

İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ ★ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

YEMEK VE MEKAN İLİŞKİSİNE KAVRAMSAL BAKIŞLAR

“RUTİN-RİTÜEL-RASTLANTI”

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Zehra Hande Gönüllü

İç Mimari Tasarım Anabilim Dalı

İç Mimari Tasarım Uluslararası Yüksek Lisans Programı

EYLÜL 2019

İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ ★ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

YEMEK VE MEKAN İLİŞKİSİNE KAVRAMSAL BAKIŞLAR

“RUTİN-RİTÜEL-RASTLANTI”

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**Zehra Hande Gönüllü
418161006**

İç Mimari Tasarım Anabilim Dalı

İç Mimari Tasarım Uluslararası Yüksek Lisans Programı

Tez Danışmanı: Doç.Dr. Funda UZ

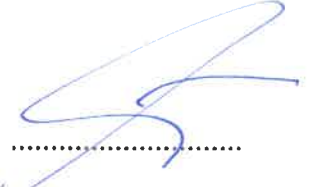
EYLÜL 2019

İTÜ, Sosyal Bilimler Enstitüsü'nün 418161006 numaralı Yüksek Lisans Öğrencisi Zehra Hande GÖNÜLLÜ, ilgili yönetmeliklerin belirlediği gerekli tüm şartları yerine getirdikten sonra hazırladığı YEMEK VE MEKAN İLİŞKİSİNE KAVRAMSAL BAKIŞLAR “RUTİN-RİTÜEL-RASTLANTI” başlıklı tezini aşağıda imzaları olan jüri önünde başarı ile sunmuştur.

Tez Danışmanı : **Doç. Dr. Funda UZ**



Jüri Üyeleri : **Doç. Dr. Özge CORDAN**
İstanbul Teknik Üniversitesi



Öğretim üyesi Dr. OZAN AVCI
MEF Üniversitesi



Teslim Tarihi : 5 Eylül 2019
Savunma Tarihi : 9 Eylül 2019

Aileme,

ÖNSÖZ

Çalışma gündelik yaşamın içinde farklı biçimlerde ortaya çıkan yemek ve mekan ilişkisinin, en güçlü yaşandığı mekanlarda irdelenmesini ve yaşantı içinde var olma hallerinin keşfedilmesini hedefler.

Çalışma konumun seçiminde beni yönlendiren, çalışmanın biçimlenişine etkili sorularıyla bakış açımı netleştiren ve sadece tezi değil hayatı konuşabildiğim değerli tez danışmanım Funda Uz’a, çalışma konusunu en az benim kadar benimseyen, ilham veren ve değerli katkıları olan Sefa Aydemir’e, tüm stresimi göğüsleyen, sevincimi paylaşan özverili biricik aileme, son olarak desteğini hiç esirgemeyen Dilan Köksal ve Zeynep Ece Atabay’a sonsuz teşekkür ederim.

Eylül 2019

Zehra Hande Gönüllü
(Mimar)

İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
ÖNSÖZ.....	vii
İÇİNDEKİLER	ix
ŞEKİL LİSTESİ.....	xi
ÖZET.....	xiii
SUMMARY	xv
1. GİRİŞ.....	1
2. YEMEK DENEYİMİNİN EVRİMİ.....	9
3. YEMEK VE MEKAN İLİŞKİSİNE KAVRAMSAL BAKIŞLAR	17
3.1 Rutin Olarak Yemek ve Mekan İlişkisi.....	21
3.1.1 Kanyon AVM’de Yemek Rutinleri.....	36
3.2 Ritüel Olarak Yemek Mekan İlişkisi.....	42
3.2.1 Kanyon AVM’de Yemek Ritüelleri.....	53
3.3 Raslantı Olarak Yemek ve Mekan İlişkisi	62
3.3.1 Kanyon AVM’de Yemek Rastlantıları	74
4. SONUÇ....	81
KAYNAKLAR	85
EK A: Yemek Deneyiminin Çeşitli İçerikler Üzerinden Kavramsal Deşifresi ..	91
EK B: Kanyon AVM’de Yemek Deneyimi Üzerine Röportajlar	103
ÖZGEÇMİŞ	113

ŞEKİL LİSTESİ

Sayfa

Şekil 1.1: Kanyon AVM	4
Şekil 1.2: Kanyon AVM'nin kent ile ilişkisi	5
Şekil 1.3 : Can Yücel Şiir Deşifresi	6
Şekil 1.4: Deşifre Haritası.....	7
Şekil 1.5: Yemek Deneyimi Kavram Haritası	8
Şekil 2.1 : John White, A Fire Ceremony, 1585, (Url-1).....	9
Şekil 2.2 : The Corner of the Rue Bailleul and the Rue Jean Tison, 1831, (Url-2)...	12
Şekil 2.3: Mc Donalds oturma düzeni, Stuttgart, (Url-3).	13
Şekil 2.4: Back to the Future II filminden yemek sahnesi, (Url-4).....	14
Şekil 3.1: Paul De Gaston, (Url-6).....	17
Şekil 3.2: Kanyon AVM (Url 23)	19
Şekil 3.3: Kanyon AVM, Yemek Mekanları Sirkülasyonu	20
Şekil 3.4: Kanyon AVM, Dikey Dolaşım Kurgusu	21
Şekil 3.5: “Rutin”, Berrak Zeynep Yılmaz (Url-7).....	23
Şekil 3.6: Bansky Grafitti Örnekleri	24
Şekil 3.7: Hayatın Rutin Akışı Üzerine (Url-8).....	24
Şekil 3.8: Connolly and Dodge, The Ancient Roman Kitchen (Url-9)	26
Şekil 3.9: Digital reconstruction of the triclinium of the Villa of the Mysteries, Pompei (Url-10).....	26
Şekil 3.10: Triclinium (Url-11).....	27
Şekil 3.11 : Frankfurt mutfak planı, Noever, 1992 (Url-12).....	29
Şekil 3.12: Mon Oncle filminden mutfak sahneleri.....	29
Şekil 3.13: 1950'li yıllarda mutfak görselleri (Url-13).....	30
Şekil 3.14: Gender and the Residential Telephone (Url-14).....	32
Şekil 3.15: Mid Century Kitchen (Url-15).....	33
Şekil 3.16: How to Handle Rush-Hour-Traffic in Your Kitchen.....	34
Şekil 3.17: Kanyon AVM, İntema Mutfak Kiralama Alanları	37
Şekil 3.18: Kanyon AVM, İntema Mutfak, The Steeve Restoran	37
Şekil 3.19: Kanyon AVM, İntema Mutfak Atölyesi ve Oturma Alanları.....	38
Şekil 3.20: İntema Mutfak, Zula Restoran.....	39
Şekil 3.21: İntema Mutfak Alanı, Sapiens Coffee	40
Şekil 3.22: Kanyon AVM Meydan	41
Şekil 3.23: Osmanlıda Cülus Ritüeli (Url-16)	43
Şekil 3.24: Vatıkanda seçim sonucu yeni Papa seçilişinin kutlama töreni (Url-17)..	45
Şekil 3.25: Pyeong Chang Kış Olimpiyat Oyunları (Url-18).....	46
Şekil 3.26: Family Portrait by Gillis van Tilborgh (Url-19).....	49
Şekil 3.27 : Modern Restaurants (1765) (Url-20).....	52
Şekil 3.28: Misafirler İçin Kiralanan Mutfak	54
Şekil 3.29:İntema Akademi	56
Şekil 3.30: Le Pain Quotidien.....	58

Şekil 3.31: The Steeve Restoran, Mimari Kurgusu	58
Şekil 3.32: The Steeve Restoran, Koridor Görünümü	59
Şekil 3.33: Suvla Restoran, Kanyon AVM.....	60
Şekil 3.34: The Steeve Restoran, Teras Oturma Alanı	61
Şekil 3.35: Jackson Pollock Resim Performansı.....	63
Şekil 3.36: Marina Abromoviç Performansı.....	64
Şekil 3.37 : Floransa’da bir sokak, 2013.....	66
Şekil 3.38: Camden Town, Londra, 2014.....	68
Şekil 3.39 : Camden Town, Londra, 2014.....	69
Şekil 3.40 : Camden Town, Londra, 2014.....	70
Şekil 3.41: British Museum, Londra, 2014.....	72
Şekil 3.42 : Camden Town, Londra, 2014.....	73
Şekil 3.43 : Sokak Fotoğrafı, Hindistan, Deeksha Sarin (Url-21).	74
Şekil 3.44: Kanyon AVM Sirkülasyon ve Meydan İlişkisi	75
Şekil 3.45: Kanyon AVM Meydan	76
Şekil 3.46: Kanyon AVM Meydan Kamusal Kullanım.....	76
Şekil 3.47: Kanyon AVM Plan Şeması (Url-22)	77
Şekil 3.48: Kanyon AVM Etkinlik Anı	77
Şekil 3.49: Kanyon AVM Örnek Festivaller	78
Şekil 3.50: Kanyon AVM Mobil Yemek Arabası	80

YEMEK VE MEKAN İLİŞKİSİNE KAVRAMSAL BAKIŞLAR “RUTİN-RİTÜEL-RASTLANTI”

ÖZET

Her gün biraz daha karmaşıklaşan gündelik yaşam, boş zaman aktiviteleri ve kalabalıklaşan şehirlerdeki bireylerin yemek alışkanlıkları geçmişten daha farklı. Bu doğrultuda tezin amacı; günümüzde bireyin değişen yemek alışkanlıkları ile buna paralel olarak değişen yemek mekanlarının ilişkisini keşfetmek ve kavramlarla yorumlamaktır. Bu kapsamda; çalışmanın analiz edilebilmesi için mekansal örgütlenme açısından önemli olduğu düşünülen Kanyon Alışveriş Merkezi seçilmiştir.

Bu çalışmada; Kanyon AVM’nin yemek ve mekan ilişkisinin deşifre edilmesine aracılık edecek kavramlarının neler olabileceği araştırılırken hem akademik hem de gündelik yaşamdan üretimler değerlendirilmiştir. AVM de yapılan görüşmeler, gözlemler ve çekilen fotoğraflar bu kavramların izleri görünür kılınmaya çalışmıştır.

Çalışma kapsamında Kanyon AVM’nin yemek ile ilişkisi; “Rutin”, “Ritüel” ve “Rastlantı” kavramları ile ele alınmıştır. Bu kavramsal bakış içerisinde; Kanyon AVM’nin yemek ile ilişki kurduğu mekanların çeşitliliği ve bu çeşitliliğin yarattığı sosyal karşılaşma olasılıkları ifade edilmiştir. Yemek ve mekan ilişkisi; Kanyon AVM nin mekansal izleri etrafında; iki sokağı birbirine bağlayan bir geçit oluşu, ofis, konut ve eğlence gibi bir çok fonksiyonu içermesi ile birlikte sorgulanmıştır.

Bu çalışmada; yemeğin iletişim boyutu, sosyal işlevi, modern yaşam ile yaşanan değişimin yemek yeme alışkanlığına olan etkilerinin neler olabileceği ve bu bağlamda yemek ve mekan ilişkisi kavramlarla bağlantı kurularak değerlendirilmiştir.

Sonuç olarak; kavramlar yemek ve mekan ilişkisinin keşfinde yaratıcı bağlar kurmak için önemli bir rol üstlenebilir ve bu sayede yemek mekanlarının gündelik hayatımızda nasıl bir tüketim unsuru olduğu farklı bir bakış açısı ile ele alınabilir.

Anahtar kelimeler: Yemek, Mekan, Rutin, Ritüel, Rastlantı

**CONCEPTUAL PERSPECTIVE ON THE RELATIONSHIP BETWEEN
FOOD and SPACE
“ROUTINE, RITUAL, COINCIDENCE”**

SUMMARY

The daily life which becomes more complicated every day, leisure activities and the eating habits of people in getting crowded cities are different from the past.

Accordingly the aims of this thesis are to explore the relation between changing eating habits of people and changing eating spaces and to interpret this relation with concepts.

Alongside being a biological need, the act of eating has a psychological speciality that gives pleasure to the people and has a cultural structure that describes societies. Eating causes spiritual changes, in addition to physical changes on people. This change can manifest itself on an people basis or arise in a social environment. The desire for eating is defined as to suppress hunger, provide spiritual satisfaction and gain social respectability (Köksal, 1984: 71). In this definition, it has been pointed out that the eating is a tool for cultural communication besides the being a solution for feeling hungry. In the various dining environments such as an intimate atmosphere with family or a more formal atmosphere with business friends and the special events where family elders are hosted, the diversity in spaces includes socially different symbols. The effect of eating on the people is directly related to the difference in place. In this case, it is understood that people's eating and place preference are social tools beyond being a need.

The change in eating habits from past to present also affects the daily living habits of peoples in depth. In parallel with this effect, the daily rituals, stomping ground, transportation and shopping routes of peoples are also changing. In line with this information; there is a need to understand the relations between food and space in today's conditions and to explore the dining experiences with some particular concepts.

Because eating is a cultural dimension and a social function in daily life, far beyond being a biological need regardless of geography.

In this thesis; while investigating the concepts of space which can mediate to uncover the relation between food and space, productions from both academic and daily life have been evaluated. The interviews, observations and photographs which have been carried out at space, tried to make the traces of these concepts visible.

Within the scope of this thesis, the relation of space with food has been discussed on the basis of 3 main concepts which are “Routine”, “Ritual” and “Coincidence”. Within this conceptual perspective, the diversity of the spaces in which space, as a city extension, gets in touch with food and the possibilities of social encountering which is created by this diversity have been expressed..

In consideration of these thoughts; this study evaluates the concepts that are associated with spatial experiences as a tool to understand the experiences of dining spaces and to develop a new perspective. The concepts will be means of both considering the dining spaces from a different perspective and discovering their experience. In this way, it is aimed to create a method in which the relations between food and space will be questioned. Within the scope of the thesis, this relations will be deciphered through the example of Kanyon Shopping Mall and how these traces will shape the spatial experience will be explained. In this uncovering process, concepts were used in order to establish creative ties.

Within this framework, the thesis consists of three main chapters. In the second chapter, after the introduction, titled as “Evolution of the Dining Experience” the eating habits from the first dining experience to the present has been examined. In the third chapter titled “The Relations between Food and Space; how the concepts play a mediator role in the relations between food and space has been discussed. ”The Conceptual Perspectives” which is the fourth main section of the thesis, has been evaluated under three sub-titles. In this section, the relation which is established by the food and spaces has been examined on the basis of Kanyon Shopping Mall, where spatial analysis of the study is carried out and the conceptual relationships produced by Kanyon Shopping Mall will be questioned. These three subheadings have been expressed as in “Routine”, it “Ritual” and “Coincidence” and the spatial experience

discovered through these concepts has been interpreted through interviews with the users of the place.

In this context, a literature review has been conducted to investigate what could be produced by means of the relationship between food and space. One of the most fundamental targets in this research is to discover the established connections of the daily life with food, food with space, the space with the people.

With reference to this idea, the relationship between food and space has been observed primarily in terms of spatial and social relations, interviews have been conducted and then tried to explore through concepts. The conceptual framework created in consideration of the conducted researches, has enabled to trace the food spaces. Through the observations and interviews realized in the spaces, the concepts have been interpreted and materialized via visuals.

In this study, the communication dimension and social function of food, the effects of the changes in the modern life on eating habits and the relation between food and space have been evaluated by making connections with the concepts.

As a result, the concepts of daily life can play a significant role to establish creative relations in the exploration of experiences of dining spaces and in this way, the spaces of cuisine cultures which became varied with the different cultures in the different geographies, can be handled with an universal perspective.

1. GİRİŞ

Yemek yeme eylemi biyolojik bir ihtiyaç olmasının yanısıra bireye haz veren psikolojik bir özelliğe ve toplumları niteleyen kültürel bir yapıya sahiptir. Yemek yemek bireyde yarattığı fiziksel değişimlerin yanısıra manevi değişimlere de neden olmaktadır. Bu değişiklik bireysel olarak kendini gösterebileceği gibi sosyal bir ortamda da kendini gösterebilir. Yemek yeme isteği karın doyurmak, manevi doyum sağlamak ve toplumsal saygınlık kazanmak olarak tanımlanmaktadır (Köksal, 1984). Bu tanımda da yemeğin karın doyurma işlevinin yanında kültürel açıdan bir iletişim aracı olduğuna dikkat çekilmektedir. Samimi bir ortamda aile ile yenilen ile iş arkadaşlarıyla daha resmi bir atmosferde yenilen yemek ya da aile büyüklerinin ağırlandığı yemek ortamlarında, mekanlardaki farklılık sosyal açıdan farklı semboller içerir. Yemek yemenin birey üzerindeki etkisi mekandaki farklılıkla doğrudan bağlantılıdır. Bu durumda bireyin yemek yemesinin ve mekan tercihinin; bir ihtiyaç olmanın ötesinde sosyal bir araç olduğu anlaşılmaktadır.

Geçmişten günümüze yemek yeme alışkanlıklarındaki değişim, bireylerin gündelik yaşam alışkanlıklarını da derinlemesine etkilemektedir. Bu etkiye paralel olarak bireylerin günlük rutinleri, uğrak yerleri, ulaşım rotaları, alışveriş güzergahları gibi kentsel ritüelleri de değişime uğramaktadır. Bu bilgi doğrultusunda; yemek ve mekan ilişkisini günümüz şartlarında anlamaya ve yemek deneyimlerini kavramlarla keşfetmeye ihtiyaç vardır. Çünkü yemek yemek günlük yaşantıda coğrafya farketmeksizin biyolojik bir ihtiyaç olmanın çok ötesinde kültürel bir boyut ve sosyal bir işlevdir.

Bu düşünceler ışığında bu çalışma; yemek mekanlarındaki deneyimi anlamak ve yeni bir bakış açısı geliştirmek için mekansal analizlerden hareketle ilişkilendirdiği kavramları bir araç olarak değerlendirmektedir. Kavramlar hem yemek yeme mekanlarını farklı bir bakış açısıyla görmenin hem de deneyimi keşfetmenin aracı olacaktır. Bu sayede yemek ve mekan ilişkisinin sorgulanacağı bir yöntem oluşturulması hedeflenmektedir. Tez kapsamında bu ilişki Kanyon AVM örneği üzerinden deşifre edilecek ve bu izlerin mekansal deneyimi nasıl şekillendireceği

açıklanmaya çalışılmıştır. Bu keşfetme sürecinde yaratıcı bağlar kurabilmek amacıyla kavramlardan faydalanılmıştır.

Bu çerçevede tez üç ana bölümden oluşmaktadır. Giriş başlığından sonra gelen “Yemek Deneyiminin Evrimi” başlıklı ikinci bölümde ilk yemek deneyiminden günümüze gelen yeme alışkanlıkları irdelenecektir. “Yemek ve Mekan İlişkisi” başlıklı üçüncü bölümde; kavramların yemek ve mekan ilişkisinin değerlendirilmesinde nasıl bir aracı rolü üstlendikleri tartışılmaktadır. Tezin dördüncü ana bölümü olan “Kavramsal Bakışlar” bölümü ise üç alt başlık altında değerlendirilmiştir. Bu bölümde çalışmanın mekansal analizinin yapıldığı Kanyon AVM özelinde yemek ve mekanların kurduğu ilişki değerlendirilmekte ve Kanyon AVM nin mekansal deneyimi ile üretilen kavram ilişkileri sorgulanmaktadır. Bu üç alt başlık “Rutin”, “Ritüel” ve “Rastlantı” olarak ifade edilmiş ve bu kavramlar aracılığı ile keşfedilen mekansal deneyim, mekanı kullanan kişiler ile görüşmeler yapılarak yorumlanmıştır.

Bu kapsamda yemek ve mekan ilişkisi ile ilgili üretilecek kavramların neler olabileceğini araştırmak için bir literatür taraması yapılmıştır. Kavramlar; farklı durumlar ile ilişkilendirilebilen aynı kümeye ait kelimelerin bir temsilidir. Kavram sözcüğü Fransızca “idée” kelimesi ile aynı anlama gelmektedir ve Latince de aynı anlama gelen “idea” sözcüğünden evrilmiştir. Latince’de aynı zamanda “conceptus”(konsept) ve “notio”(fikir) anlamlarına gelir ve batı dillerine de benzer şekilde aktarılmıştır. Felsefe başta olmak üzere bir çok disiplin; zaman, mekan, insan, madde, neden ve mantıksal ilişkiler ile ilgili kavramlar üretmiştir. “Kavram” kelimesinden felsefe disiplininde en eski terimlerden biri olarak bahsedilmektedir. Filozoflar kavramları durumlar için; olduğu gibi kullanmakta ya da kavramların kimyasıyla oynayarak probleme ya da duruma özgü yenilerini yaratmaktadır.

Kavramlar; nesnelerin ve olayların ortak özelliklerini kapsayan ve bir ortak ad altında toplayan, birbiriyle bağlantılı niteliklerin bir sözcükte düşünülmüş olan birleşimidir. Kavramsallaştırma yöntemi, iki farklı disiplin olan yemek ve mekan ilişkisini değerlendirirken gündelik yaşantının her zaman bir dönüşüm içinde olması nedeniyle farklı parametreleri tek bir başlık altında genelleme fırsatı sunmaktadır. Kavramsallaştırma, esnek yapısı ile eylemlerin ya da nesnelerin zihindeki soyut düşüncesini aktarabilmenin bir yöntemidir. Kavramların bu esnek yapısı onlara farklı

açılardan yaklaşmayı mümkün kılmaktadır. Günlük yaşantıda kavramların; bilgiyi sınıflandırma, değerlendirme ve depolama süreçlerinde kullanıldığı görülmektedir.

Deleuze ve Guattari'nin (1991) yazdığı; felsefeyi kavramlar yaratmak olarak tanımlayan “Felsefe Nedir?” kitabında; “Felsefe kavramlar oluşturmak, keşfetmek ve üretmek sanatıdır. Kavramlar, gök cisimleri gibi önceden tamamlanmış olarak bizi beklemezler. Kavramlar için ayrı bir gökyüzü yoktur. Onlar keşfedilmeli, üretilmeli ve asıl yaratılmalıdırlar.” diye belirtilmektedir. Nietzsche ise kavramlar üzerine düşüncesini ortaya koyarken filozofların kendilerine verilen kavramları olduğu gibi kabullenmekle yetinmemesi gerektiğini, filozofların onları üretmek, yaratmak ve insanları bu kavrama başvurmaya ikna etmek olduğunu vurgulamaktadır. Archer(1966); kavramı en temel haliyle; herhangi bir ortaklığa sahip olan bir seri şey olarak belirtmiştir. Morgan’a göre de (1984) kavram; nesnelerin ve durumların genel özelliklerinin simgeleyen ve soyutlayan bir yapıdır ve kavramsallaştırma günlük yaşamda nesne ve durumların sınıflandırılmasına olanak sağlamaktadır.

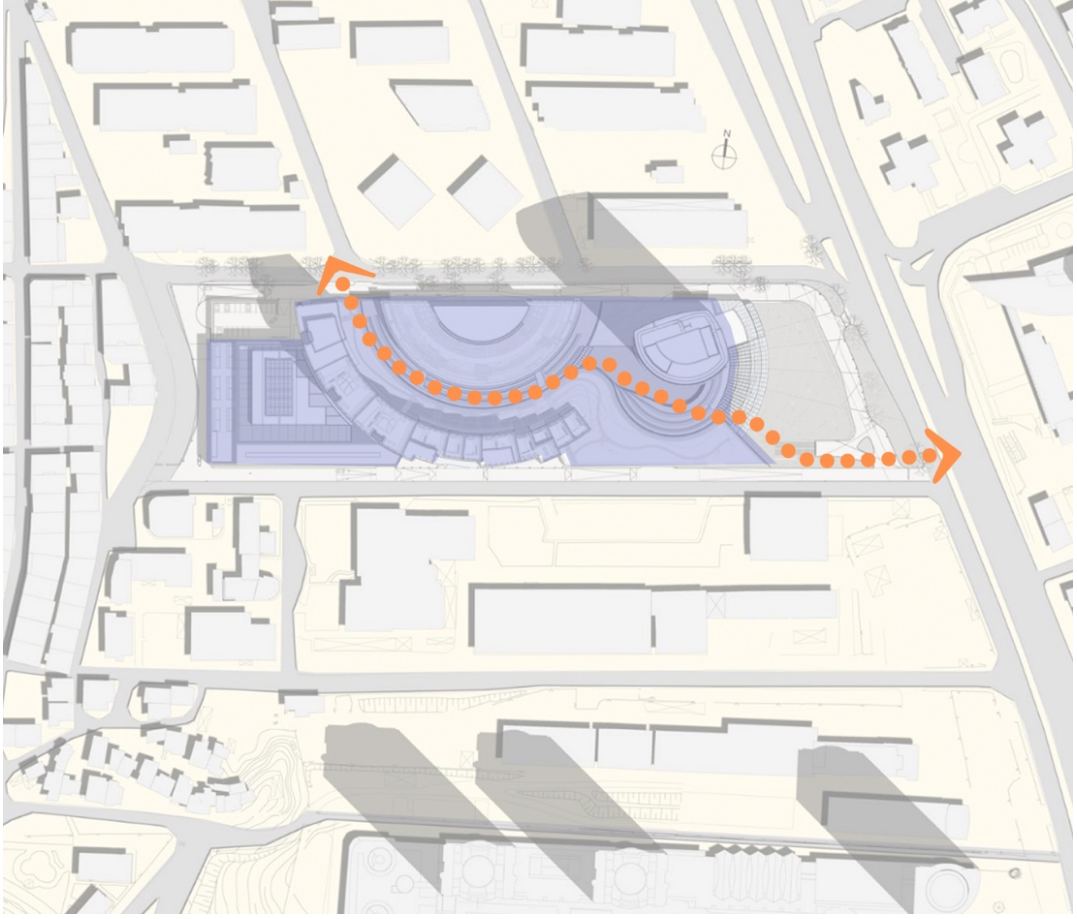
Kavram, her disiplin için zihninde farklı şekillerde yer almaktadır. Mekan tasarımında ise kavramlar tasarlama sürecinin çıkış noktasında bir araya gelerek konsepti oluştururlar. Kavram kelimesi kökeni latince “konsept” kelimesinden geliyor olsa da tasarım disiplinde bu iki kelime farklı anlamlarda kullanılmaktadır. Bir kavramdan bir çok farklı konsept üretilebilir. Tasarım sürecinde konsept çalışmasının amacı; problemin tanımlanması, tüm boyutlarıyla ele alınarak sınırlandırılması ve tasarım kurgusu oluşturulmasıdır. Bu süreçte yeni kavramlar üretmek ise bu kavramların ait olduğu düzlemi ve betimleme gücünü zenginleştirir. Kavramlar; zihinsel temsiller ya da soyut varlıklar ortaya koyabilir. Her kavram yapısı gereği başka bir kavrama göndermede bulunmaktadır. Bu doğrultuda yemek disiplini üzerine düşünülen bir kavram aslında mekan üzerine üretilmiş kavramlarla da ilişki kurabilmektedir. Kavramlar aynı düzlemde iki farklı konu arasında köprü işlevi görebilir. Bu çalışmada, kavramsallaştırma yöntemi iki farklı disiplin arasında bir köprü görevi gördüğü ve bilginin tartışılabilmesine olanak sağladığı için yemek ve mekan ilişkisinin değerlendirilmesinde yöntem olarak tercih edilmiştir.

Bu çalışmada yemek deneyimini çok katmanlı bir şekilde okumaya aracılık etmesi için kavramlar birer aracı olarak ele alınmaktadır. Bu doğrultuda; Kanyon Alışveriş Merkezi, şehrin yeni ve hızla gelişmekte olan bir bölgesinde konumlanması, sokakformunda tasarlanmış yapısı ve bünyesinde barındırdığı fonksiyonların

eşitliliği sebebiyle bu çalışmanın mekansal odağını oluşturmaktadır. Levent, Büyükdere Caddesi üzerinde yer alan Kanyon; alışveriş merkezi, rezidans ve ofis bloğu olmak üzere üç farklı işlevi bünyesinde barındırmaktadır. Eczacıbaşı Topluluğu ve İş Gayrimenkul Yatırım Ortaklığının yatırım yaptığı Kanyon'un 2001 yılında yapımına başlanmış, 2006 yılında tamamlanmıştır. Yaklaşık 30.000m²lık arsa alanına sahip olan AVM, Jerde Partnership ve Tabanlıoğlu Mimarlık tarafından tasarlanmıştır (Kayan, 2009). Kanyon Alışveriş Merkezi'nin içerdiği işlevler çoğunlukla alışveriş odaklı olmasına rağmen günlük gereksinimlerin karşılanabilceği ve sosyal aktivitelerin de gerçekleştirilebileceği mekanlar bulunmaktadır. Kanyon AVM mekansal kurgusu ve içinde bulundurduğu deneyimler doğrultusunda kentsel mekanın bir uzantısı olarak yorumlanabilir (şekil 1.1). Kanyon AVM'nin iki caddeyi birbirine bağlayan geçit yapısı, sokak atmosferinde tasarlanmış oluşu ve bununla birlikte içerisinde bulundurduğu konut, iş merkezi ve restoran, mağaza gibi fonksiyonlar, bireye sıkıştırılmış bir şehir deneyimi sunmaktadır (şekil 1.2). Bu noktada yemek ve mekan ilişkisine dair tanımlayabileceğimiz kavramları ve farklı yemek deneyimi sunan mekanları bir arada bulma fırsatı sağlayan Kanyon alışveriş merkezinde tezin amaçladığı katmanlı okumayı yapmak mümkündür.

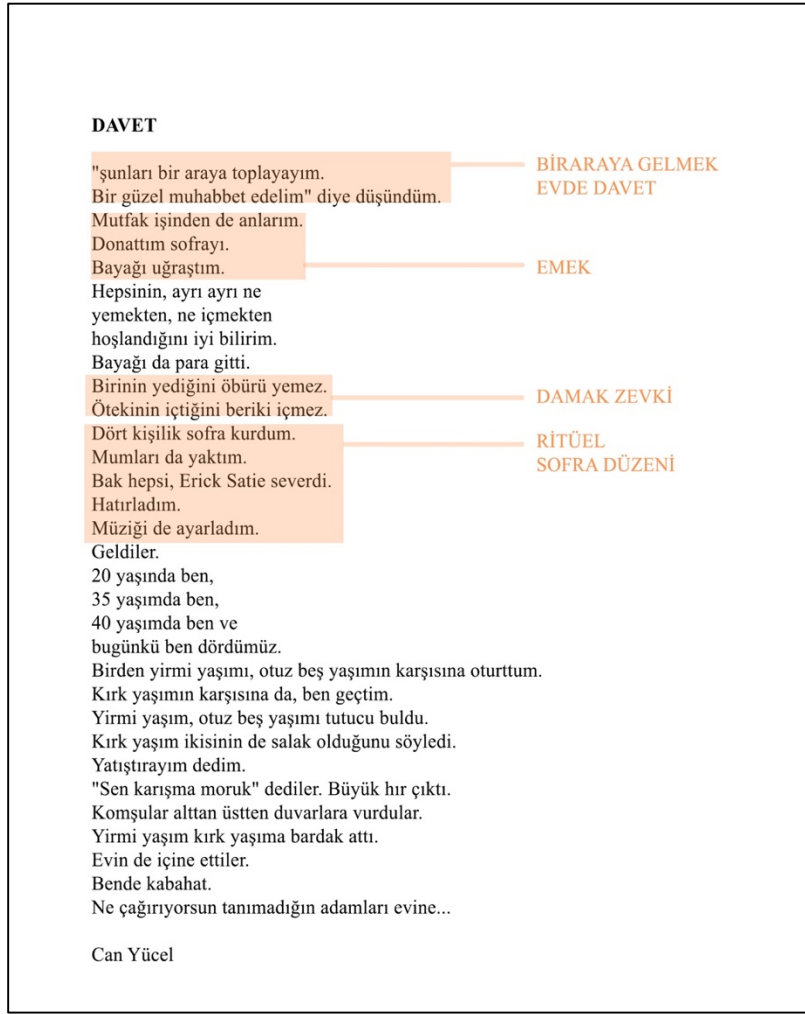


şekil 1.1: Kanyon AVM.



Şekil 1.2: Kanyon AVM’nin kent ile ilişkisi.

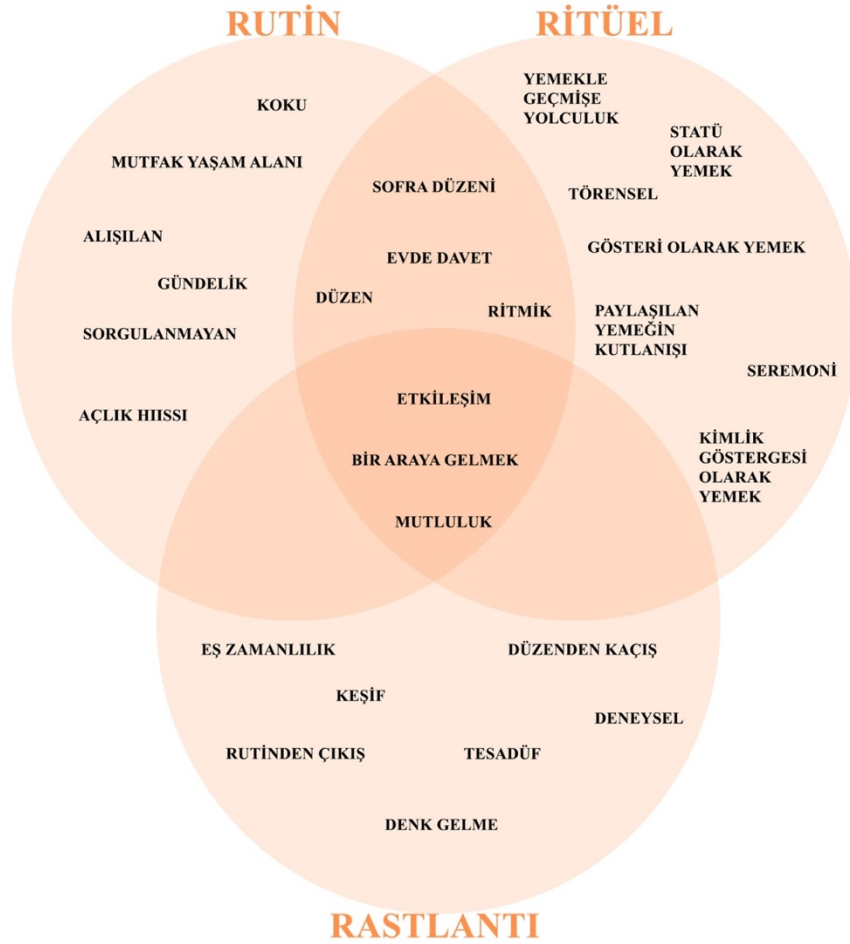
Bu kapsamda ilk olarak yemek deneyiminin günlük yaşantıda bireylerin üzerindeki etkisinin keşfi için bir literatür taraması yapılmıştır. Bu durumda yemeğin mekansal deneyimi ve günlük yaşantıda yer bulduğu alanlar üzerine üretilmiş şiir, belgesel, kitap ve sanat performansları araştırmaya dahil edilmiştir. Araştırma sürecinde başvuru alan dökümanlar sadece akademik değil, yemek deneyimini etkileyen tüm disiplinleri içermektedir. Bu doğrultuda; “Lezzetin Fizyolojisi” kitabı, “Street Food”, “Ruhun Doysun”, “Chefs Table” belgesellerinin sahne içerikleri araştırma kapsamındaki örneklerden bazılarıdır. Cemal Süreya, Orhan Veli Kanık, Can Yücel gibi şairlerin de yemek üzerine yazdıkları şiirler ve Gordon Matta-Clark ve Rirkrit Tiravanija gibi sanatçıların da yemek üzerine performansları da araştırmanın bir parçası olmuştur.



Şekil 1.3 : Can Yücel Şiir Deşifresi.

Örneğin Şekil 1.3'te görülen Can Yücel'in "Davet" şiirinde evde davet, biraraya gelmek, sofraya düzeni, ritüel ve emek kavramlarına yer verilmiştir. Bu kavramlar şairin üzerine düşündüğünü konunun yemek ile kurduğu ilişkiler aracılığı ile keşfedilmiştir. Okunan metinler ve belgesellerdeki diyaloglar üzerinden yorumlanan kavramlar, çalışmanın Ekler bölümünde daha detaylı ifade edilmektedir. Ekler bölümünde ifade edilen şiirlerin, kitapların ve belgesellerin ortak noktası; doğrudan yemek deneyimini vurgulayan işler olmalarıdır. Bu araştırmada hedeflenen; yemek deneyiminin etkisiyle oluşan kavramları keşfetmek ve izlenimler aracılığıyla bir deşifreye ulaşmaktır.

ve “rastlantı” kavramsal çerçevesinde yemek ve mekan ilişkisini keşfetmek amaçlanmıştır.



Şekil 1.5: Yemek Deneyimi Kavram Haritası.

Bu araştırmada hedef; gündelik hayatın yemek ile, yemeğin mekan ile, mekanın da birey ile kurduğu bağları keşfetmektir. Bu düşünceden hareketle, Kanyon AVM’de yemek ve mekan ilişkisi öncelikle mekansal ve sosyal ilişkiler açısından gözlemlenmiş, görüşmeler yapılmış ardından kavramlar aracılığıyla keşfedilmeye çalışılmıştır. Yapılan araştırmalar ışığında oluşturulan kavramsal çerçeve, yemek mekanlarının izlerini sürmeye olanak sağlamıştır. Mekanlarda yapılan gözlem ve görüşmeler aracılığı ile de kavramlar yorumlanarak görseller ile görünür kılınmıştır.

2. YEMEK DENEYİMİNİN EVRİMİ

Yemek kültürünün mekansal yansımalarını anlamak ancak yeme-içme deneyimini irdelemek ile mümkündür. Tarihte insanlığın bulunduğu her aşamada yeme ve içmeden bahsedebiliriz. Yemek kültürü, insanlık tarihinin başında hayatta kalmak için yemek bulma ve yeme eylemine dayanmaktadır. Paleolitik çağ olarak tanımlanan bu dönemde insanlar yaşam mücadeleleri doğrultusunda hayatlarında köklü değişiklikler yaparak, daha kolay avlanabilecekleri yerlere göç etmiş ve mağara sığınakları gibi doğal mekanları barınak olarak kullanmışlardır (Gürsoy, 2004).

Göç ağırlıklı bir yaşamın devam ettiği bu ilkel dönemlerde yeme eyleminin sıklıkla orman meyveleri ve ormandaki diğer bitkiler ile sağlandığı düşünülmektedir. Avcılığın oldukça zor olduğu bu dönemde nadir de olsa avlanabilen hayvanlar taştan yapılan kesici aletler ile parçalayarak besin ihtiyacının karşılanabildiği düşünülmektedir. İnsanoğlu İ.Ö 108.000-90.000 yıllarında ellerindeki aletleri sivri sopalar haline getirerek ve ateşi bularak etleri pişirmiş ve tüketebilmiştir. Bu döneme kadar et, çiğ olarak tüketilmiştir (Gürsoy, 2004).



Şekil 2.1 : John White, A Fire Ceremony, 1585, (Url-1).

Ateşin keşfi, devamında kontrolü ve gidilen yere beraberinde götürme becerisi ile birlikte ilk ocaklar da meydana gelmiştir (Şekil 2.1). Keşfedilen ocak ile birlikte ateşin sürekliliği ve kontrolü sağlanmıştır. İlk ocakların etrafının büyük taşlarla çevrili olması ateşi, rüzgara ve diğer doğal etkilere karşı korumuştur. Bu doğrultuda birbirinde farklı ocak tipleri ortaya çıkmaya başlamıştır (Gürsoy, 2004).

Sosyo-kültürel açıdan birçok yeniliğe sebep olan ocakların artık mimari bir öge olduğundan bahsedebilmektedir. Ocak ve ateşin tanımladığı bir mekanda insanlar, birlikte vakit geçirmekte, yemek yemekte ve diğer gereksinimlerini karşılayarak hayatlarını devam ettirmektedirler. Bu paylaşım pek çok kültürün oluşumunun temellerini de oluşturmaktadır.

İnsanların yerleşik hayata geçmesi ise neolitik dönem ile birlikte gerçekleşmiştir. Cilalı taş devri olarak da tanımlanan bu dönemde insanoğlu şehirleşmenin temellerini atmış ve bu doğrultuda üreticiliğe başlamıştır. Yemek yeme eyleminde ilk lezzet kavramından bahsedebileceğimiz bu dönemde hayvanlar evcilleştirilmeye başlanmıştır (Gürsoy, 2004). Mimari anlamda gelişimlerin de hızlandığı bu dönemde yerleşik hayata geçmiş toplulukların tarih sahnesine çıktığı bilinmektedir. Mezopotamya’da yapılan kazılarda neolitik döneme ait ilk fırın olarak nitelendirebileceğimiz tarihi eserler bulunmuştur. Fırınlarda tahılları kavurmak için kullanılması yanı sıra, insan ve hayvan figürleriyle tuğla üretimi için de kullanıldığı görülmüştür. Fırın bu doğrultuda çağın en önemli mimari öğelerinden birisi haline gelmiştir (Gürsoy, 2004).

Kilden çanak-çömlek üretimi geç neolitik dönemle birlikte başlamıştır. Mutfak fonksiyonunun temellerinin atıldığı bu dönemde, insanlar ürettikleri kaplar ile sıvıları taşıyabilmiş, depolayabilmiş ve katı yiyecekleri de taşıyabilmiştir. Tahılların depolanabilmesi de bu dönem ile başlamıştır. Çatalhöyük, Konya bu çağa ait olan ilk yerleşim yerlerinden birisidir. Gürsoy (2004), bu dönemde buğday ve çeşitli baklagillerin üretiminin arttığını, ezme işlemleri için tokmak kullanımının yaygınlaştığı ve öğütme taşlarından yararlanıldığını söylemektedir. Tarım için elverişsiz topraklarda ise avcılık, hayvancılık gibi faaliyetler sayesinde insanlar geçimini sağlamıştır.

Çağın medeniyetlerinden olan Sümerler dönemine ait kazılarda bulunmuş olan kalıntılar keçi, domuz, sığır, köpek, koyun ve tavuğun evcilleştirilmiş olduğunu göstermektedir. Sümerler’de aynı zamanda balıkcılıktan da söz edilmektedir ve

ekmeğin mayalanmadan yapılmış şekilde tüketildiği söylenmektedir (Gürsoy, 2004). Şavkay (2001)'a göre, İ.Ö. 2500'lerde Sümerler'de ayaküstü atıştırmaya “balık-ekmek” ya da “soğan-ekmek” örnek olarak gösterilebilir. Ziggurat ismi verilen Mezopotamya'ya ait tapınak kulesine, belirlenmiş tarihlerde yiyecek götürme davranışı Sümerler'de yaygın olarak görülmektedir. Tapınak'a getirilen bu yiyeceklerin pişirilmesiyle Ziggurat'ta görevli olan kişilerin beslenmesi sağlanır.

Tüm bu gelişimler ile birlikte yemeğin mekan ile bütünleşerek bir etkinlik haline gelmesinden ilk kez söz edilmeye başlandığını düşünülebilir. Yeme-içme artık sadece temel bir ihtiyaç değildir ve bu doğrultuda mekan tipolojilerini de etkilemeye başlamıştır.

Antik tarihte, mutfak yemek pişirme alanı olarak ayrı bir yerde konumlandırılmamış, tapınaklarda kullanılan ateşten ise yemek pişirme dışında aydınlanma ve ısınma eylemleri için de faydalanılmıştır. M.Ö. VII. yy.'dan itibaren oturarak yemek yemek yerine “kline” olarak adlandırılan sedirlerde uzanarak yemek yenilmeye başlanmıştır. Bu durumun aksine, lokanta ve tavernalarda genelde bir masada oturarak yemek yenilmektedir (Gürsoy, 1995). Bu çağlarda, davetler için hazırlanan yemeklerin büyük masalarda sergilenmesine önem verildiği ve davetlilerin tercih ettikleri yemekleri tabaklarına alıp tercih ettikleri yerde yiyebildikleri bilinmektedir. Günümüzdeki açık büfe anlayışıyla benzerlik gösteren bu uygulama, self-servis adı verilen kendine hizmet sisteminin ilk örneklerinden biridir (Gürsoy, 2004).

Sofra tarihinde sırasıyla bıçak, kaşık ve son olarak çatalın bulunduğu görülmektedir. Çatalın Avrupa'da ilk olarak XIV. yüzyılda Macaristan Kraliçesi Klemans'ın eşyaları içinde görüldüğü bilinmektedir. Çatalın bulunuşu ve kullanımının sıklaşması sofraya ait kuralların inşa edilmesi konusunda kilit taşı olmuş, yeme ve içme serüveninin uygarlaşması yolunda önemli bir adım olmuştur (Gürsoy, 2004).

Roma dönemi, toplumun zenginliğinin daha çok artması ile yeme-içme kültürünün mekansal yansımalarının yoğun olarak görüldüğü bir dönemdir. İmparatorluğun getirdiği sık sık yapılan yolculuklar için yolların çevrelerine hanlar kurulmuş ve bu gereksinimler yeme-içme sektörü için bir kırılım noktası olmuştur. Ticari anlamda da toptancı, perakendeci esnafılık kavramları gibi söylemler bu dönemde ortaya çıkmıştır. Ortaçağ'da, Roma İmparatorluğu sona ermiş ve Haçlı seferleri dünyaya yeni bir yön vermiştir. Dini bir etki altına giren dünya, hanların yapısını değiştirmiş, göç eden kitleler yiyecek gereksinimlerini esasen dini işlevleri olan manastırlardan ve yol

kenarlarındanki tavernalardan karşılamaya devam etmiştir (Gürsoy, 2004). Dursun (1999), bu dönemde kitlelere yönelik beslenme servislerinin önceden belirlenmiş loncalarca üstlenildiğini ve modern çağdaki gelişmiş mutfak alışkanlıklarının bir bölümünün Ortaçağ'da temellerinin atıldığını dile getirmiştir.

17.yüzyılda Fransa'da kafe kültürü oluşmaya başlamış, giderek bu kafeler bugünün restoranlarına çevrilmiştir. Gürsoy'un ifadesiyle (1995), restoran kelimesini ilk kez 1760 yılında 15.Louis Fransa'sında 'Boulanger' kullanmıştır (Şekil 2.2). Boulanger, besleyici kelimesiyle tavsif ettiği çorbalar pişirmiş, bu çorbalara restore eden (tazelik katan) anlamına gelen "restaurers" ismini vermiş; kendi mekanını da "restorante" kelimesiyle isimlendirmiştir.



Şekil 2.2 : The Corner of the Rue Bailleul and the Rue Jean Tison, 1831, (Url-2).

19.yüzyılda toplumun bilincinin artması ile Avrupa'nın tarım toplumlarını köylerden şehirlere taşıması endüstri devrimine ön ayak olmuştur. Modern hayatın başlangıcı, yeni dünya bilinci ve herşeyi sorgulayan yeni yapı, toplumun yönünün değiştirmektedir. Şehirler artık toplumlara yüksek yaşam kalitesi sunmaya başlamıştır. Diğer bir yandan şehirlere olan yüksek talep hayatı zorlaştırmış ve çalışma şartlarını da ağırlaştırmıştır. Grefe'e göre (1994), geçimi sağlama hususundaki farklılaşmalar, bireylerin beslenme şekillerini de etkilemiş; sanayi inkılabının baş göstermesiyle eş zamanlı olarak ailelerin toplumsal yapısının değişmesi, büyük aile sofralarının azalmaya başlamasına sebep olmuştur.

Demiryolları ilk olarak İngiltere’de endüstri devrimini takip ederek başlamış ve hızlıca gelişmiştir. Demiryolları ile birlikte konaklama ihtiyacı ortaya çıkmış ve otel sektörü gelişmiştir. Dışarıda yemek yeme ihtiyacını da karşılayan bu oteller yemek hizmeti sektörüne de yön vermişlerdir. Dursun’a göre (1999) I. Dünya Savaşı sırasında ve sonrasında toplumun beslenmesi mesuliyetiyle yemekhaneler oluşmaya başlamıştır. Bu sayede sanayileşen dünyaya uygun bir biçimde yemek işlevi odaklı yeni bir sektör doğmuş ve bu yemeklerin dağıtımını için yeni bir hizmet kolu ortaya çıkmıştır. II. Dünya Savaşı sonrasında ise toplu yemek hizmetinde genişleme yaşanmış ve 1950-1990 yılları arasındaki süreçte dışarıda yemek yeme ihtiyacı ve isteği artarak, çok sayıda restoran kurulmuştur.



Şekil 2.3: Mc Donalds oturma düzeni, Stuttgart, (Url-3).

Dünyadaki teknolojik gelişiminin hızlanması, global bir topluma da sebep olmuştur. İnsanların istedikleri şeylere ve yerlere daha kolay ulaşabilmeleri yemek sektörüne de yansımış, çeşitlilik artmıştır. Hızlı yemek kültürü, Amerika’nın devamında Avrupa’da da oluşumlarına başlamıştır. Hızlı yemek kültürü restoran mimarisine yeni bir bakış getirmiştir. Rahat masa ve sandalyelerin yerini, bu restoranlarda duvara ya da zemine sabitlenmiş pratik masalar almaya başlamıştır. Böylelikle bireylerin belki de, yine ilkel çağlarda olduğu gibi sadece doyma ihtiyaçlarını karşılayacak bir yapı kurulmuş ve bunu hızlıca yapmaları planlanmıştır (Şekil 2.3). Günümüz popüler yemek kültürü olan hız odaklı hazır beslenme düzeni, kısıtlı menü seçeneği ile işleyen, tekdüze

yiyeceklerle öğün ortaya koyan ve kısa sürede oldukça fazla kişiye ulaşmayı hedef alan restoranların benimsediği bir modeldir.

Gelecekte ise yeni teknoloji, yeni çevresel koşullar ve trendlerle birlikte yemek ve yemek yeme alışkanlıklarının değişeceği öngörülmektedir. Asırlardır varolan ve bugün tükettiğimiz besinlerin, gelecekte sofralarda görülememe ihtimali üzerinde durulmaktadır. Bir uluslararası pazarlama araştırma şirketi olan Ipsos tarafından hazırlanmış Ipsos Global Trends Raporu'nda (2017) gelecekteki yeme alışkanlıklarımızı etkileyecek trendlerin; atıştırma trendi, yerele olan övgü, global lezzetler, kişiselleştirme-uyarlama, atık farkındalığı ve sağlık olduğunu açıklamıştır. Rapor bu trendlerin ortaya çıkış sebeplerini ise; atıştırmanın gelecekte daha çok seyahat edilecek olmasından kaynakladığına, global lezzetler ile ülkelerin arasındaki sınırların gelecekte tamamen kalkacağına, bireylerin yenilik arayışının bir sonucu olarak da yemeğin kişiselleştirilerek sunulmasına yani istenilen malzemelerin eklenip çıkartılacağına ve nesli tükenen gıdalar nedeni ile gelecekte israf edilen gıda konusunda daha hassas olunacağına bağlamaktadır.

1980'li yıllarda çekilen bilim kurgu filmi “Geleceğe Dönüş II” zaman makinesiyle 1950 yılından 2015 yılına geçen filmin başkahramanı Marty'in başına gelenleri konu almıştır. Filmin kurgusunda 2015 yılına ait bir evde yemek yeme sahnesinde sanal gerçeklik gözlükleriyle televizyon izleneceği öngörülmüş (Şekil 2.4). 1980'lerde evde televizyon izlemenin oldukça popüler oluşu, 30 sene sonrasında bu sahnenin olabileceği fikrini yaratmıştır. Günümüzde bu kurgu gerçekleşmiş olmasa da evde yemek yerken televizyon izlemenin oldukça yaygınlaştığını söyleyebiliriz. Bu gelişmelerle birlikte yemek yeme alışkanlıklarımız değiştikçe yemek yeme mekanlarımız da değişmeye devam edecektir.



Şekil 2.4: Back to the Future II filminden yemek sahnesi, (Url-4).

Günümüzde çalışan nüfusun artması, geleneklerin modern hayata adapte olması ve hızlı değişen yaşam tarzının ev dışında yemek yeme isteği oluşturmalarının alışveriş merkezi tasarımlarına da yön verdiğini söyleyebiliriz. Alışveriş merkezleri genel olarak bireylerin bütün ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri ve bu ihtiyaçları kolay temin edebilecekleri yerler olarak tasarlanmaktadır. Geçmişte alışveriş merkezine alışveriş eylemi gerçekleştirmek için gidilirken günümüzde sağladığı kolaylıklar bakımından sadece alışveriş için değil sinemaya gitmek, spora gitmek, tiyatroya gitmek ya da restoranda yemek yemek için gidildiği görülmektedir. Bu durum alışveriş merkezlerinin de değişime ayak uydurmak durumunda kaldığını göstermektedir. Günümüzde alışveriş merkezleri mağaza çeşitliliği bakımından ve kendilerine özgü mekanları ile sadece alışveriş maksatlı değil aynı zamanda sosyalleşme amaçlı kafelerde vakit geçirme, yemek yeme ve diğer hizmet ortamları ile ziyaretçilere şehrin sunduğu imkanları sağlamaktadır.

Alışveriş merkezlerinde yer alan mağazalar ile yemek yeme alanlarının birbirleriyle karşılıklı bir fayda ilişkisi içinde olduğu düşünülmektedir. Alışveriş merkezleri; alışveriş yapmak için gelen bireye yemek imkanı sunan, yemek yemek için gelen ziyaretçiye de alışveriş yaptırmayı elverişli kılan bir düzende planlanmaktadır. Bireylerin alışveriş merkezi tercihlerini sadece ürünlerini aradıkları mağazalara göre değil, menüsünü ve konseptini sevdikleri, zaman geçirmek istedikleri kafe ve restoranlara göre de yaptıkları görülmüştür. Alışveriş merkezlerinin ilk ortaya çıktığı zamanlarda yemek yeme alanları sadece fast food odaklı tasarlanırken, günümüzde restoran alanları da yaratılmaya başlanmıştır.

Çağımızda çoğunlukla karşılaşılan yeni nesil alışveriş merkezlerinde ve karma projelerde yeme içme alanları ziyaretçilere “buluşma yeri” fırsatı da sağlamaktadır. Alışveriş yapma düşüncesi olmayan bireylerin de, buluşmak için sağladığı ulaşım kolaylığı, hizmet çeşitliliği ve hava koşullarına karşı korunaklı olması gibi imkanlarından dolayı buluşmak için alışveriş merkezlerini tercih ettikleri görülmüştür. Bu sebeple geçmişte birinci nesil alışveriş merkezlerinde yemek yeme alanlarına ayrılan alan, alışveriş merkezinin %7’si iken günümüz dördüncü nesil alışveriş merkezlerinde bu oran %30’dur. Bireylerin sosyalleştiği, vakit geçirdiği bu mekanlar aynı zamanda alışveriş sektörüne de yoğun bir katkı sağlamaktadır (Url-5).

Yeme-içme kültürü tarihin her evresinde değişim ya da gelişim göstermiştir. Kimi zaman yaşantının alışıl gelmiş bir rutini, kimi zaman hatıralarda güçlü tutulmaya

Çalışılan bir ritüel kimi zamansa bir beklenmedik rastlantı ile gelen bir tüketim nesnesi olmuştur. Bireylerin yaşamlarını sürdürmelerini sağlayan yemek kültürünün mekanlara yansımaları tarih boyunca irdelenebilir ve bireylerin yemek mekanlarındaki deneyimlerinin yemeğin tüm işlevleriyle birlikte düşünölmesi kaçınılmazdır.

3. YEMEK VE MEKAN İLİŞKİSİNE KAVRAMSAL BAKIŞLAR

Hayatı devam ettirme, sağlıklı yaşama ve üreme gibi insanın temel ihtiyaçları ile biyolojik bir zorunluluk olan yemek; toplumların dini, kültürel, sosyal, ekonomik, siyasi ve coğrafi özellikleriyle doğrudan ilişkili bir kodlama sistemidir (Şekil 3.1). Levi Strauss (1983) yemeği, bütün coğrafyalarda ortak olan doğa ve kültür arasında bir dil şeklinde ele almıştır. Strauss’a göre kültür, insanları birbirinden ayıran, onları benzersiz kılan uygulamaların bir karışımıdır. Kültürlerin oluşma sürecinde yemeğin en etkili etmenlerden biri olduğunu söyleyebiliriz. Toplumların yaşam biçimleri değiştikçe ve dönüştükçe buna paralel olarak kültürel özellikleri ve yemek kültürleri de şekillenmiştir.



Şekil 3.1: Paul De Gaston, (Url-6).

Yemek kültürü, besin maddelerinin üretiminden toplanmasına, üretim ve dönüşüm mekanı olan mutfaktan pişirilme yöntemlerine, yemeklik malzemelerin uyumundan sofraya düzenine, gıda maddelerinin saklanma yöntemlerine, sıcak ya da soğuk sunumundan öğün saatlerine kadar çok yönlü bir bütündür. Yemek yeme mekanları

da; mutfak kültürünü tarifleyen, toplumsal ve kültürel kimliği yansıtan, çevresel, sosyal ve ekonomik faktörlerin etkisiyle üretilmiş oluşumlardır. Yemek mekanını etkileyen tüm etmenler deşifre edilen kavramlar doğrultusunda değerlendirilecektir.

Mekansal gözlemler, röportajlar ve yapılan okumalar sonucunda yemek ile mekan arasındaki ilişkiyi anlamaya yönelik ortaya çıkartılan deşifreler, çok sayıda söylem ağının üretilmesine aracılık etmiştir. Ancak bu tez kapsamında ele alınan “Rutin”, “Ritüel” ve “Rastlantı” kavramları, bu söylemler arasında kavramsal ilişkinin en kuvvetli kurulduğu ve geniş bir analiz etme alanı yaratmaları sebebiyle seçilmiştir. Örneğin; “paylaşım” kavramı yemeğin birleştirici, bir araya getirici olma durumunu mekan ile birlikte değerlendirmede üretici bir kavram olmasına rağmen, yemek yeme eyleminin bir seremoni niteliğinde olmasını, mekana, sürece, birlikteliğe ve düzene uyum olma durumunu tartışmada yetersiz kalacaktır. Aynı sebeple “alışkanlık” kavramı; yemek yeme eyleminin bireyin gündelik yaşamının bir parçası olma durumunu ifade etse de, yemek yeme eyleminin ritmini, zamansal ve mekansal düzenini yorumlarken kapsayıcı bir kavram olamayacaktır. Bu bağlamda; “Rutin”, “Ritüel” ve “Rastlantı” kavramları hem çok boyutlu kavramsal tartışmalara olanak sağlamaları hem de yemek deneyimi ve mekan ilişkisinin keşfinde ufuk açıcı zenginlikte olmaları sebebi ile seçilmiştir.

Yemek ve mekan arasındaki ilişkiyi farklı bakış açılarıyla değerlendirmeyi hedefleyen bu tez; Kanyon Alışveriş Merkezini üç kavram üzerinden anlamaya çalışmaktadır. Bunlardan ilki “Rutin” Kanyon AVM’yi günümüz mekansal kullanımı ile gündelik yemek alışkanlıklarının mekana yansımaları konu edinmektedir. İş merkezlerinin yoğunlaştığı bölgede yer alan AVM, bu bölgede çalışanlar için öğle yemeği ve iş çıkışı saatlerinde rutin kullanımlara tanıklık ederken bölgede yaşayanlar için de hem kentsel geçit hem de tüketim odaklı rutin olarak kullanılmaktadır. “Ritüel” ağırlıklı olarak yemek seremonisi ve mekansal etkilerinin tartışıldığı bir bölüm iken, “Rastlantı” kavramı Kanyon AVM içinde yaratılan kent ve sokak sahnesinin izlerinin peşinde değerlendirilmektedir.

Türkiye’nin ilk açık hava alışveriş merkezi olan, 2006 yılında açılan Kanyon AVM İstanbul’un hızla gelişmekte olan Levent semtinde Büyükdere caddesi üzerinde yer almaktadır. Kanyon AVM’de yemek mekanlarına dair okumalar yapılırken yemek işlevinin mekan organizasyonuna etkileri, yemek mekanının içerisinde barındığı

birimler, sınırlar, çevresi ile ilişkisi ve mekanı müşteriye cazip kılan etmenler gibi konular üzerinde durulacaktır.

Hergün 10.00 ve 22.00 saatleri arasında açık olan kanyon AVM 40.000m2 alana sahip ve bünyesinde ofis, rezidans, alışveriş fonksiyonlarının barındırmaktadır. Bu kompleks yapının 4 katında 160 adet mağaza, bir çok restoran, kafe, bar, sinema ve spo salonu yer alırken 179 adet konut ve bir çok ofis için ayrılmış ayrıca 26 katı bulunmaktadır. Tasarımı Jerde Partnership ve Tabanlıoğlu Mimarlık' ait olan yapı ismini yapısı itibariyle andırdığı kanyondan almaktadır. Bir açık hava alışveriş merkezi olan Kanyon AVM, içerisinde dolaşanlara şehrin sokaklarında yürüyor deneyimi yaşattığı için diğer alışveriş merkezleri arasında farklı bir yeri olduğu düşünülmektedir. Kış aylarında da ısıtılan yürüyüş alanları Kanyon AVM'yi her mevsim kullanışa olanaklı kılmaktadır. Kapalı kutu alışveriş merkezleri yerine kamusal bir alanda alışveriş yapmayı, yemek yeme imkanını, kentsel deneyime en yakın kurguyu, kullanıcı davranışları bağlamında Kanyon AVM'nin sağladığı söylenebilir (Şekil 3.2).



Şekil 3.2: Kanyon AVM (Url 22).

Kanyon AVM'nin; yoğun bir trafik akışı olan ve metropol kalabalığına maruz kalan Levent semtinde, şehir hayatının karmaşık dinamiğinden bir kaçış noktası olarak görüldüğü söylenebilir. Şehirden bir kaçış noktası olan Kanyon AVM, bireyi şehirden

koparmak yerine yine şehir kurgusuyla ancak içinde dolaşımı ferah tasarlanmış ve vitrinlerle donatılmış sokak yapısıyla bireyi tüketim kurgusu içine almaktadır (Şekil 3.3).



Şekil 3.3: Kanyon AVM, Yemek Mekanları Sirkülasyonu, 2019.

Kanyon AVM’de mağazaların yayılmış olduğu dört kat boyunca koridorlar cephe tarafında yer aldığı için her kattan bir alt kattaki dolaşım ve hareketlilik görülebilecek şekilde tasarlanmıştır (Şekil 3.4). AVM’nin zemin katında merkezde yer alan meydan ise her kattan görülebilmekte ve çeşitli aktivitelere sahne olmaktadır. Açık hava olması sebebiyle de kapalı kutu alışveriş merkezlerindeki zamansızlık hissi yerine gece-gündüz ayrımı ve mevsimlerin farkı her an hissedilmektedir. Sokak konsepti ile planlanan meydanında seyyar mağaza ve seyyar yeme mekanları ve hareketli kent mobilyaları ile bu tema güçlendirilmiştir. AVM içindeki peyzaj öğeleri de dokunulmaz ya da ulaşılmaz boyutlarda değil tam tersine kenarına oturulabilir, köşeden kahve alınıp bir ağacın kenarında alışveriş yapanlar izlenebilir gibi kent sahnelerine uyarlanarak tasarlanmıştır.



Şekil 3.4: Kanyon AVM, 2019.

Ziyaretçilerine sokak deneyimi yaşatmayı hedefleyen Kanyon AVM sadece mimari öğelerle değil aynı zamanda organizasyonlarıyla da bu deneyimi yaşatmayı sürdürmektedir. Zemin katındaki meydana haftasonları ya da özel günlerde sergi, konser ya da yoga gibi çeşitli sosyal aktiviteler sunulmaktadır. Sokak ve şehir ilişkisini AVM içinde kuvvetlendirmek için belirlenmiş bazı noktalara seyyar yemek satıcıları yerleştirilmiştir. Bu tür etkinliklerle, bireylere güvenli sınırlarda, sokak atmosferi içerisinde uzun süreli tüketim deneyimi yaşatırken kamusal özellikleri de sunmaktadır. Bu doğrultuda şehrin imkanlarını kendi bünyesinde sunan Kanyon AVM, yemek ve mekan ilişkisini kavramlar eşliğinde gözlemlemeyi mümkün kılmaktadır.

3.1 Rutin Olarak Yemek ve Mekan İlişkisi

Dilimize Fransızca *Routine* kelimesinden geçen rutin kavramı; Türk Dil Kurumu'na göre alışlagelen, sıradan, alışagelmış düzen içinde yapılan anlamlarına gelmektedir. Oxford sözlüğüne göre rutin; Fransızca route yani “yol, rota, güzergah” sözcüğünden türetilmiştir.

Lefebvre (1998), gündelik yaşamın rutin, olağan kısmının sıradan insana dayatıldığından, onu bazen bir ögesi olmaya zorladığını ifade eder. Lefebvre'ye göre birey bu rutinden çıkış yolu arayışına girer ve sokaklar içinde mekan kurgular, onu tekrar yorumlar ve üretir. Şehri; kamusal alanda gündelik yaşam oyunların oynandığı bir sahne olarak düşünebiliriz. Oyuncuların perde ardındaki kulisten sahneye çıkıp tekrar kulise dönmeleri gibi şehirde bireylerin evlerinden çıkıp günü sonunda tekrar kendi mekanlarına dönüşü görülür. Bireylerin şehirdeki birinci ve nihai durakları evdir. Bir yere gitmek için çıkılan ev, dönüşün de yapılacağı mekandır aslında. Bu döngü de hayatın en temel rutinidir. Henri Lefebvre günlük kabul edilen olaylara ait tespitlerini dile getirirken, günlük hayatın rutin ve alışlagelen özelliklerine işaret eder. Bu doğrultuda Lefebvre, “günlük olanın mütevazi ve yekpare, her bir parçanın birbirini izlediği, düzenli, kendi aralarındaki uyumun sorunlu olmadığı” yapısından bahsetmektedir.

Gündelik yaşamın tekrara dayalı yapısı, geçip giden, değişen ama gün ve mevsim devirlerinin kesişim noktalarına uygun olarak şekil almış rutinlere işaret eder. Yaşamın bir günlük bölümünün belirli bir zamanı ve akışı olarak adlandırılabilir. İşleyiş düzeni vardır, gündelik kavramı ve aynı anlamı karşılayan diğer söz öbekleri, zamanın mükerrer bir biçimde oluştuğunu belirtir (Giddens,2000). Gündelik yaşam denildiğinde; bireylerin günlük zaman diliminde yer alan uyuma, barınma, giyinme ve yemek yeme gibi faaliyetlerden bahsedilmektedir. Gündelik yaşam tekrar eden faaliyetler dizisinden oluşmakta ve bir ritim yaratmaktadır. Gündelik yaşam üzerine yapılan çalışmalara iki ana konu üzerinden ilerlemektedir. Birincisi bireyin bireysel faaliyetleri yani günlük uyanma, giyinme, müzik dinleme gibi kamusal olmayan aktiviteleri kapsamaktadır. Fotoğraf sanatçısı Berrak Zeynep Yılmaz'ın rutin adlı fotoğrafında da görüldüğü gibi her sabah kalkıp aynanın karşısında tıraş olup bir yandan pencereyi izleyen bir adamın gündelik rutini, ikinci konu ise bireyin sosyo-kültürel alandaki aktiviteleri olarak özetlenebilir (Şekil 3.5). Lefebvre ve De Certeau gündelik yaşamı; bireyin faaliyetleri üzerinden değil, bireyin sokakta yürümesi, hareket etmesi, alışveriş yapma biçimi gibi kamusal aktiviteler bakımından ele almışlardır.



Şekil 3.5: “Rutin”, Berrak Zeynep Yılmaz (Url-7).

Kentleşme kavramı ile birlikte bireyin hayatına giren hız olgusunun, geçmişte şehirde yaşanan bazı aktivitelerin zamanla kaybolmasına neden olduğunu ve bireyi gündelik bir rutinin içine hapsettiğini söyleyebiliriz. Birey, bu gündelik rutinleri kırmadığı sürece içinde bulunduğu zaman ve mekanlar anlamlarını yitirebilir ve farkında olmadan yaratmaktan daha çok tüketmeye ve hızlı yaşamaya odaklanabilir. Şehir yaşamında bireylerin hız odaklı yaşadığı gündelik rutinler içinde bulundukları mekanlar da bu rutinelere paralel olarak dönüşmektedir. Gündelik yaşam rutinleri, mekanlar üzerinde kendini hakim konuma getirmiştir. Bu mekanlarda her şey hızlı, kısa ve pratik olma yolunda tasarlanma eğilimindedir.

Lavrinec (2011), bireylerin şehir içinde bir yerden bir yere hareket ederken içinde bulundukları çevreyi görmediklerini De Certau’ya referans vererek bir çeşit “körlük”(blindness) yaşandığını vurgulamaktadır. Dünya’nın en ünlü grafiti sanatçılarından Banksy’nin sokaktaki grafiti çalışmaları bu körlüğün yani gündelik rutinin kırılması, sorgulanması ve o yere özgü durumların farkına varılması üzerinedir. Banksy’e ait iki grafiti örneğini (Şekil 3.6) incelediğimizde; birincisinde “Üzgünüz, dayattığınız yaşam tarzı stokta kalmadı.” ifadesiyle bireylere dayatılan yaşam tarzının farkında olunmasını, ikincisinde ise “top oynamak yasak” ifadesiyle yasaklanan gündelik aktivitelere göndermede bulunduğunu farkedilir. İki grafitide de

vurgulanmak istenen düşünce; dayatılan yaşama, kısıtlanan mekan ve durumlara diğer bir deyişle sorgulanmamış rutinelere, alışılmasına karşı koyulmasıdır (Şekil 3.6).



Şekil 3.6: Banksy Grafitti Örnekleri.

İstanbul'da Ecem Erinaç'ın küratörlüğünü yaptığı "Bir Yaşam Aralağında" sergisi; sanatçılar tarafından üretilen farklı dönem ve bağlamlardaki çalışmaları rutin kavramı çerçevesinde bir araya getirmiştir (Şekil 3.7). Ecem Erinaç serginin odaklandığı rutin kavramını şöyle açıklamaktadır; "Rutin, düzenli ve tekrarlı bir akış içinde tanımlı sınırlar oluşturarak bir güven alanı yaratır. Rutinin şiddeti, duyuları ve duyguları köreltir. Zaman içerisinde insan kendi rutinine dönüşecektir. Aşinalık, gündelik olanı örter ve ona tanıdığımız bir maske vererek onu ve ona dahil olanları bilmemizi güçleştirir." olarak ifade etmektedir. Erinaç'ın da belirttiği gibi aşinalık yani alışlagelmiş rutinler ve kanıksanan alışkanlıklar bir körlük duygusu yaratmakta, gündelik olanı örtmektedir.



Şekil 3.7: Hayatın Rutin Akışı Üzerine (Url-8).

Rutin yaşantıda, aralıklarla yaşanan ve kendini tekrar eden bir dizi aktiviteden biri de yemek yemektir. Rutini tanımlarken kullanılan sıradan, alışlagelen ve gündelik kelimeleri yemek ile ilişkilendirildiğinde ilk akla gelenin mutfak olduğu düşünülür. Geçmişte yemeğin ateş başında başlayan serüveni zamanla evin mutfağında devam eder. Mutfakta gerçekleştirilen her gün kendini tekrar eden pratikler; ekonomik, politik ve kültürel değişimlerle birlikte değişmekte ve mutfak mekanı da bu değişimlere

paralel olarak dönüştürmektedir. Günümüzde ise yemeğin rutin mekanı bu çalışmanın tartışma konularındandır.

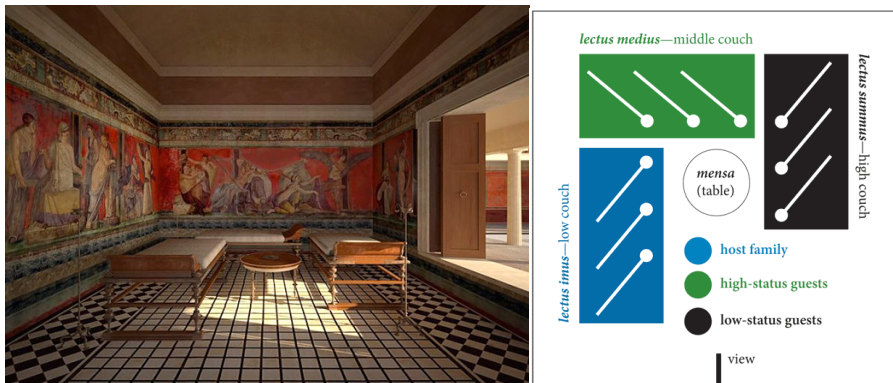
İlk çağlarda insanların tek rutini yaşama tutunabilmek olmuştur. Bu dönemde hayatta kalabilmek için bulabildikleri her besini tüketmişlerdir. Ateşin keşfi ile besinler pişirilerek daha sağlıklı ve lezzetli tüketilmesi sağlanmıştır. Ateşin bulunmasıyla insanlar pişirme yöntemini kullanarak besinleri tüketmeye, yemekten aldıkları tadı arttırmak ve çiğnemeyi kolaylaştırmak için yeni yollara yönelmişlerdir. Bu yolda ilk olarak yabani bitkileri ehlileştirmeye çalışmışlardır. Toplanan bitkileri de daha sonra kullanmak amacıyla muhafaza etmişlerdir. Beslenmek için bitkilerden de yararlanan insanoğlu, avcılığa ek olarak toplayıcılık faaliyetlerine de yönelmiştir (Ciğerim,2001).

M.Ö. 380'lere kadar antik Yunan evlerinde mutfak şeklinde tarif edilecek bir alan bulunmamaktadır (Şekil 3.8). Evlerde kaplar yiyecek malzemeleriyle birlikte kiler ismi verilen bir alanda birlikte tutulmuş, pişirme faaliyeti ise açık havada seyyar ocaklarda yürütülmüştür. Geç dönem Yunan ve Roma evlerinde latrine yani banyonun yakınlarında içinde bir ocak ve çeşitli ekipmanın bulunduğu yapılara rastlanmaya başlanmış, bu mekanlar Latince culina yani mutfak olarak tanımlanmış. Mutfaklarda henüz su tesisatı bulunmadığından yıkama ve hazırlık işleri bitişikte bulunan banyolarda yapılmış, yemekler ise artık evin içinde bulunan mutfakta pişirilmiştir. Mutfak duvarında tavana yakın biçimde konumlandırılan pencere odanın içinde duman birikmesini önlenmiştir. Bu yapılar zenginlerin tek katlı villalarında bulunmaktaydı. Düşük gelirli halkın şehir merkezinde bulunan çok katlı ahşap binalarındaki evlerinde ateş yakmak mümkün olmadığından bu yapılarda bir mutfak bulunmuyordu. Şehir merkezinde yaşayanların sıcak yemek istediklerinde sokak satıcılarına ya da günümüzdeki restoranların temeli sayılan tavernalara gittiklerini ve tavernaların günlük değişen menülerini duvarlarına yazdıklarını gösteren örneklerle Pompeii şehrinde rastlanmıştır.



Şekil 3.8: Connolly and Dodge, The Ancient Roman Kitchen (Url-9).

Eroğlu'nun (2000) açıklamasına göre; Roma İmparatorluğu'nda mutfak 'triclinium' denilen yemek odalarının yakınında bulunmaktaydı (Şekil 3.9). Erzak koymak için depo anlamında birkaç hücre de etrafında bulunurdu. Roma'nın şehirlerinde mutfak yerin altındaydı ve merdivenle inilmekteydi. Tavanda açılan bir pencere ile hava alınmaktaydı.



Şekil 3.9: Digital reconstruction of the triclinium of the Villa of the Mysteries, Pompei (Url-10).

Romalılar yemekleri “Triclinium” denen yemek odasında yuvarlak bir masanın üç tarafına yerleştirilmiş divanlara uzanarak yerlerdi (Şekil 3.10). Grekçe triclinium olarak adlandırılan bu yemek salonunun özelliği, U planında yerleştirilmiş uzanarak oturulan 3 adet kline olarak adlandırılan sedirlerin sosyal statülere göre yerleştirilmiş olmasıdır. Klinele üzerinde yatarak yemek yiyen konuklar toplumdaki konumlarına göre oturtulmaktaydı. Antik Yunan ve Roma üst sınıfların evlerinde bir ya da birden çok sayıda resmi yemek odasına triclinium adı verilmesinin nedeni de toplumdaki statüyü üç kategoriye ayırmış olmalarından gelmektedir.

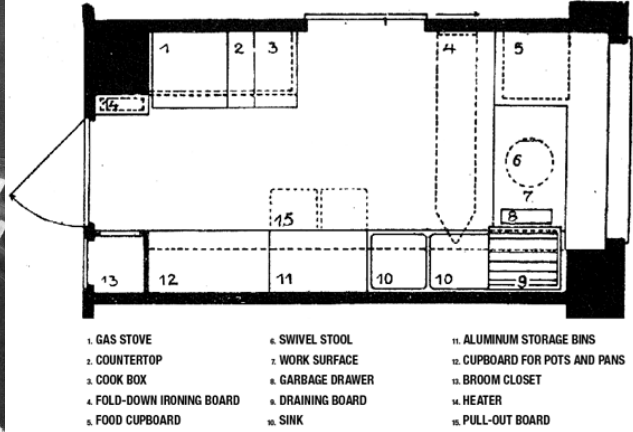


Şekil 3.10: Triclinium (Url-11).

Ubach’a (2003) göre; mutfakın bulunuşu eski çağlardaki insanın medeniyet yolunda bir adım daha atması için kayda değer bir icat olmuştur. Ateşin keşfiyle, ev ve medeniyetin öncelikle ateşin çevresinde ve daha sonra mutfakın çevresinde şekillendiği doğrudur. Bu kapsamda ateşin kullanımı mutfak mekanının evrimindeki ilk adım olduğu söylenmektedir. Ortaçağ boyunca gıda, baca ateşinde pişirilmiştir. On üçüncü yüzyılda mutfaklar, fırınlar ve masalar ortaya çıkmıştır. On sekizinci yüzyılda havalandırmanın bulunması ile odaların dağılımında farklılaşmalar görülmüş ve mutfak mekanı, evde ayrı bir oda haline gelmiş ve kendi alanını oluşturarak tasarlanmaya başlamıştır. Genelde evin geri kalanından gizli tutulmuştur (Tekmen, 2007). Endüstri dönemi öncesinde konutlarda mutfak ve yaşam alanı olarak ayrılan oda aynı mekan iken günümüzde kırsal bölgelerde hala bu vaziyet gözlenmektedir. Ocağın yer aldığı mekanlarda yemek yapılmakta ısınılmakta ve sohbet edilmektedir. O döneme ait mutfak mekanı sadece mimari olarak değil o dönemki toplumsal yaşam ve rutinler hakkında da bize fikir verebilmektedir (Gürsoy,2004).

Mutfakla yemek yeme alanı birleşmeden önce, 1920'li yıllarda mutfakta yemek yemek hijyenik olmadığı düşünölen bir eylemdi. O yıllarda, nüfus artışı günümüzdeki kadar hızlı değöilken, mutfaklar oldukça büyük ve içinde pek çok insanın çalışabileceğı şekilde tasarlanmaktaydı. Bu büyük mutfaklar genelde evin özel alanlarından oldukça uzağı ve bahçeye açılacak şekilde evin planına yerleştiriliyordu (Steel, 2008). Medeniyet seviyesinin ilerlemesi ve koşullarının sınırlanmasıyla bütün sosyal gruplar kendilerine ait mutfak kültürleri ve yemek yeme biçimlerini geliştirip değıştirmeye başlamıştır. Zaman içerisinde değışen beslenme alışkanlıkları; bilim, teknoloji alanında değışiklikler ve yaşanan bölgenin şartlarıyla birlikte birçok aşamadan geçilmiş ve bugünkü mutfak kavramını oluşturulmuştur. Mutfak kültürü toplum ile gündelik yaşam rutini arasındaki ilişkiyi de açığı vurmaktadır. Mutfak ve yemek yeme alanının mekansal değışimlerini anlayabilmemiz için toplumsal rutinlerin bu mekanlardaki etkilerini incelememiz gerekmektedir (Gürsoy,2004).

Günümüzde hazır konut ve mobilya üretimine öncölük eden Frankfurt Mutfağı 1926 yılında Lihotkzy tarafından uzun araştırma süreçleri sonrasında tasarlanmıştır (Şekil 3.11). Frankfurt mutfağı tasarımı kullanıcıını fiziksel ve sosyal yönleriyle irdelemiş ve ona daha hijyenik, daha pratik bir hayat sunma vaadiyle minimum alanda ideal kurguyu yakalayarak ortaya koymuştur. Bu tasarım sayesinde bireyin, mutfakta daha az enerji ve zaman harcayarak kendisine ait boş zamanı yaratabilmesi amaçlanmıştır. Ancak mutfağın en çok eleştirilen yanı, zaman kaybını önleyen bu dar alanda kadını/bireyi yalnızlaştırması yönünde olmuştur. Çünkü Frankfurt mutfağı sadece iki kişinin çalışabileceğı ön görüşüyle tasarlanmıştır. O dönemin hem idealleştirilen hem de eleştirilen mutfağında eksik kalan nokta; belki de kimsenin kendi evinde yemek yaparken bir üretim sahasında çalışıyormuş gibi hissetmek istememesidir. Frankfurt Mutfağı, bireyin ev işlerini yaptığı sırada zamanını kaybetmemesi ve en yüksek hızda işi tamamlaması fikri ile tasarlanmıştır. Zamandan yapılması planlanan artırım, mekandan da tasarruf etme ihtiyacı doğurmuş ve gereksiz alan savurganlığından kaçınılmış ve kullanıcıının eylemleri mekanı en verimli kullanacak şekilde kurgulanmıştır.



Şekil 3.11 : Frankfurt mutfağı plan, Noever,1992 (Url-12).

Jacques Tati'nin 1958 yılında yönetmenliğini üstlendiği Fransız-İtalyan yapımı Mon Oncle filminde, o döneme ait konutlar ve hakim olan mimari yapı eleştirel bir gözle ele alınmış bihassa mutfağın önplanda olduğu sahnede otomatik beyaz eşyalar, kendiliğinden açılan dolap kapakları ve bunları kullanmayı başaramayan evin erkeğinin gülünç duruma düşmesi gösterilmiştir. Evin kadını ise mutfakta, sanayideki gibi makine sesleri çıkaran ocak ve dolapları makine kullanır gibi kullanmakta ve işini hızlıca halletmektedir. Bu sahneler (Şekil 3.12), teknolojinin 1950'li yıllar mutfaklarında nasıl kullanıldığını biraz abartarak da olsa gözler önüne sermektedir.



Şekil 3.12: Mon Oncle filminden mutfak sahneleri.

1950'li yılların ortalarında ise iş hayatında aktif olan kadının evde harcadığı vaktin azalma göstermesi ile hem çocuğu hem de ailesi ile daha çok vakit geçirmesi ihtiyacını doğurmuştur. Böylece kadının mutfakta zaman geçirirken bununla beraber çocukları ile de ilgilenebilmesi isteği mutfak ve yemek odasının bütünleşmesine neden olmuştur. Esnek olmama, kadının çocuklarını kontrol edememe, evin kalanından kopuk olma

nedenlerinden dolayı tasarımcılar zamanla mutfakla yaşam alanını birleştirme girişiminde bulunmuşlardır. Doğal ahşabın, canlı renklerin ve tekstilin mutfak tasarımlarında kullanılmaya başlanmasıyla, mutfaklar içinde yaşanılabilir ve çalışılabilir mekanlar haline gelmeye başlamışlardır (Steel, 2008).

Günümüzün hayat şartları ve toplumsal dönüşümler mutfak, ev kadınlarının sürekli emek verdiği bir mekan olmaktan çıkartmış, emek verdiği zaman zarfında ev yaşamından ayrılmamasını sağlamaya çalışmıştır. Mutfakta verilen emek tüm ev halkı tarafından beraber yapılabilecek bir iş olarak görülmeye başlamıştır. Bu sebeple mutfaklar birden fazla kişinin çalışmasına yönelik genişlik kazanmıştır.



Şekil 3.13: 1950’li yıllarda mutfak görselleri (Url-13).

Avrupada 1950’li yıllarda mutfak ve yaşam alanı birlikte tasarlanmaya başlanırken geleneksel Türk evinde yemek yenilen, ortak yaşamın geçtiği ana mekan olan sofa mekanı 1950’li yıllara gelmeden, değişik işlevlerle konut içindeki konumunu muhafaza etmiştir. 1950’lerden sonra sofa; yerini oturma odası ve misafirlerin zaman geçirmesi amacıyla tasarlanan salona bırakmıştır. Bu tarihlerde yalnızca konuklar için ayrılan, bunun haricinde kullanılmayan bu alan, bir sosyal statü belirtisi olmaya başlamıştır. Bu kadar az kullanılan bir mekâna çok geniş bir alan ayırmanın nedensiz olduğu daha sonraları anlaşılmış böylece salonlar günlük kullanıma açılmıştır (Özbay, 1996).

Mutfakta yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, servisi, yıkanması, depolanması gibi eylemlerin yanı sıra yemek yeme, televizyon izleme, misafir ağırlama ve hatta oyun oynama gibi aktiviteler de yer almaya başlamış ve bireyin ya da ailenin sosyo-ekonomik durumuna, kültürel özelliklerine, alışkanlıklarına ve konutun büyüklüğüne bağlı olarak değişen bu aktiviteler mutfak ve yaşam alanının birleştiği mekanda yeni izler yaratmıştır (Şekil 3.13).

Mutfak ve yemek yeme alanı konuttaki diğer alanlara kıyasla daha çok faaliyete sahip ve vakit harcanan bir mekan olarak tarif edilmektedir. Bu sebeple ev içindeki konumları ve diğer alanlar ile olan ilişkisi önemlidir. Yemek yeme mekanının gelişimi zaman içinde kültürden kültüre farklılıklar belirtmiştir. Bazı kültürlerde yemeğin piştiği ve yendiği mekan ayrı iken bazılarında da aynı mekan içinde işlevini sağlamaya devam etmiştir. Mutfak ile yeme mekanının yakınlığı hem evin diğer bölümleri ile görsel bağlantı açısından hem de malzemelerin taşınma kolaylığı açısından önemlidir. Değişen günlük yaşam rutinleri ve toplumsal kabuller doğrultusunda mutfak mekanı zaman içinde geçirdiği değişimler mutfakta geçirilen zamanı azaltmaya yönelik olduğu kadar geçirilen zamanı verimli kılmaya da yöneliktir. Günümüzde, çoğu mutfakta tezgah üstlerinde teknoloji geliştikçe artan küçük ev aletlerine rastlanmaktadır. Mutfığa artık ses sistemi, telefon ya da televizyon gibi bilgi edinme ve bilgi dağıtma sistemleri de girmiştir.



Şekil 3.14: Gender and the Residential Telephone (Url-14).

Mutfağın bünyesine yemek masasının da dahil edilmesinin ardından 1960–1970 yıllarında bu alanın genişliğinin artış gösterdiği ve konforlu bir alan haline geldiği, bu durumun sonucu olarak ailenin hep birlikte mutfakta harcadığı zamanın fazlaştığı görülmektedir. Mutfak, kapısı kapalı bir çalışma mekanı kimliğinden uzaklaşıp, bir yaşam alanı gibi anılmaya başlamıştır (Şekil 3.14). Yemek odası ile mutfak arasında bulunan duvarın ortadan kalkmasıyla birlikte mutfak-yemek alanı olarak adlandırılan yeni bir mekan oluşmuş, açık mutfak kavramı doğmuştur.



Şekil 3.15: Mid Century Kitchen (Url-15).

Mutfağın açık biçimde tasarlanması, mutfağı evin dışındaki yabancılara da görünür kılmış ve böylece 1980'lerden bugüne tüketmeye dayalı yaşam biçiminin vurgulandığı mutfakların daha ön planda olmasına sebep olmuştur. Mutfak yalnızca işlevsel biçimde tasarlanan bir alan olma özelliğinden ödün vermiş, mutfakta bulunan kişi alışkanlık, zevk ve kişiliğini yansıtan tasarlanmış bir ürün haline gelmiştir (Şekil 3.15).

1980 sonrası mutfağın tipolojisi ve plan üzeri yerleşimine kıyasla, mutfak odaklı şirketler tarz üzerine çalışmış, high-tech, minimalistik, geleneksel gibi başka stillerde ve ahşap, granit, paslanmaz çelik gibi değişen malzemelerde müşteriye farklı mutfak tipleri hazırlayabilmek amacıyla çalışmaya başlamıştır. Kültürel olarak yemek yapma ve tüketmeye önem veren ailelerde; mutfak, yaşam alanlarından bağımsız, hususi bir bölge olarak kurulurken, az kişiden oluşan, yemek hazırlama biçimi pratikliğe dayanan ailelerde mutfak, salon içerisinde bir alan şeklinde yani açık mutfak olarak tercih edilmektedir. Açık mutfak, bağımsız bir alan olarak tasarlanan alışıldık mutfağın çevresindeki bir veya iki duvarın yok edilmesi ile, yaşam alanı ile bütünleşmesiyle ortaya çıkan mutfak mekanı olarak tanımlanabilir. Mutfağı oturma odasından ayırmak

için, küçük bir tezgah veya barın varlığı yeterlidir. Tezgah ardında duran birey; oturma alanı, yaşam alanı veya konutun diğer bölümlerini görebilmektedir (Şekil 3.16). Sosyal yaşamda en küçük grup olan aile, ferdin toplumsallaşmayı öğrenebileceği ilk yer olması açısından önem taşır. Aile içerisindeki sosyal hayata katılma ve toplumsal kaidelerle aile içindeki öbür fertlerle iletişimde bulunma, yaraşır değerlerin onaylanması ve toplumsal düzende bu değerlere uygun olacak biçimde hareket edilmesi öğretilir. Bu bakımdan yemek vakti geldiğinde masa çevresinde aile fertlerinin toplanması ve ailecek yapılması istenen etkinliklerin planlanması sonucu bireyler arasındaki bağlılığın kuvvetlenmesinden söz edilebilir.



Şekil 3.16: How to Handle Rush-Hour-Traffic in Your Kitchen.

De Certau Gündelik Hayatın Keşfi kitabında yemek işlerinin gündelik yaşamın en sıradan, en gerekli ve en küçümsenenen eylemleri arasında yer aldığından ve Fransa’da, geleneksel olarak, bu işlerin sorumluluğunun neredeyse tümüyle kadınlara verildiğinden bahseder. Günümüzde mutfaklar, sadece ev kadınları tarafından değil diğer aile fertleri tarafından da kullanılan, içinde oturma alanları barındıran, televizyon izlenebilen, ailenin keyifli vakit geçirebileceği ve tüm aile fertlerinin ortak kullanımına açık bir mekan olmaya başlamıştır. Çoğu aileler akşam yemeklerini mutfakta yemeye başlamıştır. Eşler birlikte yemek yapıp, birlikte yemek yiyerek mutfak mekanını da fonksiyonel olarak kullanmaya başlamıştır. Ailelerin bir geleneği olan akşam yemeğini birlikte yemenin zaman içerisinde modern şehir yaşamında anlamını

yitirmeye başlamış olduğu gözlenmiştir. Günümüzde metropol hayatında yalnız yaşama trendinin yükselişı ve uzun çalışma saatleri gibi yeni düzenin dinamikleri; bireyleri tek başına yemek yemek zorunda bırakmaktadır. Bu yeni iş ve yaşam kültürünün dijitalle olan kombinasyonu ise yeme içme kültürünü kökünden değıştirdiğı söylenebilir. Esnek çalışma saatleri ve bireyin hergün evde belirli bir yemek saatinin bulunmaması gündelik yaşam rutinini alt üst etmekte ve öğünlerin ayaküstü ya da televizyon karşısında geçiştirilmesine sebep olmaktadır. Bu durumun; evde yemek yapmaya ayrılan zamanın azalmasına yol açarken televizyonda yer alan yemek programlarının izlenme oranının artması ile ters orantılı olduğu farkedilmiştir. 1990'lı yıllardan günümüze bakıldığında; evin mutfaklarında geçirilen zamanın azaldığı gözlenmiş, daha çabuk daha zahmetsiz yemek hazırlayabilmek ya da dışarıda yemek yemek mutfakların evin içinde daha seyrek kullanımına sebep olmuştur. Bu durum ailenin yaşam tarzına bağılı olarak değışebilmektedir. Bazı aileler mutfağı, günlük yaşam rutinlerinde önemli bir ritüel olarak değıerlendirmeye devam ederken bazı aileler ise mutfağı hızlı bir şekilde yemeğın hazırlanıp tüketildiğı bir alan olarak evde ikincil bir mekana dönüştürmüştür.

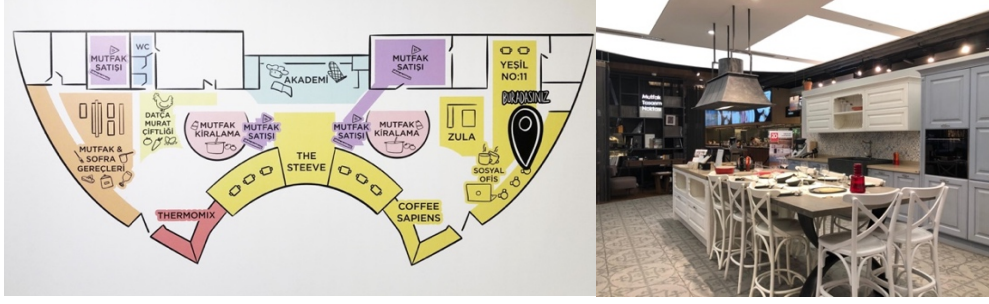
Yemek yeme anının doğaya en çok yaklaştığımız anlardan biri olduğunu söyleyebiliriz. Ateşin etrafında başlayan bu serüven, içinde bulunduğumuz çağın bize verdiği imkanlarla önce yaşantımızı sonra da mekanlarımızı değıştirmiş ve dönüştürmüştür. Günümüzde tarladan sofraya ulaşan besin kaynakları ile kurduğumuz ilişki zayıfladıkça, gıda maddeleri birey üzerindeki bağlamını kaybetmekte, bu durum da yemek mekanlarına yansımaktadır. Yemek yapmaya harcağımız zaman ve emek azaldıkça mutfak ve yemek yeme mekanlarının boyutları da küçülmüş ve belki de kaybolmaya yaklaşmıştır. Zamanın hep kısıtlı olduğu metropol hayatında yemek masasında yemek yeme ritüeli yerini kanepede televizyon izleyerek yeme eylemine bırakmış bu durum yemek masalarını kullanıma terkedilmiş bir sembolik temsile dönüştürmüştür. Geçmişte birey zamanı yönetirken günümüzde zamanın bireyi yönettiğı bir rutinde yemek eylemi iki farklı yöntemle ilerlemektedir. Birey yemek hazırlamayı ve yemeyi aradan çıkartılması gereken bir eylem olarak görebilir ve tüm süreci olması gerekenden daha hızlı yaşar ya da yemek yemeyi bir ritüele çevirir ve yemeyi farklı öğelerle bir araya getirerek gösteriye dönüştürebilir.

3.1.1 Kanyon AVM’de Yemek Rutinleri

Modern yaşam ile yaşanan değişimin yemek yeme alışkanlığına olan etkisi dışarıda yeme ihtiyacını doğurmuş ve günümüzde yemek yeme gereksimini karşılayan restoran mekanları geçmişten günümüze büyük değişimler göstermiştir. İlk restoranlar yemek yeme odaklı mekanlar iken çağımızda bireylerin sosyal, psikolojik ve kültürel ihtiyaçlarını da karşılamaktadır. Eğlenmek, keyifli vakit geçirmek, özel bir anı kutlamak, sosyalleşmek, prestij, farklı lezzetler denemek ve zaman tasarrufu gibi sebeplerle dışarıda yemek yeme tercih edilmektedir.

Kanyon AVM’de 3.katta meydana bakan konumda yer alan İntema Yaşam, çok işlevli bir mutfak mağazasıdır. Farklı kültürleri yemek üzerinden tanımayı ve yemeğin insanları birleştirmesini sevdiğini belirten Emre Eczacıbaşı 2015 yılında İntema markasının başına geçerek bu çok işlevli mutfak mağazası fikrini Kanyon’da hayata geçirmiş. İntema Yaşam; bünyesinde biri restoran, biri akademi, mutfak satışı ve aksesuar satışı olmak üzere 4 farklı temayı bulundurarak başlamış ve amaçlarının mutfak satışının yanı sıra insanların bu konseptin müdavimi olması ve sürekli içeriğin yenilenmesi olduğunu söyleyen Eczacıbaşı bu mekanda; iş ortaklarının ve müşterilerinin yemekle ilgili hikayelerin paylaşılabilirdiği bir atmosfer yaratmayı hedeflediğini de dile getirmiştir.

İntema Yaşam içindeki temalardan biri olan kiralanabilir mutfaklar; sosyal bir alan olarak tanımlanan evdeki rutin yemeğin mekanı mutfağa farklı bir boyut kazandırmıştır (Şekil 3.17). İntema bünyesindeki kiralanabilir mutfaklar mekan içinden sınırlandırılmış iki simetrik noktaya yerleştirilmiş. İntema’da mutfağı deneyimleyebilmek, mekanda dolaşırken içinden geçilebilir bir konumda sunmak ve bir ev mutfağının içinde geçiyor hissi yaratmak mutfak satışları için bir politikadır. Ev yaşamının en temel rutini olan mutfağı mekanın merkezinde sergileyerek markaya yakın hissetme duygusu amaçlanmıştır.



Şekil 3.17: İntema Mutfak Kiralama Alanları, 2019.

İntema Yaşam içinde yer alan diğer bir tema olan; The Steeve by İsmet Saz markası Türk yemekleriyle harmanlanmış bir İspanyol restoranıdır (Şekil 3.18). Ağırlıklı olarak öğle yemeklerinde yakın çevrede çalışan kesiminin rezervasyon yaptırarak katıldığı bu restoran İntema'nın merkezinde ve meydana bakan manzarasında yer almaktadır.



Şekil 3.18: İntema Akademi, The Steeve Restoran, 2019.

İntema'nın merkezi konumunda yer alan Steeve Restoran parke döşemesi, bu izi takip eden geçirgen bir perde ve ahşap tavanı ile diğer fonksiyonlarla arasında bir sınır oluşturmaktadır. Karşısında yer alan İntema Akademinin açık mutfağı arkasında bir de kapalı mutfak bulunmaktadır. Bu kapalı mutfak ve yanındaki depo alanları Steeve Restorana hizmet etmektedir (Şekil 3.19).

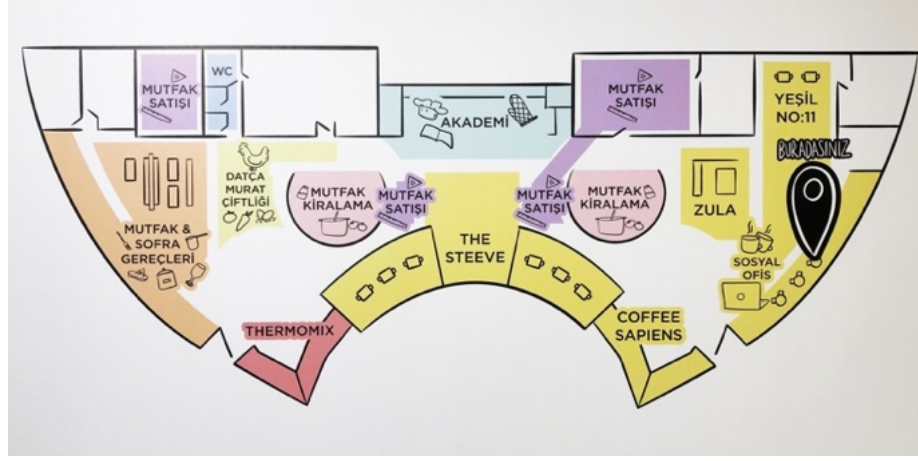


Şekil 3.19: The Steeve Restoran, 2019.

The Steeve Restoran çalışanları ile yapılan görüşmelerde; restoranın öğle araları genellikle yakın çevrede çalışan kesim tarafından tercih edildiği, iş görüşmelerinin yapıldığı bir mekan iken, akşamları Kanyon rezidanslarında yaşayan kesimin ve ağırlıklı olarak kadın gruplarının tercih ettiği bir mekana dönüştüğü öğrenilmiştir. Görüşmelere göre rutin olarak haftada kesin olarak iki ya da üç kez gelen bir grup çalışan olduğu ve genellikle iş görüşmelerini bu mekanda yaptıkları belirtilmiştir. Steeve restoranın tercih edilme sebeplerinden en güçlüsü menüsü, dışarıda oturma imkanı sunması ve prestij bir restoran markası olmasıdır. Dışarıda oturma mekanı ise içeride oturma mekanından kaydırılır doğrama sistemi ile ayrılabilir. Böylece izole olma isteyen gruplar için bir alternatif oluşturmaktadır.

İntema Yaşam içinde yer alan Zula ise yeni nesil hamburger dükkanlarından biridir. 2017 yılında ilk dükkanlarını Harbiye'de açan Zula; günlük tüketilebilecek, kolay ulaşılır ve uygun fiyatlı olma düşüncesiyle yola çıkarak başlamış, 2019 yılı başında da İntema'da yer alarak çalışan kesimin öğle aralarının popüler uğrak noktası olmuştur. Öğle arasını lezzetli, hızlı ve pratik tüketim yaparak geçirmek isteyenler için bir opsiyon olan Zula, İntema Yaşam'ın iki giriş kapısından birinin önünde yer almaktadır (Şekil 3.20). Yapılan görüşmelerde öğle araları gelen kesimin tanıdık yüzler olduğu, belli bir grubun haftada bir rutin olarak Zula'da yediği tespit edilmiştir. Haftasonu ise Zula'da yemek yiyen kesim değişkenlik göstermektedir. Öğle yemeklerinde Zula'da

yemeyi tercih edenlerin bir rutin olarak köşede yer alan Sapiens Coffee'den yemek sonrası bir kahve olarak mekandan çıktıkları görüşmelerde belirtilmiştir.



Şekil 3.20: Zula Restoran,2019.

Coffee Sapiens 2014 yılında ilk kafesini Karaköy’de açan bir 3.nesil kahve markasıdır. 2019 yılının başından itibaren İntema Yaşam bünyesinde yer almaktadır (Şekil 3.21). Giriş kapısının hemen önünde yer alan kafe Kanyon AVM sabah 10.00’da açılmasına rağmen 8.00’de açılarak işe gidenler için hizmet vermektedir. Yapılan görüşmelerde hafta içi sabah ve öğle saatlerinde yoğun olan kafenin, haftasonu ise günün her saati yoğunluğunu korumakta olduğunu belirtilmiştir. Sabah yoğunluğunda rutin olarak gelen bireylere rastlanırken öğlen ve haftasonu değişkenlik göstermektedir. Kafe mekanı döşemesi, duvar kaplaması, tavanı ve aydınlatmasıyla İntema’nın içinde kendi sınırlarını yaratmaktadır. Hiç bir bölücü duvar ya da bariyer bulunmasa da malzeme

ve aydınlatma farkı mekanın içinde farklı bir mekanın yer aldığını açıkça vurgulamaktadır.



Şekil 3.21: Sapiens Coffee, 2019.

Kanyon AVM sokak katında yer alan kafeler de sabah işe gidenlerin rutin uğrak noktalarıdır. Sokak katında bulunan meydan ise öğle saatlerinde yemeğini evden getirenlerin rutin kamusal mekanıdır. Kamusal alanlar, bireyin hem sosyal hem de fiziksel ihtiyaçlarını karşıladıkları alanlardır. Kanyon AVM'nin meydanına yerleştirilmiş oturma birimleri yemek için bir mekana gitmeyi tercih etmeyenlere güvenli sınırlar içerisinde sokakta olma atmosferi sağlamaktadır.

Şehir hayatı karmaşık yapısı itibarıyla tehlikelere açık bir alandır. AVM'ler ise bireylerde güvenlik hissi uyandırmaktadır. Giriş kapılarında yer alan güvenlik görevlileri ve her yerde yer alan güvenlik kameraları, insanlara kendini güvende hissettirmektedir. Levent semtinde kamusal alanların, parkların seyrek olması ve tehlike riskleri barındırması; öğle arasında evden yemeğini getiren bireyleri de AVM'nin yarı kamusal alanlarına yöneltmiştir. Kanyon AVM'nin meydanında yer alan oturma birimleri; yemeğini dışarıdan alıp açık havada yemek isteyen ya da evden

getirip ofiste kapalı bir ortamda yemek yerine sosyalleşmek isteyen bireyler için tercih sebebidir (Şekil 3.22). Kanyon AVM'nin bu imkanı yaratması bireylerin rutin olarak AVM'yi kullanmalarına sağlamaktadır.



Şekil 3.22: Kanyon AVM Meydan, 2019.

Çok katlı ofis yapılarının yer aldığı Levent semti İstanbul'un iş ve finans merkezi olarak tanımlanmaktadır. Ağırlıklı olarak beyaz yaka çalışanlarının olduğu bu bölgede çoğalan alışveriş merkezleri, tüketim ve boş zaman değerlendirme odaklı yaşantının merkezi haline gelmiştir. Yoğun iş temposunda yaşayan bireylerin kolay, hızlı ve kaliteli yemek yeme ihtiyaçları alışveriş merkezlerindeki yemek yeme mekanlarını arttırmış ve ihtiyaca yönelik dönüştürdüğü görülmüştür.

Bireyler gündelik yaşam içerisinde kendilerine rutine bağlamış uğrak mekanlar yaratmaktadır. Bu doğrultuda Kanyon AVM yakınlarında çalışan veya içerisinde yaşayanlar için belli başlı mekanların rutinleştiği gözlemlenmiştir. Alışlagelmiş bu rutinler bireylerin hayatını daha pratik kılmaya yöneliktir. Böylece öğle saati gibi kısıtlı bir zamanda karar vermek için zaman kaybetmeye ya da risk almaya gerek duyulmayacaktır. Ancak bu mekanların rutin olabilmesi bireylerin bu mekanlardan memnun olabilmesiyle mümkündür. Bir süre sonra hiç sorgulanmayan bu rutinler bireyde De Certeau'nun bahsettiği körlük durumunu yaratabilir. Örneğin; yapılan görüşmelerin birinde (EK-B/5) Kanyon AVM yakınında oturan ve haftada en iki, üç kez akşam yemeğini Kanyon Kitchnette'de yiyen birey aynı mekana gitmeye o kadar alışmış ki Zula'da yemeyi sevdiği halde Zula'nın AVM içerisinde yer aldığını farketmemiştir. Rutin olarak gidilen mekan ile birey arasında kurulan bağ; mekanların duygu üretme potansiyeli olarak değerlendirilebilir. Bireylere ihtiyaçlarını gerçekleştirmek için bir alan sunmanın dışında mekanlar fiziksel özellikleriyle de bireylerde bir takım duygular yaratır. Rutin olarak seçilen bu mekanların tercih

edilmelerinin sadece fonksiyonellik ve pratik olma adına değil aynı zamanda bireyle güçlü bir bağ kurmalarıdır.

3.2 Ritüel Olarak Yemek Mekan İlişkisi

Ritüel kelimesi Türk Dil Kurumu'na göre ayin, adet anlamına gelmekte ve Oxford Sözlüğüne göre kökeni aynı anlama gelen Latince rithus sözcüğünden türemiştir. Etimolojik olarak ritüel kelimesi; tekrarlayan, kuralları olan, anlaşma, uyumluluk, düzen vurgusuna sahip kelimelerle ortak bir kökten gelmektedir (Terrin, 2007). Hint-Avrupa dillerindeki “rı” kökünden oluşmakta ve Rhyme(kafiye), Rhytm (ritim) kelimeleriyle aynı aileden gelmektedir. Bu ortaklığa bakıldığında düzenli bir biçimde tekrarlanan ve uyum içinde olan anlamlarını taşımaktadır.

Emile Durkheim'in tanımına göre ritüeller toplumu şekillendiren ve aynı zamanda toplumun şekillendirdiği sosyal gerçeklerdir (Durkheim, 1965). Bu hareketler bütünü, inanç sisteminin kodlanmasında, kolektif bilincin yaratılmasında, ifade edilmesinde ve nesiller boyu aktarılmasında önemli rol oynamaktadır. Ritüel eylemine katılan bireyler, eylem sırasındaki paylaşım ile hem mental, hem de duygusal anlamda kendilerini bir topluluğa ait görmektedirler (Collins, 2004). Kürşat Demirci de ritüeli şu cümlelerle betimlemektedir: “Batı dillerinde ritüel kelimesi, Latince rota, Sanskritçe rita, Proto-Hind Avrupa dilinde rot (yol, düzen) fiil köküne kadar çıkar ve söz konusu arkaik dillerdeki kök anlamının da çağrıştırdığı gibi "izlenecek yol" ya da "düzen" anlamlarına gelir. Dinler tarihindeki anlamı ise insan ve ilahi güçler arasında doğru ilişkiyi kurmak için geliştirilmiş metottur. Ritüel aracılığıyla insan ve kozmik güçler arasında ilişki kurulabilir ya da düzenlenebilir. Ritüel, insanı uhrevi alandaki hedefine götüren sistemdir” (Demirci, 2013). Toplumlarda ritüellerin yapıldıkları döneme göre üstlendikleri belirli işlevler vardır. Bu işlevler; ritüelin bireyleri bir araya getirmesi, bireyler arasındaki toplumsal bağların güçlenmesi ve ortaklığın pekiştirilmesi olarak özetlenebilir.

Ritüeller toplumda canlandırıcı bir misyon içerir; geleneklerin devam etmesi, inançların güncellenmesi ve değer yargılarının derinleşmesini sağlayarak toplumun dinamikliğini kalıcı kılar. Aynı zamanda ritüellerin mutluluk verici bir bağlamı olduğu da söylenebilir. Ritüeller toplumun bunalımlı dönemlerinde halkın coşku ve duygularını bir arada dile getirmesine olanak sağlayarak bozulan dengenin

düzelmesine katkıda bulunabilir (Şekil 3.23). Ritüeller geleneklere bağlı kültürel bir olgu oldukları kadar dönemin şartlarına uyum sağlayarak evrimleşen deneyimlerdir.



Şekil 3.23: Osmanlıda Culus Ritüeli (Url-16).

Randal Collins (2004); iki ya da daha fazla kişinin mekandaki fiziksel varlıklarının birbirini etkilediğinden ve dolayısıyla ritüele katılan bireylerinin birbirlerinin duygu durumundan etkileneceğinden bahseder. Collins’e göre ritüel eyleminin gerçekleştirilmesi sırasında kullanılan simgeler, sözcükler ve mimikler yoluyla oluşan bağlılık duygusu bireyler arasındaki birlikteliği güçlendirir.

Bireylerin gündelik sosyal yaşamlarının ritüellerle dolu olduğunu söyleyebiliriz. Bu ritüeller gündelik yaşamın düzenine de katkı sağlarlar. Yemek yemek, arkadaşlarla buluşmak ya da sohbet etmenin bile belli kalıpları yani ritüellistik çerçevesi bulunur. Anthony Giddens Sosyoloji kitabında ritüel ile sosyolojinin birlikteliği konusunda; “Sıradan bir şey olan kahve içmeyi düşünelim. Öncelikle, kahvenin yalnızca bir içecek olmadığını söyleyebiliriz. Kahve, bizim gündelik toplumsal etkinliklerimizin bir parçası olarak simgesel bir değer taşır. Tüm toplumlarda yemeiçme, aslında, toplumsal etkileşim ve törenlerin yani ritüellerin gerçekleştirilmesi için ortamlar yaratmaktadır.” diye bahsetmektedir. Ritüellerin sosyal biraradalığın temel bileşeni olduğunu söyleyebiliriz. Filozoflar ve sosyologların ritüeller hakkında düşünceleri çok çeşitli ve birbirinden farklı olsa da, ritüeller dini odaklı olsun ya da olmasın aynı temel özelliklere dayanmaktadır.

Bu özellikleri özetlemek gerekirse;

- Ahenk içinde tekrarlanan ritmik hareketler birliktelik duygularının pekişmesine katkı sağlar,
- Temsil ettikleri grup ya da toplumlar için hem bütünleşmeyi sağlar hem de diğer grup ya da toplumlardan farklılıklarını göstermeyi sağlar,
- Toplumların bunalımlı dönemlerinde ilişkilerinin düzenlenmesine katkıda bulunur,
- Doğum, evlenme, ölüm ve iş değiştirme gibi geçiş ritüelleri ile toplumların, grupların ya da bireylerin ayırt edici statü ve rollerin belirlenmesini oluşturur,
- Kişinin toplum içinde nasıl davranacağına dair belirli davranışlar sunarak toplum düzenini devamlılığını oluşturur.
- Ve bireylerin neye önem verdiğini ve neyi gerekli bulduğunu göstermenin bir yoludur ritüeller.

Dini ritüeller kutsal olarak betimlenen mekanlarda belirli zaman aralıklarıyla gerçekleştirilir. Bu sebeple dini ritüeller mekan ile özdeşleşen semboller taşımaktadır (Şekil 3.24). Din dışı ritüeller de mekan ile sembolik bir ilişki içindedir. Siyasi ritüelleri yanısıra geçit ritüellerinde de ritüel eylemi mekandan bağımsız değildir. Bu doğrultuda ritüellerin mekanın hafızasını oluşturduğunu söyleyebiliriz. Mekan değişim geçirdiğinde ise ona verilen değerler farklılaşabilir ve bu durumda ritüeller de ortadan kalkabilir. Böylelikle semboller üzerinden kurulan bu bağlantıda mekan ve ritüel eylemi birbirinden bağımsız düşünülemez. Bu durum dini ve dini olmayan ritüellerin her ikisi için de söz konusudur.



Şekil 3.24: Vatikanda seçim sonucu yeni Papa seçilişinin kutlama töreni (Url-17).

Modern yaşamın rasyonelleşmiş ritüellere ev sahipliği yaptığını söylenebilir. Günümüzde hem kurumlar hem de bireyler, gündelik yaşamlarında ritüellerin rasyonelize olmuş yorumlarını gerçekleştirmektedir. Örneğin; hayatın dönüm noktaların biri olan doğum olayları geçmişte; öncesinde ve sonrasında bir takım ayinler eşliğinde gerçekleştirilirken günümüzde bu ayinler teknolojinin imkan tanıdığı çerçevede, hastane ortamında, rasyonel sınırlarla yapılmaktadır. Çağımızda geleneksel ayinlerin yerini daha hızlı ilerleyen, önceden planlanmış ve hesaplanmış organizasyonlar almıştır çağımızda. Aynı durum yemek yeme alışkanlıklarındaki değişimde de gözlemlenebilir. Modern yaşamda evde yemek yapma alışkanlığının azalmasıyla birlikte aile yemeklerinin yerini bazı durumlarda restoranlarda yemek yeme eylemi almıştır. Ritzer (2000) bu konuda; aile ile birlikte her gün yemek yemenin ailenin bir araya gelmesini teşvik eden en temel ritüel olduğunu savunur. Bu alışkanlığın kaybedilme durumunda yeni yollar bulmanın zorunluluk olunduğunun ve birlikte yemeğin sağladığı ortak coşkunun kaybetmeye değer olup olmadığının düşünülmesi düşünmek gerektiğini vurgular. Bununla birlikte ritüellerin temel bir parçası olan semboller de modern yaşamla birlikte değişmiştir.

Semboller; bireylerin bir topluluk içinde kendi aralarında anlaşmasını sağlayan ya da o gruba ait olduğunu göstermeyi vurgulamanın yollarından biridir. Ritzer (2000) günümüzde bu semboller, bireylerin taşıdıkları markalı ya da logolu ürünler olarak

değerlendirir. Bireyin üzerinde logolu/markalı ürün taşıması diyalog olarak betimlenen ritüellerin bir örneği sayılabilir. Bireyin bir markaya ya da topluluğa ait sembolü taşıma isteği milliyetçilik açısından bakıldığında kıyafetlerin üzerinde devlete ait rozet taşıma ya da bayrak taşıma olarak görülebilir (Şekil 3.25).



Şekil 3.25: Pyeong Chang Kış Olimpiyat Oyunları (Url-18).

İş yaşamında ve bilimsel topluluklarda düzenlenen kongreler, sempozyumlar ve konferanslar grup üyelerini bir araya getirdikleri ve kolektif ruhu yarattıkları için ekipler için etkili modern ritüellerdir. Zaman içinde şehirler, bireylerin yaşamları ve alışkanlıkları değişmektedir. Geçmişte şehirlerin oluşumu; bireylerin inançları doğrultusunda ritüellerini gerçekleştirebildikleri mekanlar yaratmalarıyla başlamıştır. Mumford'un vurguladığı üzere ilk mağara yerleşimleri barınma gereksiniminden daha çok sanat ve ritüel odaklı kullanılmıştır. Günümüzde de bireyler modern ritüellerini icra edebilecekleri mekanları dönüştürmeye devam etmektedir. Bu bağlamda günümüz modern ritüellerinden yemek yeme deneyimi Kanyon AVM mekanları üzerinden değerlendirilecektir.

Ritüel; belirli bir davranış ya da hareketlerin birbirlerini takip ettiği, belirli bir zamanda, belirli semboller ya da nesneler kullanılarak gerçekleştirilen uygulamalar bütünü olduğu şeklinde tanımlanmaktadır. İlkel toplumlarda doğanın henüz keşfedilememesi onu gizemli kılmış ve doğanın bilinmeyen yönleri ritüeller

yardımıyla ifade edilirken, güneşin doğuşu, mevsimler, doğum ve ölüm gibi insan yaşamını etkileyen olayların yarattığı duygulardan faydalanılarak doğaya uyumlanmaya çalışılmıştır (Nutku,1994). Bir kültürün yemek yemesinden selamlaşmasına kadar her türlü davranış ve alışkanlıklar ritüel kapsamında ele alınabilir. İlkçağlardan beri, besin maddelerinin elde edilmesinin sağlayan süreç, tanrıların ya da tek bir tanrının bağıışı olarak görülmüş, bu sebeple bolluğun ve kişisel doyumun verdiği huzur ve mutluluğun yarattığı kutlama ve minnet duygusu ile açlık ve kıtlık dönemlerinin yakarışı, yemek ile ritüeli biraraya getirmiştir.

Tahir Abacı, Ritüel ve Yemek adlı makalesinde eski inanç sistemlerinde “tanrıların belli yerleri ve yurtları” olduğuna, tanrıların tapınaklarda neredeyse canlılarla birlikte yaşadığına inanıldığını söylemiştir (Abacı, 2005). Tapınaklarda tanrılar için sunulan adaklar ve sunaklar için ayrılan yerler ya da bu ritüeller için kurban edilenlerin pişirilip yenilebilmesi için gerekli olanlar da bu mekanlarda bulunmaktadır. Bu alanlarda gerçekleştirilen ayin, müzik, şiir, dans ve şölenin birlikte bulunduğu şenlikler zaman içersinde değişime uğramıştır. Günümüzde eski zamanlardan beri kullanmakta olan Nevruz ve Hidrellez bayramları; yılın hasat dönemlerine denk gelmekte ve bu dönemde bereketin kutsanması birçok şölen ve ritüelle kutlanmaktadır. Zamanla kutlama biçimlerinde değişiklikler olsa da bu kutlmalar yemeğe duyulan şükran duygusuyla ilişkilendirilmektedir. Günümüzde ise restoran mekanında yemek deneyiminin; yemeğin tüm duyulara hitap etmesinin yanısıra müşterilerine bir seremoni deneyimi yaşattığını söyleyebiliriz. Restoran mekanında bireyler için yeni lezzetler deneyimlemek, bireysel ya da ekip olarak anı biriktirmek, sosyalleşmek ya da özel bir anı paylaşmak ön plandadır. Restoran mekanında oturma, yemek ve organizasyon düzeni önceden belirlenmiş kurallar çerçevesindedir. Mekanda müşteriye hizmet etmek ve memnuiyetini sağlamak bir gösteri sahnesi yaratır. Restoranda mekan düzeni ve organizasyon şeması tekrara dayalı kurallar bütününden oluşmaktadır. Örneğin; Tokyo’da bir metro istasyonu girişinde yer alan sushi restoranı Sukiyaabashi Jiro’da sadece 10 bar sandalyesi bulunmakta ve sadece orada bulunan müşteriye özel olarak o an hazırlanan sushi tabakları sunulduktan sonra 15 ile 30 dakika arasında bitirilmesi hedeflenmektedir. Mekanda sushiyi yeme esnasında sohbet etmeye, yemeğin temposunu bozacağı düşüncesiyle müsaade edilmemektedir. Bu anlamda restoran mekanı misafirlerine paylaşım ortamı sağlamasıyla birlikte duyularına hitap eden bir gösteri sunmasıyla yemeğin riüel mekanını oluşturmaktadır.

Toplumların kültürlerine ait önemli bir kısım olarak yüzyıllarca biriken deneyimi ve yelpazeyi temsil eden yemekler, yalnızca karnı doyurmanın ötesinde anma ve kutlamaların, dini törenlerin, şenliklerin, seremonilerin, cenazelerin, festivallerin yani bütün sosyal sürecin olmazsa olmaz unsurlarından birisidir (Black & Green, 2003). Günümüzde yemek ile mimarlığın ilişki kurduğu mekanlardan birisi de restoranlardır. Yemek yemek zaman ve mekan ile bütünleşerek bireylere farklı deneyimler yaşatabilmektedir. Yemeğin bireyler üzerindeki bu etkisi duyumsal özelliklerinin güçlü olmasından kaynaklanabilir. Bu doğrultuda bireyler özel anlarını yemek ile birleştirerek zaman ve mekan bağlamında bireysel bir hafıza oluşturmaya çalışmaktadır.

Yunan mitolojisindeki kahraman Odysseus der ki; “Ne zaman ki tüm insanlar arasında mutluluk vardır; ne zaman ki evlerde sıra sıra oturan konuklar, yanı başlarındaki masalar ekmek ve et doluyken bir ozanı dinleyebilir ve bir saki ağzına kadar dolu kaselerden şarap getirip onların kadehlerini doldurun; bu benim gönlüme göre en iyisidir”. Odysseus’un anlatımında görüldüğü üzere bir davetteki yemek mutluluk duygusu ile betimlenmiştir. İlk çağlardan bu yana, yemeğin zaman ve mekanda bağlamında formu değişse bile hala özel anlarla bağdaştırılan tarafını kaybetmemiştir. Toplumun hep beraber olmasını sağlayan değerler, inançlar, ortak hal ve tavırlar kültürün sürekliliğini ve etiketinin devamlılığını sağlar. Bu değerlerin yeni kuşaklara aktarılmasının yöntemlerinden biri de bu kültürü temsil eden ritüellerdir. Bu bağlamda yemeğin ritüel kavramı ile doğrudan bir ilişkisi vardır (Şekil 3.26).

Yemek maddelerinin üretilmesi, nakli, muhafaza edilmesi ve kullanımı esnasında ortaya çıkan eylemler bütün toplumların yapısına göre farklılaşmakta, toplumun kendine özgü dinamiklerinden izler taşımaktadır. Yeme alışkanlığının etrafında şekillenen kültürel oluşumlar, beslenmeyi biyolojik bir ihtiyaç olmaktan çıkartarak sosyal bir varlık olan insanın etrafında oluşan gelenek ve ritüellerle kültürel kodlara dönüştürür. Birçok kültürde yemek ziyafeti ya da şenlikler buna örnek olarak gösterilebilir. Günümüzde ziyafet ve şöenlerin yer bulmuş hali restoranlarda yemek yeme eylemi olarak değerlendirilebilir. Bu yüzden restoran mekanında yemeği ilgilendiren fiillerin ritüel kavramı ile eşleştirilmesi yerinde olacaktır.



Şekil 3.26: Family Portrait by Gillis van Tilborgh (Url-19).

Gösteri ve merasimler toplumsal hakikatı canlandırır, Ritüeller de toplu gösterilerdir, hep beraber uygulanır, katılan kişilere canlılık verir, onları harekete geçirir, muhafaza eder, baştan yaratılmasını sağlar. Bireye kutsal temaları, hadiseler karşısında ne şekilde hareket edeceğini öğretir. Törenlerin hedefleri ve vazifeleri toplumu birlikte tutmak, kişilerin birbirleri arasındaki ilişkiyi kuvvetlendirmek ve herkes tarafından benimsenen toplumsal bilinci elde etmelerini sağlamaktır (And, 1975). Sosyal ve kültürel yaşamın ayrılmaz bir parçası olan ritüeller, kişi veya topluluklara ait birtakım değerlerin, doğru vakitte, simgesel ve değişiklik göstermeyen ardışık hareket etme tarzlarıyla yinelenmesi şeklinde tarif edilir. Ritüeller yerine getirilme maksatlarına ve zamanlarına göre; geçiş ritüelleri, takvimsel ritüeller, bunalım ya da kriz dönemi ritüelleri olarak sınıflandırılabilir. Temel özellikleri itibarıyla kolektif bir değere sahip ritüeller, topluluğu birlikte kılmakta, yardımlaşmayı arttırmaktadır. Ritüeller geçmiş günümüze bağladıkları gibi, bugünü de geleceğe taşıyacak bir bağ olma niteliği taşır.

Collins (2004), ritüele katılanlar açısından ritüel bileşenlerini şu şekilde dile getirir: iki ya da daha fazla kimsenin aynı mekanda fiziksel olarak bulunmaları birbirini etkiler. Ritüele katılan kişilerin duygularını paylaşırlarken, ritüel dışında kalanlar yok sayılmaktadır. Ritüele dahil olanlar, ortak cisimler, fiiller ve iletişim kanalıyla birbirine dokunurlar ve bu dokunuşa sebep olan odaklandıkları ortak noktanın bilincindedirler. Bu sayede katılan kimseler ortak duygu durumunu veya ruhsal deneyimleri paylaşırlar.

Ritüele katılanlar arasında oluşan enerji ile birlikte özgüven, keyif, kuvvet gibi duygular oluşur. Ritüel esnasında yararlanılan simgeler, sözcükler ve beden dili yoluyla kolektif birlik sağlanır. Aynı zamanda katılımcıları beraber kılan semboller ile sağlanan bağlılık hissi ahlaki duyguları da güçlendirmektedir (Collins, 2004). Gordon Marshall’a (1999) göre “ritüel“ uygun zamanlarda yerine getirilen ve sembollerinde kullanılabildiği, tekrarlanan bir davranış modelidir. Ritüellerin etkili olduğu başlıca toplumsal alanlardan birisi de dindir, ancak ritüelin etki alanı gündelik yaşamda da sıklıkla gözlenmektedir.

Sümerler’e ait yazılı kaynaklardan ve Mezopotamya ile Suriye’nin farklı bölgelerinde karşılaşılan belgelerden şöenlerin varlığı hakkında bilgiler elde edilmiştir. Bu belgelerde yer alan bilgilere göre; ilişkileri yenilemek, yönetici ile yönetilen arasında bulunan ilişkiyi güçlendirmek gayesi ile tanrı ve kralların katılım sağladığı törenlerin yanısıra toplumun daha alt tabakasındaki insanları bir araya getiren yemeklerden de bahsedilmektedir. Toplumsal birçok olayın işleyişinde büyük önem taşıyan yemek; önemli ve resmi olayların paylaşımında da zemini oluşan faktörlerden biri olmuştur. Mezopotamya’da yer alan ilkçağ kültürlerindeki sarayın avlusunda düzenlenen şöenlerde; önemli konukların hükümdara yakın biçimde oturması sağlanırken diğer katılımcıların değer sırasına ve sosyal statüsüne göre yerleştirilmesi uygun görülmektedir. Yemeğe koyulmadan önce çalışanlar tarafından içinde mersin, zencefil ve sedir karşımı bir yağın olduğu kap ortada gezdirilir ve bu sayede misafirler ellerini yağlamış olur. Sonrasında ızgarada ve güveçte pişmiş etler, sebze ve ekmeklerle birlikte sunulmaktadır. Meyvenin tatlı olarak masaya getirildiği ziyafetlerde müziğin ve şarkıların yanısıra hokkabaz ve cambazların hazırladıkları oyunlar yemeğin eğlence ögesi olmuştur. Antik Yunan kültüründe mühim bir değere sahip olan sempozyumlarda davetliler yemek ve içmek için toplanmaktadırlar. Yalnızca özel ve toplumsal bir olayı kutlamak maksadıyla tertip edilen bu görüşmeler, tanrılar için şarap akıtma ve koroyla peron söyleme törenleri ile başlanmış. Massimo Vetta’nın Symposion Kültürü makalesinde bahsettiği üzere bu törenler katılanların tanrılar ile birebir ilişki kurduğu, dinsel eylem içeren özel bir andır (Vetta,2009).

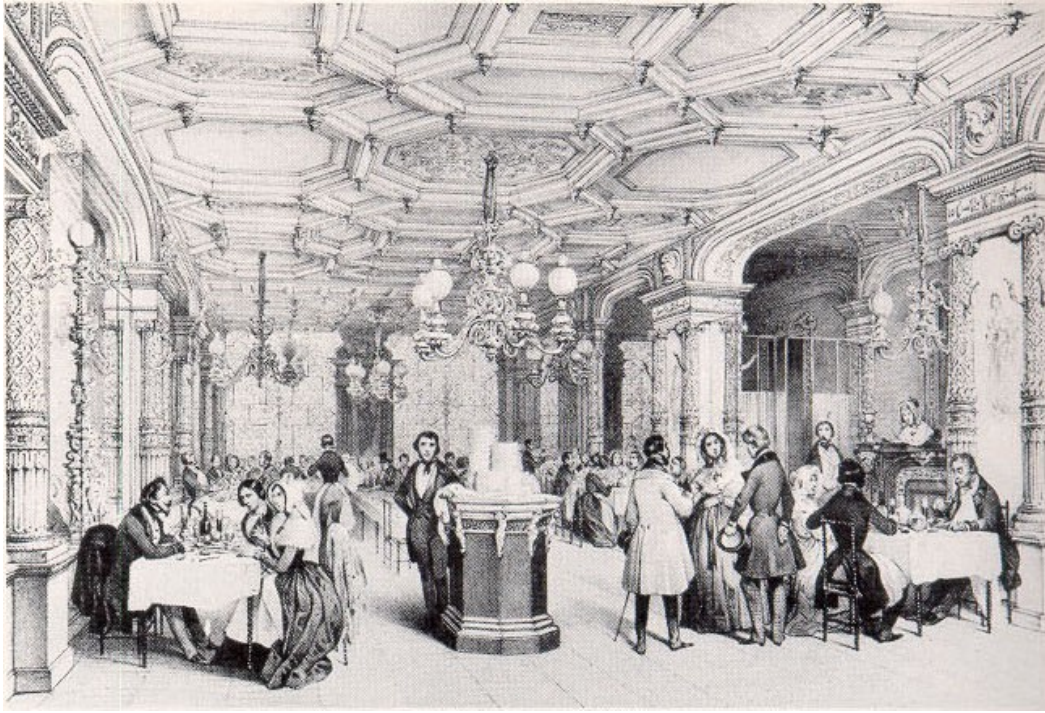
Ortaçağ’da, adabı muaşeret kitapları konuklara benimsemeleri gereken tutum ve davranışlar konusunda halkın bilinçlenmesini amaçlarken, 17. ve 18. yüzyıllarda bu kitaplardaki araştırma konularına yeni başlıklar eklenmiştir. Yeni dahil edilen bu uygulamalar, hijyen fikri ve sofralarda uygulanmaya başlanan kişiye özel tabaklar,

bardaklar, bıçaklar, kaşıklar ve çatalar ile uygulamaları ve yapılmaması gerekenleri kapsamaktadır. Bu kurallar bütünü sadece temizlik husunda yeni uygulamalar ortaya çıkarmakla kalmamış, ek olarak yemek yerken kullanılan araçların kişiye mahsus olması ile sofradaki şahıslar arasında görünmez hatlar çizerek bireysellik fikrinin ortaya çıkmasına da katkı sağlamıştır.

Osmanlı sofrası geleneğinde ise ana yemekten evvel, konuk sayısı kadar kaşık, salata, zeytin ve reçel dolu ufak kaplarda iştah açıcı besinlere yer verilmiştir. Yemek yerken su içmek tercih edilmediği için yemeğin yenmesinin ardından şerbet veya hoşaf içilmiştir. Yemekler kapaklı kaplar içerisinde sofraya getirildikten sonra kapaklar açılır ve servis yapılmıştır. Her çeşit yemekten konukların en az iki-üç kaşık alması sağlanmıştır ve ardından diğer yemek hızlıca servis edilmiştir. Genellikle de sofrada konuşulmaz ve sadece yemek yenilmiştir (Ak, 2006). Osmanlı sofrası adabına ait tüm bu prosedürler yemek yiyenler arasında ritimlerin oluşması ve tekrarların yaşanmasını sağlayarak yemek yemeyi ritüele dönüştürmektedir.

Yemek yeme ihtiyacı geçmişte yaşamı sürdürmek için bir ihtiyaç iken, zaman içerisinde bir zevk kültürü yaratmış ve besin grupları bu zevk kültürünü destekler ölçüde çeşitlenmiştir. Her coğrafyanın sunduğu farklı mahsuller farklı damak zevkleri ve yeni yemek kültürleri yaratmıştır. Dünya'nın çeşitli yerlerinden gelen kervanların geçiş noktası üzerinde olan ülkeye farklı yerlerden gelen besin maddeleri, yerel halkı farklı tatlarla tanışmıştır. Tropikal meyveler, çay ve kahve gibi ürünler üretim yerlerinden dünyaya açılmaya başlamıştır. Kervanların yolculukları sırasında yemek ihtiyacını karşılamak için bir hizmet yokluğu farkedilmiş ve bu ihtiyacı gidermek için kervansaraylar yolculara yemek sunmaya başlamıştır. Daha sonraki yıllarda yemek hizmeti sunumu gelişmiş ve restoran kavramı ortaya çıkmıştır (Şekil 3.27). Fransa'da 1760 yılında 15. Louis döneminde Boulanger adlı kişi sağlıklı ve besleyici olduğunu belirttiği çorbalarını konuklarına takdim ettiği dükkânlar açmış ve bu dükkânlara restore eden yani tazelik, dinçlik katan anlamına gelen restaurers adını vermiş. Restaurers kelimesi de, zamanla değişime uğrayarak, günümüzde restoran olarak yerini almıştır (Maviş,2005). Modern anlamda ilk restoranın Paris'te Boulanger tarafından açılmasıyla (1765-1766) müşterilerin seçeneklere sahip olmasını sağlayan yeni bir konsept oluşmuştur. Kelime anlamı restore etmekten gelen o dönemki restoranlar hasta veya yorgun birine gücünü tekrar kazandırma husuna sahip yemek ya da ilaçlar sunan mekanlardır. Et suyu bulyonu ve çorba sunumlarının yapıldığı

restorenların öncelikli amacı bireyi iyileştirmek ve sağlığına kavuşturmak olarak belirtilmektedir Spang'ın (2007) Restoranın İcadı adlı kitabında. Restoran kelimesi giderek müşterilere farklı yemek opsiyonlarının sunumunun sağlacağı mekanlar olarak literatüre geçmiştir. Boulanger'in başlattığı restoran anlayışı, günümüzde yemeklerin farklı pişirme yöntemleri ile çeşitli sunumlarla tüketiciyle buluştuğu bir sektör olarak tanımlanmaktadır. Geçmişten günümüze değişen yaşam standartları ve tarzları ile insanların yemek yemeye bakış açıları da değişmiştir. Çağımızın modern ihtiyaçlarından olan sosyalleşme, günümüzde restoranların yemek yeme ihtiyacından yani hizmet sektörü kadar eğlence sektörüne dönüşmesine sebep olmuştur.



Şekil 3.27 : Modern Restaurants (1765) (Url-20).

Bireylerin dışarıda yemek yeme aktivitesini tercih etmesi amaçları ile ilişkilidir. Bireylerin dışarıda yemek yemesine sebep olan pek çok farklı amaçtan bahsedilebilmektedir. Zamandan kazanım, hesaplılık, sosyalleşme, aile ve arkadaşlarla vakit geçirme, eğlenme, keyif, ruh halinde iyileşme, kolaylık, karnı doyurma, statü, saygınlık, yeni fikir arayışı ve evde yemek pişirmekten kaçınma bu amaçların başında gelmektedir (Pavesic 1989). Dışarıda yemek yemek bir deneyim olarak kabul edilmektedir. Deneyim kavramı, bireyin bir etkinlik ile edindiği duygusal ve diğer yaşantılar olarak tanımlanabilir. Restoran işletmesinin sunduğu yemeği bir tiyatro veya görsel sanat eseri gibi ortaya koyması geçmişten günümüze gelen yemek yeme ritüellerinin bir parçasıdır. Bu ritüelin bileşenleri estetik, ruhsal, entellektüel,

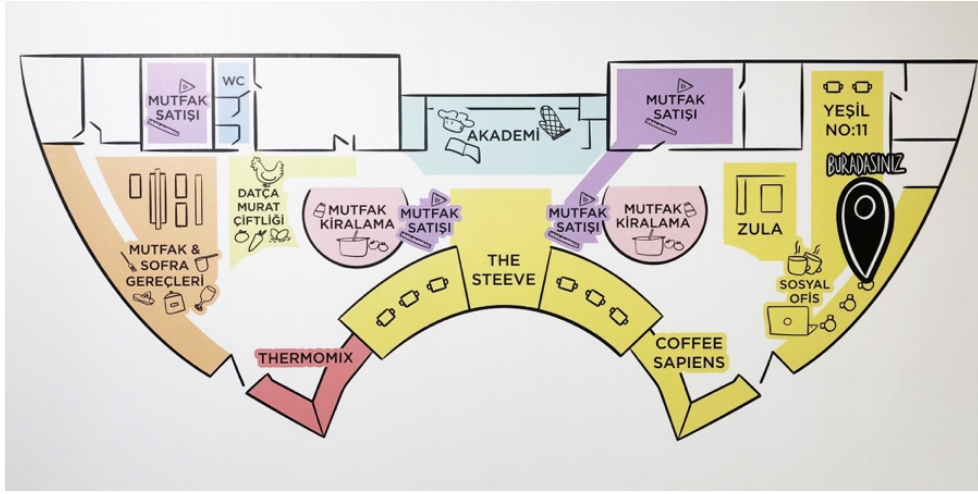
duygusal ve ekonomik kaygılarla özetlenebilir. Bu gösteri dizisinde yemek bir sahne dekoruna dönüşürken tiyatro restoranın sunduğu hizmeti temsil etmektedir. Bu bir dizi eylemin tüm amacı ise müşterilerin unutulmaz anlar ve anılar yaratılmasına olanak sağlamaktır. Pline ve Gilmore (1999) deneyimsel pazarlamayı, “kişi bir hizmeti aldığı zaman, ürünün taşıdığı bir dizi soyut aktiviteyi de satın alır” cümlesiyle tanımlamaktadır. Günümüzde dışarıda yeme eylemi sadece bir karın doyurma ihtiyacı değil, aynı zamanda bir seremoni içeren bir kutlama ya da üzüntüyü paylaşma deneyimidir. Örneğin; iş hayatındaki yeni bir başlangıcın veya görev değişikliğinin kutlanması dışarıda yemek yeme eylemi ile birleştirilmektedir. Ritüeller sosyal yapıdaki bu tür dönüşümleri meşrulaştırmayı sağlamakta ve toplumsal statüden bir başka statüye geçişi simgelemektedir. Aynı zamanda ritüel tanımında bahsedildiği gibi ritüeller, sembolü oldukları topluluklar ya da sosyal sınıflar için hem toplumun bütünleşmesini sağlayan hem de onların diğer topluluk veya sosyal sınıflardan ayırt edilmesine olanak tanıyan bir kimlik tamamlayıcıdır. Dışarıda yeme eylemi ve bu doğrultuda restoran mekanı seçimi; bir ekibin kimliğinin göstergesi sayılmaktadır.

Ritüeller yapılış amaçları farklı olsa bile genel anlamda katılım ve uyum faaliyetleridir. Bir yapıya, bir mekana, sürece ve düzene uyum söz konusudur. Bir mekanın ritüelleri kelime kökeninde de düzen ve uyumun olduğu gibi, en başta o mekana katılmak ve düzenine uyum sağlamakta betimlenebilir. Klasik dönemden itibaren başlayan restoran akımı günümüzde de zengin yemek menüleri ve gösterişli mekanlar ile yemek yemeyi bir ritüel haline getirmiştir. Geçmişte ve günümüzde yemeğin başrol olduğu mekanlarda yemeğe eşlik öğelerin sahneleştirildiği ve bir ritüel haline getirildiği görülmektedir. Bu sahneleme deneyimi hangi mekansal öğeleri kullanmakta ve bireyin hangi duyularını hedef almaktadır? sorularıyla yola çıkarak Kanyon AVM’de yemek deneyimi ritüel kavramı eşliğinde değerlendirilecektir.

3.2.1 Kanyon AVM’de Yemek Ritüelleri

Kanyon AVM’de yer alan İntema Yaşam mekanının merkezi konumunda bulunan iki adet mutfak kiralama alanı; satın almak isteyenlerin deneme amaçlı kiraladıkları mutfaklar olmakla birlikte, dışarıda birlikte yemek yapmak isteyen grupların da tercih ettiği kiralama alanlarıdır. Bir grup insanın bir restorana gidip yemek yemek yerine birlikte yapıp birlikte yemesi için alternatif seçenek oluşturan bu kiralama mutfakların, genellikle şirketlerin motivasyon etkinliği için tercih edildiği ve mutfaklar bir şef ile birlikte kiralanabildiği ya da gelen grupların yemeği kendilerinin yapmayı tercih

edebildikleri bilgilerine görüşmeler sırasında ulaşılmıştır (Şekil 3.28).



Şekil 3.28: Mutfak Kiralama Alanı,2019.

Özellikle Kurumsal şirketlerin tercih ettiği bu mutfaklarda; şirket içerisinde birbiriyle gün içerisinde iletişim kurma imkanı olmayan bir grup insanın yemek yaparak ve yaptıklarını birlikte paylaşarak bir araya gelmesinin aralarındaki bağı kuvvetlendirdiği düşünülmektedir. Ortak duygularla biraraya gelen bireylerin fikirlerini ve ürettiklerini arttıkça paylaştığı bu anlar grubun kolektif eylem alanını oluşturur ve bir ekibe mensup olmanın mutluluk verici duygusunu yaşatır. Böylelikle birbirinden farklı kültürde, farklı sosyal statü de olan bireyler ortak bir paydada buluşmuş olur. Bu duygular ritüel eyleminin de temelini oluşturmaktadır. Günümüzde şirketlerin ya da toplulukların

motivasyon amaçlı ve birlikte olmanın önemini vurgulama odaklı düzenlediği bu etkinlikler modern ritüel olarak değerlendirilebilir. Sosyal ritüeller olmaksızın toplumda sosyal ilişkiler kurabilmek olanaksızdır. Collins'in de belirttiği üzere ritüel eyleminin gerçekleştirilmesi sırasında kullanılan simegeler, sözcükler ve mimikler yoluyla oluşan bağlılık duygusu bireyler arasındaki birlikteliği güçlendirmektedir. Mutfak kiralama alanında deneyimlenen yemek yapma ritüeli aynı mekan içinde tezgahın etrafına yerleştirilen sandalyelerde yemek yeme imkanı da tanımaktadır. İntema Yaşam'da dolaşırken içinden geçilebilen bu iki mutfak kiralama alanı zemin döşeme malzemesi ve tavan aydınlatma tasarımı ile farklılaşarak mekan içindeki diğer fonksiyonlardan farklı bir alana geçildiğini vurgulamaktadır.

İntema Yaşam'da yer alan The Steeve restoranın önünde konumlanmış Akademi mutfağı ise düzenli aralıklarla önceden programlanmış ayın belli günlerinde akşam saatleri Dünya mutfağından atölye dersleri vermektedir. Bu mekanda, atölye dersine katılanlar şefin anlatısı doğrultusunda öğrenmek istediği Dünya mutfağına özgü yemeği yapmayı ve birlikte yemeyi deneyimlemektedir. Bu organizasyona genelde çift olarak katılmanın tercih edildiği ve 8 kişilik grup içinde birbirini tanımayan çiftlerin yer aldığı görüşmeler sırasında öğrenilmiştir.. Birbirini daha önce tanımayan bireyler arasında gerçekleşen bu organizasyon, mutfakta biçimlenmiş davranış kalıpları, şefin öğretisi doğrultusunda tekrarlanan ritmik hareketler ve yemeğin birleştirici gücü sayesinde katılanlar arasında birliktelik duygusu uyandırmaktadır. Bu birliktelik duygusu ile yemek yapmak ve yemek bir dizi ritüelleşmektedir.



Şekil 3.29:İntema Akademi,2019.

Akademi mutfağında aynı anda 16 kişinin yemek yapmasına imkan tanıyan mutfak uzun bir tezgah ve arkasında yer alan 4 adet yemek masası, sandalyesinden oluşmaktadır. Tezgah boyunca her 8 grup için ayrılmış ayrı mutfak ekipmanları bulunmaktadır. Ayrı mutfak ekipmanlarının farklı tezgahlarda konumlanması yerine tek bir tezgah uzantısında yerleştirilmesi katılımcıların birbirini görebilmesine, fiziksel olarak yakınlaşmasına ve böylece sosyal ilişkilerin oluşmasına katkı sağlamaktadır (Şekil 3.29). Şef için ayrı bir tezgah ya da bölüm ayrılmamış olması da katılanlar ile şef arasındaki mesafeyi azaltarak eşitlik duygusu uyandırmaktadır. Akademi mutfağı İntema Yaşam içerisinde kapalı kutu bir bölge olmak yerine mekanın merkezinde yer alan bir konumda ve sınırları olmayan bir alanda yer almaktadır. Mekanı çevreleyen tüm unsurların mutfağa dair nesneler olması da katılımcıların odaklanmasını arttırdığı düşünülmektedir. İlk çağlarda ocak ve ateşin

tanımladığı bir mekanda, insanlar birlikte vakit geçirmekte, yemek yemekte ve bu paylaşım ile kültürün oluşumunun temelleri atılmaktaydı. İlk çağlarda gerçekleşen bu ritüelin modernleştirilmiş hali günümüzde aynı temel duygulara hitap etmekte ve insanları biraraya getirmektedir. Geçmişte ocağın bulunduğu mekanın birleştirici gücü bugün mutfak mekanında yaşanmaktadır.

Kanyon AVM yakınında oturan bir kişi ile yapılan görüşmede; kişi düzenli olarak haftanın iki-üç akşamında, KanyonAVM’de yemek yediğinden ve ailesinin şehir dışından her İstanbul’a gelişinde mutlaka Kanyon içerisindeki Le Pain Quotidien kafesine gittiğinden bahsetmişti (Şekil 3.30). Bu kafeyi evleri gibi hissettiklerini ve her gittiklerinde de çilekli turta yenip ve yeşil çay içildiğini vurgulamıştır. Kafenin iç mekanında ve mobilyalarında kullanılan yoğun ahşap dokusu, sarı renkte duvarları ve fırın kokusunun biraradalığının bireyde kendini evde hissetme duygusu yaşattığı söylenebilir. Aile ile düzenli olarak gerçekleştirilen bu ritüelde mekan ve lezzet ile güçlü bağlar kurulduğu gözlemlenmiştir. Ritüelin tanımında yinelenen eylemin sürecinde ya da sonunca sembol üretiminin kendiliğinden gerçekleştiği belirtilmektedir. Düzenli olarak aile ile gidilen bu mekanda yaşanan ritüel eyleminde çilekli turta ve yeşil çay gibi sembol üretimi, ritüeli sürekli kılmış ve bu aile ritüelini mekanla birlikte hafızaya taşınmıştır. Sennett’e (1996) göre mekanda oluşan değerlerin nedeni duygudur. Ritüellerin; mekana dair aidiyetin oluşmasında temel araçlardan biri olduğu düşünüldüğünde bu ailenin mekan ile kurduğu aidiyet duygusunun, mekanın fiziksel özelliklerinin yanısıra ritüel eyleminin oluşturduğu duygu ile kurulduğu söylenebilir.



Şekil 3.30: Le Pain Quotidien,2019.

Türk yemekleriyle harmanlanmış bir İspanyol restoranı olan The Steeve; Kanyon AVM’de kendine özgü bir konumda yer almaktadır. Sokak atmosferinde yan yana dizilmiş restoranların aksine The Steeve restoran kalabalıktan sıyrılmış, sakin bir konumda bulunurken aynı zamanda teras mekanıyla açık havada oturmak isteyenler için de bir bölüm içermektedir (Şekil 3.31). Yapılan görüşmelerde; yakın bölgede çalışanların öğle yemeklerini izole bir atmosferde ama aynı zamanda açık havada oturmak isteyenlerin tercih ettiği bir mekan olduğu öğrenilmiştir. İzole görülen bu mekan İntema Yaşam içerisindeki hareketlilikten kendini yarı geçirgen sistem ile soyutlamaktadır (Şekil 3.32).



Şekil 3.31: The Steeve Restoran,2019.



Şekil 3.32: The Steeve Restoran,2019.

Kanyon AVM’de içinde bir gizli bir bahçeyi barındıran Suvla Kanyon restoranı, kalabalıktan izole atmosfer yaratan diğer bir mekandır. İsmi Gelibolu Yarımadasındaki Suvla koyundan alan Suvla Şarapları’nın restoranı Suvla Kanyon, hem iç mekanı hem de bahçesi ile ağırlıklı olarak yakın çevrede çalışan kesime hizmet etmektedir (Şekil 3.33). Yapılan görüşmelerde; en yoğun zamanlarının; rezervasyon yaparak gelen çalışanların ve hem yakın çevrede oturan hem de çalışan kesim için akşam iş çıkışı saatlerinin olduğu öğrenilmiştir. Suvla restoran aynı zamanda; çalışanların iş toplantılarını yaptıkları, kurumsal firmaların motivasyon yemekleri düzenlediği ve Kanyon rezidanslarında yaşayan ağırlıklı olarak kadınların akşam yemeği için buluşma ortamı yarattıkları bir mekandır. Tüm bu etkinlikler; birliktelik duygusunu güçlendirdiği, düzenli olarak yapıldığı, sosyal ilişkiler kurulduğu ve o topluluğa ait hissettirdiği için modern ritüel olarak değerlendirilebilir.



Şekil 3.33: Suvla Restoran,2019.

The Steeve ve Suvla Kanyon restoranlarının, Kanyon AVM içindeki diğer restoranlardan bazı farklılıkları vardır. Bu iki mekana da yoğun oldukları saatlerde sadece rezervasyon ile gidilebilmekte, özelleşmiş yemek ve şarap sunumları bulunmakta, AVM içerisindeki sokak rotası üzerinde yer alan restoranların aksine bu iki restoran kendine özgü manzara ve alanlar yaratmakta ve toplu etkinlikler için mekanı dönüştürebilmektedir. Bu organizasyon sistemi ve mekanın sunduğu imkanlar; bu restoranlarda gerçekleştirilen etkinlikleri de ritüelleştirmektedir. Bu mekanlarda ritüelleşen etkinliklerin sebebi Ritzer'in (2000) bahsettiği eylem süresince ya da sonucunda sembol üretimi gerçekleşmesi ve bu üretim sayesinde mekan ile kurulan bağın sürekli kılınması olarak düşünülebilir. Semboller; bireylerin bir topluluk içinde kendi aralarında anlaşmasını sağlamanın ya da o gruba ait olduğunu göstermeyi vurgulamanın yollarından biridir. Tercih edilen bu iki restoran aslında bireyin üzerinde

logolu ya da markalı bir ürün taşıması ile eşdeğer görülebilir. Bu restoranları tercih eden bireyler; tercihlerini mekansal ve yemek odaklı yapmış olsalar da restoranın marka değeri taşıması da tercih sebeplerinden biridir. Aynı zamanda bu iki mekanın da kendilerine özgü menü ve sunumları, diğer restoranlara kıyasla daha ön plana çıkmaktadır. Suvla Kanyon; Suvla şarapları ve şarküteri ürünleri ile ön plana çıkarken The Steeve restoran Akdeniz mutfağını Türk lezzetleri ile harmanlaması ve kendine özgü sunumu ile markalaşmıştır. Restoranların özgün yarattığı lezzet farklılıkları da birey ve mekan arasında kurulan ilişkide sembolik anlamlar kazanmaktadır. Bu doğrultuda sembol üzerinden kurulan bu ilişkide ritüel ve mekan birbirinden ayrı düşünülemez.



Şekil 3.34: The Steeve Restoran, Teras Oturma Alanı, 2019.

The Steeve restoranda yapılan görüşmede öğrenilen; düzenli aralıklarla akşam yemeğine gelen kadın grubunun her zaman terasta birleştirilmiş masada oturmayı ve terası iç mekan ile bölen doğramalarının kapatılmasını tercih ederek kendilerini mekandan soyutladıkları etkinlik sosyal bir ritüeldir (Şekil 3.34). Mekan, söz konusu olan ritüel için bir sembol haline gelmektedir. Benzer bir durum Suvla Kanyon'da yapılan görüşmede anlatılan olayda da görülmektedir. Anlatıya göre; her ay düzenli olarak mezarlıklarını ziyaret eden Yahudi bir aile, ziyareti dönüşünde ailecek Suvla Kanyon'da şarap içmektedir. Bu etkinliği gerçekleştiren ailenin mekana bağlılık duygusu geliştirdiği söylenebilir. Ritüeller mekana dayalı semboller içerir ve buna paralel olarak ritüel ile mekan arasındaki ilişki, bireyde aidiyet duygusunu yaratmaktadır.

3.3 Raslantı Olarak Yemek ve Mekan İlişkisi

Rastlantı kelimesi, bilgiye, isteğe, kurala veya belli bir sebebe dayanmaksızın oluşan karşılaşma, tesadüf olarak açıklanmaktadır. Kelimenin kökeninin Farsça “rast” kelimesinden geldiği belirtilmektedir. Aynı kökten, Latince’de “rectus”, Almanca’da “recht” İngilizce’de “right” yine Latince’de “regere” (dizmek, düzeltmek, düzenlemek, yönetmek) gibi kelimelerin de türediği belirtilir (Nişanyan, 2002). Rastlantı kavramı anlamı olarak düzenin zıt anlamlısı gibi kullanılsa da kelimenin kökünde düzenlemek, yönetmek gibi anlamlarda karşılık bulmaktadır. Türkçe’de ‘rastgele!’ söylemi işlerin iyiye gitmesine bir temenni anlamı taşımaktadır. TDK (2019) sözlüğünde rastlantının tanımı olarak verilen tesadüf kelimesi, yalnız ihtimallere bağlı olduğu düşünülen olayların kesin olmayan, değişebilen sebebi olarak tanımlanır. İlk kaydedilme tarihi olarak 17.yüzyıl olarak ifade edilen tesadüf kelimesi, Arapça’daki “taşaduf” kelimesinden alındığı açıklanır ve bu kelime de rast gelme, denk gelme anlamlarında kullanıldığı belirtilir (Nişanyan, 2002). Farsça’dan dilimize geçen rastlantı kelimesinin kökeni düzen, doğru gibi kelimelere dayanırken, Arapçadan gelen tesadüf kelimesi denk gelme gibi anlamlar içermektedir. Şans kavramı da rastlantı ile yakından ilgili olan bir kavramdır. Şans kelimesi; bir kimsenin bilgi ve emeğinden çok, sonuç olarak elde ettiği elverişli durum olarak açıklanır. Fransızca “chance” kelimesinden Türkçe’ye alınmış olan şans kelimesi ve rastlantı kelimesi arasındaki en büyük fark şans kelimesinin olumlu bir anlam taşımasıdır. Rastlantı kelimesinde ise olumlu ya da olumsuz bir tanımlama yoktur.

Rastlantı kavramı, bir olasılığı, tahmin edilemez bir olayın ya da durumun olma ihtimalini betimlemektedir. Sanatta, bilim dallarında, felsefede ve mimaride karşılaşılan bu kavramın farklı içeriklerini her alanda görmek mümkündür. Bilimsel alanda Newton’un ağaçtan düşen elma ile yer çekimi kanununu bulması, bu keşfin şans faktöründen daha çok rastlantıları algılayabilecek bir bilince sahip olmayı vurgulayan örneklerden biridir. Sanatta rastlantının rolü ise; tasarlanan konunun çalışıldığı süreç içindeyken sanatçının aklına gelen yeni fikirleri konu ile bir araya getiren tesadüflerdir ya da planlı başlanan tasarımlar ve sonucunda başı ile sonu arası hiç beklenmeyen oluşumlardır. Bu doğrultuda sanatçılar beklenmeyen oluşumlarla sonuçlanmış eserler yaratmaktadır.

Resim dalında Jackson Pollock boya kutuların altını delerek ve birbirinden farklı kalınlıklarda fırçalar kullanarak kendini vücudunun ritmik hareketlerine bırakmış ve

tuvalini damlalarla renklendirmiştir. Tuvaldeki eser bittiğinde, esere bakan kişi rastlantıyı ve sanatçının bedeninin izlerini okuyabilmektedir (Şekil 3.35).

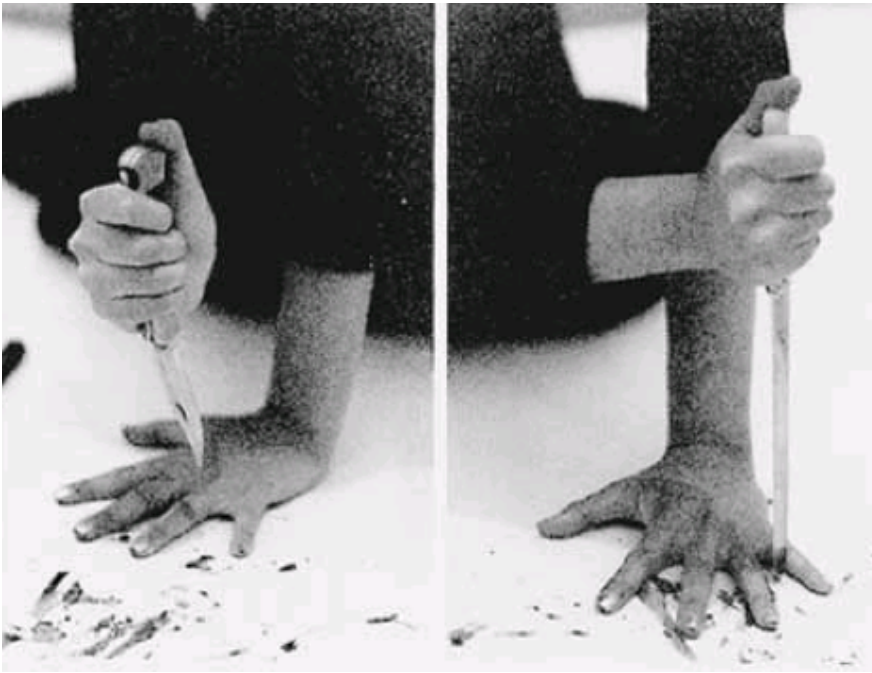


Şekil 3.35: Jackson Pollock Resim Performansı.

Müzik dalında ise rastlantının ilham olduğu örneklerden biri olan; deneysel müzikler yapan John Cage, konseri izlemeye gelen izleyicilerin, başlama saati gecikmeleri durumunda aralarındaki konuşmaları, sesleri ve uğultuları ses kaydına alarak gerçekleştirdiği 4’33” adlı bestesini yaratmıştır. Orkestra şefi ve orkestra sessizlik içinde dururken dinleyiciler de 4 dakika 33 saniye boyunca müziğin başlamasını beklemektedir. Bu sürede sabırsızlanan dinleyiciler için John Cage, onların asıl noktayı farketmediğini, sessizlik diye bir şeyin olmadığını, bu süre boyunca dışarıdaki rüzgarın sesini, yağmur damlalarının çatıya düşüşünü ve insanların kendi aralarındaki fısıldaşmalarının dinlenebileceğini belirtir (Kostelanetz, 2003). John Cage planlı bir tasarıdan kaçma eğilimdedir ve yapılan bir röportajda rastlantısallığı tercih etme nedenini açıklarken “kendi beğenim ya da beğenmeme hissiyatım yerine rastlantısal çalışıyorum ve rastlantının bana verdiklerini kabul ediyorum.” Ifadesini kullanmaktadır (Coe,1992).

Performans sanatlarında beden sanatını kullanan sanatçılardan Marina Abramović, bir gösterisinde yere koyduğu kağıt üzerinde bir eline aldığı bıçakla diğer eline hızlı

ritimlerle vurmaya başlar ve bu sırada gösteri izleyenlerin çıkardığı sesleri kaydetmektedir. Abromoviç izleyenleri de dahil ettiği bu gösterisinde sanatın planlı olmayabileceğini, rastlantılara yer açtığını ve sanatın her zaman güzel olmadığı düşüncesini vurgulamaktadır (Şekil 3.36). Sanatın yaratım biçimlerinde “Rastlantı” düşüncesi ile farklı biçimlerde karşılaşılmaktadır; bazılarında bilinçli bazılarında ise bilinç dışı şekillenmiştir. Sinema sanatında ise David Lynch film sahnelerinin birbirinin takibi olması gerekmediğini savunur ve sahnelerini birbirinden bağımsız, rastlantı eseri ard arda dizmektedir. Sahneler tek başına anlamlı iken fragmanlar süreklilik olmaksızın bir bütün oluşturmaktadır.



Şekil 3.36: Marina Abromoviç Performansı.

Kentsel incelemeler üzerine çalışan gazeteçi-yazar Jane Jacobs; şehir planlamasında şehir halkının ilişkilerinde kendiliğinden olan çeşitlenmeye ve rastlantısal planlamaya yeterince önem verilmediğinden hatta bu çeşitlenmeyi sağlamak için emek harcanmadığından bahsetmektedir. Jacobs şehirlerde, çeşitlenmeye neden olan düzensizliğin akıldışı görüldüğü için engellediğini düşünmekte ve düzensizlikten, ratslantısallıktan korkan disiplini eleştirmektedir.

Şehir yaşamını rutinden çıkaran ve deneyimlere açık hale getiren şeyin rastlantısal ve istemsiz gelişen karşılaşmalar olduğu söylenebilir. Şehrin kamusal alanları yaşayanlar için sosyal hayat yaratmaktadır. Binalar arası sosyal doku yaratan bu mekanlar, bireylerin karşılaşmalara, farklı deneyimlere tanık olduğu, etkileşimin yaratıldığı ve

ilişki biçimlerinin ortaya çıktığı alanlardır. İnsanın doğasında olan temel ihtiyaçlardan biri de ilişki kurmaktır. Bireyin ilişki kurması; sadece tanıdığı, belirli kişilerle değil, şehri birlikte yaşadığı kişilerle de iletişimde olmasıdır. Şehirdeki kamusal mekanlar birbirinden farklı bireyleri bir araya getirebildiği ölçüde karşılaşmalara olanak sağlamaktadır. Aristoteles, bir şehrin farklı tür insanlardan oluştuğunu, benzer insanların bir araya gelmesinin bir şehir meydana getiremeyeceğini savunmaktadır. Bu doğrultuda şehirde sosyal doku yaratan mekanlar rastlantısallığa imkan tanıdığı ölçüde yaşayanların etkileşim kurmasını gerçekleştirebilmektedir.

Günümüzde yemek yeme alışkanlıklarımızdaki değişimler yemek mekanlarındaki yerleşimleri de etkilemektedir. Yemek hazırlamanın zorunluluk olduğu geçmişte hazır yemek kültürü bulunmamaktadır. Günümüzde ise hazır yemeklere ulaşmanın daha kolay hale gelmesiyle metropol yaşamında hızlı ve ucuz yemek tercihleri, sokak yemeklerinin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Birçok insanın beslenmesine olanak sağlayan sokak yemekleri, dünyada bir trend olarak hızla yayılmaktadır (Lim, 2014).

Şehri deneyimlemenin güçlü bir parçası olan sokaklarda, sokak yemekleri ile karşılaşmanın hem mekansal hem de sosyal açıdan rastlantısal olduğunu söyleyebiliriz. Örneğin; bir turist şehri gezerken öncesinde biriktirdiği bir takım bilgiler eşliğinde gezer ve keşfeder. Bu keşif ağırlıkla mimari ve gastronomi üzerinden yapılmaktadır. O şehre ait belli başlı görülmesi gereken yerler ve yenilmesi gereken lezzetler vardır. Bu bilgiler eşliğinde turunu tamamlayan bir turist şehrin gerçekte yaşayan yüzünden çok temsil edilen yüzü ile karşılaşmış olur. Bu geziler esnasında bazen rotadan sapılır, rastlantı eseri yeni mekanlar keşfedilir ve bu rastlantısallıklar da yeni hikayeler doğurur. Yemeğin sokakta mekansallaştığı yerler ile karşılaşmamız bir rastlantı olsa da o yemeğin tam olarak o noktada olmasının taktiksel nedenleri bulunmaktadır. Örneğin; futbol maçı çıkışlarında stadın etrafını saran seyyar köfte ekmek tezgahları gibi. Bu noktada sokak yemeklerinin konumlanmalarının tesadüfi olmadığını söyleyebiliriz ayrıca bireyin sokak yemeği ile karşılaşması da her zaman rastlantısal nedenlerden değildir. Maç çıkışı ya da girişlerinde köfte ekmek tezgahları hızlı, ekonomik ve pratik bir hizmet olmasından dolayı tercih edilirken etrafı saran ızgara kokusu da davetkar bir sistem kurmuştur.

Rastlantı, kelimesi bilgiye, talebe, kaideye veya herhangi bir nedene bağlanmaksızın oluşan karşılaşma, tesadüf şeklinde tanımlanır. TDK sözlüğünde rastlantının eş anlamlısı olarak yer alan tesadüf sözcüğü, sadece olasılıklara dayandığı düşünülen

olayların kesin olmayan, değişebilen sebebi olarak açıklanır. Sokak sözcüğü kökeni Latince’de uzayıp gitmek, yayılmak, bağlamak anlamına gelen ‘via, strato, sterno’ kelimelerinden türemiştir. ‘Strato’dan gelen ‘street’ kelimesi İngilizce’de ‘kaplamalı yol’ anlamına gelmektedir. Kökenlerinin anlamları irdelendiğinde sokak sözcüğü insan ölçeğinde bir yolu anlatmaktadır. Harald Hals (1934) sokakların bir şehrin iskeletini oluşturan ögeler olduğunu belirtmiştir. şehirde ulaşım ağının tamamlanması sokaklar olmadan mümkün olamaz. İnsan anatomisinde iletimi sağlayan damarlar gibi sokaklarda şehirde ulaşım ve iletişimi sağlamaktadır. şehrin yoğun yapılaşması arasında bulunan sokaklar, şehrin hava ve ışığı almasını da sağlamaktadır.

Sokakların fonksiyonelliğinin yanısıra önemli özelliklerinden biri de insanların kamusal mekanla iletişime geştikleri yerler olmasıdır (şekil 3.37). Sokaklar yalnızca bir mekandan başka bir mekana geşiş amacıyla kullanılmaz. Bireyler ile yaşayan sokaklar, kentsel deneyimin mekanını oluşturmaktadır. İçerisinde bireylerin fiziksel ve sosyal ihtiyaçlarını karşılayacakları mekanları barındırır. Bu mekanlarda bireyler bir araya gelir, aynı kentte olmanın ortak deneyimini paylaşırlar.



şekil 3.37 : Floransa’da bir sokak, 2013.

Boyer (1994) , ‘The City of Collective Memory’ adlı çalışmasında sokakları; geçmiş, bugün ve gelecek arasında kurulan ilişkilerin en önemli bağlayıcı noktaları olarak anlatmaktadır. Geçmiş ile kurulmuş bağ, gelecek ile oluşacak bağ için de kaynak niteliği sağlamaktadır. Bu sayede sokaklar; kentler için kimlik belirleyen noktalar olmasının yanısıra, toplumun kolektif hafızasını ve kentlilik bilincini gösteren özgün

yaşam alanları olarak ortaya çıkmaktadır. Aldo Rossi (2006) kentleri; kentlilerin beğeni ve davranışlarına, kamusal olgulara ve bireysel facialara, eski ve yeni fenomenlere şahitlik eden mimari, insani olayların sahnelendiği bir alan olarak ifade etmektedir. Rossi'ye göre kentte kolektif ve bireysel olan, toplum ve birey birbirini dengelemektedir. Sokaklar da bu denge içinde kolektif hafızayı oluşturan kamusal mekanlardandır. Sokakların yaşayan birer kamusal mekan olmaları ile kentsel hafıza oluşturmaları arasında önemli bir ilişki vardır. Her sokak kentsel hafızada eşit ölçüde yer edinmemekle birlikte, herhangi bir yerdeki herhangi bir sokak o sokağı deneyimleyen bireylerin hafızalarında yer edinmektedir. Dolayısıyla sokakların kentsel hafızanın oluşmasında etkili olan özelliklerinin başında 'deneyim' gelmektedir. Sokağı deneyim sahnesine dönüştüren öğelerden biri de sokak lezzetleridir.

Sokaklar, bireylerin hafızasındaki kent imgesinin oluşumunu sağlamaktadır. Jacobs (1993) sokakların hafızası olduğundan bahsetmektedir. Bireylerde güçlü ve kalıcı izler bırakan sokakların, belleğimizde en çok yer eden sokaklar olduğuna değinmektedir. Jacobs bir kenti imgelerken akla bir sokağın geldiğini anlatır. Sokaklar kullanım zorunluluğu olmaksızın bireyler üzerinde deneyimleme isteği uyandırmaktadır ve bu durumda bireylerin kent içerisindeki keşif arayışını karşılamaktadır. Bu doğrultuda rastlantısallık kent sokaklarında yoğun bir şekilde öne çıkar.

Kent hafızası; içinde yaşayan kentlilerce benimsenmekte, eklemlenmekte ve yeniden anlamlandırılmaktadır (De Certau, 1990). Kentin bu içerisinde bulunduğu sürekli değişim, sürekli yeni ihtimalleri, yeni rastlantıları bireylere sunmaktadır. Üst ölçekten bakıldığında, her bireyin bir gündelik hayat rutinin olduğu bilinse de, yeni deneyim ihtimalleri bireysel olarak kenti rastlantısallığa zorlamaktadır. Rastlantısallık hem mekansal karşılaşmaları hem de bireylerin sosyal olarak karşılaşmalarını içermektedir. Sokakların rastlantısallığı da bu doğrultuda farklı yaşanmışlıkların bir araya gelmesiyle oluşmaktadır. Sennett'e (1996) göre sokaklara değerini veren rastlantılardır. Sokaklar, trafiğin hızla aktığı büyük caddelerin aksine aktivite ve deneyim içermektedir. Sokak deneyimini bu kadar keyifli kılan ise beklenmedik deneyimlerin uyandırdığı merak duygusudur. Sokaklarda keşfetmenin uyandırdığı merak hafızamızda yer edinmelerini sağlamaktadır.

Rastlantı eseri sokakta alınan bir yemek kokusu bireyin aç olup olmaması farketmeksizin duyulara hitap ettiği için sokağı cazip kılar ve keşfedilmesini sağlar.

Bu keşif o sokakta yer alan sokak yemeği tezgahı etrafında bir toplanma, bir paylaşım alanı oluşturmaya başlar. Bu alan kendiliğinden, bir düzen içinde ama tesadüfi olarak mekansallaşma yaratır (Şekil 3.38). Bu tezgah etrafında kurulan toplulukta satıcı ile kurulan diyaloglar gündelik ve samimi bir dildedir. Biraraya geliş bireyleri sokak lezzeti ile karşılaştırdığı gibi bireyleri de birbiriyle denk getirmektedir. Sokakta rastlantısal yaşanan deneyim, gelecekte o sokağı tekrar kullanma isteği yaratabilir ve sokağa karşı aidiyet hissi oluşmaya başlar.



Şekil 3.38: Camden Town, Londra, 2014.

Sokak yemeklerinin ilk tanımı, 1986 yılında Endonezya’da düzenlenen FAO Asya Sokak Gıdaları Bölgesel Çalıştay’ında kabul edilmiştir (Cardoso, Companion ve Marras, 2014). Sokak lezzetleri bir satıcı tarafından hazırlanıp; taşınabilir açık hava tezgahında, modifiye edilmiş motorlu/motorsuz araçlarda, sepetlerde, basit ve portatif direkler etrafına çevrilmiş geçici duvarlara sahip ve benzeri yerlerde satışa sunulan yiyeceklerdir. Sokakta hazırlanan yemekler, genellikle satın alınan yerde tüketilir ya da başka bir yerde tüketmek üzere paket teslim alınır. Sokak lezzetleri genellikle kaldırımlar, okul çevresi, plajlar, garlar gibi yoğun kamusal alanlarda seyyar arabalar ve tezgahlarda satılmaktadır (Steyn ve Labadarios,2011). Günümüzde turistler, ziyaret ettikleri bölgenin yerel lezzetlerini tatmak ve hatta bazen sadece bir bölgenin yeme içme kültürünü deneyimlemek istedikleri için bile söz konusu popüler bölgeleri ziyaret etmektedirler (Yüncü,2010).



Şekil 3.39 : Camden Town, Londra, 2014.

Sokak lezzetleri kentin kullanıcılarına sunduğu keşiflerden biridir. Bu keşfin en önemli aktörü olan turist, önceden belirlemiş olduğu bir rotada kentin temsil edilen bölgelerini gezer ve bu rotada sokağın ona sunduklarını planlanmamış bir şekilde yani rastlantısal olarak deneyimler. Bu bağlamda, bireyin iradesi dışında, temsil edilen kent bölgeleri haricindeki gerçek sokak yaşamı ile karşılaşmalara olanak sağlayan bir kent keşfi mümkündür. Bu rastlantısal keşif hem deneyim olarak hem de seyahat edilen kenti anlamak adına oldukça önemlidir. Sokak lezzetleri, şehre gece gündüz boyunca, hızlı, ucuz ve hazır besin çeşitliliği sunmaktadır (Şekil 3.39). Bu lezzetlerini ana yemek, aperatif, içecek ve meyve olmak üzere 4 ana başlık altında toplayabiliriz. İstanbul’da sıkça rastladığımız sokak lezzetlerine örnek olarak; kokoreç, çiğ köfte, midye, mısır, boza, kestane, hamur işi, nohut-pilav gibi lezzetler sayılabilir. Türkiye kendine has nitelikleri, tarihsel elementleri, coğrafi konumu, iklimsel yapısı ile birlikte geçmişten günümüze kendine özgü dokusunu zenginleştiren, değişim gösteren oldukça çeşitli sokak lezzetlerine ve sokakta yemek yeme kültürüne sahiptir. Tarihi, kültürü, sanatı ve coğrafi konumuyla kozmopolit bir şehir olan İstanbul; sokak lezzetleri açısından büyük zenginliğe ve çeşitliliğe ev sahipliği yapmaktadır. Sokak lezzetlerini tüketme alışkanlığı, İstanbul’daki gündelik hayatın önemli bir parçasını oluşturur. Kolay ulaşılabilir bu lezzetler her biri kendine özgü şekillerde kendilerine özgü tezgahlarda hazırlanarak satışa sunulmaktadır. Şehrin kamusal mekanlarında rastladığımız sokak lezzetlerin yer bulduğu geçici ve seyyar yapılar üst örtü, tezgah ve koridor özlerine dayanmaktadır. Bu üç öge hem çevresi ile kurduğu ilişkiler hem de diğer geçici yapıların kendi aralarında kurduğu ilişkiler ile varolur. Seyyarlık, hareket halinde olmanın ve kalıcı olmamanın avantajları ile kamusal alanda sürekli olarak kendini en baştan yaratmaktadır. Kentte var olmak için kurduğu yaratıcı çözümler yani stratejiler, kural ve yasalar ile zıtlık gösterdikçe birer taktiğe dönüşmektedir. Bu

noktada kentte seyyar olabilmek taktiksel bir bağlam içerisinde değerlendirilir ve bu bağlamdaki kentlinin deneyimi de rastlantısalıdır.

İstanbul'da seyyar satıcılar; pilav arabası, katlanır midye tezgahı, minibüsten bozma köfteci arabası ile şehirdeki gündelik yaşam içerisinde kendilerine yer bulurlar. Yarattıkları düzen ve oluşturdukları araçlar ile kendileri için yöntem üretmelerinin yanı sıra kentsel mekanda oluşan bu taktikler ile mekanı biçimlendirip, dönüştürürler. Pilav arabasının tabure ve masalar ile dolaştırılıp, durduğu alanı bir restoran havasına bürümesi seyyar satıcıların olduğu sokağın kullanıcı tarafından cazip bir nitelik taşıması ya da birden fazla yemek kulubesinin bir araya gelip bir bölgede toplanarak o yerin açık hava bir pazar alanını andırması örnek verilebilir. Sokak lezzetlerinin kent içinde bulundukları noktada cazip bir alan yarattıkları, o mekana farklı nitelikte bir canlılık sağladıkları ve birtakım ticari boşlukları doldurduklarını söyleyebiliriz. Kent içinde kendine özgü hem mekansal hem de sosyal bir kurgu oluşturmaktadır. Bu kurguyu oluştururken basit, geçici ve mobil mimari öğelerden faydalanmaktadır. Sokak lezzetlerinin tezgah ve üst örtüsü, sokakta ürettiği mekanın en güçlü unsurudur (Şekil 3.40).



Şekil 3.40 : Camden Town, Londra, 2014.

Londra şehrinde Camden Town bölgesinde haftasonları kurulan sokak lezzetleri pazarında çeşitli seyyar yapıların kamusal alandaki boşluğa yerleşerek çevresiyle birlikte aynı zamanda çevresinden kopuk kendi sokaklarını ve mekanlarını yarattığını söyleyebiliriz. Yarattığı bu cazibe noktasına, şehri deneyimleyenleri çekerek keşiflere yol açmaktadır. Bu keşfi başlatan bazen bir sokaktan kaçış olurken bazen bir koku bazen bir sestir. Görme, duyma, koklama, tatma ve dokunma duyularımıza hitap eden bu deneyim kullancılar için seçilmiş bir bilinçli bir rota olabileceği gibi büyük bir çoğunlukla belli bir sebebe dayanmaksızın bir karşılaşma yani rastlantıdan oluşmaktadır. Pazarda tezgah ve üst örtü koridorların oluşmasını sağlayarak mekanın en güçlü unsuru olan geçişe olanak sağlar. Seyyar olarak sokak lezzeti satan bütün satıcıları kısa süreliğine yerleşecekleri alanın potansiyellerinin kayda değer şekilde analizlerini gerçekleştirerek bu işi yapmaktadır. Yerleştikleri bu alan metro giriş-çıkışlarında, sık kullanılan bir meydan, sokak ya da belirli öneme sahip eser veya anıtların önünde yer alabilir. Londra’da British Museum’un önünde cepheye yakın kısma konumlanan kahve-sandviç minibüsü kentin kamusal alanında kendi mekanını yaratarak müze kullanıcıları için alternatif mekan oluşturmaktadır (Şekil 3.41). Böylece bu rotayı kullanan ve müzeye giriş yapan her bir kullanıcı potansiyel bir müşteri konumundadır. Minibüs o alanı dönüştürerek şehirdeki gündelik hayat içerisine dahil etmiştir. Müzenin iki cephesi minibüs arabasının dağınık ama bilinçli serpiştirmiş olduğu masa ve sandalyelerin yarattığı mekanın da iki duvarını oluşturmaktadır. Şehirde mekana dair potansiyelleri nasıl göreceğini ve değerlendireceğini bilmek seyyar sokak lezzetçilerine ait bir özelliktir.



Şekil 3.41: British Museum, Londra, 2014.

Tezgah, sokak lezzetleri için bir sergileme düzlemidir. Taşınabilir, hızlı toplarnabilir ve hızlı kurulabilir olan bu öge aynı zamanda düşük maliyetli ve kolay edinebilir bir parçadır. Sergileme biçimine dair esneklik ve özgünlük sokak lezzetlerini zenginleştiren temel kurgusal öğelerden biridir. Kimi zaman etiketler, fiyat yazılı

kartonlar tezgah üzerinde ön planda yer alırken kimi zaman da tartı ve ana ürün düzeneğin ön planındadır (Şekil 3.42).



Şekil 3.42 : Camden Town, Londra, 2014.

Hindistan'ın şehrinde bir sokakta yer alan sokak yemeğine baktığımızda; coğrafya değişse de sokak lezzetlerinin temel taşları aynı kalmaktadır diyebiliriz. örtünün yerini alan şemsiye tezgahın detaylarını kucaklamaktadır (Şekil 3.43). Üst örtünün tezgah ile

kurduğu ilişki sokak lezzetlerinin temel karakteridir. İstediği her noktada durabilen seyyar sokak lezzetleri şehirdeki rotalarını mekansal potansiyelleri değerlendirmek üzere planlamaktadır. Temelde geçici olan bu yapılar kentsel mekanda yer kuran ve kentin belleğine yer edinen olgulardır.



şekil 3.43 : Sokak Fotoğrafı, Hindistan, Deeksha Sarin (Url-21).

Noktasal etkiler ile şehirde kendine yer açan ve şehrin kimliğinin bir paręası olan sokak lezzetleri gündelik hayatın gideremediği eksikliklikleri gidermekte ve sokak hayatını yedi gün yirmidört saat canlı tutmaktadır. İstanbul’da yemek yeme belirlenmiş vakitlerde belirlenmiş yerlerde sona erse de biręok sokak lezzeti geç saatlere kadar hizmete devam etmektedir. şehir içinde yeni seçenek niteliği taşıyabilecek mekanlar ortaya ęıkarılarak ęeřitlenmeler sürdürülecektir, giderek fiziksel şartlar farklılaşsa da yeni sosyal ilişkiler ve kamusal mekanlar ortaya ęıkacaktır. Bu doğrultuda yemeğin sokak üzerindeki formu rastlantı kavramı ile Kanyon AVM mekanlarında irdelenecektir.

3.3.1 Kanyon AVM’de Yemek Rastlantıları

Kanyon AVM’nin; yoğun bir trafik akışı olan ve metropol kalabalığına maruz kalan Levent semtinde, şehir hayatının karmaşık dinamiğinden bir kağış noktası olarak görüldüğü söylenebilir.



Şekil 3.44: Kanyon AVM, 2019.

AVM içinde mağazaların yerleştirilmiş olduğu sokaklar üç kat boyunca cephe tarafında yer aldığı için her kattan bir alt kattaki dolaşım ve hareketlilik görülebilecek şekilde tasarlanmıştır (Şekil 3.44). AVM'nin zemin katında merkezde yer alan meydan ise her kattan görülebilmekte ve çeşitli aktivitelere sahne olmaktadır. Böylece şehir kalabalığından ve karmaşasından sıyrılmak isteyen birey kendini düzenli, güvenli ve planlı bir şehir simülasyonu içinde bulmaktadır (Şekil 3.45). Açık hava olması sebebiyle de kapalı kutu alışveriş merkezlerindeki zamansızlık hissi yerine gece-gündüz ayrımı ve mevsimlerin farkı her an hissedilmektedir. Sokak konsepti ile planlanan meydanında seyyar mağaza ve seyyar yeme mekanları ve hareketli kent mobilyaları ile bu tema güçlendirilmiştir.



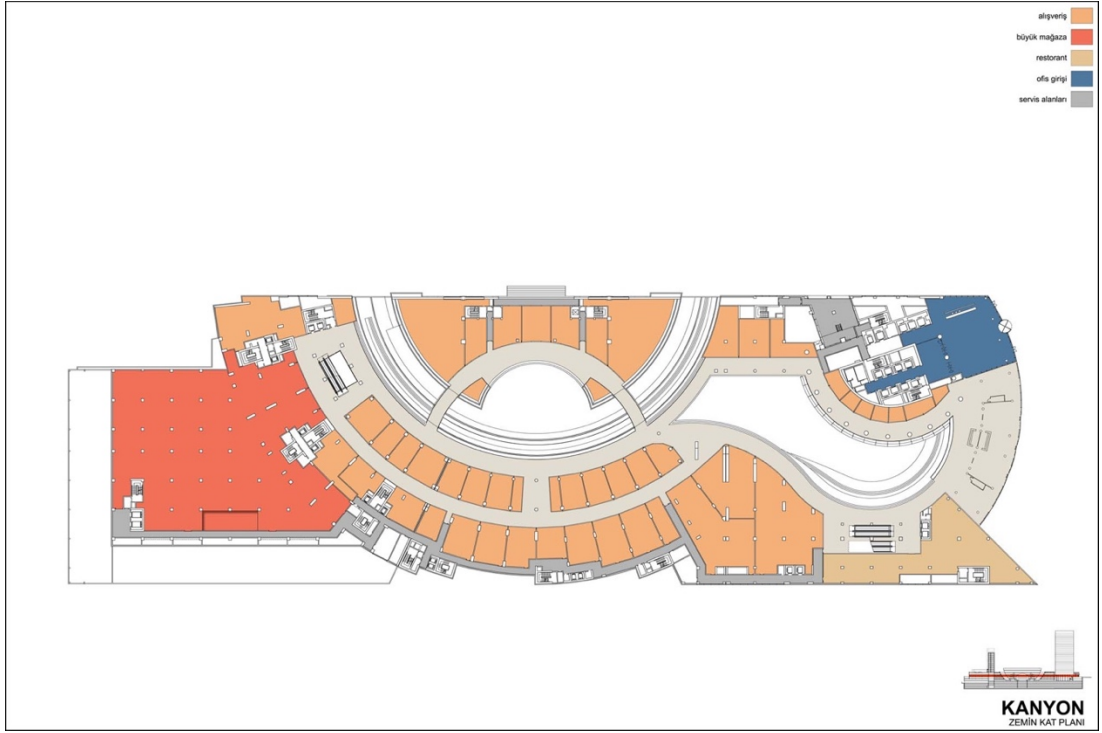
Şekil 3.45: Kanyon AVM Meydan (Url 22).

Zemin katta yer alan meydan; AVM ilk açıldığı dönem bir sokağı diğer sokağa bağlayan AVM koridorunun bir parçası, dinleme alanı ve etkinlik merkezi olarak tanımlanırken sonrasında bireylerin hem dinlenme hem de sosyalleşme alanı ihtiyacına karşılık veren oturma modülleri yerleştirilmiştir. Bu meydan, şehrin içindeki kamusal alanı AVM sınırlarında yaratmaktadır (Şekil 3.45).



Şekil 3.46: Kanyon AVM Meydan Kamusal Kullanım, 2019.

Yapılan görüşmelere ve gözlemlere göre müzik etkinliği yapıldığı anlarda yoğun olarak kullanılan bu kentsel mobilyalar aynı zamanda hafta içi öğle arası saatlerinde yakın çevrede çalışan insanların için boş vakit geçirme ya da yanında getirdiği yemeği açık havada yeme imkanı sağlayan bir kamusal mekan oluşturmaktadır (Şekil 3.46).



Şekil 3.47: Kanyon AVM Plan Şeması (Url-22).



Şekil 3.48: Kanyon AVM Etkinlik Anı, 2019.

Kamusal alanlar, bireyin hem sosyal hem de fiziksel ihtiyaçlarını karşıladığı alanlardır. Oturma birimleri yerleştirilmeden önce sosyal bir etkileşimin olmadığı bu alan yerleştirilen kentsel mobilyalar ile gündelik karşılaşmalara zemin hazırlamıştır. Bireylerin geçiş amacıyla işlevsel olarak kullandığı bu sokak iki sokağı birbirine

bağlayan geçit işlevindedir (Şekil 3.47). Dolayısıyla AVM nin bu koridoru, bir sokaktan diğer sokağa ulaşmak isteyen bireyler için günlük rutin olmaya başlamıştır. Günlük yaşamın rutin hareketlerine alışan birey duysal ihtiyaçları doğrultusunda yeni şeyler keşfetmeye ihtiyaç duyar. Birey bu günlük rutinleri kırmadığı süre boyunca içinde bulunduğu zamanın ve mekanın anlamını yitirebilir. Bireyin içinde bulunduğu alışılmış olunan davranışları sorgulatici mekansal müdahalelere ihtiyaç vardır. Kanyon AVM günlük rutinleri kırabilecek ufak müdahaleler ve yaratılan mekansal zenginlikleri ile bu durumu sorgulatmaktadır. Bu müdahaleler geçmiş zamanda AVM meydanında gerçekleştirilen,kış aylarında kurulan buz pisti, kuzey ışıkları enstelasyonu, yaz aylarında ise sokak lezzetleri festivali ve sergi alanları gibi mekansal düzenlemelerdir (Şekil 3.49).



Şekil 3.49: Kanyon AVM Örnek Festivaller (Url 22).

Bu doğrultuda bireylerin rutin davranış biçimi rastlantı ile keşfedilen yeni deneyim mekanıyla tekrardan şekillenmektedir (Şekil 3.48). Çeşitli etkinliklere sahne olan Kanyon AVM meydanına etkinlikler bittiğinde yeniden kentsel mobilyalar yerleştirilmektedir (Şekil 3.49). Çalışan kesimin öğle aralarında ya da gün içinde geçiş amacıyla kullandığı bu sokağın meydanı; bireylerin kamusal alanda yemek yeme mekanı olmaya başlamıştır. Herhangi bir işletmede bulunmak yerine kendi hazırladığı yemeği yemek isteyen birey, yalnız ya da çevresiyle bu alanda yemek ihtiyacını giderirken sosyalleşme fırsatı da bulmaktadır. Bireyler günlük yaşam içerisinde

kendilerine rutine bağlamış uğrak mekanlar yaratırlar. Böylece meydana yer alan oturma birimleri kimi bireyler için haftada düzenli olarak gidilen bir rutin olmaya başlar. Bir mekanı rutine bağlayan birey için De Certeau'nun (2008) değindiği körlük durumu oluşmaya başlayabilir ve rutinleşen mekan için bireyin mekansal algıları zamanla azalmaya başlar. Beklenmedik karşılaşmalar yaratmak ise bireye yeni algı mekanları oluşturacaktır. Kanyon AVM hem ticari kaygılarla hem de mekansal kaygılarla bireyi “körlük” olarak tabir edilen durumdan çıkarmak için pop-up mekan çözümü üretmiştir. Meydanın yanında yer alan pop up yemek standı, AVM içinde yaratılan sokak üzerinde sokak lezzeti olarak hizmet etmektedir. Bu mekan sokak içinde kendine özgü hem mekansal hem de sosyal bir kurgu oluşturmaktadır bu mekan. Bu kurguyu oluştururken de şehrin sokaklarında rastlanılan tenteli, tezgahlı ve mobil yemek stantlarında referans alan mekansal öğelerden faydalanılmıştır (Şekil 3.50). Yapılan görüşmede; pop up yemek arabasının her ay farklı bir markaya kiralandığı, bu doğrultuda ayda bir stand tasarımının değiştiği ve kiracıların bu sokakta daha verimli satışlar yapıldığı öğrenilmiştir. Geçiş, alışveriş ve eğlence gibi bir çok farklı sebep ile kullanılan bu sokakta yer almanın satıcılar için büyük önem taşımakta olduğu görülmüştür. Bu sokağın yoğun kullanımı sayesinde satıcılar hem markalarının reklamını yapmakta, hem de yemek katında ya da şehrin herhangi bir sokağında çalışırken kazandığından daha fazla gelir elde etmektedir. Sokağı kullanan bireyler ise rastlantıyla keşfedilen yemeği deneyimlemek ya da zamandan tasarruf etmek için hızlı ve ekonomik çözüm olan bu sokak lezzetini tercih etmektedir. Stand her ay farklı bir marka ile yenilendiği için bireylerin keşfetme süreci devam ederken, değişen bu mekan algısı ile birey rutin davranışların dayattığı körlük durumundan çıkarak yeni mekan algısını taze tutmaktadır.



Şekil 3.50: Kanyon AVM Mobil Yemek Arabası, 2019.

Kent mekanlarında gerçekleştirilen mekansal müdahaleler kimi zaman kalıcı mekanlar ile yeni çözümler yaratmakta kimi zaman ise geçici mekansal kurgularla bireyde kalıcı deneyimler oluşturmaktadır. Böylece yeni mekan arayışında olan birey alışmış olduğu yaşamında kırılmalar yaratarak, rastlantıların ürettiği karşılaşmaları deneyimlemeye devam edecektir.

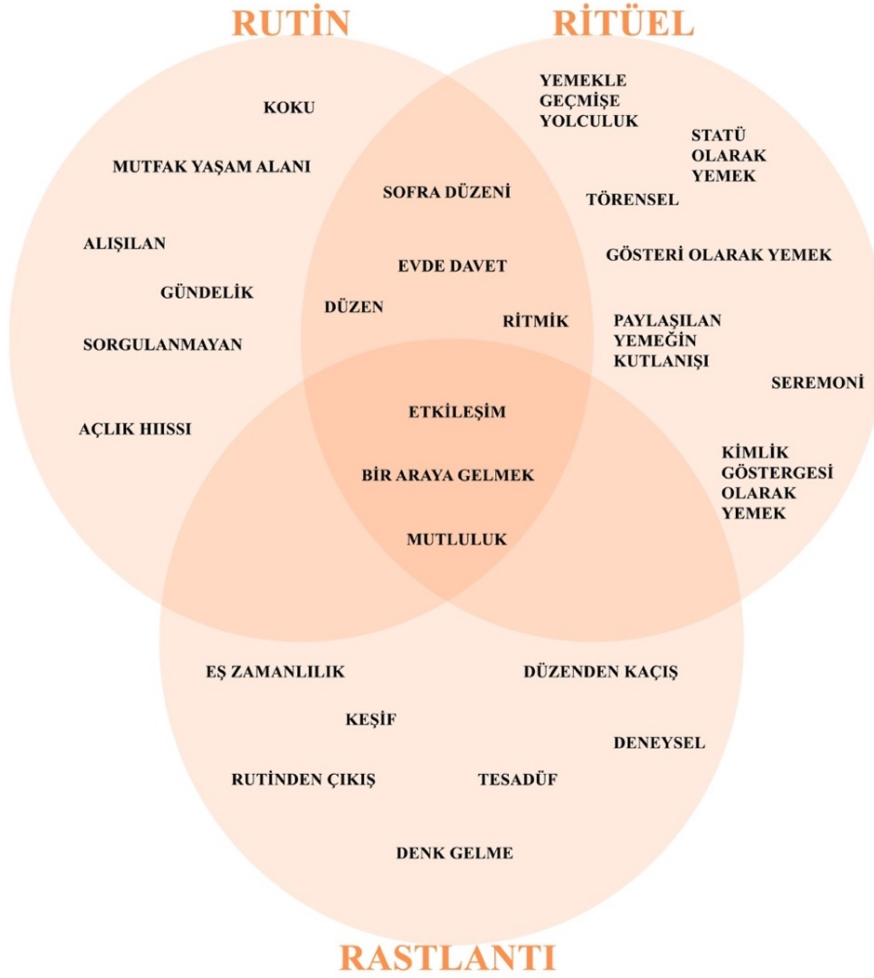
4. SONUÇ

Bu çalışmada gündelik yaşam pratikleri üzerinden yemek ve mekan ilişkisinin zaman içinde geçirdiği değişim ve dönüşüm incelenirken, önceden tanımları yapılmış olan bazı kavramlar yeniden değerlendirilmiş ve karşılıkları bu ilişki üzerinden okunmuştur. Çalışmanın başlangıcında film, belgesel ve kitaplardan referanslar alarak deşifre edilen söylemler ile deşifre diagramı yaratılmıştı. Bu diagramdaki ilişki ağında düğüm noktaları oluşturan rutin, ritüel ve rastlantı kavramları ile yeni bir diagram yaratılarak kavramların kesişim kümeleri oluşturuldu. Böylece kavramların birbiriyle ve yemek ile kurduğu ilişkiler yeniden tanımlandı. Bu çalışmanın hedefi; yemeğin günümüzdeki mekansal yansımalarını gündelik yaşam kavramları ile inceleyip fikir tartışabilmektir. Yemek yeme eylemi tarihsel süreç içerisinde evlerden restoranlara ve sokaklara yayılmıştır. Günümüzde bunlara ek olarak farklı işlevleri bünyelerinde bulunduran alışveriş merkezleri de yemek yeme eylemine zemin oluşturmaktadırlar.

Bu çalışmanın hedefi; yemeğin günümüzdeki mekansal yansımalarını gündelik yaşam kavramları ile inceleyip fikir tartışabilmektir. Yemek yeme eylemi tarihsel süreç içerisinde evlerden restoranlara ve sokaklara yayılmıştır. Günümüzde bunlara ek olarak farklı işlevleri bünyelerinde bulunduran alışveriş merkezleri de yemek yeme eylemine zemin oluşturmaktadırlar.

Alışveriş merkezleri çağımızda sosyal yaşamın bir parçası haline gelmiştir. Alışveriş merkezleri; mağazaları, peyzajı, yolları, meydanları, aktiviteleri ve yemek alanları ile oluşturulmuş, hızlı yaşayan şehirli için bir şehrin sunabileceği imkanları sunmaya çalışırken hem de şehirden kaçış fırsatı yaratmaktadır. Günümüz AVM'leri sadece alışveriş odaklı değil aynı zamanda sosyal ve kültürel işlevlerin de içine entegre edildiği yarı açık kamusal alan özelliklerini barındırmaktadırlar. Yaya ve araç ulaşımının kolay olması ve içinde güvenli dolaşım şartları AVM'lerin alışveriş odaklı kullanım kadar buluşma ve boş zaman değerlendirme ortamı olmalarını sağlamıştır. Böylelikle bireyler kent içerisindeki günlük aktivitelerini alışveriş merkezlerinde sürdürmeye başlamış, bu alanlar tüketim merkezleri haline gelmiştir. Alışveriş

merkezleri bireyleri tüketim odaklı aynı çatı altında toplarken aynı zamanda sosyalleşme imkanı da sağlamaktadır.



Şekil 3.51: Yemek Deneyimi Kavram Haritası.

Kanyon Alışveriş Merkezi'nde yapılan analizler, gözlemler ve röportajlar sonucunda AVM kullanıcıları yemek yeme mekan seçimlerini yaparken mekanın menüsü ve mekansal deneyimi kadar marka değeri ile de ilgilenmektedir. Mekanlar arasında fark yaratan marka değeri; aynı yemeğin farklı biçimlerde sunulduğu ve aynı dış mekanın farklı mekansal deneyimler sunması ile mümkündür. Geçmişten günümüze sosyalleşilen mekan seçimleri bireye toplumdaki yerini gösterme fırsatı da tanıdığı için, bu mekanları tüketme isteğinin sadece bir gereksiniminden değil o mekanların verdiği hazdan da kaynaklandığı düşünülebilir. Mekan tüketimi bireyleri sosyal yaşamları boyunca farketmeden yaptığı ve sık sık tekrarladığı bir harekettir. Günlük hayatın parçası olan diğer birçok eylem gibi, yemek yeme eylemi de mekan tüketimi

için bir araçtır. Bu eylemler ve onlar için seçilen mekanlar bireylerin yaşantıları içerisinde bilinçli ya da bilinçsiz olarak rutin hale getirilmiş olabileceği gibi, bunların bazıları farklı anlamlar atfedilerek ritüelleştirilmiş de olabilirler. Aynı zamanda gündelik yaşamda önceden tecrübe edilmeden ve planlanmadan gerçekleştirilen eylemlerin rastlantısal keşifler doğurduğu yadsınamaz bir gerçektir. Bu bağlamda gündelik yaşamda bireylerin ev, restoran ve sokakta yemek yeme ihtiyacının yanı sıra zaman geçirip bu mekanları tüketmesi hem rutin hem ritüel hem de rastlantı olarak değerlendirilebilir. Yemek ve mekan ilişkisinin bu üç kavram üzerinden değerlendirildiği Kanyon AVM'nin yemek mekanlarında kavramların içeriği yeniden sorgulanmış ve tanımlanmıştır.

Her eylem gibi, yemek yeme eylemi için kullanılan mekanlar da bu eyleme hizmet etmek üzere özelleştirilmiştir. Yemek yeme eylemi söz konusu olduğunda mekanın kendisi kadar onu destekleyen ve ona eşlik eden diğer eylemler de özelleşmiş durumdadır. Yemek yeme mekanları; malzemeden tabağa kadar yemeğin üretimi, servisi, sunumu, pazarlaması ve mekanın atmosferiyle yemek gösterisi sunmaktadır. Bu mekanlarda gerçekleşecek davranışlar, bu davranışların sırası hatta bu davranışları kimin gerçekleştireceği önceden belirlenmiş bir organizasyon içermektedir. Bu organizasyonlar düzenli yani ritmik oluşu, törensellik barındırmaları, rutin olarak tekrarlanmaları ve bir kolektif alan tanımladığı için hem mekan işletenler, hem çalışanları hem de mekan ziyaretçileri açısından bir dizi ritüel olarak düşünülebilir. Yemek yemenin rutinleştiği mekanlarda ise bireylerde bir süre sonra mekanı fiziksel olarak algılamamanın zayıfladığı gözlemlenmiştir. Bu sebeple yaratılan mekansal müdahaleler bireyin rastlantısal deneyimlerini oluşturmaktadır. Bu kavramlar Kanyon AVM özelinde değerlendirildiğinde AVM kullanıcılarının çoğunlukla beyaz yaka çalışan ve rezidanda yaşayanlar olduğu göz önünde bulundurularak bir sonuca varılmıştır. Çevrede çalışan ve yaşayan bireylerin ihtiyaçları doğrultusunda yaşanan bir dizi rutin ve ritüel eylemler gözlenmiştir. Rastlantı kavramı değerlendirildiğinde ise Kanyon AVM'nin sınırları olan, girişi ve çıkışı denetlenen, kullanıcı çeşitliliği kısıtlı bir mekan olmasının bir sonucu olarak tesadüfi rastlantılar yerine koşullu rastlantılar olduğu gözlemlenmiştir. Tüm bu gözlemler aynı kavramlar ile farklı bir AVM'de ve farklı bir zaman diliminde değerlendirildiğinde kullanıcı kitlesine ve mekanlarının konumuna bağlı olarak farklı sonuçlar çıkarmak mümkündür.

Çalışma süresince irdelenen bu üç kavramın; aynı mekanlar için farklı açılardan bakıldığında bir arada kullanılabilir özellikte oldukları görülmüştür. Deşifre haritasında da (Şekil 3.51) görülebileceği gibi, bu kavramlar daima birbirlerinden beslenen, birbirlerini var eden ve birisine müdahale edildiğinde diğerleri de bu müdahaleden etkilenen ilişkileri barındırmaktadır. Mekanların da bu kavramların birlikteliği ile anlam ve değer kazandığı gözlemlenmiştir. Son olarak tez kapsamında değerlendirilmeye alınamayan ancak yemek ve mekan ilişkisinin irdelenmesinde önem taşıyan diğer kavramlar farklı araştırmalar için zemin oluşturmakta ve yeni araştırmalar için de ufuk açıcı olmaktadır.

KAYNAKLAR

Ağat, N. (1983). Konut Tasarımına Mutfağın Etkisi Ve Mutfak Tasarımı, İstanbul Teknik Üniversitesi Yayını, İstanbul.

Ak, N. (2006). “Geleceğin Konutu” Tasarımında Ortaya Çıkan Kavramların Belirlenmesi, Yüksek Lisans Tezi, İ.T.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul

And, M. (1975). “Dramatik Köylü Gösterilerinin Ritüel Niteliği.” Türk Folkloru Araştırma Yıllığı Belleten, I, Ankara, Kültür Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları

Archer, L.B (1966). Design as a Dicipline. Design Studies,1, 17-20.

Black, J., & Green, A. (2003). Gods, Demons and Symbols of Ancient Mesopotamia: An Illustrated Dictionary. London: British Museum Press.

Boyer, C. (1994). The City of Collective Memory, MIT Press.

Cardoso, R. C. V., Companion, M., Marras, S.R. (2014). Street food culture, economy, health and governance. Milton Park: Routledge is an imprint of the Taylor & Francis Group.

Ciğerim, N. (2001). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış, Yayın 28, Şubat, Ankara.

Coe, R. (1992). Taking Chances: Laurie Anderson Talks with John Cage, Tricycle: The Buddhist Review, 1-4

De Certeau, M. (2008). Gündelik Hayatın Keşfi I; Eylem,Uygulama,Üretim Sanatları, Çeviren: Lale Arslan Özcan, Dost Yayınları, Ankara.

De Certeau, M., Giard, L., Mayol, P. (2009). Gündelik Hayatın Keşfi - II: Konut, Mutfak İşleri. Dost Kitabevi, Ankara, S.11-23.

- Demirci, K.** (2013). Eski Mezopotamya Dinlerine Giriş-Tanrılar, Ritüel, Tapınak, Ayışığı Kitapları, İstanbul 2013
- Durkheim, E.** (1965). The Elementary Forms of Religious Life, J.W. Swain
- Dursun, Ö.T.** (1999). Self-Servis Düzenine Bağlı Zincir Fast Food Restoranların Yemek Salonu İç Mekân Biçimlenmesine Bir Yaklaşım.
- Eroğlu, Ş.** (2000). “Mutfağın Modernizasyonu: Mutfak Tasarımında Kadınlar ve Kadın Mimarlar”, Arredamento Mimarlık.
- Giddens, A.** (2000). Sosyoloji, 1. b., çev. Hüseyin Özel–Cemal Güzel, Ayraç Yayınevi, Ankara, Nisan.
- Gordon, M.** (1999). Sosyoloji Sözlüğü, (Çev. Osman Akinhay, Derya Kömürcü), Bilim ve sanat Yay., Ankara.
- Grefe, C.** (1994). *Hamburger Çağı*, Çev. Ogün Duman, İstanbul, İletişim Yayınları.
- Gürsoy, D.** (2004). Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, Oğlak Yayınları, İstanbul.
- Gürsoy, D.** (1995). Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi, Kurtiş Matbaacılık, İstanbul.
- Hals, H.** (1934). Et norsk arkitektur- og bygningsmuseum. St. Hallvard 4.
- Jacobs, J.** (1993). Büyük Amerikan Şehirlerinin Ölümü ve Yaşamı (B Doğan, Çev.). İstanbul: Metis Yayınları.
- Kostelanetz, R.** (2003). Conversing With Cage Routledge, New York ve Londra.
- Köksal, O.** (1984). Psiko Sosyal Yönden Beslenme, Ağız Tadı ve Tatlıların Sağlık Yönünden Durumları, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri, Ankara: Başbakanlık Yayınevi.
- Kurt, E.** (2006). Teknolojik Gelişmelerin Konut Mutfaklarına Etkisi. Yüksek Lisans Tezi, İ.T.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Lavrinec, J.** (2011). From a Blind Walker to an Urban Curator: Initiating Emotionally Moving Situations in Public Space. LİMES: Cultural Rationalistic 4.1.
- Lefebvre, H.** (1998). Modern Dünyada Gündelik Hayat. Metis Yayınları, İstanbul.
- Levi-Strauss, C.** (1983). The Raw and the Cooked: Mythologiques Volume One. Chicago: University of Chicago.

- Marshall, G.** (1999). Sosyoloji Sözlüğü, (Çev. Osman Akınhay, Derya Kömürcü), Bilim ve sanat Yay., Ankara.
- Maviş, F.** (2005). Menü Planlama Tekniği, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, No:1614.
- Morgan T.C.** (1984). Psikolojiye Giriş. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Psikoloji Bölümü Yayınları.
- Nişanyan S.** (2002). Sözlerin Soyağacı. Çağdaş Türkçenin Etimolojik Sözlüğü, Everest Yayınları, İstanbul.
- Nutku, Ö.** (1994). Shakespeare Oyunları Üzerine Bir İnceleme: Gecenin Maskesi, İzmir: MitosBOYUT Yayınları.
- Özbay, F.** (1996). Evler, Kadınlar ve Ev Kadınları, Diğerlerinin Konut Sorunları, Habitat II Ön Konferansı, TBMMOB Mimarlar Odası, İstanbul.
- Pline, B. J. & Gilmore, J.H.** (1999). The experience economy: Work is theatre and every business is a stage. Boston, MA: Harvard Business School Press.
- Randal, C.** (2004). Interaction Ritual Chains, Princeton University Press, New Jersey, S.48.
- Rossi, A.** (2006). Şehrin Mimarisi, Kanat Kitap.
- Sennett, R.** (1996). Kamusal İnsanın Çöküşü, Çev: S. Durak, A. Yılmaz, Ayrıntı Yayınları, İstanbul.
- Spang, R. L.** (2007). Restoranın İcadı: Paris ve Gastronomi Kültürü. B. S. Şener (Çev.). Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Steyn, N. P. & Labadarios, D.** (2011). Street foods and fast foods: How much do South Africans of different ethnic groups consume? Ethnicity & Disease, 21, 462-466.
- Şavkay, T** (2001). Osmanlı Mutfağı, Şekerbank Yayınları, İstanbul.
- Peressut, L. B., Forino, I., Postiglione, G., & Scullica, F.** (2008). Places & Themes of Interiors. Contemporary Research Worldwide.
- Ritzer, G.** (2000). Büyüsü Bozulmuş Dünyayı Büyülemek Tüketim Araçlarının Devrimcileştirilmesi (Şen Süer Kaya, Çev.) İstanbul: Ayrıntı.

Tekmen, Y. (2007). An Analysis of The Evolution of Multi Functional Kitchen Mixing Tools; Yüksek Lisans Tezi. Ankara: O.T. Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü.

Terrin, A.N. (2007). “Rite/Ritual”, The Blackwell Encyclopedia of Sociology, Vol. 8, ed. George Ritzer, Blackwell Publishing, Malden.

Yüncü, H. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. 10. Aybastı- Kabataş kurultayı: Yerel değerler ve yayla turizmi içinde (s. 28-34). Şengel, S. (Edt.) Detay Anatolia Akademik Yayıncılık, Ankara.

Url-1<<https://visjourn.files.wordpress.com/2009/11/johnwhiteafireceremony.jpg>>, erişim tarihi 20.04.2019.

Url-2<<https://www.telegraph.co.uk/foodanddrink/10163574/The-first-restaurant-in-the-world-preserved-in-paint.html>>, erişim tarihi 22.02.2019.

Url-3<<https://www.foodserviceequipmentjournal.com/mcdonalds-reports-first-quarter-2016-financial-results/>>, erişim tarihi 22.02.2019.

Url-4<<https://www.smithsonianmag.com/arts-culture/back-future-movies-are-obsessed-television-rightfully-so-180955807/>>, erişim tarihi 22.02.2019.

Url-5<<https://www.jll.com.tr/>>, erişim tarihi 10.02.2019.

Url-6<<https://www.nationalgeographic.com/foodfeatures/joy-of-food/>>, erişim tarihi 20.04.2019.

Url-7<<https://www.sanatabiyer.com/is-detay/14295/rutin/>>, erişim tarihi 15.06.2019.

Url-8<<http://www.artfulliving.com.tr/gundem/hayatin-rutin-akisi-uzerine-i-11683/>>, erişim tarihi 20.06.2019.

Url-9<<https://theconversation.com/talking-heads-what-toilets-and-sewers-tell-us-about-ancient-roman-sanitation-50045>>, erişim tarihi 10.02.2019.

Url-10<<http://blogs.getty.edu/iris/reclining-and-dining-and-drinking-in-ancient-rome/>>, erişim tarihi 10.02.2019.

Url-11<<https://ritaroberts.wordpress.com/2013/03/12/some-thoughts-on-food-in-roman-times/>>, erişim tarihi 10.02.2019.

Url-12<<http://www.wikizero.biz/index.php?q=aHR0cHM6Ly9lbi53aWtpcGVkaWEuY3JnL3dpa2kvRnJhbmtmdXJ0X2tpdGNoZW4>>, erişim tarihi 10.02.2019.

Url-13<<http://www.midcenturyhomestyle.com/inside/kitchen/1940s/gallery/page18.htm>>, erişim tarihi 10.02.2019.

Url-14<<https://mediatechsociety2012.wordpress.com/2012/10/13/gender-and-the-telephone-women-and-domesticity/>>, erişim tarihi 10.02.2019.

Url-15<<https://www.midcenturyhomestyle.com/inside/kitchen/index.htm>>, erişim tarihi 10.02.2019.

Url-16<<https://tr.wikipedia.org/wiki/C l s>>, erişim tarihi 10.06.2019.

Url-17<<https://www.telegraph.co.uk/news/worldnews/the-pope/9925004/Pope-election-Vatican-conclave-rules-and-rituals.html>>, erişim tarihi 12.05.2019.

Url-18<<https://xoxodigital.com/post/13185/2018-PyeongChang-Kis-Olimpiyat-Oyunlari//>>,erişim tarihi 10.05.2019.

Url-19<<https://www.theatlantic.com/entertainment/archive/2015/11/dinners-ready/416991/>>,erişim tarihi 10.04.2019.

Url-20<<https://medium.com/openout/history-of-dining-out-and-restaurants-4f0e0fc4ca03>>,erişim tarihi 22.05.2019.

Url-21<<https://food.ndtv.com/food-drinks/best-street-foods-of-india-that-will-get-you-drooling-1843981>>,erişim tarihi 10.02.2019.

Url-22<<http://www.arkiv.com.tr/galeri/detay/64274/17/Proje/1771>>,erişim tarihi 22.07.2019.

EK A: Yemek Deneyiminin Çeşitli İçerikler Üzerinden Kavramsal Deşifresi

KAHVALTI

Yemek yemek üstüne ne düşünürsünüz bilmem
Ama kahvaltının mutlulukla bir ilgisi olmalı

Cemal Süreya

Şekil A.1: Kahvaltı Şiiri, Cemal Süreyya.

DAVET

"şunları bir araya toplayayım.
Bir güzel muhabbet edelim" diye düşündüm.
Mutfak işinden de anlarım.
Donattım sofrayı.
Bayağı uğraştım.
Hepsinin, ayrı ayrı ne
yemekten, ne içmekten
hoşlandığını iyi bilirim.
Bayağı da para gitti.
Birinin yediğini öbürü yemez.
Ötekinin içtiğini beriki içmez.
Dört kişilik sofrayı kurdum.
Mumları da yaktım.
Bak hepsi, Erick Satie severdi.
Hatırladım.
Müziği de ayarladım.
Geldiler.
20 yaşında ben,
35 yaşında ben,
40 yaşında ben ve
bugünkü ben dördümüz.
Birden yirmi yaşımı, otuz beş yaşımın karşısına oturttum.
Kırk yaşımın karşısına da, ben geçtim.
Yirmi yaşım, otuz beş yaşımı tutucu buldu.
Kırk yaşım ikisinin de salak olduğunu söyledi.
Yatıştırıyım dedim.
"Sen karışma moruk" dediler. Büyük hır çıktı.
Komşular alttan üstten duvarlara vurdular.
Yirmi yaşım kırk yaşıma bardak attı.
Evin de içine ettiler.
Bende kabahat.
Ne çağırıyorsun tanımadığın adamları evine...

Can Yücel

BİRARAYA GELMEK
EVDE DAVET

EMEK

DAMAK ZEVKİ

RİTÜEL
SOFRA DÜZENİ

Şekil A.2: Davet Şiiri, Can Yücel.

ÖYKÜ

İşsizlik kötü şey vesselam. İşsizliğin kötü olduğunu da yalnız aç kaldığım zamanlar düşünüyorum. Can sıkıntısından bunaldığım sıralarda da düşünsem ya. Olmuyor. Bu bahçeye de hep böyle zamanlarımda gelirim. Neden acaba? Etraftakilerin de çoğu işsiz.

Bu bahçe sadece kaderleri bu yolda ortak olanları mı çekiyor dersiniz. Olabilir. Vakit öğleyi geçiyor. Açlıktan bahsettim ama pek de aç değilim. Bununla beraber, neden bilmem, etrafımdakilerden utanıyorum. Herkesin yemeğe gittiği bir saatte benim, parasız pulsuz buralarda dolaşmam bir suçmuş gibi geliyor bana. Boş sıralardan birine oturdum; düşünmeye başladım. Bereket versin sigaram var. O da olmasa felaket.

Bilmem ne dağındaki petrol arama kampında bir iş teklifi etmişlerdi. Gitseydim kötü mü olurdu sanki. Enayilik işte, parayla pulla değil ki. Bir odam olurdu, hiç olmazsa; ev kirası düşünmezdim. Sabahları acı kahvemi içebilir, öğle, akşam yemeklerini kampın tabldotundan yiyebilirdim. Tabldotu düşünür düşünmez karnım guruldamaya başladı, demek acıkmıştım. Şu yemek denilen şey de tuhaf bir şey. İnsanlar neler icat etmişler! Düpedüz ot yemek, yahut çiğ çiğ et yemek dururken, neler çıkarmışlar ortaya! Balığı denizden tutacaksın. Başka çeşidi olursa olmaz, levrek olacak. Ateşi yakacaksın, suyu kaynatacaksın, levreği içine atacaksın, haşlandıktan sonra çıkaracaksın, bir tabağa koyacaksın, soğutacaksın, başka bir kabın içine tavuktan çıkan yumurtayı kıracaksın, başlayacaksın çalkalamaya, yumurta hep aynı tarafa doğru çalkalanacak, bir yandan ince ince zeytinyağı döküceksin, zeytinyağı iplik gibi dökülecek. Zeytinyağının da hikâyesi ayrı Zeytini daldan koparacaksın, ezeceksin, yağını alacaksın. Mutlaka zeytin olacak. Fındık olsa olmaz, susam olsa olmaz, pamuk olsa olmaz, zeytin. Zeytinyağı iplik gibi dökülecek. Yumurtayla zeytinyağı kıvamını bulunca bir kaşıkla onu soğumuş levreğin üstüne gezdireceksin. Oldu mu sana mayonezli levrek? Kim bilir belki de olmadı. Olmazsa olmasın, aşçı değilim ya.

Mayonezli levreğin de ne hoş bir kokusu vardır! Acı cevize benzer. Lezzetle kokunun birbirine benzediğini de ilk defa düşünüyorum. Hem, birader, nene lâzım senin mayonezli levrek? Onu düşüneneğine ekmek düşünsene! Oh, canım ekmek! Sıcak ekmek! Taze ekmek! Yeni çıkarken ne güzel kokar fırınların önü! Fırından yeni çıkmış ekmek ne güzel yakar insanın elini!

Evet, petrol kampına gitmeliydim. Gerçi şehirden, tanıdıklardan uzak kalacaktım. Ama ne çıkar? Orada da ahabplar bulamaz mıydım? Bir petrol kampında ne gibi ahabplar bulunabilir, şimdi de onu düşünüyorum. Mesela Amerikalı bir mühendis bulunabilir. Mesela Teksaslıdır. Macera dolu.

Orhan Veli Kanık

YEMEĞİN KOKUSU
YEMEK YAPMANIN HAZZI

Şekil A.3: Öykü, Orhan Veli Kanık.

GORDON MATTA-CLARK

Food, 1971

Gordon Matta-Clark, Caroline Goodden'la birlikte 1971 yılında New York, SoHo'da Food isimli bir lokanta açar.

Müdavimleri Matta-Clark'ın mimar ve sanatçı çevresinden olan lokantada yemek herkesin katkısıyla pişirilmektedir. ————— ETKİLEŞİM

Her gelen belirli bir malzeme getirir, bunları tencerele atar ve ortaya çıkan yemeğin nasıl olabileceğine dair fikirler geliştirir, deneyler yaparlar. ————— DENEYSEL

Ne de olsa yemek de şehir gibi olabilir; düzensiz ve karışık. ————— DÜZENSİZ KARIŞIK

Burada biriken sanat çevresi Matta-Clark ile birlikte mimarlığa, var olan sanat anlayışına eleştirel şekilde yaklaşırken bir yandan da yeni bir oluşumun haberini vermektedirler.



Şekil A.4: Food, Gordon Matta- Clark.

RİRKRİT TİRAVANİJA

“The more people participate, the better”

Buenos Aires doğumlu Tayland asıllı sanatçı birbirini tanımayan bir grup insanı toplayıp törensi bir havada Tayland yemekleri hazırlıyor. **TÖRENSEL**

Yemeği yaparken, o esnada tanışan insanlar da çağdaş sanat sohbetleri yapıyor. Bir anlamda sanat eseri sayılan bu oluşumun değişmeyen teması misafirperverlik ve paylaşım. Bu gösterisini; evinin yanı sıra müze ve galerilerde gerçekleştiren Tiravanija ‘aşçı değil sanatçı’ olduğunun altını özenle çiziyor. **PAYLAŞIM**

Yemek etrafında dönen sanat sohbetleri pek çok kavramın karışımı. Aynı zamanda herkesin ilgiyle izlediği ilginç bir deneyim. “Kariştırmayı çok severim. Amacım güzel şeyleri birlikte sunup, toplamda ortaya daha güzel şeyler çıkarmak. Açıkçası sanattaki tek amacım bu. Bununla birlikte yalın olmayı da önemsiyorum” diyen Tiravanija insanları kaynaştırmaktan çok hoşlanıyor. **DENEYİM**

**BİR ARAYA GELMEK
YEMEĞİN BİRLEŞTİRİCİ GÜCÜ**

Farklı kültürlerden insanların anlık ilişkilerini küreselleşmenin bir parçası olarak görüyor: “İlişkiler çok önemli. Tek başına veya birlikte fark etmez, küreselleşebilen kültürler aynı zamanda yaratıcı olursa geleceğini kurtarır.



Şekil A.5: The more people participate, the better, Rirkrit Tiravanija.

SARAH WIGGLESWORTH

Sarah Wigglesworth ve Jeremy Till'in hazırlanmış bir yemek masasının, yemek sırasını ve sonrasında gösteren çizimi (Increasing disorder in a dining table), tasarlanmış program ile eylem arasındaki çelişkiyi tartışırken ilham verici bir noktada durmaktadır.

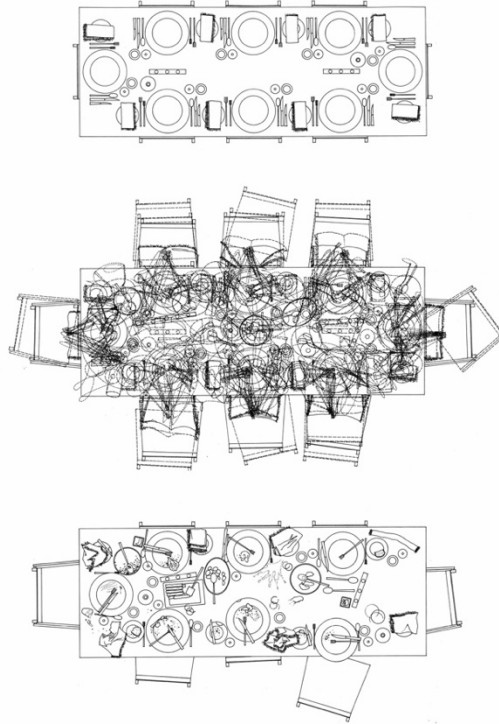
Bütün kurallara uyularak hazırlanmış bir akşam yemeği masası, bir anlamda idealize edilmiş bir mekan, yemegin başlamasıyla yani eylemin aktiflesmesiyle birlikte bütün kuralları bozmaktadır. Buradan yaklaşıldığında mimarlık, kurgulanan, tasarlanan ile yasanan arasındadır; hem kavram (concept) hem deneyimdir (experience) (Tschumi, 2008).

Öznenin deneyimi olmadan mimari bir kurgu gerçekleşmiş olmayacaktır. Mimari deneyim, deneyimleyen bedenle, deneyimin aracı olarak kuvvetli bir bağa sahiptir (Rush, 2007).

Mekan ile beden ve hareket olgularını ilişkilendiren bu anlayış mekanı eylemlerle var edilen bir 'olay'a dönüştürmekte; bu olaylar ve dolayısıyla mekanlar zaman içinde ortaya çıkmakta, form değiştirmekte veya yok olmaktadır (Güner 2012).

YEMEK SAHNESİNİN DÖNÜŞÜMÜ

Borges, Herakleitos'un ünlü sözünü "Hiç kimse aynı kafede iki kere çay içemez." olarak yorumlamıştır (Yazgan, 1996). Borges burada hem kafenin, hem de kisinin sürekli değişimine vurgu yapar. Bu vurgu mekanın yalnızca görünür nesneler veya eylemlerle değil, görünmez güçler ile de biçimlenebiliyor olduğunun (Güner, 2012) kabulünden kaynaklanır.



Şekil A.6: Sarah Wigglesworth.

LEZZETİN FİZYOLOJİSİ YA DA YÜCE MUTFAK ÜZERİNE DÜŞÜNCELER

JEAN ANTHELME BRİLLAT-SAVARİN

Evren yalnızca hayatla var olur ve yaşayan her şey beslenir.

Ulusların kaderi beslenme tarzlarına bağlıdır.

Bana ne yediğini söyle, sana ne olduğunu söyleyeyim.

Sofra zevki her yaşta, her koşulda, her ülkede ve her gün vardır. Bu, diğer zevklerle birlikte yaşanır ve diğerlerini kaybettüğümüzde bizi avutan son zevk olarak kalır.

Eski usüllere bağlı kalan insanların, ne önemlilikte olursa olsun işlerini sofrada hallettiklerini biliyoruz. Eskiden vahşiler savaş açacaklarına ya da barış yapacaklarına dair kararları, şöenlerde alırdı ve o kadar ileri gitmeksizin, köylülerin işlerini meyhanelerde bağladıklarını görmekteyiz. Bu gözlem, önemli meseleler hakkında karar alanların dikkatinden kaçmamıştır. Bunlar karnı tok insanla aç olanın aynı olmadığını, sofranın, ağırlanan ile ağırlayan arasında bir çeşit bağ oluşturduğunu, davetlileri bazı etkilere karşı daha açık ve hatta bu etkilere boyun eğmeye daha elverişli hale getirdiğini görmüşlerdir. Buradan da siyasi gastronomi doğmuştur.

YEMEĞİN İKNA GÜCÜ

KARAR ANLARINDA YEMEĞİN ROLÜ

Düzenlenen yemek, davetleri bir yönetim aracı haline gelmiş ve halkların kaderi ziyafetler sırasında belirlenmiştir. Bu ne bir çelişki ne de bir yeniliktir, yalnızca basit bir olgu gözlemidir. Herodotus'tan günümüze uzanan tarihçilerin kitaplarına bakın, göreceksiniz ki, komplolar da dahil olmak üzere bütün büyük olaylar ziyafetler sırasında tasarlanmış, hazırlanmış ve emredilmiştir.

GÜNDELİK HAYAT

Yemekler, bu sözcüğe yüklediğimiz anlamıyla, insan soyunun ikinci çağında, yani insanların meyvelerle beslenmeyi bıraktığı sırada ortaya çıkmıştır. Yiyeceklerin hazırlanışı ve etlerin paylaşılması, ailenin toplanmasını gerektirmiştir. Böylece aile reisleri çocuklarına avdan getirdiklerini dağıtmış ve yetişkin haline gelen çocuklar da ardından aynı hizmeti ihtiyarlayan ebeveynlerine vermişlerdir. İlk önce en yakın ilişkiler ile sınırlı kalan bu toplantılar, yavaş yavaş komşuluk ve dostluk ilişkilerini de kapsamaya başlamıştır. Daha sonra, insan ırkı dünyaya yayıldığında, yorgun seyyah gelip bu ilkel yemeklere katılmış ve uzak ülkelerde neler olduğunu anlatmıştır. Böylece bütün halklarda kutsallık kazanan misafirperverlik doğmuştur, çünkü ne kadar acımasız olursa olsun, yine de her insan, ekmeğini ve tuzunu paylaşmayı kabul ettiği birinin hayatına saygı duymayı kendine görev edinmiştir. Diller büyük ihtimalle bu yemekler sırasında doğmuş ya da mükemmelleşmiştir, çünkü bu, ya daima yenilenen bir toplantı fırsatıdır ya da yemeğe eşlik eden ve bunun ardından gelen rahatlamaya, doğal olarak güvene ve hoş sohbetlere uygun koşullar sağlamaktadır.

YEMEĞİN YARATICI GÜCÜ

MİSAFİRPERVERLİK
DİL
GÜVEN
HOŞ SOHBET

Şekil A.7: Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler.

LEZZETİN FİZYOLOJİSİ YA DA YÜCE MUTFAK ÜZERİNE DÜŞÜNCELER

JEAN ANTHELME BRİLLAT-SAVARİN

Yeme zevki ve sofraya zevki birbirine karıştırılmamalıdır. Yeme zevki, karşılanan bir ihtiyacın o anki ve doğrudan hissidir. Sofra zevki, yemeğe eşlik eden olaylar, nesneler ve kişilere dair çeşitli koşullardan doğan, üzerine düşünülmüş bir histir. Sofra zevki; yemeklerin yapılması, yer seçimi ve davetlilerin bir araya getirilmesi için önceden hazırlık yapılmasını gerektirir.

SOFRA ZEVKİ:
YEMEK
MEKAN
KİŞİLER

Aşırı toplumsalcılığın aramıza dahil ettiği değişiklikleri çoğunlukla bir sofraya etrafında görebiliriz; aşk, dostluk, işler, borsa oyunları, iktidar, talepler, protektora, hırs, entrika. Bu evveliyatların anında doğurduğu sonuçta dolayı, insani endüstri, sofraya zevkinin süresini ve yoğunluğunu arttırmak amacını kendine hedef edinmiştir. Bardak ve kadehler çiçeklerle süslenmiştir, davetlilerin başlarına çiçekten taçlar takılmıştır, gökkubbenin altında, bahçelerde, koruluklarda, doğanın harikaları eşliğinde yemekler yenmiştir. Sofra zevkine müziğin çekiciliği ve çalgıların sesi eklenmiştir. Böylece Phazician saray erkânı kendilerine ziyafet çekerken, ozan Phemius eski dönemlerin olaylarını ve savaşçıları anmıştır.

YEMEK+MÜZİK
TÜM DUYULARA HİTAP

DUYGULARI AÇIĞA VURMA SAHNESİ: SOFRA
YEMEK İLETİŞİMİ

Gastronomi sözcüğü Yunanca'dan alınarak yeniden kullanıma sokulmuştur. Yemekseverlik, gözüdoymazlık ve pisboğazlıktan ayrı tutulmaya başlanmıştır. Bu itiraf edilebilir bir eğilim, ev sahibi için hoş, davetli için yararlı, bilim için gerekli bir toplumsal nitelik olarak kabul edilmiş ve yemekseverler aynı tercihlere sahip oldukları bilinen yemek meraklarıyla yan yana konulmuştur. Genel bir misafirperverlik ruhu, toplumun bütün sınıflarında yaygınlaşmıştır. Toplantılar çoğalmış ve herkes dostlarına ziyafet çekerek, her bölgenin en iyisini sunmaya çabalamıştır.

GÖSTERİ OLARAK YEMEK

Berber olmaktan alınan zevk sayesinde, gün içinde zaman paylaşımında uygun hale getirilerek, gün doğumunda gün batımına işler halledilmiş, kalan zaman ziyafetlere eşlik eden ve sonra da devam eden zevklere adanmıştır. Oluşturduğu yemekler, hakim olan neşe ve hoşgörülen özensiz kıyafetler bakımından özel bir niteliğe sahip olan hızlı öğle yemekleri ortaya çıkarılmıştır. İyi bir akşam yemeği yemiş olan kişilere sunulduğunda ne iştah ne de susuzluk gerektiren, amacı yalnızca vakit geçirmekten ve temeli de şekerli yiyeceklerden ibaret, tamamıyla sıradışı bir çeşit çay davetleri verilmiştir.

SAVAŞ SANATI OLARAK YEMEK

Otuz yıldan beri, çok sayıda kişiyi etkilemek gerektiğinde düzenlenen yemek ile siyasi ziyafetler yaratılmıştır. Bu yemeklerde enfes şeyler ikram edilmesi ama bunların dikkati dağıtmaması ve zevkin yalnızca anı olarak kalması gerekmektedir.

Nihayet lokantalar ortaya çıkmıştır; bunlar üzerinde henüz fazla fikir yürütülmemiş yeni kurumlardır. Cebinde üç, dört kuruşu olan herkesin istediği anda ve koşulda gidebileceği, damak zevkinin sağlayabileceği bütün hoş tatları alabileceği şartları yaratmaktadır.

Şekil A.8: Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler.

CHEFS TABLE

MUSA DAĞDEVİREN

Musa Dağdeviren: 80'lı yıllarda Çiya Kebab'ın açıldığı yıllar, kebab gibi yemekler sinemadan tutun da çoğu şeyde alay konusu yapılırdı. Kültürel altyapıdan yoksun insanların beslendiği bir gıda olarak bakılıyordu. İnsanların kültürlü ve kültürsüz diye tanımlanması beni rahatsız ederdi. Bir şekilde bununla ilgili bir şeyler yapmam gerekiyordu.

STATÜ OLARAK YEMEK

Dükkanında klasik müzik çalmak gibi bir fikrim vardı. Müşteriler Carmina Burana ve Chopin dinlerken dükkanında kebab yiyeceklerdi. Yavaş yavaş çok farklı kesimden insanlar gelmeye başladı. İnsanlar kebabla kültürü tartışır hale geldi. Kültür ne okumakla ilgili ne doktor, avukat olmakla ilgili. Küöylünün yaşadığı, çobanın yaşadığı...bu da bir kültür. Yani yaşadığın şeyin adı aslında kültür.

Mehmet Gürs: Dünyanın büyük yemek kültürleri hangileri? Listeler yapıldığında içlerinde genellikle batı mutfakları oluyor. Günümüz Türkiye'sinde bile aşçılık okuluna gittiğinizde geleneksel Fransız mutfapı et sularını ve soslarını öğrenirsiniz. Ama hayır, aşçılığın temeli bu değil. Kültürün zenginliği yemek tarihiyle çok alakalıdır. Bunu çıkardığınız anda kimliğinizin büyük bir bölümünü kaybedersiniz. Bu yüzden geçmişte insanların ne pişirdiğini bilmemiz lazım.

KÜLTÜR OLARAK YEMEK

Cemre Narin(yemek editörü): Türk mutfaklarını tek bir cümlede anlatmak çok zordur. Yahudi, Ermeni, Arap esintileri var. Kebablar, dönerler, dolmalar, mantılar var..

Özge Samancı(aşçılık tarihçisi): Musa Dağdeviren sadece bir şef değil o bir yemek arkeoloğu. Restoranı Çiya da bir yemek müzesi.

C.N.: Çiya'ya gitmek, Türkiye'nin bütün köylerini ve kentlerini aynı anda ziyaret etmişsiniz duygusu uyandırır. Geleneklerin ve kültürün yaşaması Musa için çok önemli. Yoksa yok olacaklar.

M.D.: Türkiye genelinde yemek kültürü gerçekten çok farklı, o kadar zengin özelliklere sahip ki. İnsanoğlu yeryüzünde taşıyıcıdır. Yemeği taşır, müziği taşır, elektriği taşır... Zengin çeşitliliğimizi bizi birleştirecek şekilde değerlendirmeliyiz.

FARKLILIKLARI BİRLEŞTİREN ELEMENT:YEMEK

Zeynep Dağdeviren: İnsanlar oraya geldiklerinde yemek yemeğe değil sadece, kendilerinin, kültürlerinin, varlığının kabullenişini de hissetmeye geldiler.

M.D.: Çiyanın müşterileri, Çiya da çıkan yemeklerin birleşimin ta kendisi. Hepsi farklı özelliklere sahip. O farklı özelliklerini Çiya sofrasında yemekle paylaşıyorlar.

M.G.: Çiya'ya gidince etnik sınırlarınızdan, dini sınırlarınızdan, ulusal sınırlarınızdan kurtuluyorsunuz.

C.N.: Önünüzdeki masaya bakıp "bu yemeği hiç görmemiştim." diyorsunuz. Bir yemekten tatmanızda içinizde ister istemez bir gurur ve kimlik duygusu uyanıyor.

KİMLİĞİN GÖSTERGESİ OLARAK YEMEK

Şekil A.9: Chefs Table Belgeseli, Musa Dağdeviren.

RUHUN DOYSUN / İNSANLIK VE GÖÇÜN TARİHİ

MEHMET GÜRS

Merak, insanlar Ay ile başladı ve şuan başka bir gezegende nasıl bir koloni kurarız diye düşünüyor. Yetmiyor sadece yerinde kalıp karnını doyurmak. Bu merak sürekli bizi bir sonraki noktaya götürüyor. Bu arayış hep devam edecek...

YEMEK KÜLTÜRÜ

Yemek ve insan birlikte hareket ettiğinde yaşıyor ve gelişiyor. Örneğin mantı ilk çıktığı haliyle kalsa kaybolurdu. Yemekler devamlı insanlarla bir geziyor coğrafyadan, coğrafyaya aktarılıyor. Teknikler değişiyor, malzemeler değişiyor.. Yemeğin göçü kültürün göçüdür.

YEMEĞİN GÖÇÜ

Ateşle birlikte hayatımızı şekillendirmeye başladık. Isınmaya başladık, ateşin etrafında toplanmaya başladık. Yerleşik bir düzende, bir evde sobanın etrafında sohbetlerle, şarkılarla kültürümüzü oluşturduk. Yaşam kalitesi ateşle yükseldi.

MUTFAK:YAŞAM ALANI

İlk evimden itibaren mutfağı hep yaşam alanının bir parçası haline getirdim.

Eski yaban kabilelerde çok ilginç bir gelenek var. Potluck denilen bu ritüel tüketim üzerine değil biriktirdiğini elden çıkarmak üzerine bir ritüel.. Tüm sene biriktirilen mahsullerin fazlası bu ritüelde kabile bireylerinin bir araya gelmesi ile paylaşılıp, hediye ediliyor. Bu mahsuller derlenip toplanılıyor ve bir yemek pişiriliyor. Aslında şu anki bir çok bayram ve festival gibi ritüellerin kökeni buralara dayanıyor. Aynı kültür benzer şekilde devam ediyor.

RUTİN

PAYLAŞILAN YEMEĞİN KUTLANIŞI

O kadar sık tekrar eden bir şey ki yemek hayatımızda, artık neyi neden yaptığımızı düşünmüyoruz bile... Bu farkında olmama durumu içerisinde aslında o kadar çok değişen yemek ve mekan var ki, insanlar göç ediyorlar, mekanlarını değiştiriyorlar fakat bu değişimden yemekte malzeme, yöntem farklılıkları yaşıyor. Nereye giderseniz gidin insanlar o ateşin, o ızgaranın, o ocağın etrafında toplanıyor eninde sonunda ve toplumsallaşma orada başlıyor.

OCAK BAŞI TOPLANIŞ, TOPLUMSALLAŞMA

Çağın getirdikleri doğrultusunda Türkiye’de daha nadir olsa da Dünya’da insanlar yalnız yemek yemeye başladılar. Fakat yemek sırasında insanların sosyalleşme ihtiyacı değişmiyor. Örneğin Güney Kore’de bir kadın her yemeğini sosyal medyadan canlı yayınlayarak hem insanların yemek sırasındaki sosyalleşme ihtiyacını karşılıyor hem de kendi gereksinimini karşılıyor. Yöntemler değişse de yemek kültürü bir şekilde devam ediyor.

YEMEĞLE SOSYALLEŞME VURGUSU

Ocak kavramı Türkiye’deki yemek kültürünü anlayabilmek için çok önemlidir. Ocak sadece yemeğin piştiği yer değil, ham olanın piştiği, şifa veren yerdir aynı zamanda.. Bu doğrultuda bir çok söyleyiş vardır ve ocağın yanmasını devam ettiren her şey de kutsal sayılır bu kültürde.. Ocağın bu misyonu insanları bir araya topluyor.

Şekil A.9: Ruhun Doysun Belgeseli, Mehmet Gürs.

CHEFS TABLE

MASSIMO BOTTURA

Faith Fillinger(Food Writer): Yaptığı bir risotto tarifi ile Modena'daki depremde zarar görmüş Parmigiano peynirlerini tüm dünyaya satarak şehirde peynir üreticilerinin işleri kurtarmasını sağlıyor. Yemek ile gelen toplumsal iyi niyetin tarifini bu şekilde yapıyor. Üç Michelin yıldızlı bir restoran sahibi olmanın ne demek olduğuna dair kendi tarifini buldu. Massimo için bu sanatla, müzikle, mekanla ve malzemelerle ilgili. Sadece yemekle ilgili değil. yemeğin arkasında yatan tüm konsept onu çok daha ilgi çekici kılıyor.

HAFIZA

YEMEĞİN ARKA SAHNESİ

F.F: Yemeklerindeki en önemli malzemelerden birisi hafızadır. Onun tat hafızası ve ortaya çıkışı şekli ve o hatıralı alıp modern bir şekilde yeniden yorumlamasıdır.

F.F: Modenalılar yemek konusunda çok titizdir.İtalya devleti 150 yıllıktır. Bilinen gelenekler ise 26 yüzyıllıktır. Yani çok derin köklere sahip insanlar. Ülkenin en iyi yemeğinin nerede bulunacağını hangi İtalyan'a sorsanız cevap genellikle "Annem" olur. Massimo evde yapabileceğiniz tarifleri restorana getiriyor. Ve daha önce görülmemiş şekillere sokuyor. Bu yüzden de restoranın ilk yıllarında Modena'dan kimseyi burada bulamazdınız. Annelerinin yaptığından farklıydı, bu yüzden hoşlarına gitmiyordu.

AİDİYET

M.B: Küçükken kardeşlerimle oynarken benim güvenli yerim mutfaktaki masanın altıydı(Büyükanneimin makarna yaptığı yerin altı) O mekandan dünyaya başka bir açıdan bakardım aşağıya dökülen unlar... sürekli masanın altından Tortellini çalardım. Bana sordukların en sevdiğin yemek ne diye Tortellini ama çiğ tortellini derim çünkü o bir saniye önce büyükanneimin ellerinden çıkmıştır. Bu yüzden yemek çok önemli çünkü yarattığım her yemekte sizi çocukluğunuza götürmek istediğimi görürsünüz.

YEMEĞLE GEÇMİŞE YOLCULUK

M.B.: Yaptığım yemekler ilgi görmüyor ve restoranı kapatmayı düşünüyordum. Eşim bir yıl daha kalmam için beni ikna etti. Nisan 2001'de İtalya'nın en önemli yemek eleştirmeni Milano'dan Floransa'ya gidiyordu. Bologna'da bir kaza olmuştu ve çok uzun bir trafik oluştu. Modena'da durmaya karar vermiş. Yolunu değiştirdi ve yemeğini Osteria'da (Massimo Bottura'nın restoranı) yemeye karar verdi. 2 gün sonra en önemli dergilerden Espresso dergisinde yazı yazdı ve restorana daha önce gelmediği için pişman ve Modenalıların bu yemeklerden anlamadığı için üzgün olduğu yazıyordu. O makale tüm gastroni yazarlarının ufkunu açtı. Devamında gelen yoğun ilgi ile birlikte, Espresso Guide'dan en iyi restoran ödülü, İtalyanın en iyi genç şefi ve ilk Michelin yıldızımızı aldık.

KEŞİF

RASTLANTI

M.B.: Bir gün yanımda çalışan pasta şefim yaptığı tartı servisten önce düşürdü ve kırdı. Çok üzül müştü ama ben bu olayda başka bir şey gördüm. Sakın telafi etmeye çalışma ve diğer tartıları da kır ve tüm sosları tabak içerisinde dağıt dedim. İşte Tüh! Limonlu Tartı Düşürdüm bu şekilde ortaya çıktı...

SUNUM

YEMEK SANATI

Şekil A.9: Chefs Table Belgeseli, Massimo Bottura.

EK B: Kanyon AVM’de Yemek Deneyimi Üzerine Röportajlar

1. STEVE RESTORAN

1)İsminiz ve yaşınızı öğrenebilir miyim?

35 yaşındayım, Yasemin

2)Restorandaki görev tanımınız nedir? Ne kadar süredir burada çalışıyorsunuz?

Restoran işletme ekibindeyim, benim uzmanlık alanım şaraplar, 1 buçuk sene oldu burada.

3)Steve Restoran hakkında genel bir bilgi alabilir miyim?

Burası zaten ünlü bir şef restoranı olduğu için tercih edilen bir yer burası. Her şeyden ziyade haftasonu değil hafta içi çok hareketli bir yer burası. Öğlen saati. Easygoing bir restoran etrafı zaten iş merkezlerinden oluşuyor. Hep beyaz yakalıları öğle yemeklerini hatta eczacıbaşı sahipleri, onun üst yöneticileri düzenli olarak her gün geliyor.

4)Gün içinde en yoğun zamanlarınız?

Öğlen yemekleri çok yoğun ama akşam saatleri de yoğun oluyor. Bu insanlar zaten öğle yemeklerini Kanyon yiyor, haftanın bir günü burayı tercih ediyor, diğer gün farklı yeri, diğer gün yine buraya geliyor. Genelde rezervasyonlu geliyorlar çünkü sigara içilen alan çok az. O yüzden teras tercih edenler her gün rezervasyon yaptırıyor. Onlar hemen doluyor zaten 8 masa. Fix her gün dolu bu 8 masa.

5)Özel bir etkinlik düzenliyor musunuz düzenli olarak?

Biz Steve olarak düzenlemiyoruz ama İntema Akademi yapıyor düzenli olarak eğitimler. İntema mutfağın ön tarafı akademi, arka tarafı restoranın mutfağı. Açık mutfak gibi düşünün yani. Diğer mutfaklar kiralanan mutfaklar. Bugün çocuklar için eğitim vardı. Sushi mutfağı yapıyorlar, Fransız mutfağı yapıyorlar yani akademi, öğreniyorlar.

Mutfak kiralama mı tercih ediliyor daha çok akademi bölümü mü?

Akademiye tercih ediyorlar. Bu işte geldiğimden beri üç ya da dört kez kiralandı mutfak. Birinde şefle yapabiliyorsun birinde grup halinde kiralayabiliyorsun. Kiraladığın zaman bulaşık derdin olmuyor. Onların bu restorana faydası olduğunu söyleyemem. Akademiyle bu restoranı çok karıştıran oluyor. İnsanlar buraya geliyor akademi hakkında bilgi almak istiyor açıkçası eziyet oluyor.

Herşey birbirine bağlı çok iç içe mekanlar.

Evet buradan Pazar arabasıyla geçenler oluyor. Ama onlar rastlantıya girmiyor. Burayı keşfedenler sosyal medyadan görüp geliyorlar şefi. Gelenler herhangi bir organizasyon istemiyor ama buradaki alan kapandığında insanlar grup halinde burada oturmak istiyor. Yalıtılmış olabiliyorlar burada mesela 15,20 kişi rezervasyon yapıyoruz mesela teras istediklerinde bu tarafı kapattığımızda sanki kendilerine özel bir alan kiralamış gibi dışarıdan bağımsız ve rahat oluyorlar.

Daha önce İstinyePark’ta Zuma Restoranda çalıştığınızdan bahsetmiştiniz. Diğer AVM lerle kıyasladığınızda nasıl değerlendiriyorsunuz Kanyon AVM’yi?

Akmerkez bir zamanlar fazla popülermiş ama Kanyon açılınca bütün popülerliğini yitirmiş Popülerlikten kastım daha medyatik insanlar. Artık orası artık çok çok sessiz. İstinyepark açılınca da Kanyon bitmiş. Aslında üst düzey bir misafir portföyü var orada gördüğüm bir çok misafirimle burada karşılaşabiliyorum.

Steve Restoran terası sokak katındaki meydana bakan bir manzaraya sahip. Giriş katındaki etkinlikler burayı nasıl etkiliyor?

Genelde şikayet alıyorum etkinliklerden. Bu ortadaki oturma alanlarında baya sefer taşıyla gelip ayaklarını uzatıp yemeklerini yiyenler var. İstinye parkta böyle bir şey yoktu. Dizayn olarak Kanyon daha keyifli ne kadar karmaşık gözükse de aralardan köprüyle falan geçiyorsun. Burası sokak şeyine daha yakın. Biz de şimdi sokak lezzetleri restoranı açıyoruz Vadi'ye.

Restoranın menüsü nasıl?

Burası akdeniz esintili ıspanyol restoranı olsa da kokoreç bile var. Ya da işte dana pöç. Aslında Türk mutfağıyla harmanlanmış bir vizyon. Çünkü İsmet şef Anadoludan peynirler falan... Bir tane peynir tabağı var; onda da Türk peynirleri var. Muhteşem peynirler var, mahzenler çıkarılmış.

Düzenli olarak gelen müşterileriniz var mı?

Dedikoduyu seven bir kadın grubu var, rezidans grubu, onlar haftada bir gün akşamları buraya geliyorlar. Öğle yemekleri zaten hep aynı ekip mutlaka haftada 1-2 gün buradalar. Eczacıbaşı ailesi genelde iş toplantıları için burayı tercih ediyor.

Restoranın açılış ve kapanış saatleri nasıl?

Saat 11.30 açılıyor burası, 11.30 da açılıyor servise. Onlar 10.30 geliyor hazırlık için. 10da kapanıyor burası. AVM ile bağlantılı değiliz bazen 11 de kapanıyor. Müşteriyi erke kaldırmak doğru olmuyor. Son bir isteğiniz var mı diye soruyorum ona göre kapanış sağlıyorum. Böyle butik bir yer olduğu için misafirle birebir ilgileniyorum. Her şeyi kurallar çerçevesinde yapıyorsun hangi restorana gidersen git kurallar aynı ama menüyet önemli. En tehlikeli olan şikayet. Buradan çıkmadan önce sorunu çözmelisin. İnsan memnun etmek o kadar zor ki.

6)Steve'nın İntema içinde yer almasını nasıl değerlendiriyorsunuz? Mekanın bulunmasını ya da keşfedilmesini nasıl etkiliyor?

Burada food court yok bence. Bu kötü ama bizim restoran için iyi. Ben de şef restoranındayım ama yanımda Zula gibi burgerci ya da bir kahveci var. Restoranın burda olması bizim açımızdan avantaj, özgün bir alanı var teras gibi. Buraya gelenler zaten şefi tanıyarak gelen müşteriler ya da yemeklerini çevreden duyarak gelenler oluyor. Bir ekip de İntema içinden geçerken keşfedebiliyor ya da çocuğu İntema Akademi'de eğitim alırken burada yemek yemeyi tercih ediyor.

2. SAPIENS COFFEE

1)İsminiz ve yaşınızı öğrenebilir miyim?

28 yaşındayım, Burak

2)Sapiens'teki görev tanımınız nedir? Ne kadar süredir burada çalışıyorsunuz?

Ben burada tek çalışıyorum, servisi yapıyorum, 1 senedir

3)Steve Restoran hakkında genel bir bilgi alabilir miyim?

Biz 8 de açıyoruz o saate kahve bulamayanlar sabah buaraya uğruyor. Mesela Zula da kahve bulamayanlar da buraya geliyor. Ya da tatlısı çok güzel ama kahve yok burada tatlı kahve kombini yapıyorlar. Burası çok kalabalık oluyor. Ama sigara içmek isteyenler daha üst hizmet almak isteyenler Steve e geçiyor. Hemen rezervasyon yaptırıyor birilerini ağırlıyrlar, çünkü oranın oturma düzeni, hizmeti biraz daha farklı.

4)Gün içinde en yoğun zamanlarınız?

Sabahları ve öğle araları diyebilirim.

5)Özel bir etkinlik düzenliyor musunuz düzenli olarak?

Özel etkinlik yok ama buradaki herkes alanında iyi. Mesela Coffee sapiens alanında uzman, butik kahveci. Steve öyle meselan finedining bir yer. Zula öyle hamburgeri farklı bir noktaya taşıdı. Onundışıda mesela içerde organik gıdaların olduğu bir Pazar var. Hepsi özenle seçilmiş.

6)Sapiens'in İntema içinde yer almasını nasıl değerlendiriyorsunuz? Mekanın bulunmasını ya da keşfedilmesini nasıl etkiliyor?

Bizim burda en büyük avantajımız marka değeri, biz reklam yapmıyoruz sosyal medeyada. Zemin katında olanlar bir kapıdan giriyor işte kahvesini alıyor metroya gidiyorlar ama buraya sadece bizim için geliyorlar. Burası bir marka değeri. Orası ayaküstü bir yer. Burası marka değeri.2013-2014 ten sonra bu kahve kültürü oluşmaya başladı. İnsanlar artık kahve ile sütü içmiyor. "Ayıp olacak ama süt istesem mi?" diye soruyorlar.

Kanyon'un diğer AVM lerden farkı?

Kanyon AVM hafatıçı sadece çalışanların uğradığı haftasonu özellikle Pazar günleri ise çok kalabalık bir kitlenin dolaştığı bir yer. Mesela ben Pazar günlerini hiç sevmem. Buraya gelenlerin de haftaiçi 10da 6sı rutin olarak geliyor, öğle yemeğine gelen herkes tanıdık artık. Tabi Zula gelen kahvesini almadan gitmiyor öğle aralarında. Ben artık ezberledim kimin nasıl içtiğini. Haftaiçi Knayon özellikle yemek odaklı özellikle öğle yemekleri. Haftasonu aile odaklı, burada daha güvenli izlenim gören insanların tercihi.

3. İNTEMA MUTFAK / AKADEMİ

1)İsminiz ve yaşınızı öğrenebilir miyim?

26 yaşımdayım, Yalçın

2)Akademideki görev tanımınız nedir? Ne kadar süredir burada çalışıyorsunuz?

Aşçıyım, akademide eğitim veriyorum, başlayalı 1 sene oldu.

3)Akademi hakkında genel bir bilgi alabilir miyim?

Burası ilk açıldığında insanlara anket dağıtıldı, ondan sonra belli başlı menüler çıkarıldı, akademi içindeki eğitim programından bahsediyorum. Mesela önceden pastacılık üzerine ağırlıklıydı şimdi Dünya mutfağı üzerine yoğunlaşmış. Fransız mutfağı, sushi, italyan mutfağı, tapas...

4)Gün içinde en yoğun zamanlarınız?

Workshop saatleri

5)Özel bir etkinlik düzenliyor musunuz düzenli olarak?

Özel bir etkinlik yok ama eğitim bittikten sonra şef de bize katılıyor, hep birlikte yiyoruz yapılan yemeği.

İnsanlar neden akademi eğitimine katılıyor? Bir eğlence aktivitesi olarak mı görülüyor gerçekten öğrenmek için mi?

Yemeği yapan bir insan her zaman seven bir insandır. O yüzden nasıl yapıldığını merak ediyorlar. Açık mutfak da onlar için büyük bir şans oluyor. Dünya mutfağı olduğu zaman, her ülkenin kenine has yemekleri vardır. Hepsi geçmişte zor durumda kalınarak ve o zamanın elverişliliği ile ortaya çıkan ürünlerdir. Mesela Fransa yı örnek veriyorum; Fransa ya bizim ilettiğimiz ürünler onlarınki ile bir olmadığı için ordan buraya geldiği zaman yabancılaşıyor, insanlarda merak uyandırıyor. Bu merakla birlikte insanlar tatmak istiyor çünkü farklı bir şey tadıyorlar. Her mutfakta farklı bir pişirme tekniği vardır, o tekniklerde dönemin kendi zorluklarına göre ortaya çıkmıştır. Sushi örneğin. Sushi şu an çok popüler bir şey ama başlangıcı kendi zamanlarında yokluktan pirinç lapa yapıyorlar, çiğ balıkla birleştirip o şekilde yiyorlar. Sonradan işin içine farklı soslar giriyor, farklı türlü marinasyonlar giriyor ve evrimleşiyor. Bu sefer noluyor, merak uyandırıyor. Ve sosyal medyayla birlikte bu çok daha hızlı yaygınlaşmaya başladı. Türkiyede biraz daha değişiyor içine kıtırlar konuyor, pirinç ince ya da daha kalın yapılıyor. Buradaki insalara hitap etmesi için.

6)Akademinin İntema içinde yer almasını nasıl değerlendiriyorsunuz? Mekanın bulunmasını ya da keşfedilmesini nasıl etkiliyor?

Bu fikir aslında Emre Eczacıbaşı'na ait. Emre bey yurtdışında bu tarz yapıları gördüğünde aslında İntemaMutfak olarak aslında biz mutfak üretiyoruz ve mutfağa dair her şey içinde olmalı üzerine ortaya çıkıyor. Aslında Emre bey'e İntema mutfak babasının doğumgünü hediyesi ama fikir Emre bey'den, proje de ondan. Olay böyle çıkıyor aslında. Buradaki herkes bizim kiracımız. Zula öyle Steve öyle. Bu fikir de bizim ekosistem müdürümüzden çıkıyor. Daha farklı kurgular olsun işin içinde insanlar geldiğinde sadece İntema Mutfak almak için gelmesinler, oturup kahve içebilsinler ya da organik ürünü alsınlar. Akademinin burada olması tüm markalar için avantaj. Akademi İntema'nın en çok keşfedilen bölüm. En çok katılım alan diyebilirim.

4. NEW FRANK'S / HOTDOG AND MORE!

1)İsminiz ve yaşınızı öğrenebilir miyim?

37 yaşımdayım, Aykut

2)Ne zamandır Kanyon'da çalışıyorsunuz?

4 buçuk seneye yakın

Sadece yaz aylarında mı buradasınız?

Buradaki konsept sürekli açık, Kanyon buraları bize kir alıyor, dışarıdan gelen markalar da oluyor. Biz aslında yemek katındayız.

Bu ilk kez mi sokak katında yer alıyorsunuz?

Üç sene önce de açmıştım, keşke hep burda olsak. Üç sene önce New York sokakları konsepti vardı.

Sizden başka kimler oluyor mobil olarak?

Mısırcıyı ben ilk defa bu sene gördüm.

3)İnsanlar burda yer aldığınızı bilerek mi geliyorlar, tesadüfen mi burda yiyorlar?

Bizi gördükleri için burda yiyorlar. Burası üst kattan daha iyi kazanıyor. Tabi biz burayı 1 aylığına kiraladık. Bu arabada Kanyon'un. Bazen zabıta gezer burada, burası bir sokak sonuçta. Bana hep adres soruyorlar, eczane nerede, şu nerede, bu nerede

Başka bir yerde ya da başka bir sokakta mobil çalışmış mıydınız?

Yok, beledeye izin vermiyor öyle, daha önce bağdat caddesinde şubemiz vardı ama burası daha iyi. Mesela Kanyon'un farkı var, git mesela Özdilek'te satamazsın. Bu sokak olayı yok heme de insanları beyaz yakalı.

4)En yoğun saatler ne zaman gün içinde?

Öğlen ya da akşam saatleri, iş çıkışı. Burası hep şey dolu, iş kuleleri. İnsanlar o saatlerde yemek yemeye geliyorlar hem hızlı yiyorlar. Bizim yerli müşterilerimiz hepsi tatilde, bu aralar Araplar da geliyor çoğunlukla. Mesela yukarıda yerimiz var, beş senedir ordayız.

Orası duruyor kapanmadı. Ama burası daha iyi.

Hep bu noktada mı duruyorsunuz?

Burayı Kanyon veriyor bize. Bu araç var ya bu hep burda duruyor, ayda bir kiracısı değişiyor.

6)Bu sokakta başka bir noktada durmak ister miydiniz?

Yook burası çok iyi. Mesela insalar starbucks var orda alır içeceğini burda içerler. Bu küplerde oturur herkes alır yiyeceğini. Bu küpler iki senedir burda. Mesela açık sinema etkinliği oluyor burda. İnsanlar geliyor etkinlik öncesi burda yiyor.

5. KULLANICI / İDİL CELMEN

1)İsminiz ve yaşınızı öğrenebilir miyim?

24 yaşındayım, İdil

2)Ne sıklıkta Kanyon AVM ye geliyorsunuz?

Evim yakın olduğu için haftaiçi 2gün evde yiyorsak net 3günü iş çıkışında Kanyon'a geliyoruz. Bunun asıl sebebi yemek oluyor. Genelde Kitchenette'e gidiyoruz orası evimiz gibi oldu.

Kitchenette olmasının özel sebepleri var mı?

Menüsü ve mekanı. Artık alıştığımız için tanıdık insanların karşılaması. Ev gibi hissettiriyor. Aslında açık alan ama üstü kapalı. Tavanı açık olan yer de var. Ama orayı tercih etmiyoruz, içeriye girmeden önceki alanda oturuyoruz hem içerisi gibi hem de dışarısı gibi. Hem hava alıyoruz hem de korunaklı gibi. Evimiz de yakın olduğu için bu hep yapıyoruz.

3)Tanıdık yüzler görüyor musunuz?

Çok fazla görüyoruz. Abimin arkadaşları da burda oturuyor. Onlar genel olarak burda. Eve gitmek yerine gekiyor burada yemek yeniyor ve gidiliyor. Artık evde yemekten daha çok bu yapılıyor. Sosyal hayatını orda yaşayıp yemek yiyip...

Abiniz buraya yakın mı çalışıyor?

Abim Maslak'ta çalışıyor. Ama iki sene önce burada çalışıyor, heme bir yan sokaktaydı. Kitchenette oradan kalma bi alışkanlık zaten, öğle araları hep oraya gidiyormuş.

Farklı yerlerde de yiyor musunuz?

Evet mesala dün Sushico'da yedik bunun gibi yediğimiz bir kaç yer var. Ama genel olarak Kitchenette'deyiz.

İntema Mutfak'ta yemek yediniz mi?

Hayır, siz söyleyene kadar bilmiyordum. Sadece mutfak eşyaları satılıyor sanıyordum. Tatlı ve kahve için de Le Pain'e gidiyoruz. Mesela ailem geldiğinde hep Le Pain'e uğramak istiyolar. Le pain de ev gibi mesela yeşil çayımızı içelim, çilekli tartımızı yiyelim. Aslında şu an farkediyorum her mekanın bize hatırlattığı şey duygu, his farklı olduğu için günden güne ve kişilerle ilgili olarak o tercihimiz ona göre şekilleniyor. Abimleylem Kitchenette'e ama ailemleylem mutlaka Le Pain'e gidiyoruz. Annem geldiği zaman yapıyoruz çok enteresan bir şekilde çünkü ev gibi diyor annem orayı çok seviyor. Orası sıcaklığından dolayı ve Fransız fırınlarını andırdığı için. Oturup annem de babam da gelse şu cümleyi kuruyorlar "Le Pain'e gidip çilekli turtamızı yeriz artık"

4)Peki neden Kanyon? Çevrede yakın başka alışveriş merkezleri de var.

Burada çok seçenek var ve bir yerde otururken hem restoranda gibi hem de sokakta gibi.

5)Bu AVM'ye geliş amacınız yemek ağırlıklı mı? Bir geçiş olduğu için mi yoksa alışveriş odaklı mı?

Tamamen yemek. Yemeğimi de yiyeyim, dışarıda da oturmuş olayım hem de alışveriş için geziyorum bazen ama genelde yemek için Kanyon'u alışveriş için diğer AVM leri tercih ediyorum çünkü. Bence bir çok insan böyle yapıyor.

5)Sokak katını geçiş için kullanıyor musunuz?

Eski çalıştığım yer için metroya gitmem gerekiyordu ve sokak katını o zamanlar kullanıyordum. O zamanlar Le Pain'den sandviç ve portakal suyu alıp geçiyordum hala bazen yapıyorum burayı sabahları kullanmasam da. Çünkü Kanyon benim için artık bir vazgeçilmeze dönüştü. Ben hep burada yaşıyorum. Sinemedan çıkıyoruz yemeğe gidiyoruz ya da tam tersi. Burada bir çok şeyi birleştirebiliyoruz.

6)Kanyon AVM nin haftaici ve haftasonu yoğunluğunu nasıl değerlendiriyorsunuz?

Bence gelen olarak cumartesi akşamları kalabalık ama haftaici akşamları da oldukça kalabalık. Pazar günleri buraya gelmemeye çalışıyorum. Haftaici kalabalık olma sebebi de hem iyi yemek yiyebiliyorsun hem de bütçeye uygun çok seçenek var. Mesela İstinye Park'ta dışarıda yemek yiyeyim desek bunu haftada üç gün yapamayız. Ama burda dışarıda oturarak, bir AVM nin kapalı duvarları arasında kalmadan, ekonomik ve lezzetli şeyler yiyebiliyorsun o yüzden akşamları hep kalabalık.

6. SUVLA RESTORAN

1)İsminizi ve yaşınızı öğrenebilir miyim?

34 yaşındayım, Mahir

2)Restorandaki görev tanımınız nedir? Ne kadar süredir burada çalışıyorsunuz?

Restoran işletmecisiyim, 3 senedir.Bu mekan 2016dan açıldı, o zamandan beri buradayım.

3)Suvla Restoran hakkında genel bir bilgi alabilir miyim?

Biz şarap ağırlıklı bir restoranız, biliyorsunuz Suvla şarap üreticisi. Ağırlıklı şarap, şarabın yanında gidecek şarküteri ürünleri. Çanakkale yöresine ait şarap. Restoran menüsü Dünya mutfağı olarak değişiyor, pizzalar, makarnalar..

4)Gün içinde en yoğun zamanlarınız?

Öğle arası ve akşam saatleri. Öğlen 12'den 2buçuğa kadar öğle yemekleri, akşam da 6'dan 9-10'a kadar en yoğun saatler.

Restoranın hem iç mekanı hem de bahçe bölümünde oturma alanları var, Tercihler nasıl oluyor?

Kışın sadece iç mekan, bahçede bir koruma olmadığı için. Burası çok rüzgarlı bir alan o yüzden kışın çok konforlu olmuyor.

5)Özel bir etkinlik düzenliyor musunuz düzenli olarak?

Bizim tadım etkinliğimiz var, şarap tadım. Ayda bir düzenlediğimiz. 5-6 çeşit şarabı sunuyoruz.

Kimler davet ediliyor?

Instagram sayfamızda yayınlıyoruz, rezervasyon yaptıran misafirler katılıyorlar.

Düzenli olarak gelen müşterileriniz var mı?

Misafir kitlemizin %60ı sürekli müdavim. Çevremiz iş merkezi olduğu için her gün olmasa bile haftada 1-2 gün mutlaka burada aynı kişiler. Öğlenleri daha çok tanıdık yüzler, akşamları yine öyle ama öğlen gelen ekipler daha aşina olduklarımız.

Restorana gelen müşteriler karın doyurmak için gelse de aslında bir restorana gitmek içinde bir çok sebebi barındırır. Restoranlar insanların özel anlarına ev sahipliği yapmaktadır. Siz bu konuda ne düşünüyorsunuz?

Biz de öyle hikayeler çok fazla var. Mesela yahudi bir müşterimiz var ayda bir gün mutlaka mezarlık ziyaretinden sonra buraya gelip bir kadeh şarap içerler. İş yemeklerini burada düzenleyenler oluyor. Cumartesi günü işten 10-15 kişi gelip aydan bir burada yerler. Sürekli değil ama ayda bir oluyor. Ya da bazı aileler var ailesindeki herkesin doğumgünü için burayı tercih ediyorlar, eşinin doğumgününde gelen var, çocuğunun doğumgününde gelen var...Artık bizi benimsemiş insanlar hep burayı tercih etmek istiyor. Özellikle Eczacıbaşı ailesinden biri geldiği zaman biz artık ne sevdiklerini biliyoruz ona göre her şeyi ona göre sipariş ediyoruz. Çalışanlarımız da 2016dan beri hep aynı bu müşteriler için çok önemli. Müşteri her geldiğinde farklı bir yüz görmek istemiyor. Bizim öyel bir avantajımız var, ilk açıldığımızdan beri aynı ekiple devam ediyoruz. Bir müşterimiz var, dede. Hep torunuyla buraya geliyor.

Bebekliğinden beri biliyoruz çocuğu. 3 yaşında oldu o da artık. Bu da çok güzel bir şey bizim için. Sonuçta yemek yemek öyle ye kalk bir şey değil.

Yemek sadece ye kalk değil demiştiniz, siz yemek yemeyi nasıl görüyorsunuz?

Yemek sadece yemek yemek değil, kendi şahsım adına bir yerde sadece çok güzel bir yemek yemek için bir yerden bir yere gitmem ya da evde çok güzel yapıp yedin aynı keyfi almayabilirsin ya da biri size yapsa bile. Bence ambiyans, ordaki ortam, servis, ordaki insanlar, ordaki enerji çok önemli.

6)Avm içinde Suvla'nın kendine özgü bir mekanı var. Diğer yemek mekanları koridorda yan yana yer alırken bu kata sinemanın içinden çıkılması mekanın bulunmasını ya da keşfedilmesini nasıl etkiliyor?

Burası çok saklı bir yer, ulaşım bile sadece asansör ile var. Bu avantaja dönüştü zamanla. Burayı bilen geliyor. Burada daha önce yer alan restoranlar kısa sürede kapanmış keşfedilemediği için.

ÖZGEÇMİŞ

Ad-Soyad : Zehra Hande Gönüllü
Doğum Tarihi ve Yeri : 27/05/1990 Kdz.Ereğli
E-posta : handegonullu@gmail.com

ÖĞRENİM DURUMU:

2017 Hochschule Fur Technik, IMIAD Programı
2016-2019 İstanbul Teknik Üniversitesi- IMIAD Programı
2014 Ecole Nationale Supérieure D'Architecture De Grenoble, Erasmus Programı
2009-2015 Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Mimarlık Bölümü

MESLEKİ DENEYİM:

2018- YOO MİMARLIK
2016-2018 FONKSİYON MİMARLIK
2015-2016 CM TASARIM ve MİMARLIK

ÖDÜLLER:

- 2015 Alman Lisesi Ek Bina Yarışması- Birincilik ödülü- (Ekip CM Mimarlık)
- 2014 Emre Arolat Araştırma Anlama Bursu
- 2013 Çanakkale Belediyesi Kültür Merkezi ve Belediye Binası Yarışması 2.Mansiyon(Ekip)

