*design*unlimited

Yemenin tasarımı
Design of eating

YILDA İKİ DEFA YAYIMLANIR, PARA İLE SATILMAZ. İLKBAHAR 2024, SAYI 16, YIL: 8. KAPAK: GIULIA SOLDATI, SCARPETTA. FOTOĞRAF: CARLA DEL TORO
PUBLISHED TWICE A YEAR, FREE OF CHARGE, SPRING 2024, ISSUE: 16, YEAR: 8. COVER: GIULIA SOLDATI, SCARPETTA. PHOTO: CARLA DEL TORO

İÇİNDEKİLER
CONTENT

16 — Dünyaya ilham vermek üzere çıkılan bir tasarım yolculuğu
A design journey set out to inspire the world
Merve Akar Akgün

24 — Mutfak nesnelerinin kısmi tarihi
An incomplete history of kitchen objects
Nur Horsanalı

30 — Farklı duyuların uyarıldığı bir yeme deneyimleri üzerine
On an eating experience that stimulates different senses
Liana Kuyumcuyan

34 — Bakırın izinde: Emir Ali Enç ve markası Soy
In the footsteps of copper: Emir Ali Enç and his brand Soy
Liana Kuyumcuyan

38 — Tasarlandı, pişirildi ve yenildi: Macaroni Event
Designed, cooked, and eaten: Macaroni Event
Liana Kuyumcuyan

42 — Tatta dokunsallığın keşfi: Giulia Soldati'nin duyusal ziyafetleri
Tactile temptations explored: Giulia Soldati's unconventional feasts for the senses
Ecem Arslanay

50 — Plurality Now! Holobiyotik benliğin keşfi
Plurality Now! Exploring the holobiotic self
Marek Glogowski

54 — Gıda üretiminde anlatılar ve ilişkiler: Anastasia Eggers ile Mevsimsizlik, Brexit Ringası ve Kozmopolit Peynir üzerine
Narratives and relationships in food production: Anastasia Eggers on Post-Seasonality, Brexit Herring, and Cosmopolitan Cheese
Nur Horsanalı

60 — Sanat eseri inceliğinde: Terra Madre
With the refinement of a piece of art: Terra Madre
Berfin Küçükaçar

62 — Sınırları aşmak: Çelik, cam ve deneyim
Transcending boundaries: Steel, glass, and the experience
Nilsu Öztürk

unlimited

Design Unlimited
Yıl *Year*: 8, Sayı *Issue*: 16

Yılda iki kez yayımlanır. Para ile satılmaz. Bütün yazıların sorumluluğu yazarlarına aittir. Yazı ve fotoğrafların tüm hakları Unlimited Publications'a aittir. İzinsiz alıntı yapılamaz. *Published 2 times a year. Distributed free of charge. Authors are solely responsible for the content of submitted articles. All rights reserved by Unlimited. Quotations are not allowed without permission.*

Yayın sahibi *Publisher*:
Galerist Sanat Galerisi A.Ş.
Meşrutiyet Cad. 67/1 34420 Tepebaşı, Beyoğlu, İstanbul

Genel yayın yönetmeni *Editor in chief*
Merve Akar Akgün
merve@unlimitedrag.com

Yazı işleri müdürü *Executive editor*
Liana Kuyumcuyan

Katkıda bulunanlar *Contributors*
Agustina Bottoni, Anastasia Eggers, Ecem Arslanay, Elif Çak, Emir Ali Enç, Giulia Soldati, Marek Glogowski, Marije Vogelzang, Nilsu Öztürk, Nur Horsanalı, Özge Adanır, Philip Seerup

Çeviri *Translation*
Liana Kuyumcuyan
Nur Horsanalı

Tasarım *Design*
Vahit Tuna

Tasarım ve uygulama *Design and application*
Ulaş Uğur

Mali işler *Finance*
Berfu Adalı

İletişim adresi *Communication address*
Passage Petit-Champs
Meşrutiyet Cad. No: 67 Kat: 1
Beyoğlu, İstanbul, *Turkey*

E-mail: info@unlimitedrag.com

Instagram: designunlimitedturkey

Web: www.unlimitedrag.com

Baskı *Print*: Saner Matbaacılık
Litrosyolu 2. Matbaacılar Sitesi 2BC3/4
Topkapı- İstanbul, *Turkey*
(+90) -0- 212 674 10 51
info@sanermatbaacilik.com

Kahveyi sanata
dönüştüren nedir?

Sevgi,
bilgi ve özen.

Kahvenin ikramı her zaman
özel bir dokunuştur,
konuğa gösterilen değerin ifadesidir.
Bu geleneğin değerleriyle anılmak,
her fincan kahveyle yeniden
kahveseverlerin teveccühüne layık olmak
150 yılı aşkın süredir
en büyük ödülümüz olmuştur.

KURUKAHVECİ
MEHMET EFENDİ
1871

THE ART OF SERVING

KAIMAKK

FINEST DELIGHTS

WELCOME TO THE WORLD OF WONDERS

STEP INTO THE MAGICAL OASIS OF KAIMAKK,
WHERE TALES OF ONE THOUSAND AND ONE NIGHTS COME ALIVE
AND MYSTERIES UNFOLD. WHERE THE STARS SHINE BRIGHTER,
THE FLOWING WATER SINGS SOOTHING MELODIES,
AND THE MOST EXTRAVAGANT OF ALL PEACOCKS LIVE.

BASED ON TRADITION, CULTURE, AND FINESSE, KAIMAKK,
FINEST DELIGHTS & THE ART OF SERVING
WORLD'S FIRST LUXURY TURKISH DELIGHT&DESSERTS BRAND IS
NOW OPEN AT THE ISTANBUL AIRPORT INTERNATIONAL TERMINAL,
HOSTING THOUSANDS OF GUESTS DAILY.

KAIMAKK.COM

İtalyan mimar Antonio Citterio tasarımı Personal Line, Technogym App aracılığıyla, ekipman ekranından erişebileceğiniz yüzlerce egzersiz içeriği ile evdeki antrenmanlarınızı benzersiz bir deneyime dönüştürüyor.

Designed by Italian Architect Antonio Citterio, Personal Line makes your home training experience truly unique with hundreds of video workouts on the integrated display and through Technogym App.

www.technogym.com/tr I 0212 970 50 55

Technogym App

TECHNOGYM®

FOLLOWING A DREAM

When you chase after your imagination and get lost, which trail do you follow?
You just wait till you hear the sounds of those inspiring steps.
Just like the brilliant female artists before you, following the footsteps of their dreams.
Now it's your turn to step into your dreams!
The "Following a Dream" project, realized by Istanbul Modern with the support of Bosch Home Appliances, opens up a brand new space for girls to freely express their creativity. Young girls meeting with artists they can follow, are following the footsteps of their own dreams on this journey.

For more information
please scan the QR code.

BOSCH | İSTANBUL MODERN

Edito

Liana Kuyumcuyan

GIULIA SOLDATI, CONTATTO, 2016.

Toplum olarak doğal afetler, savaşlar, ekonomik veya politik nedenlerle çok fazla yer değiştirdiğimiz bir dönemden geçiyoruz. Bu hareketlilik bazı politikaların daha sertleşmesine, kültür, kimlik ve aidiyet gibi konuların daha çok konuşulmasına, bazen de diyalog alanlarının eksikliğinin ön plana çıkmasına sebep oluyor. Artık "farklı" olanla karşılaşmanın çok daha mümkün olduğu bir çağda yaşarken buna karşı doğan aşırı sağ politikaların ve partilerin iktidara gelmesiyle kutuplaşmanın en yüksek olduğu zamanlarda kendimize bir yer edinmeye çalışıyoruz. İpler bu kadar gerginleşmişken, ne mutlu ki bizi aynı sofraya oturtan, aynı tat veya kokular çevresinde sohbet etmeye iten fırsatlar hâlâ var.

Bu durumun çok iyi bir örneği olarak, sanatçı Michael Rakowtiz'in 2003 yılından bu yana devam ettiği *Düşman Mutfağı* isimli işi aklıma geliyor. Amerika'da, Irak'a ait yemeklerinin çocuklarla birlikte pişirildiği ve okullarda servis edildiği bu çalışma, Irak yemeklerinin tanınması ve bilinmesine odaklanıyor, iki ülke arasında savaş sürerken, bir yandan Amerika'da hayatını sürdürmeye devam eden Iraklılar'ın ve kültürlerinin görünürlüğünü yemek üzerinden tartışmaya açıyordu. Burada en akıllıca olan şey ise, yemek gibi paylaşıma ve diyaloğa açık bir durumun araçsallaştırılarak dokunulmaz hale gelen politik bir konunun rahatça ele alınabilmesiydi. Bu örneğe baktığımızda, yemek gibi çok gündelik bir pratiğin ne kadar kuvvetli bir itici güç olabileceğini görmek çok ilham verici.

Design Unlimited'ın *Yemenin Tasarımı* adını verdiğimiz bu sayısında, sadece yiyeceğe veya mutfak ürünlerine değil; yemek etrafında bir araya gelmenin potansiyellerine, performatifliğine, arkasındaki ekonomik-politik bağlamlara, malzemelere, ticarete ve en önemlisi, tasarımla ortaklaştığı noktalara değiniyoruz. Farklı ülkelerden farklı bakış açılarıyla bir şekilde yemek çevresinde şekillenen araştırmalara ve tasarımlara odaklanan bu sayı ile, bugün tasarımın yeni doğan ihtiyaçlar dahilinde nasıl şekillenebileceğini tartışmayı umuyoruz.

As a society, we are going through a period in which we move around a lot due to natural disasters, wars, and economic or political reasons. This mobility, in turn, leads to a hardening of some policies, a greater focus on issues such as culture, identity, and belonging, and sometimes a lack of space for dialogue. While we live in an age where it is now much more possible to encounter the "other", we are trying to make a place for ourselves at a time when polarization is at its highest with the rise to power of far-right policies and parties born in opposition to this. With things so tense, fortunately there are still occasions that allow us to sit at the same table and chat around the same tastes and smells.

A very good example of this is artist Michael Rakowtiz's *Enemy Kitchen*, which has been an ongoing project since 2003. This project, in which Iraqi food was cooked with children in the US and served in schools, focused on the recognition and appreciation of Iraqi food. While the war was going on between the two countries, the visibility of the Iraqis and their culture, who continued to live in the US, was being discussed through food. The most clever thing here is that a situation like eating, which is open to sharing and dialogue, can be instrumentalized and a political issue that has become untouchable can be easily addressed. Looking at this example, it is inspiring to see how a very everyday practice like eating can be a powerful driving force.

In this issue of Design Unlimited with the theme of *Design of Eating*, we are not only focusing on food or culinary products but also on the potential of gathering around food, its performativity, the economic-political contexts behind it, materials, commerce, and most importantly, its commonalities with design. With this issue, which focuses on research and design from different countries with different perspectives, we hope to discuss how design today can be shaped by emerging needs.

Haberler News

Milano Tasarım Haftası

Salone Del Mobile'nin 62. edisyonu 16-21 Nisan 2024 tarihleri arasında İtalya'nın Milano kentindeki Fiera Milano fuar alanında gerçekleşecek. Bu edisyon, mutfak ürünlerinin sergilendiği iki yılda bir düzenlenen *EuroCucina* fuarına da ev sahipliği yapacak. Fuar her yıl *Euroluce* aydınlatma fuarı ile dönüşümlü olarak düzenleniyor. Salone del Mobile'nin yanı sıra, Milano Tasarım Haftası kapsamında Brera Tasarım Bölgesi, Isola Tasarım Bölgesi, Tortona Tasarım Haftası ve 5Vie Tasarım Haftası'nda başka sergi ve etkinlikler de gerçekleşecek. Etkinliklere dair daha geniş bir seçkiyi https://www.fuorisalone.it/ web sitesinde bulabilirsiniz.

SALONESATELLITE 2019. FOTOĞRAF PHOTO LUDOVICA MANGINI

Milano Design Week

The 62nd edition of Salone Del Mobile takes place in Milan, Italy between 16-21 April 2024 at Fiera Milano. This edition will host the *EuroCucina* biennial exhibition showcasing kitchen products. Each year the exhibition alternates with the *Euroluce* lighting exhibition. Besides the fair, other exhibitions and events will take place at Brera Design District, Isola Design District, Tortona Design Week, and 5Vie Design Week as part of the Milano Design Week. You can find a wider selection of events at https://www.fuorisalone.it/ web site.

—

FORMAFANTASMA, LA CASA DENTRO, 2024.
FOTOĞRAF PHOTO GALLERIA GIUSTINI/STAGETTI

İçindeki ev

Formafantasma'nın Alberto Salvadori küratörlüğünde hazırlanan kişisel sergisi *La Casa Dentro*, 10 Nisan-19 Temmuz 2024 tarihleri arasında Fondazione ICA Milano'da ziyaret edilebilir. Sergi, kişisel kimlik ve kolektif hafıza temalarını araştıran bir dizi mobilya ve ışık objesinden oluşuyor. Eserler, Modernizm'in cinsiyetçi doğasını ve muhafazakâr erkeklik anlayışındaki köklülüğünü vurgulayarak, Modernizm'in kanonlarını eleştirel bir şekilde ele alıyor. *La Casa Dentro*, hafıza, kaybedilene duyulan nostalji ve tamamen unutmanın imkânsızlığına odaklanıyor.

The home within

Formafantasma's solo exhibition *La Casa Dentro*, curated by Alberto Salvadori, can be visited between 10 April-19 July 2024 at Fondazione ICA Milano. The exhibition comprises a series of furniture and light objects that explore themes of personal identity and collective memory. The works critically address the canons of Modernism, highlighting its gendered nature and rootedness in a conservative understanding of masculinity. *La Casa Dentro* meditates on memory, nostalgia for what is lost, and the impossibility to fully unlearn.

—

Viyana Tasarım Haftası için açık çağrılar

Viyana Tasarım Haftası bu yıl 20-29 Eylül 2024 tarihleri arasında Avusturya'nın Viyana kentinin çeşitli yerlerinde gerçekleşecek. Tasarım Haftası, her yıl dünyanın dört bir yanından tasarımcıları Tasarım Haftası'nda yer almaya davet eden açık çağrılar sunuyor. Sergide yer almak için başvurular 1 Mayıs 2024 tarihine kadar devam ediyor. Ayrıca *Stadtarbeit* adı verilen ikinci bir açık çağrı ile tasarımcılar, kentsel ve sosyal alanlar, farklı sosyal grupların bir arada yaşamasının iyileştirilmesi veya azınlıkların kentteki yaşam koşullarına ilişkin projeleriyle başvurmaya davet ediliyor. Stadtarbeit programı kapsamında üç proje üretim bütçesi ile ödüllendirilecek. *Stadtarbeit* için açık çağrı 21 Nisan 2024 tarihine kadar devam ediyor. Viyana Tasarım Haftası ve açık çağrılar hakkında daha fazla bilgiye https://www.viennadesignweek.at/ web sitesinden ulaşabilirsiniz.

Open calls for the Vienna Design Week

This year Vienna Design Week will take place from 20 to 29 September 2024 at various locations across Vienna, Austria. Each year, Design Week offers open calls that invite designers from all around the world to take place at the Design Week. The applications to take place at the exhibition continue until May 1st, 2024. Also, a second open call called *Stadtarbeit* invites designers to apply with their projects concerning urban and social spaces, the improvement of the coexistence of different social groups, or the living conditions of minorities in the city. As a part of the *Stadtarbeit* program, three projects will be selected and awarded with a budget. The open call to *Stadtarbeit* continues until April 21st, 2024. More information on the Vienna Design Week and open calls can be found at https://www.viennadesignweek.at/ website.

VİYANA TASARIM HAFTASI 2020, KOLLEKTİV. FOTOĞRAF FISCHKA/PATRIZIA GAPP
VIENNA DESIGN WEEK 2020, KOLLEKTIV. PHOTO FISCHKA/PATRIZIA GAPP

Isola Tasarım Festivali
Isola Design Festival

ANATOLIA SERGİ GÖRÜNTÜSÜ, FOTOĞRAF TUBA ÖZKAN BAKIRKAYA
ANATOLIA EXHIBITION VIEW, PHOTO TUBA ÖZKAN BAKIRKAYA

Dijital ve fiziksel tasarım platformu Isola tarafından bu yıl 8'incisi düzenlenen Isola Tasarım Festivali, 15-21 Nisan 2024 tarihleri arasında Milano Tasarım Haftası kapsamında ziyaretçilerini ağırlayacak

The 8th edition of the Isola Design Festival, organized by the digital and physical design platform Isola, will welcome visitors during Milan Design Week, from 15 to 21 April 2024

ANATOLIA, DOODLE AND THE GANG, FOUR MIRRORS.
FOTOĞRAF PHOTO PAVEL ERYSHEV

ANATOLIA, DOODLE AND THE GANG, PEANUT BENCH.
FOTOĞRAF PHOTO PAVEL ERYSHEV

Isola Tasarım Festivali, Isola Tasarım Bölgesi'ndeki Lampo Milano, WAO PL7 ve Galleria Bonelli gibi Milano Tasarım Haftası sırasında hiç açılmamış yeni mekânlarda gerçekleşecek. Bunlar ve diğer birçok mekân tasarımın geleceğine işaret edecek ve tüm mahallede yaratıcılık ve değişim atmosferini geliştirecek. İlham verici sergiler, seçkin enstalasyonlar, canlı etkinlikler, atölye çalışmaları, canlı gösteriler ve tasarım konuşmaları, 3 ana merkez de dahil olmak üzere 60'tan fazla lokasyonda 320'den fazla uluslararası tasarımcı, tasarım stüdyosu, yaratıcı ve üreticiyi ağırlayacak.

Isola'nın 2024 yılı için belirlediği *Bu Gelecek Şu Anda Mevcut Değil* teması, harekete geçmeye teşvik eden bir bildiri niteliği taşıyor. Tema, tasarımcıları tüm alanlar ve disiplinler arasında deney ve işbirliğini benimsemeye, yenilikçi çözümler aramaya ve tasarımın gezegeni ve insanlığı kolektif olarak etkilemesi gerektiğini akılda tutmaya teşvik etmeyi amaçlıyor. Etkinlik, farklı geçmişlerden ve ülkelerden tasarımcıları bir araya getirerek, sınırları, geleneksel tasarımı ve görme biçimlerini aşan bütünsel bir yaklaşıma ilham verecek. İnovasyon, sürdürülebilirlik ve zanaatkârlığı bir araya getiren ileriye dönük önerileri öne çıkaran Isola, farklı alanları umut verici bir tasarım çoklu evreninde birleştirerek bu sektörün önümüzdeki yıllardaki potansiyel yüzünü sergiliyor.

Farklı kültürler ve ülkeler arasında bağlantı kurma arzusunun bir parçası olarak Isola, Orta Doğu, Kuzey Afrika, Türkiye ve Asya'dan katılımcıları ve işbirlikçileri Milano'ya getiriyor.

Anatolia

Antik uygarlıkların önemli dönüm noktalarından esinlenen ve Grob ile birlikte küratörlüğünün üstlenildiği *Anatolia* sergisi, Anadolu tasarımını öne çıkarmayı ve İpek Yolu'nu anımsatan bir atmosfere sahip olmayı hedefliyor. Doğu ile Batı'yı birbirine bağlayan bu tarihi ticaret yolu, geçtiği bölgelerde hayati bir kültürel değişim merkezi yaratmıştır. Orta Doğulu katılımcılar, Milano Tasarım Haftası'nda uluslararası bir izleyici kitlesine uzmanlık, zanaat ve geleneksel teknik alışverişi alanlarındaki deneyimlerini sunuyor olacaklar.

Anatolia sergisine Abrahamm Creative Studio, Atelier Terra Madre, By Comma, Creande, Doodle and The Gang, Dozaj / Gokhan Sencan, Editions Levantine, Fatemeh Nejatisalout, George Geara, Kiron Studio, Kita Living, Nella Figueroa, Od Art & Design, Pinar Yesilnacar, Tugba Cebecioglu, Vincenzo Savastano Art + Design Studio, Zade Design gibi tasarımcı ve tasarım stüdyoları katılacak.

Isola Design Festival will take place in new locations such as Lampo Milano, WAO PL7, and Galleria Bonelli within the Isola Design District that were never opened during Milan Design Week. These and many other venues will point towards the future of design and cultivate an atmosphere of creativity and exchange throughout the entire neighborhood. Inspiring exhibitions, outstanding installations, lively events, workshops, live demonstrations, and design talks will involve more than 320 international designers, design studios, creators, and manufacturers hosted in over 60 locations, including 3 main hubs.

Isola's annual theme titled *This Future is Currently Unavailable* for 2024 is a statement to provoke action. The theme aims to provoke designers to embrace experimentation and collaboration across all fields and disciplines, seek innovative solutions, and keep in mind that design should collectively impact the planet and humanity. By bringing together designers from diverse backgrounds and nationalities, the event will inspire a holistic approach that transcends borders and traditional ways of seeing design. Highlighting forward-looking proposals that mix innovation, sustainability, and craftsmanship, Isola unites diverse fields into a promising design multiverse, showcasing the potential face of this industry in the years ahead.

As part of this desire for connection between different cultures and countries, Isola will bring to Milan participants and collaborators from the Middle East, North Africa, Turkey, and Asia.

Anatolia

The *Anatolia* exhibition which is inspired by the great crossroads of ancient civilizations, co-curated with Grob, will highlight Anatolian design and will have an atmosphere reminiscent of the Silk Road. This historic trade route linked the East and the West, creating a vital cultural exchange hub within the territories it traversed. Such will be the rich exchange of expertise, craft, and traditional techniques presented by Middle Eastern participants to the wide international Milan Design Week audience.

Participating designers and design studios of the Anatolia exhibition are Abrahamm Creative Studio, Atelier Terra Madre, By Comma, Creande, Doodle and The Gang, Dozaj / Gokhan Sencan, Editions Levantine, Fatemeh Nejatisalout, George Geara, Kiron Studio, Kita Living, Nella Figueroa, Od Art & Design, Pinar Yesilnacar, Tugba Cebecioglu, Vincenzo Savastano Art + Design Studio, Zade Design.

B&T HOUSE, FOTOĞRAF: BURAK TEOMAN

Dünyaya ilham vermek üzere çıkılan bir tasarım yolculuğu

A design journey set out to inspire the world

İlham veren mekânlara eşlik eden tasarım ürünleriyle sadece mobilya değil, aynı zamanda mekânlarda atmosferi tamamlayan farklı etki alanları yaratan B&T Design hakkında markanın yöneticisi Tuana Aysan ile konuştuk

We talked to Tuana Aysan, the manager of B&T House, about their brand that not only creates furniture but also different impact areas by complementing the atmosphere of interiors with their design products companion to inspire

TUANA AYSAN, FOTOĞRAF: BURAK TEOMAN

B&T Design'ın kuruluşundan ve tasarım estetiğinin arkasındaki ilham kaynaklarından bahseder misiniz?

B&T Design, kuruluşundan bugüne geçen 30 yılda, dünyaya ilham vermek üzere çıkılan bir tasarım yolculuğunun kalbinde yer alan global bir marka. İlham kaynakları arasında mobilya ve mekânın dışında moda, formlar, renkler ve materyallerin yanı sıra duygular ve hisler de yer alıyor. Herhangi bir döneme ait olmayan, güncel trendlerin peşinde koşmayan ama güncellikten de uzak durmayan tasarım yolculuğunda, mobilyayı bir ihtiyaç objesi olmaktan çıkarıp bulunduğu mekânlarda bir etki alanı yaratma misyonuyla hareket ediyor. Herhangi bir unsuru doğrudan alıp kitlesine yansıtmaktansan beslendiği farklı unsurları bir araya getirip ilham veren bir karışım, füzyon yaratmayı ve sunmayı tercih ediyor.

***Circular Living* konseptini öne sürerek sürdürülebilirlik konusunda emek verdiğinizi, aldığınız sertifikalarla ve şeffaf raporlamalarınızla alanda fark yarattığınızı biliyoruz. Mobilya tasarım ve üretim süreçlerinizde bu durum ne şekilde rol oynuyor ve çevresel etkiyi en aza indirmek için hangi girişimleri hayata geçirdiğinizi anlatabilir misiniz?**

Sürdürülebilirlik bizim için bir seçim değil, bir yaşam tarzı, bir zorunluluk. Bu kelime her yerde karşımıza çıkmadan çok önce, B&T Design'da sürdürülebilirlik kriterleriyle tasarım ve üretim yapıyorduk. Daha planlama ve tasarım aşamasında başlayan sürdürülebilirlik yolculuğumuzda ürünlerimizin uzun bir kullanım ömrüne sahip olması bizim her zaman olmazsa olmazımızdı. Tasarım aşamasından endüstriyel üretime geçiş sürecinde her zaman doğru optimizasyonla en az atık çıkacak şekilde planlama yaptık. Sürekli model değiştirmeden, dönemsel akımlara kapılmadan uzun soluklu düşünerek sürdürülebilirlik yolculuğumuza seneler önce başlamıştık.

Circular Living konseptiyle bu yaptıklarımızı uluslararası standartlarda ölçer, belgeler ve kontrol eder hâle geldik. Çevresel etkiyi en aza indirmek için sırasıyla doğru hammadde kullanımı, sorumlu üretim, akıllı dağıtım sistemi, üstün dayanıklılık ve atık yönetimi adımlarımdan oluşan döngüsel sistemimizle tüm süreçlerimizde sürdürülebilirliği esas alıyoruz.

B&T House'ta sergilenen tasarımlarınız nasıl oluşuyor? Tasarımcıları ve ürünleri hangi kriterlere göre seçtiğinizi anlatabilir misiniz?

B&T House'ta sergilenen tasarımlarımız, uzun yıllardır oluşturmaya çalıştığımız B&T kültürünün yansıması ve iletişim aracı aslında. Doğru materyal seçimi, renk dünyası, yer alacağı alanın ruhuna uyum gösterme becerisi, hatta ürünün iletişimi dahi tasarım aşamasına ışık tutuyor, destek oluyor. Bulunduğu mekânla barışık, dönemsel etkilerden uzak, fonksiyonellikten ziyade duygu ve hislere odaklı bir etki alanı yaratan tasarımlarımız bir araya geldiğinde bütüncül bir koleksiyon oluşturuyor.

Yeni tasarım trendlerini ve tüketici tercihlerini nasıl takip ediyorsunuz ve bu durum ürün geliştirme ve inovasyon yaklaşımınızı nasıl etkiliyor?

Daha önce de ifade ettiğim gibi, B&T Design'da takip ettiğimiz, keşfettiğimiz, öğrendiğimiz trendler, tercihler, duygular, hisler ve daha pek çok şey, daha iyi tasarım yapmak için değil. Kendimizi beslemek, bakış açımızı derinleştirmek, eskiyle yeninin sürekli iletişimini anlamak ve hayatın gittiği yeri mümkün olduğu kadar anlamak için radarlarımızı hep açık tutuyoruz. Şanslıyız ki, inanılmaz bir yaratım zenginliğinin yaşandığı bir çağdayız. Hiç beklemediğimiz bir anda dünyanın herhangi bir yerinde karşımıza çok yetenekli insanlardan farklı, etkili, dünyamızı değiştiren işler çıkabiliyor. Bunların hepsi de bizim ürün değil, marka geliştirme yaklaşımımızı etkiliyor, yönlendiriyor.

Sizin için daha yeni bir oluşum olan B&T House ve misyonundan da bahsedebilir misiniz? B&T House'u şekillendirmede özellikle etkili olan önemli iş birlikleriniz ve/ya projeleriniz nelerdi, paylaşabilir misiniz?

Can you tell us about the foundation of B&T Design and the inspiration behind its design aesthetic?

B&T Design is a global brand that has been at the heart of a design journey to inspire the world for the past 30 years. The sources of inspiration include not only furniture and space, but also fashion, forms, colors and materials, as well as emotions and feelings. In its design journey, which does not belong to any period, does not chase after current trends but does not stay away from contemporaneity, it acts with the mission of transforming furniture from an object of necessity and creating a sphere of influence in the spaces where it is located. Rather than taking any element directly and reflecting it to its audience, it prefers to create and present an inspiring mixture, fusion and fusion by bringing together different elements that it feeds on.

We know that you are working on sustainability by putting forward the *Circular Living* concept, and that you make a difference in the field with your certificates and transparent reporting. How does this play a role in your furniture design and production processes and can you tell us what initiatives you have implemented to minimize environmental impact?

Sustainability is not a choice for us, it is a lifestyle, a necessity. At B&T Design, we have been designing and producing with sustainability criteria long before this word appeared everywhere. In our sustainability journey, which started at the planning and design stage, it has always been a must for us that our products have a long lifespan. During the transition from the design phase to industrial production, we have always planned in such a way that the least waste is generated with the right optimization. We started our sustainability journey many years ago by thinking long-term without constantly changing models or getting caught up in periodic trends.

With the *Circular Living* concept, we have become able to measure, document and control what we do at international standards. We take sustainability as a basis in all our processes with our circular system consisting of the right use of raw materials, responsible production, smart distribution system, superior durability and waste management steps to minimize environmental impact.

How do your designs exhibited at B&T House come together? Can you tell us about the criteria you use to select the designers and products?

Our designs exhibited at B&T House are actually a reflection and communication tool of the B&T culture we have been trying to create for many years. The right choice of material, the world of color, the ability to adapt to the spirit of the space where it will take place, even the communication of the product sheds light on and supports the design phase. Our designs, which are at peace with the space they are in, far from periodical influences, creating an impact area focused on emotions and feelings rather than functionality, create a holistic collection when they come together.

How do you follow new design trends and consumer preferences and how does this affect your approach to product development and innovation?

As I mentioned before, the trends, preferences, emotions, feelings and many other things that we follow, discover and learn at B&T Design are not for better design. We keep our radars open to nourish ourselves, to deepen our perspectives, to understand the constant communication of old and new, and to understand as much as possible where life is going. We are lucky that we live in an age of incredible richness of creation. When we least expect it, we can come across different, impactful, world-changing works from very talented people anywhere in the world. All of this influences and directs our approach to brand development, not product development.

Can you tell us about B&T House, a newer organization for you, and its mission? What were your key collaborations and/or projects that were particularly influential in shaping B&T House, can you share?

B&T DESIGN, FOTOĞRAF: TAMER YILMAZ

B&T House bizim marka yolculuğumuzda farkında olduğumuz, önemli bir ihtiyaçtı. Biz burayı gerçekten evimiz olarak görüyoruz ve sadece ürün sergilemenin ötesinde bir misyona sahip olduğuna inanıyoruz. Burası bizim, ekibimizin, ailemizin, iş birliği içinde olduğumuz profesyonellerin ve B&T Design markasına doğrudan temas eden, etmeyen tüm yaratıcıların buluşma noktası. Ziyaretçilerimizden duyduğumuza göre, bu yaklaşımımız içeri girildiği anda hissediliyor ve farklı fonksiyonların keşfiyle daha da artıyor.

Örneğin burada, biraz da gizli bir sanat ve yaratım alanımız var. Adı da bu tanıma uygun olacak biçimde Inter. B&T House içinde yer alan Inter, genç sanatçılarla yaptığımız iş birlikleri ve sergilerin mekânı olarak tasarım ve sanatın iç içe geçme yolculuğunu farklı perspektiflerden bakarak anlatıyor. Inter, ilk sergisi *Yeniyurt Adası*'yla 25 Nisan'da kapılarını açıyor.

Başka bir örnek, B&T House'ta düzenlediğimiz gastro etkinlikler. Bir şef restoranı titizliği ve iddiasıyla; farklı mutfakları bir araya getirip misafirlerimize yeni deneyimler sunmaktan büyük bir keyif alıyoruz.

Son bir örnek de B&T House'un açılış etkinliğinden olsun. Açılış etkinliğimizde hepimize ilham veren hikâyesiyle uçurtma sanatçısı Zahit Mungan'ı ağırlamıştık. Tasarıma bambaşka bir yerden bakmak ve ilham veren işleri takdir etmek, paylaşmak; B&T House'ta tam olarak bunu yapmak istiyoruz.

Milano Design Week 2024 kapsamında Isola ile iş birliğiyle bir açık çağrı yaptınız. Bu açık çağrıdan, hedefleriniz ve sonuçları bağlamında bahsedebilir misiniz?

B&T Design'da, markamızın içinde bulunduğu yaşam ve etki alanı hem genişletmek hem de derinleştirmenin önemi ve değerine inanıyoruz. Bu amaçla dünyada farklı tasarım oluşumlarıyla bir araya geliyoruz, yeni iş birlikleri yapıyoruz ve bu iş birliklerinin hem süreçleri hem de sonuçlarını paylaşmaktan büyük bir heyecanı duyuyoruz.

Isola'yla Dubai Design Week'te başlattığımız açık çağrı da tam olarak böyle bir proje. Brief'ini verdiğimiz depolama ünitesi için dünyanın pek çok yerinden nitelikli, ilgi çekici başvurular geldi. By Comma'ya ait olan tasarım, ortak kararla öne çıktı ve bu ünite şimdi Milano Design Week 2024'te kazanan proje olarak sergilenecek. Biz de seçtiğimiz tasarımın sahiplerini geçtiğimiz günlerde B&T House'ta ve fabrikamızda ağırladık. Tasarım ve üretim süreçlerinin iç içe geçtiği, prototip üzerinde beraber çalıştığımız birkaç günün sonunda İstanbul keşif turuyla dünyanın farklı yerlerinden gelen iki yetenekli tasarımcıya da ilham vermeyi başardık. Şimdi de Milano'da bu tasarımın prototipini sergileyecek olmaktan büyük bir heyecan ve mutluluk duyuyoruz.

B&T House was an important need in our brand journey that we were aware of. We really see this place as our home and we believe that it has a mission beyond just displaying products. It's a meeting point for us, our team, our family, the professionals we collaborate with and all the creatives who may or may not be in direct contact with the B&T Design brand. From what we hear from our visitors, this approach is felt as soon as you walk in and is further enhanced by exploring the different functions.

For example, we have a somewhat hidden art and creation space here. It's called Inter, as befits this description. Inter, located in B&T House, is a space for our collaborations and exhibitions with young artists, telling the journey of the intertwining of design and art from different perspectives. Inter opens its doors on April 25th with its first exhibition *Yeniyurt Island*.

Another example would be the gastro events we organize at B&T House. With the meticulousness and assertiveness of a chef restaurant, we enjoy bringing different cuisines together and offering new experiences to our guests.

One last example comes from the opening event of B&T House. In our opening event, we hosted kite artist Zahit Mungan with his inspiring story. Looking at design from a completely different perspective and appreciating and sharing inspiring works; this is exactly what we want to do at B&T House.

You made an open call in collaboration with Isola as part of Milano Design Week 2024. Can you talk about this open call in terms of your goals and outcomes?

At B&T Design, we believe in the importance and value of both expanding and deepening the life and impact of our brand. For this purpose, we come together with different design organizations around the world, we make new collaborations and we are very excited to share both the processes and the results of these collaborations.

The open call we launched with Isola at Dubai Design Week is exactly such a project. We received qualified and interesting applications from all over the world for the storage unit we briefed. By Comma's design stood out with a unanimous decision and this unit will now be exhibited as the winning project at Milano Design Week 2024. We recently hosted the owners of the selected design at B&T House and our factory. At the end of a few days where design and production processes were intertwined and we worked together on the prototype, we managed to inspire two talented designers from different parts of the world with an Istanbul discovery tour. Now we are very excited and happy to exhibit the prototype of this design in Milan.

Tirmis Restoran: Yöresel lezzetlerin buluşma noktası

Tirmis Restaurant: A Meeting Point for Authentic Flavors

Lara Barut Collection'un gözde mekânlarından biri olan Tirmis Restoran, Antalya'nın eşsiz mutfağını misafirlerine sunan bir lezzet destinasyonu olma özelliği taşıyor.Akdeniz'in incisi Antalya'ya özgü sağlıklı bir baklagil çeşidi olan Tirmis'in adını taşıyan bu mekân, konuklarına unutulmaz bir lezzet deneyimi yaşatıyor

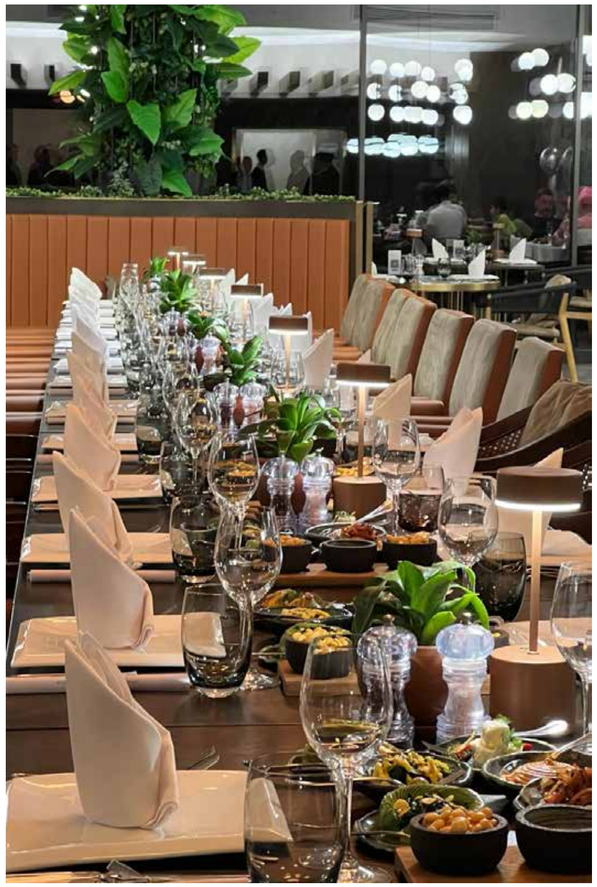
One of the favorite venues of Lara Barut Collection, Tirmis Restaurant, stands out as a destination offering Antalya's unique cuisine to guests. Named after Tirmis, a healthy legume specific to Antalya, the restaurant provides guests with an unforgettable culinary experience

Lara Barut Collection, misafirlerine unutulmaz bir tatil deneyimi sunmak için lüksün konforla buluştuğu özel bir dünya yaratıyor. Her detayın titizlikle düşünüldüğü bu tatil cennetinde, zarif tasarlanmış odalar ve modern olanaklarla donatılmış süitler misafirleri ağırlıyor. A la Carte restoranlarında dünya mutfağının en seçkin lezzetlerini tatma fırsatı bulurken, ünlü şefleri tarafından hazırlanan yemekler, kusursuz hizmetle birleşerek unutulmaz bir lezzet şöleni sunuyor.

Lara Barut Collection'un gözde mekânlarından biri olan Tirmis Restoran, Antalya'nın eşsiz mutfağını misafirlerine sunan bir lezzet destinasyonu olma özelliği taşıyor. Akdeniz'in incisi Antalya'ya özgü sağlıklı bir baklagil çeşidi olan Tirmis'in adını taşıyan bu mekân, konuklarına unutulmaz bir lezzet deneyimi yaşatıyor.

Lara Barut Collection creates a world where luxury meets comfort to offer guests an unforgettable holiday experience. Every detail is selectively thought out in this holiday paradise, where elegantly designed rooms and suites are equipped with modern amenities to welcome guests. While indulging in the most exquisite flavors of world cuisine at the A'la Carte restaurants, dishes prepared by renowned chefs combine with impeccable service to create an unforgettable culinary journey.

One of the favorite venues of Lara Barut Collection, Tirmis Restaurant, stands out as a destination offering Antalya's unique cuisine to guests. Named after Tirmis, a healthy legume specific to Antalya, the restaurant provides guests with an unforgettable culinary experience.



Yaz ve kış dönemlerinde hizmet veren Tirmis Restoran, 19.00 – 21.30 saatleri arasında misafirlerini ağırlarken, yaz aylarında 62 kişilik kapasitesiyle daha geniş bir alanda hizmet sunuyor. Kış aylarında ise 42 kişilik kapasitesiyle konuklarını ağırlıyor.

Tirmis Restoran, Antalya'nın geleneksel lezzetlerini modern ve yaratıcı bir şekilde sunuyor. Hibeş, tahinli kabak tatlısı, şiş köfte, tahinli piyaz gibi yöresel tatların yanı sıra, sadece yerel halk tarafından bilinen ve şehirle buluşamamış lezzetleri de menüsünde bulunduruyor. Usta şefler tarafından özenle hazırlanan bu lezzetler, misafirler tarafından büyük beğeni topluyor. Antalya'nın doğal lezzetleri kullanılarak hazırlanan yemeklerin yanı sıra şehrin gastronomi kültürü de farklı ülkelerden gelen misafirlere tanıtılıyor. Sadece civardaki yerel üreticilerden ürünlerini temin eden Tirmis Restoran, yerel üreticiyi de destekliyor.

Tirmis Restoran, sadece bir yemek mekânı değil, aynı zamanda Antalya'nın kültürünü, lezzetlerini ve misafirperverliğini yaşatan bir deneyim olma özelliğini taşıyor. Lara Barut Collection misafirleri için unutulmaz anlar yaşatmak amacıyla her detayı özenle düşünülmüş olan bu mekân, doğal ürünlerden hazırlanan yemekleri ve eşsiz atmosferiyle konuklarına unutulmaz anlar yaşatıyor.

Operating in both summer and winter seasons, Tirmis Restaurant welcomes guests from 19:00 to 21:30, offering a wider service area with a capacity of 62 guests for the summer season and accommodating guests with a capacity of 42 for the winter season.

Tirmis Restaurant presents Antalya's traditional flavors in a modern and creative way. In addition to regional delicacies such as hibeş, tahini pumpkin dessert, skewered meatballs, and tahini salad, the menu includes flavors known only to the local community and yet to meet the city. Carefully prepared by master chefs, these delicacies garner great admiration from guests. Alongside dishes prepared using Antalya's natural ingredients, the restaurant also introduces the gastronomic culture of the city to international guests. Tirmis Restaurant supports local producers by sourcing its products solely from the local producers in the area.

More than just a dining venue, Tirmis Restaurant embodies an experience that showcases Antalya's culture, flavors, and hospitality. With every detail meticulously designed to create unforgettable moments for Lara Barut Collection guests, this venue offers memorable experiences with its unique atmosphere and dishes made from natural ingredients.

Mutfak nesnelerinin kısmi tarihi

An incomplete history of kitchen objects

Yazı Text: Nur Horsanalı

İnsan eliyle tasarlanmış en eski nesnelerden olan mutfak nesneleri, yerel ve sosyal tarihin, geleneksel bilginin ve zanaatkârlığın izlerini taşır. 5. yüzyılın Kore *onggi* fermantasyon çömleklerinden 16. yüzyılın süslemeli *tazza* tabaklarına, Tupperware yemek kaplarından ikonik Alessi çaydanlıklarına uzanan bu nesneler, gelişen endüstriyel ilerlemeleri ve değişen toplumsal değerleri ve ihtiyaçları yansıtıyor.

Mutfak nesnelerinin insan yaşamındaki yaygınlığı göz önüne alındığında, eksiksiz bir tarihçe derlemeye çalışmak –diğer tüm tarihsel çalışmalarda olduğu gibi– imkânsız. Bu görsel deneme, mutfak nesnelerinin dönemin teknolojilerinden, tasarım akımlarından ve yemekle sürekli değişen ilişkimizden etkilenerek nasıl dönüştüğünü birkaç vaka üzerinden inceleyerek, bu kapsamlı tarihe kısmi bir bakış sunuyor.

Anonim nesneler

Çin'de MÖ 2. yüzyıl gibi erken bir tarihte üretilen şarap neseneleri, bize fizik prensiplerinin mutfağa aktarılmasına dair dâhiyane bir örnek sunuyor. Bu nesne tabanında açıklıkları bulunan bir hazne ve üstünde bir delik bulunan uzun bir borudan oluşuyor. Delik başparmakla kapatıldığında şarap haznede kalırken, parmak serbest bırakıldığında şarap boşaltılıyor. Bu nesneler şarabı kadehlere servis etmek için kepçelerden daha etkiliydiler.[1] Pratik kullanımların yanı sıra antik mutfak eşyaları genellikle rituelistik bir önem de taşırdı. Örneğin, Amerika'da 4. ila 8. yüzyıllar arasında mısır öğütmek için kullanılan taş nesneler, mısıra bağımlı tarım toplulukları için hayati önem taşıyan bereketi sembolize ediyordu ve törenlerde kullanılıyordu.[2]

Geçmişi MÖ 5. yüzyıla dayanan Kore'den *onggi hangari* kapları, günümüzde hâlâ kimchi gibi fermente yemeklerin yapımı için önemli bir mutfak nesnesi. Boyları bir metreye kadar ulaşabilen bu büyük toprak kaplar, fermantasyon için gerekli gözenekliliği sağlaması için düşük sıcaklıklarda pişirilir ve yüksek demir içeren kilden üretilir. Geleneksel olarak açık teraslarda kullanılan ve kış aylarında bazen donmayı önlemek için toprağın altına gömülen bu kaplar kimçiyi tüketilmeye hazır olana kadar muhafaza eder. 9. yüzyıldan bu yana hâlâ yaygın olan bir diğer nesne ise koni şeklinde bir kapak ve sığ bir toprak kaptan oluşan Fas *tajini*. Tajin ısındıkça yiyeceklerdeki nem buhara dönüşür ve koninin içinde hapsolur; böylece etlerin ve güveçlerin yumuşaklığı ve lezzeti artar.[3]

19. yüzyılda İran'ın Abadeh kenti, ziyafetlerde ve özel törenlerde kullanılan ve konuklar arasında ortaklaşa paylaşılan, armut ağacından girift oymalı şerbet kaşıklarıyla ünlüydü.[4] Osmanlı mutfaklarında ise bakır, pirinç ve gümüşten yapılmış mutfak eşyaları, özellikle bakteri tutmama gibi bilinen hijyenik özellikleri nedeniyle yaygındı. Bakır sini tepsiler etrafında toplanılır, aynı kaseden yemek paylaşırlardı. Yemeklerden önce ellerin yıkanması ibrik ve leğen takımlarıyla sağlanırken, gülâbdanlar yemeklerden sonra misafirlere hoş bir koku sunardı.

Çaydanlık

Çay tüketimi güneydoğu Çin'de, başlangıçta yaprakların toz haline getirilip kil kaplarda sıcak suyla çırpılmasıyla başlar. Birinci yüzyıla gelindiğinde çay yapraklarının kaynatılması yaygınlaşır. Bugün bildiğimiz demleme yöntemiyse ancak 14. yüzyılda ortaya çıkar. Bu yöntem yaygınlaştıkça çay demlemek için özel kaplar geliştirilir. 17. yüzyılda Avrupa'nın sömürgeci genişlemesi çayı –yüksek fiyatları nedeniyle– öncelik-

1 Wine Retriever (No: SL.1.2017.15.7). Metropolitan Sanat Müzesi Koleksiyonu. Erişim adresi https://www.metmuseum.org/art/collection/search/696555

2 Ceremonial Metate (No: 1979.206.429). Metropolitan Sanat Müzesi Koleksiyonu. Erişim adresi https://www.metmuseum.org/art/collection/search/312649

3 Corinne Mynatt. *Tools for Food: The Objects That Influence How and What We Eat*. Hardie Grant Books, 2021.

4 Sherbet Spoon (No: 1286-1874). Victoria & Albert Müzesi Koleksiyonu. Erişim adresi https://collections.vam.ac.uk/item/O109573/sherbet-spoon-unknown

Kitchen objects –among some of the earliest human-designed objects– are significant as repositories of local and social histories, traditional knowledge, and craftsmanship. From 5th-century Korean *onggi* pots used for fermenting to intricately ornamented 16th-century *tazza* vessels, and from beloved Tupperware food containers to iconic Alessi teapots, these objects mirror the evolving industrial advancements and shifting societal values and needs.

Given the ubiquity of kitchen objects in human life, attempting to compile a complete history, much like any other historical study, proves impossible. This visual essay provides merely a glimpse into this extensive history. By delving into a few select cases, it explores the evolution of kitchen objects shaped by technology, design movements, and our ever-evolving relationship with food.

Anonymous objects

Originating in China as early as the 2nd century BC, wine retrievers showcase an ingenious application of physics principles in the kitchen. These objects comprise a vessel with apertures at the base and a long tube with a hole on top. When the hole is closed with a thumb, the wine is retained within the vessel; releasing the thumb allows the wine to flow out. This method proved more effective than ladles when it came to serving wine in cups.[1] Alongside their practical utility, ancient kitchen utensils often carried ritualistic significance. For example, ceremonial stone metates from the 4th to 8th centuries in the Americas, used for grinding maize, symbolised fertility, which is vital for agricultural communities dependent on maize.[2]

Korean *onggi hangari*, dating back to the 5th century BC, has been integral to fermented dishes like kimchi until the present day. These large clay jars, reaching heights of up to one meter, are made from clay rich in iron and fired at low temperatures to ensure the necessary porosity for fermentation. Traditionally stored on outdoor terraces and sometimes buried in the ground during winter to prevent freezing, they preserve kimchi until ready. Another kitchen object remaining prevalent since the 9th century is the Moroccan tagine, consisting of a shallow earthenware pot with a conical lid. As the tagine heats, moisture from the food turns into steam and is trapped inside the cone, enhancing the tenderness and flavour of meats and stews.[3]

In the 19th century, the Iranian town of Abadeh was famous for its intricately carved pear wood sherbet spoons, known as *qashuq*. These spoons were used during banquets and special ceremonies and shared communally among guests.[4] While in Ottoman kitchens, utensils made from copper, brass, and silver were commonplace, particularly for their recognised hygienic properties, as they do not retain bacteria. Low and round copper trays called sini facilitated communal dining, where individuals gathered around a central large bowl to share a meal. Hand-washing before meals was facilitated by ewer and basin sets, while rosewater sprinklers, known as gülabdan, provided a pleasant fragrance to guests after meals.

The teapot

Tea consumption began in southeastern China, initially by grinding leaves into powder and whisking them with hot water in clay bowls. By the 1st century, boiling tea

1 Wine Retriever (Item no: SL.1.2017.15.7). Metropolitan Museum of Art Collection. Accessed https://www.metmuseum.org/art/collection/search/696555

2 Ceremonial Metate (Item no: 1979.206.429). Metropolitan Museum of Art Collection. Accessed https://www.metmuseum.org/art/collection/search/312649

3 Corinne Mynatt. *Tools for Food: The Objects That Influence How and What We Eat*. Hardie Grant Books, 2021.

4 Sherbet Spoon (Item no: 1286-1874). Victoria & Albert Museum Collection. Accessed https://collections.vam.ac.uk/item/O109573/sherbet-spoon-unknown

le Batı'daki varlıklılara tanıtır. Hollanda Doğu Hindistan Şirketi, 1660'larda Kakiemon tarzı çaydanlıkları Avrupa'ya getirerek Japon porselen ticaretini tekeline alır. 18. yüzyılın başlarına gelindiğinde, özellikle İngiltere'de, çayın bir sosyal ritüele dönüşmesi Avrupa'daki zanaatkarları çaydanlıklar ve çay setleri üretmeye teşvik eder.[5]

19. yüzyıla damgasını vuran İngiltere'deki Sanayi Devrimi, önemli teknolojik ilerlemeleri ve seri üretimi beraberinde getirerek ev eşyalarını ve mutfak gereçlerini daha geniş kitlelerin kullanımına sunar. Wedgwood Porselenleri, Sanayi Devrimi'nin yeniliklerinden yararlanmada ön saflarda yer almış ve porselen üretiminde devrim yaratan transfer baskıyı geliştirerek çay takımları da dahil olmak üzere dekoratif sofra takımlarının uygun fiyatlarla seri üretimini kolaylaştırmıştı. 19. yüzyılın sonlarındaki hızlı sanayileşmenin ortasında, doğadan ilham alan motifler, organik kıvrımlar ve asimetrik şekillerle ayrışan Art Nouveau tarzı gelişir. Avrupa çapında tanınmış mutfak eşyaları üreticileri tarafından bu dönemde piyasaya sürülen çay takımlarında bu nitelikler gözlemlenebilir. Ancak yeni yüzyıla geçerken bu tarz düşüşe geçer.

Belki de en tanınmış mutfak nesnesi tasarımlarından biri olan Marianne Brandt'ın 1924 tarihli heykelsi çay demliği tam anlamıyla bir Bauhaus nesnesi. Endüstri ve sanat arasında bir köprü kurmayı amaçlayan Bauhaus okulu, 20. yüzyıldan günümüze tasarım dünyasını temelden etkiledi. Brandt'ın modernist çay demliği, geleneksel çaydanlıkları soyut geometrik formlarla yeniden tasarlıyor. Gümüşten elde dövülmüş olan bu çaydanlık aslında seri üretim için tasarlanmıştı. Brandt'dan yarım yüzyıl kadar önce Christopher Dresser de güncel seri üretim yöntemlerini benimseyerek benzer çaydanlıklar tasarlıyordu. Proto-modernist tasarımlarına rağmen Dresser'ın adı nispeten bilinmiyor. Botanikçi geçmişi nedeniyle floral formlardan esinlendiği süslü seramik ve cam eserlerinin aksine, Dresser'ın metal çaydanlıkları soyut çizgiler içeriyordu. Dresser 1879'da otuz yedi tasarımını Dixon & Sons firmasına satar, ancak bunların çoğu –Bauhaus çaydanlığının kaderine benzer bir şekilde– prototip olarak kalır.[6]

1980'lerin başında postmodernizm, canlı renkleri, teatralliği ve abartıyı kucaklayarak modernizmden ayrılışı başlatır. Bu akıma öncülük eden İtalyan tasarım kolektifi Memphis, Matteo Thun'un *Columbina Superba*'sı ve Peter Shire'ın çeşitli çaydanlıkları gibi mutfak nesneleri de dahil olmak üzere, nesneler için özgün ifadeler geliştirdi. Bu dönemde İtalyan üreticiler önde gelen tasarımcılarla iş birliği yapmaya hevesliydi; tıpkı Michael Graves'in ünlü mutfak eşyaları üreticisi Alessi ile kurduğu iş birliğinde olduğu gibi. Graves, 1983 yılında *Tea & Coffee Piazza* koleksiyonuyla çay setine postmodern bir yorum getirdi. Alessi, Graves'i daha erişilebilir bir çaydanlıklık tasarlamakla görevlendirdiğinde, kuş düdüğüyle ikonik olan 9093 çaydanlık doğar. Alessi'nin tasarımcılarla yaptığı iş birlikleri ilerleyen dönemlerde Philippe Starck'ın *Juicy Salif*'i ve Alessandro Mendini'nin *Moka-Alessi*'si gibi başka ikonik nesneler de ortaya çıkardı. Dönemin bu ruhu, sonraki yıllarda tasarımcıları –örneğin Droog kolektifiyle ilişkili olanlar– etkilemeye ve eleştirel ve oyuncul mutfak nesneleri ortaya çıkarmaya devem ediyor.

Fişe takılı ve plastik

İkinci Dünya Savaşı sonrası 1950'lerde ekonominin toparlanmasıyla birlikte, özellikle orta sınıf tüketicileri hedefleyen ürünlerin erişebilirliğinde bir artış yaşanır. Gelişen ekonomi ailelerin kendi evlerini alabilmelerini ve ev aletlerine yatırım yapabilmelerini sağlar. Elektrikli ev aletleri üreticileri kahve öğütücülerden elektrikli bıçaklara, patlamış mısır makinelerinden tabak ısıtıcılarına kadar çok sayıda ürünü piyasaya sürerek dönemin bu talebini karşılar. Bu dönem aynı zamanda erkeklerin genellikle dışarıda, kadınlarınsa mutfakta yeni ev aletleriyle birlikte tasvir edildiği geleneksel cinsiyet rollerini pekiştiren reklamlara da tanıklık eder. Bu reklamlardan biri Kenwood Chef mutfak robotunun 1961 tarihli reklamıydı: "Chef yemek pişirmek dışında her şeyi yapar – bunun için eşler var!"

Elektrikli ev aletleri markaları arasında iyi tasarlanmış cihazlarıyla tanınan Braun, özellikle Dieter Rams'ın 1955 yılında tasarım direktörü olmasıyla öne çıkar. Rams'ın ünlü iyi tasarım ilkeleri Braun'un ürünleriyle eşanlamlı hale gelir. Takdir edilen bu mutfak nesneleri arasında Reinhold Weiss'ın 1957 tarihli çok amaçlı mutfak robotu, Florian Seiffert'in 1972 tarihli KF 20 kahve makinesi ve Dieter Rams'ın DS 1 konserve açacağı ve bıçak bileyicisi sayılabilir.

Bakalit gibi plastik malzemelerin gelişmesi ürünlerin daha çeşitli formlar almasını sağlar ve ucuz tüketim ürünlerinin çeşitliliğini giderek arttırır. Başta çoğu kişi savaş döneminden hatırladıkları kolayca kırılan ve eriyen plastik ürünlere şüpheyle yaklaştılar. Plastiğin mutfaklarda yaygınlaşmasında Tupperware'in önemli bir rolü var. Earl Tupper, boya kutusu kapaklarından ilham alarak 1938 yılında, sonradan Tupperware olarak bildiğimiz, ilk hava geçirmez plastik kabı tasarladı. Şirketin atılımıysa Amerikalı iş kadını Brownie Wise'ın öncülük ettiği bir satış stratejisiyle, danışmanların evlerine arkadaşlarını ve komşularını çağırarak ürün serisini gösterdiği Tupperware Ev Partileri ile gelir.[7] Bu, şirketin başarısının ve mutfaklarda plastiğin normalleşmesinin temelini atar. Bugün mutfaklarımızı plastik olmadan hayal etmek neredeyse imkânsız, özellikle de giderek daha da spesifikleşen yumurta akı ayırıcılar veya avokado dilimleyiciler gibi plastik mutfak aletlerini düşündüğümüzde.

Plastik üretimi yaygınlaşırken, Kenneth Brozen gibi tasarımcılar –1963 tarihli canlı renklerdeki servis kaselerinde görüldüğü gibi– pleksiglas gibi modern plastiklerin kullanım alanlarını denediler. Bu, popüler kültürü ve seri üretimi kutlayan, renkleri, desenleri, oyunculuğu ve ironiyi benimseyen pop tasarımın yükselişiyle aynı zamana denk geliyor. Otuz yıl kadar sonra, 1990'larda, elektrikli ev aletleri üreticisi Zanussi ve

5 "Teapots through time" (Çevrimiçi makale). Victoria & Albert Müzesi. Erişim adresi https://www.vam.ac.uk/articles/teapots-through-time

6 Teapot (No: 2021.153.2). Victoria & Albert Müzesi Koleksiyonu. Erişim adresi https://www.metmuseum.org/art/collection/search/823191

7 Corinne Mynatt. *Tools for Food: The Objects That Influence How and What We Eat*. Hardie Grant Books, 2021.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

leaves became prevalent, but the widespread brewing method we know today emerged only in the 14th century. This led to the development of specialised vessels for brewing tea. In the 17th century, European colonial expansions introduced tea to the West, primarily to the wealthy due to its high costs. The Dutch East India Company monopolised the Japanese porcelain trade, bringing Kakiemon-style teapots to Europe in the 1660s. By the early 18th century, tea had evolved into a refined social ritual, particularly in Britain, prompting craftsmen across Europe to produce teapots and tea sets.[5]

The 19th century was marked by the Industrial Revolution in England, bringing significant technological advancements and mass production, making household objects and kitchenware available to a broader audience. Wedgwood porcelain company was at the forefront of leveraging the Industrial Revolution's innovations. Their pioneering use of transfer printing transformed porcelain production, enabling the mass production of decorative tableware, including tea sets, at affordable prices. Amidst the rapid industrialisation of the late 19th century, the Art Nouveau style flourished, defined by organic curves, asymmetrical shapes, and nature-inspired motifs. These characteristics are visible in tea sets crafted by renowned tableware manufacturers throughout Europe during that period. As the century transitioned, this style declined.

Perhaps one of the most renowned kitchen object designs is Marianne Brandt's sculptural tea infuser from 1924, a quintessential Bauhaus object. The Bauhaus school aimed to bridge industry and art, profoundly influencing the design landscape from the 20th century to the present. Brandt's modernist tea infuser reimagined traditional teapots by incorporating abstract geometric forms. Although hand-forged from silver, this teapot was intended for mass production. Almost half a century prior, Christopher Dresser was likewise creating similar teapots, embracing the latest mass production methods. Despite his proto-modernist designs, Dresser's name remains relatively unknown. While his ornate ceramic and glass works were inspired by floral forms given his background as a botanist, Dresser's metal teapots featured abstracted, rectilinear shapes. Dresser sold thirty-seven designs to the firm Dixon & Sons in 1879, however, most remained as prototypes,[6] echoing the fate of the Bauhaus teapot.

In the early 1980s, postmodernism marked a significant departure from modernism, embracing vibrant colors, theatricality, and exaggeration. Leading this movement was the Memphis group, an Italian design collective celebrated for their unique expressions of objects, including teapots like Matteo Thun's *Columbina Superba* and Peter Shire's numerous experiments. During this period, Italian manufacturers were eager to collaborate with leading designers, exemplified by Michael Graves' affiliation with Alessi, a renowned kitchenware manufacturer. Graves contributed his postmodern interpretation of a tea set with the *Tea & Coffee Piazza* collection in 1983. When Alessi tasked Graves with designing a more accessible teapot, the iconic 9093 kettle featuring a distinctive bird whistle was born. Alessi's collaborations with designers continued to yield iconic objects such as Philippe Starck's *Juicy Salif* or the *Moka-Alessi* by Alessandro Mendini. This spirit of critical playfulness influenced designers in later decades, including those linked with the Droog collective, bringing forth whimsical kitchen objects.

Plugged in and plasticised

In the post-World War II era of the 1950s, with a recovering economy, there was a surge in product availability, especially targeting middle-class consumers. The thriving economy enabled families to afford their own homes and invest in domestic appliances. Kitchen appliance brands introduced a plethora of products, from coffee grinders to electric knives, popcorn makers to plate warmers, catering to the demand for convenience. This era also witnessed advertisements reinforcing traditional gender roles, portraying men outdoors and women in the kitchen with new appliances. An infamous example is a 1961 advertisement for the Kenwood Chef kitchen-aid, stating: "The Chef does everything but cook—that's what wives are for!"

Among electrical appliance brands, Braun is celebrated for its well-designed appliances, which gained prominence after Dieter Rams became design director in 1955. Rams' famous principles of good design became synonymous with Braun's products. Among these renowned kitchen objects are Reinhold Weiss's multipurpose kitchen machine from 1957, Florian Seiffert's KF 20 coffee maker and Dieter Rams' DS 1 can opener and knife sharpener from 1972.

The rise of cheap consumer products was propelled by advances in plastic materials like bakelite, allowing the production of products in more versatile shapes and broadening the range of affordable goods. Initially, people were skeptical of plastic products due to their experiences with low-quality materials that broke and melted easily during wartime. Tupperware played a significant role in popularising plastic for household use. Earl Tupper, drawing inspiration from paint can lids, created the first airtight plastic container in 1938, later branded as Tupperware. Its breakthrough came through a sales strategy pioneered by American businesswoman Brownie Wise, primarily through Tupperware House Parties, where consultants hosted gatherings in their homes, inviting friends and neighbours to view the product line.[7] This laid the foundation for the company's success and normalising plastic in kitchens. Today, it's unimaginable to picture our kitchens without plastic, especially with the proliferation of plastic kitchen tools tailored for increasingly specific tasks, like egg separators or avocado slicers.

5 "Teapots through time" (Online article). Victoria & Albert Museum. Accessed https://www.vam.ac.uk/articles/teapots-through-time

6 Teapot (Item no: 2021.153.2). Victoria & Albert Museum Collection, Accessed https://www.metmuseum.org/art/collection/search/823191

7 Corinne Mynatt. *Tools for Food: The Objects That Influence How and What We Eat*. Hardie Grant Books, 2021.

tasarımcı Roberto Pezzetta, geleneksel mutfak aletlerinin klinik görünümünden sıyrılan ve pop döneminin ruhunu yansıtan kıvrımlı bir buzdolabı ve sobada yanan alevleri andıran baskılarla süslenmiş bir elektrikli ocak içeren bir mutfak serisini tanıttı.

Artan tüketimciliğin yanı sıra kasıtlı olarak daha kısa ömürlü ve tamir edilemeyen ürünlere yol açan planlı eskitme, 1960 tarihli *The Waste Makers* kitabında gazeteci Vance Packard'ın eleştirilerini çeker ve Victor Papanek gibi tasarımcıların daha kullanıcı dostu tüketici ürünlerini savunmalarını tetikler. Elektrikli mutfak aletlerinin gereğinden fazla yaygınlaşmasına tepki olarak 2010 yılında Dick van Hoff, eski yöntemlere geri dönerek mutfak robotu ve mikser de dahil olmak üzere elle çalıştırılan bir dizi mutfak aleti tasarladı. Benzer şekilde tasarımcı Jesse Howard da OpenStructures modüler açık tasarım sistemini esas alan bir su kaynatıcısı tasarlayarak, onarılabilir ve *hack*lenebilir aletleri savunuyor.

Mutfağı yeniden düşünmek

Mutfağın evrimi binlerce yılı kapsar ve açık ateşlerin temelde ilk mutfaklar olduğu antik zamanlara kadar uzanır. Orta Çağ boyunca, bacalı şöminelere kademeli olarak geçilene kadar, mutfaklarda hâlâ açık ateş ocakları bulunurdu. 20. yüzyılın başlarında kömürle çalışan fırınlardan gaza geçiş önemli bir ilerlemeydi. Şimdi, 21. yüzyıldaysa, gazlı ocaklardan elektrikli ve indüksiyonlu ocaklara geçişe tanık oluyoruz. Eski zamanlarda bozulabilir gıdalar genellikle yeraltı mahzenlerinde saklanırdı. Soğutmanın en eski şekli, Amerika ve Avrupa'da 1850'lerde kullanılmaya başlanan, tipik olarak sert ağaçtan yapılan ve izolasyon için çinko veya kalayla kaplanan buz kutularıydı. Bu kutuların bir bölmesinde gıdalar saklanırken diğer bölmesine büyük buz blokları yerleştirilir. Elektrikli buzdolapları yaygınlaşana kadar sütçüler ya da kömür dağıtıcıları gibi kapı kapı dolaşan buzcular, buz bloklarını evlere teslim ederdi.[8]

1910'larda "bilimsel" yemek pişirme fikri ilgi görmeye başlar; termometreler, hassas ölçümler ve standartlaştırılmış mutfak nesneleri yaygınlaşır. Ev kadını Christine Frederick, 1912'den 1940'lara kadar Greenlawn, New York'taki evinde kurduğu Applecroft Ev Deney İstasyonu'nda, fabrikalarda verimliliği artırmaya yönelik bir yöntem olan Taylorizm'den esinlenerek, mutfak verimliliğini optimize etmek için araştırmalar yürütür. Frederick, Viktorya dönemindeki geleneksel kilerlerin yerine yemek hazırlama alanlarının yakınında bulunan depolama alanları ve mutfak tezgahları için standart yükseklikler önerir. Margarete Schütte-Lihotzky tarafından 1926 yılında tasarlanan *Frankfurt Kitchen* onun girişimlerini takip eder. Mutfak işleri için gereken adım sayısını en aza indirecek şekilde tasarlanan bu mutfaklardan binlercesi, Birinci Dünya Savaşı'ndan sonra Frankfurt çevresinde inşa edilen toplu konutlar için üretilir. Böylece modern mutfak tasarımının standartlaştırılmasının ilk adımlarından biri atılır.[9]

1950'lerin ortalarında, tasarımcılar mutfağı fütüristik bir alan olarak hayal etmeye başlarlar. Bu dönem, toplumda uzay araştırmalarına duyulan ilginin arttığı zamanlardı. 1957'de Whirlpool, yemek pişirmenin neredeyse tamamen otomatik olduğu spekülatif konseptleri *Miracle Kitchen*'ı tanıttı. Reklamlarda şöyle övünülüyordu: "Bu mutfakta üç dakikada bir kek pişirebilirsiniz. Bulaşıklar elektronik olarak kazınır, yıkanır ve kurutulur. Hatta kendi kendilerini bile kaldırırlar." Bu mutfakta sadece bir düğmeye basarak, mutfağın kontrol panelinden ayrılmadan bütün bir yemek hazırlanabiliyordu. Bu hayal bugün gerçekleşmemiş olsa da, Nesnelerin İnterneti'nin mutfak aletlerine entegrasyonu, işlerin uzaktan yönetimini yaygınlaştırıyor. Miracle Kitchen'dan bir yıl sonra gösterime giren 1958 yapımı *Mon Oncle* filmi, yeni ortaya çıkan makine odaklı ev ortamlarının ruhsuzluğunu ve bunların hevesli orta sınıf tarafından nasıl bilinçsizce benimsendiğini tasvir ediyordu. Bubi tuzaklı aletlerle dolu olan mutfak anlatıda önemli bir rol oynuyordu.

1960'larda tasarımcılar mutfağı yeniden düşünmeye devam ederken bu kez de onu mobil bir mekân olarak hayal ederler. Joe Colombo'nun *Mini Kitchen*'ı ve Virgilio Forchiassin'in *Spazio Vivo*'su sadece iki ocak, bir buzdolabı, bir kesme tahtası, küçük aletler için elektrik prizleri ve saklama bölmelerinden oluşan mobil mutfak üniteleri öneriyor. Bu dönemde *Time* dergisi, istenilen yere götürülüp fişe takılabilen bu mutfak tasarımların çekirdek ailenin çöküşünün başlamasına işaret ettiğini yazmıştı.[10]

Günümüzde tasarımcılar, iklim krizi konusunda artan bir farkındalıkla mutfağı ve nesnelerini yeniden değerlendiriyor. Örneğin, Superflux'un 2019 tarihli *Mitigation of Shock* yerleştirmesi 2050 Londra'sında, aşırı hava olayları ve gıda kıtlığından etkilenen bir dünyaya uyarlanmış bir ev alanını ve mutfağı tasvir ediyor. Dairede dikey bahçeler, mantar ve un kurdu yetiştiriciliği gibi alternatif gıda deneylerin izleri görünüyor.11 Japon tasarımcı Wataru Kobayashi, böceklerin gıda kıtlığında yaygın bir protein kaynağı olacağına dair benzer bir gelecek öngörerek, insanları bu fi alıştırmak için yeni bir sofra takımı hayal ediyor. 2023 yılında Next Nature Network'ün *Spacefarming: Gıdanın Geleceği* sergisi uzayda ya da başka gezegenlerde gıda yetiştirme olasılıklarının yanı sıra robotik ineklerden kültür et ve süt üretimi gibi fikirleri tartışıyordu. Henüz yaygın olarak benimsenmemiş olsa da üç boyutlu gıda yazıcıları mutfaklara girmeye başladı bile.

8 John Ota. *The Kitchen*. Apetite, 2020.; Bee Wilson. *Consider the Fork: A History of How We Cook and Eat*. Penguin Books, 2012.

9 Juliet Kinchin (ed.). *Counter Space: Design and the Modern Kitchen*. MoMA, 2011.

10 Spazio Vivo Mobile Kitchen Unit (No: 422.1972). Museum of Modern Art Koleksiyonu. Erişim adresi https://www.moma.org/collection/works/3541

11 "Migration of Shock: A pragmatic experiment practicing hope for a future disrupted by climate change." Superflux. Erişim adresi https://superflux.in/index.php/work/mitigation-of-shock/

25

26

27

28

29

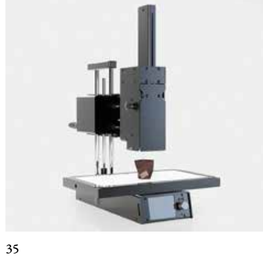
30

31

32

33

34



35

1
POI TOKMAK, 15.5 x 17 CM, HAWAII, BROOKLYN MÜZESİ KOLEKSİYONU
POI POUNDER (POHAKU KU'I POI), 15.5 x 17 CM, HAWAII, BROOKLYN MUSEUM COLLECTION

2
C. MÖ 550, TOPRAK TESTİ, 16.4 CM, METROPOLİTAN SANAT MÜZESİ KOLEKSİYONU
C. 550 BC, TERRACOTTA JUG WITH AN OVERSIZED SPOUT, 16.4 CM, LYDIA METROPOLITAN MUSEUM OF ART COLLECTION

3
C. MS 50, CAM BARDAK, ROMA, METROPOLİTAN SANAT MÜZESİ KOLEKSİYONU
C. 50 AD, GLASS CUP, ROMAN, METROPOLITAN MUSEUM OF ART COLLECTION

4
C. 300-700, TÖRENSEL TAŞ, 30.5 X 25.4 X 45.7 CM, KOSTA RİKA,METROPOLİTAN SANAT MÜZESİ KOLEKSİYONU
C. 300-700, CEREMONIAL METATE, 30.5 X 25.4 X 45.7 CM, COSTA RICA, METROPOLITAN MUSEUM OF ART COLLECTION

5
1990 (MÖ 400 CİVARI), ONGGI HANGARI, 113 CM X DIA. 37 CM, KORE, BRITISH MUSEUM KOLEKSİYONU
1990 (ORIGINATED C. 400 BC), ONGGI HANGARI, 113 CM X DIA. 37 CM, KOREA, THE BRITISH MUSEUM COLLECTION

6
C. 800, KÖMÜRLÜKLÜ TAJİN, GÖRSEL KAYNAĞI BİLİNMİYOR
C. 800, TAGINE WITH COAL STAND, IMAGE SOURCE UNKNOWN

7
1874 ŞERBET KAŞIĞI, İRAN, VICTORIA & ALBERT MÜZESİ KOLEKSİYONU
1874, SHERBET SPOON, IRAN, VICTORIA & ALBERT MUSEUM COLLECTION

8
C. 1700-1800, TOMBAK İBRİK-LEĞEN TAKIMI, GÖRSEL KAYNAĞI BİLİNMİYOR
C. 1700-1800, EWER-BASIN SET, IMAGE SOURCE UNKNOWN

9
C. 1500-1900, TUZLUK, ÜFLEME KALSEDONIO CAM, 9 x 9.5 CM, İTALYA, VICTORIA & ALBERT MÜZESİ KOLEKSİYONU
C. 1500-1900, SALT CELLAR, BLOWN CALCEDONIO GLASS, 9 x 9.5 CM, ITALY, VICTORIA & ALBERT MUSEUM COLLECTION

10
C. 1730-35, YİYECEK ISITICISI, AVUSTURYA, VICTORIA & ALBERT MÜZESİ KOLEKSİYONU
C. 1730-35, FOOD WARMER WITH INSERT, AUSTRIA, VICTORIA & ALBERT MUSEUM COLLECTION

11
C. 1662-1722, KAPAKLI ÇAYDANLIK, H. 17.2 CM, ÇİN, VICTORIA & ALBERT MÜZESİ KOLEKSİYONU
C. 1662-1722, COVERED TEAPOT, H. 17.2 CM, CHINA, VICTORIA & ALBERT MUSEUM COLLECTION

12
1670, ÇAYDANLIK, MUHTEMELEN TIMOTHY LEY, İNGİLTERE, VICTORIA & ALBERT MÜZESİ KOLEKSİYONU
1670, TEAPOT, POSSIBLY BY TIMOTHY LEY, ENGLAND, VICTORIA & ALBERT MUSEUM COLLECTION

13
1775, KAHVE SERVİSİ, JOSIAH WEDGWOOD (ÜRETİCİ), GUY GREEN (DEKORATÖR), İNGİLTERE, VICTORIA & ALBERT MÜZESİ KOLEKSİYONU
1775, COFFEE SERVICE, JOSIAH WEDGWOOD (MANUFACTURER) & GUY GREEN (DECORATOR), ENGLAND, VICTORIA & ALBERT MUSEUM COLLECTION

14
1903, KAPAKLI ÇAYDANLIK, N.V. HAAHSCHE PLATEELFABRIEK ROZENBURG, RIJKSMUSEUM KOLEKSİYONU
1903, THEEPOT MET DEKSEL (TEAPOT WOTH LID), N.V. HAAHSCHE PLATEELFABRIEK ROZENBURG, RIJKSMUSEUM COLLECTION

15
1900-1910, GÜMÜŞ KAPLAMA CEZVE, WMF (WÜRTTEMBERGISCHE METALLWARENFABRIK), ALMANYA, GÖRSEL KAYNAĞI BİLİNMİYOR
1900-1910, SILVER PLATED COFFEE POT, WMF (WÜRTTEMBERGISCHE METALLWARENFABRIK), GERMANY, IMAGE SOURCE UNKNOWN

16
C. 1879, ÇAYDANLIK, CHRISTOPHER DRESSER, İSKOÇYA, GÖRSEL KAYNAĞI BİLİNMİYOR
C. 1879, TEAPOT, CHRISTOPHER DRESSER, SCOTLAND, IMAGE SOURCE UNKNOWN

17
1924, ÇAY DEMLİĞİ, MARIANNE BRANDT, ALMANYA, GÖRSEL KAYNAĞI BİLİNMİYOR
1924, TEA INFUSER, MARIANNE BRANDT, GERMANY, IMAGE SOURCE UNKNOWN

18
1979-1983, ÇAYDANLIKLAR, PETER SHIRE, GÖRSEL KAYNAĞI BİLİNMİYOR
1979-1983, TEAPOTS, PETER SHIRE, IMAGE SOURCE UNKNOWN

19
1983, TEA & COFFEE PIAZZA, MICHAEL GRAVES, ALESSI, GÖRSEL KAYNAĞI BİLİNMİYOR
TEA & COFFEE PIAZZA, MICHAEL GRAVES, ALESSI, IMAGE SOURCE UNKNOWN

20
1988, JUICY SALIF NARENCİYE SIKACAĞI, PHILIPPE STARK, ALESSI, BROOKLYN MÜZESİ KOLEKSİYONU
1988, JUICY SALIF CITRUS JUICER, PHILIPPE STARK, ALESSI, BROOKLYN MUSEUM COLLECTION

21
1990, FRUIT ON WHEELS MEYVE KASESİ, ARNOUT VISSER, HOLLANDA
1990, FRUIT ON WHEELS FRUIT BOWL, ARNOUT VISSER, NETHERLANDS

22
2008, SALAD SUNRISE, ARNOUT VISSER (DROOG)

23
1940, STREAMLINER ET DİLİMLEYİCİ, EGMONT ARENS & THEOFORE C. BROOKHART, ABD, BROOKLYN MÜZESİ KOLEKSİYONU
1940, STREAMLINER MEAT SLICER, EGMONT ARENS & THEOFORE C. BROOKHART, US, BROOKLYN MUSEUM COLLECTION

24
1972, BRAUN 20 KAHVE MAKİNESİ, FLORIAN SEIFFERT, ALMANYA, GÖRSEL KAYNAĞI BİLİNMİYOR
1972, BRAUN 20 COFFEE MAKER, FLORIAN SEIFFERT, GERMANY, IMAGE SOURCE UNKNOWN

25
1972, BRAUN DS 1 KONSERVE AÇACAĞI VE BIÇAK BİLEYİCİ, DIETER RAMS, ALMANYA, GÖRSEL: ALFARO HOFMANN
1972, BRAUN DS 1 CAN OPENER AND KNIFE SHARPENER, DIETER RAMS, GERMANY, IMAGE: ALFARO HOFMANN

26
1984, TUPPERWARE KAPLARI, EARL TUPPER, GÖRSEL KAYNAĞI BİLİNMİYOR
1984, TUPPERWARE CONTAINERS, EARL TUPPER, IMAGE SOURCE UNKNOWN

27
1954, KARİDES TEMİZLİEYİCİ, IRWIN GERSHEN, GÖRSEL KAYNAĞI BİLİNMİYOR
1954, SHRIMP CLEANER, IRWIN GERSHEN, IMAGE SOURCE UNKNOWN

28
C. 2008, MUZ DİLİMLEYİCİ, GÖRSEL KAYNAĞI BİLİNMİYOR
C. 2008, BANANA SLICER, IMAGE SOURCE UNKNOWN

29
C. 1960, SERVİS KASESİ, ALÜMİNYUM KULPLU AKRİLİK, KENNETH BROZEN TARZINDA, GÖRSEL KAYNAĞI BİLİNMİYOR
C. 1960, SERVING BOWL, ACRYLIC WITH ALUMINUM HANDLE, KENNETH BROZEN-STYLE, IMAGE SOURCE UNKNOWN

30
1993-98, TEO FIRIN, OZ BUZDOLABI VE ZOE ÇAMAŞIR MAKİNESİ, ROBERTO PEZZETTA, ZANUSSİ
1993-98, TEO OVEN, OZ FRIDGE AND ZOE WASHING MACHINE, ROBERTO PEZZETTA, ZANUSSI

31
2003, TIRANNE VAN DE STEKKER, DICK VAN HOFF, HOLLANDA
2003, TIRANNE VAN DE STEKKER (TYRANNY OF THE PLUG), DICK VAN HOFF, NETHERLANDS

32
1926, FRANKFURT KITCHEN, MARGARETE SCHÜTTE-LIHOTZKY, GÖRSEL KAYNAĞI BİLİNMİYOR
1926, FRANKFURT KITCHEN, MARGARETE SCHÜTTE-LIHOTZKY, IMAGE SOURCE UNKNOWN

33
1963, MINI KITCHEN, 88.9 x 114.3 x 64.8 CM, JOE COLOMBO, İTALYA, GÖRSEL KAYNAĞI BİLİNMİYOR
1963, MINI KITCHEN, 88.9 x 114.3 x 64.8 CM, JOE COLOMBO, ITALY, IMAGE SOURCE UNKNOWN

34
2016, BUGBUG, WATARU KOBAYASHI

35
ÜÇ BOYUTLU GIDA YAZICI, PROCUSINI
3D FOOD PRINTER, PROCUSINI

While plastic manufacturing surged, designers like Kenneth Brozen, as seen in his vibrant 1963 serving bowls, experimented with modern plastics such as plexiglass, coinciding with the rise of pop design. This movement celebrated popular culture and embraced colors, patterns, playfulness, and irony. Three decades later, in the 1990s, electrical appliance manufacturer Zanussi with designer Roberto Pezzetta, unveiled a line of kitchen appliances featuring a curvy refrigerator and an electric cooker adorned with prints resembling a flaming stove, deviating from the clinical look of traditional kitchen appliances and resonating with the spirit of the pop era.

Booming consumerism, alongside planned obsolescence which led to products with deliberately shorter lifespans and non-repairable parts, drew criticism from journalist Vance Packard in his 1960 book *The Waste Makers*, influencing designers like Victor Papanek to advocate for more user-friendly products. In response to the rising number of redundant electric kitchen appliances, in 2010, Dick van Hoff devised a series of manually operated kitchen appliances including a food processor and mixer, harkening back to earlier methods. Likewise, Jesse Howard designed a water boiler based on the OpenStructures modular open design system, advocating for repairable and hackable appliances.

Rethinking the kitchen

The evolution of the kitchen spans millennia, tracing back to ancient times when open fires essentially constituted the very first kitchen. Throughout the Middle Ages, open-fire hearths remained present until the gradual transition to fireplaces with chimneys. By the early 20th century, the shift from coal-powered ovens to gas marked a significant advancement. Now, in the 21st century, we're witnessing a switch from gas stoves to electric and induction cooktops. As for food storage, in the past, perishable foods were often kept in underground cellars. The earliest form of refrigeration was an icebox, introduced in the 1850s, typically made of hardwood and lined with zinc or tin for isolation. Food was stored in one compartment, while large blocks of ice were placed in the other. The iceman, similar to the milkman or coal deliverer, used to deliver ice blocks to homes until electric refrigerators became prevalent.[8]

In the 1910s, the idea of "scientific" cooking gained traction, promoting the use of thermometers, precise measurements, and standardised utensils. From 1912 to the 1940s, homemaker Christine Frederick conducted studies at her Applecroft Home Experiment Station in Greenlawn, New York, to optimise kitchen efficiency, inspired by Taylorism, a method for enhancing productivity in factories. Frederick suggested replacing traditional Victorian pantries with storage spaces located near food preparation areas and fixed heights for kitchen counters. The *Frankfurt Kitchen* designed by Margarete Schütte-Lihotzky in 1926 followed her initiative. Thousands of these kitchens, with streamlined layouts to reduce the number of steps required for kitchen tasks, were produced for public housing constructed around Frankfurt after World War I, providing a testing ground for the standardisation of modern kitchen design.[9]

In the mid-1950s, designers began envisioning the kitchen as a futuristic realm, coinciding with the increasing fascination with space exploration. In 1957, Whirlpool introduced the *Miracle Kitchen*, a speculative concept where cooking was nearly entirely automated. Advertisements boasted: "In this kitchen, you can bake a cake in three minutes. The dishes are scraped, washed, and dried electronically. They even put themselves away." With a mere press of buttons, one could prepare an entire meal without leaving the kitchen's control panel. Though this futuristic dream remains unrealised today, the integration of the Internet of Things into kitchen appliances enables tasks to be managed remotely. The 1958 film *Mon Oncle*, released a year after the Miracle Kitchen unveiling, portrays the soullessness of emerging machine-driven domestic environments and their rapid adoption by the aspiring middle class. The kitchen, filled with booby-trapped appliances, plays an important role in the narrative, highlighting how mechanical spectacle was prioritised above all else.

During the 1960s, designers continued to reimagine the kitchen, this time conceiving it as a mobile entity. Joe Colombo's *Mini Kitchen* and Virgilio Forchiassin's *Spazio Vivo* presented mobile kitchen units comprising two stoves, a refrigerator, a cutting board, electrical outlets for small appliances, and storage compartments. These designs that could be rolled up and plugged in anywhere, as asserted by *Time* magazine, hinted at the decline of the nuclear family.[10]

Currently, designers are reassessing the kitchen and its objects with an increased awareness of the climate crisis. An example of this is the *Mitigation of Shock* installation by Superflux from 2019, depicting a domestic space and kitchen set in 2050 in London, adapted to a world affected by extreme weather events and food scarcity. Throughout the apartment, signs of experimentation with alternative food sources abound, including vertical gardens, mushroom cultivation, and mealworm breeding[11] Japanese designer Wataru Kobayashi, envisioning a similar future where insects serve as a common protein source amid food scarcity, has designed a new set of cutlery to familiarise people with this concept. In 2023, the Next Nature Network presented the *Spacefarming: The Future of Food* exhibition, delving into ideas such as growing food in space and on other planets, along with the production of cultured meat and milk from robotic cows. While not yet widely adopted, food 3D printers have already started to make their way into kitchens as novel culinary tools.

8 John Ota. *The Kitchen*. Apetite, 2020.; Bee Wilson. *Consider the Fork: A History of How We Cook and Eat*. Penguin Books, 2012.

9 Juliet Kinchin (ed.). *Counter Space: Design and the Modern Kitchen*. MoMA, 2011.

10 Spazio Vivo Mobile Kitchen Unit (Item no: 422.1972). Museum of Modern Art Collection. Accessed https://www.moma.org/collection/works/3541

11 "Migration of Shock: A pragmatic experiment practicing hope for a future disrupted by climate change." Superflux. Accessed https://superflux.in/index.php/work/mitigation-of-shock/

Farklı duyuların uyarıldığı bir yeme deneyimleri üzerine

On an eating experience that stimulates different senses

Röportaj Interview: Liana Kuyumcuyan

ELİF ÇAK

Uluslararası konuk sanatçı programı Gate 27; çoğunlukla cam ve seramik gibi malzemelerle çalışan tasarımcı Elif Çak'ı Yeniköy'deki mekânında 23 Ocak-23 Şubat tarihleri arasında konuk etti. Elif Çak, Gate 27'de geçirdiği konuk süreci boyunca kültürümüzde önemli bir yeri olan rakı masası etrafında paylaşılan duygulardan yola çıkarak, tüketicilerin duygularının sunum öğelerinin tasarımından nasıl etkilediği üzerine hazırladığı *Bazen Neşe, Bazen Keder* projesi üzerine çalıştı

Gate 27, an international residency program, hosted designer Elif Çak, who mostly works with materials such as glass and ceramics, at its Yeniköy space between 23 January-23 February 2024. During her residency at Gate 27, Elif Çak worked on her project *Sometimes Joy, Sometimes Sorrow*, based on the emotions shared around the raki table, which has an important place in our culture, and how consumers' emotions affect the design of presentation elements

ELİF ÇAK, MUTUAL FEELING, FEELING FINGERS, 2022. FOTOĞRAF *PHOTO ELİF ÇAK*

Öncelikle Gate 27'de katıldığın konuk sanatçı programı sırasında üretmiş olduğun *Bazen Neşe, Bazen Keder* projesinden başlamak isterim. Rakı masasına odaklandığın bu projenin araştırma safhasından bahsedebilir misin?

Yemek yeme eyleminde genelde dokunma veya görme duyularını göz ardı ediyoruz. Benim pratiğimin merkezinde bu duyuları tetikleyen, böylelikle daha bütünsel bir tat alma deneyimi sunan objeler tasarlamak var. *Bazen Neşe, Bazen Keder* projemde de tat alma deneyimine odaklanırken, rakı masasının aslında duygularla iç içe geçmiş bir ritüel olduğunu hesaba katmamak olmazdı. Baskın bir duyguyla oturulan bu masada, kullanılan objeler üzerinden görme duyusunun tetiklediği "daha neşeli" veya "daha kederli" hissedebilme halini araştırmak istedim. Bunun için neşeyi ve kederi gözle görülebilir bir hale getirmem gerekiyordu. Aldığım tasarım eğitiminden gelen bir analiz ile başlama düsturum var. Bu yüzden de evlerinde veya meyhanelerde rakı sofrasında oturan insanlardan veri toplayabilmek için bir anket hazırladım. Bu ankette o an hissettikleri duygular ile bağdaştırabilecekleri farklı formlar vardı. Buradan elde ettiğim veriler, insanların keder ve neşeyi neye benzettiklerine dair görsel kılavuzum oldu.

Bir yandan da rakı bardağıyla girilen bedensel etkileşime odaklandım. Çünkü işlerimde formu, dikkati yediğimiz veya içtiğimiz şeyin üzerine çekmek ve böylece daha farkında bir deneyim elde edebilmek için kullanıyorum. Üzerinde iz bırakacak şekilde, boyanmış parmaklarla tutulmuş rakı bardaklarından "rakı bardağı parmak haritası" çıkardım. Sonrasında bu harita, çıkan rakı bardaklarını daha ele almadan dikkat çekecek ve eldeyken de oyun oynanabilecek bir tutuş alanı olarak yansıdı.

Proje kapsamında ne tür ürünler ürettin? Bu ürünlerin tasarım aşamasında ilham aldığın hareketler, desenler, malzemeler ve kokular nelerdi?

Neşe ve keder duygularına odaklanan rakı bardağı setleri ile birlikte, taşıyacağı mezenin aromatik özellikleriyle eşleşen doku yamaları olan tabaklar ürettim. Atom gibi acı mezelerin servis edilmesi için sivri ve köşeli yamalar, patlıcan ezme gibi daha yumuşak tatta ve kıvamda olan mezeler içinse yuvarlaklardan oluşan yamalar tasarladım. Çünkü diğer deneyimlerimizde olduğu gibi tat alırken de bütün duyularımız birbirine bağlı ve birlikte çalışıyor. Hepimiz için belli tatlar belli seslerle, belli formlarla ilişkileniyor. Yani acı bir şeyi sivri dokulu bir tabaktan yerken, farklı duyularınız aynı kanaldan uyarıldığı için aldığınız haz güçleniyor. Sinir bilim ve gastro-fizik bu eşleşmeleri yaparken hem ilham hem de dayanak aldığım bir alan.

Bardakların üretimi Beykoz Cam Ocağı Vakfı'nda, tabakların üretimi ise Kemal Şimşek'in atölyesinde gerçekleşti. Özellikle cam üretimi benim için malzemeyle olan ilişkimin dönüşmesi sebebiyle çok değerliydi. Bundan önce cam ile çalıştığım projelerimde objeyi ve kalıbı tasarladığım, üretimde malzemeye müdahale etmediğim, dolayısıyla kısıtlı bir çalışma yöntemim vardı. Bu projede ise Mustafa ve Suphi Ustaların yönlendirmesiyle metal gereçlerle sıcak camı şekillendirme şansım oldu. Malzemeyle aramdaki mesafenin kalktığı benim için çok keyifli geçen bir üretimdi.

Bu proje kapsamında ürettiğin kadehler dışında daha evvel *Fluctus* isimli projen için de camla çalışmıştın. Camla farklı bir etkileşim sunan bu projenden biraz bahsedebilir misin? Araştırma ve tasarım sürecine yansıyan gündelik pratikleri ve hareketleri merak ediyorum.

Dokunma duyusu, parmaklar ve eller üzerine çalışmayı, sanıyorum ki yaptığım işlerden belli olduğu üzere çok seviyorum. *Fluctus* projemde kadeh tasarımının şarap içme deneyimine etkileri üzerine çalıştım. Bu projede bedenin veya jestin objenin bir parçası olduğu bir senaryoyla, parmakların kadehin ayağı olduğu bir tutuş önerisi vardı. Bedenin ve burada parmakların nereye yerleşeceğini, etkileşime gireceği mekân üzerinde bulmaya çalışması benim sadece hatlarını çizdiğim bir oyun. Bir objeye yaklaşmadan önce düşünmenin getirdiği o boşluk anını veya o beyaz sayfayı oluşturabilmek de işlerimde amaçladığım bir şey. Kısaca gündelik objeleri duyu uyaran hatırlatıcılar olarak yeniden kurguluyorum.

Porselenle çalıştığın tabak türü ürünlerde dikkat ettiğin duyular neler?

Porselenle çalıştığım tabak türü ürünlerde bazen parmak uçlarında bazen de dildeki dokunma duyusuna odaklanıyorum. *Bouba Bowls* örneğinde tabak, formu itibariyle tatlı yiyeceklerin daha tatlı hissedilmesini öncelerken, *Mutual Feeling, Feeling Fingers* projemde tabağın altına gizlediğim dokular yiyeceğin içeriğine dair ipuçları veriyor. Tabağın dokusunu, formunu ve içindeki yemeği aynı dilden konuşturarak soyut bir bütünlük oluşturmaya çalışıyorum.

Tasarımlarında yer verdiğin çeşitli dokuları ve formları nasıl bir araya getiriyorsun? Dokunma hissini beslediğini düşündüğün ve en rahat çalıştığın malzeme hangisi?

İş üretirken dijital ve analog teknikler arasında git-gel yapmaya alışkınım. Form arama sü-

First of all, I would like to start with the project *Sometimes Joy, Sometimes Sorrow* that you produced during your residency at Gate 27. Can you tell us about the research phase of this project where you focused on the *raki* table?

In the act of eating, we often ignore the senses of touch or sight. At the center of my practice is designing objects that trigger these senses and thus offer a more holistic tasting experience. While focusing on the gustatory experience in my *Sometimes Joy, Sometimes Sorrow* project, it would be impossible not to take into account that the *raki* table is actually a ritual intertwined with emotions. At this table, where one sits with a dominant emotion, I wanted to investigate the state of feeling "more joyful" or "more sorrowful" triggered by the sense of sight through the objects used. For this, I needed to make joy and sorrow visible. I have a motto of starting with an analysis that comes from the design education I received. That's why I prepared a questionnaire to collect data from people sitting at their homes or the *raki* table in taverns. In this questionnaire, there were different forms that they could associate with the emotions they were feeling at that moment. The data I got from this became my visual guide to what people associate grief and joy with.

On the other hand, I focused on the bodily interaction with the *raki* glass, because in my work I use the form to draw attention to what we are eating or drinking and thus to achieve a more aware experience. I created a "*raki* glass finger map" from *raki* glasses held with painted fingers in a way to leave marks on them. Later, this map was reflected as a holding area that would draw attention to the raki glasses before they were even handled and that could be played with while in the hand.

What kind of products did you produce as part of the project? What were the movements, patterns, materials, and scents that inspired you during the design phase of these products?

I produced *raki* glass sets that focus on feelings of joy and sorrow, as well as plates with texture patches that match the aromatic characteristics of the appetizer they will carry. I designed pointed and angular patches for serving bitter appetizers such as *atom*, and rounded patches for appetizers with a softer taste and consistency, such as eggplant pate. Because all our senses are interconnected and work together while tasting, as in our other experiences. For all of us, certain flavors are associated with certain sounds and certain forms. So when you eat something bitter from a plate with a sharp texture, the pleasure you get is strengthened because your different senses are stimulated through the same channel. Neuroscience and gastro-physics is a field that both inspires and grounds me while making these pairings.

The glasses were produced at the Beykoz Glass Furnace Foundation and the plates were produced at Kemal Şimşek's workshop. Especially glass production was very valuable for me as it transformed my relationship with the material. In my previous projects working with glass, I had a limited working method in which I designed the object and the mold, and did not intervene in the material during production. In this project, with the guidance of Masters Mustafa and Suphi, I had the chance to shape hot glass with metal tools. It was a very enjoyable production for me where the distance between me and the material was removed.

Apart from the glasses you produced for this project, you had previously worked with glass for your project *Fluctus*. Can you tell us a bit about this project that offers a different interaction with glass? I am curious about the everyday practices and gestures reflected in the research and design process.

I love working on the sense of touch, fingers, and hands, which I think is evident in my work. In my *Fluctus* project, I worked on the effects of glass design on the experience of drinking wine. In this project, there was a scenario where the body or gesture was part of the object and a proposal for a grip where the fingers were the feet of the glass. Trying to find out where the body and the fingers will be placed in the space they will interact with is a game that I only outlined. To be able to create that moment of emptiness or that white page that comes from thinking before approaching an object is also something I aim for in my work. In short, I reconstruct everyday objects as reminders that stimulate the senses.

What are the senses you pay attention to in the plate-type products you work with porcelain?

I sometimes focus on the sense of touch on the fingertips and sometimes on the tongue. In the *Bouba Bowls* example, the plate prioritizes the sweeter feeling of sweet foods due to its form, while in my *Mutual Feeling, Feeling Fingers* project, the textures I hide under the plate give clues about the content of the food. I try to create an abstract unity by making the texture and form of the plate and the food inside speak the same language.

recine yoğurabileceğim kıvamda bir malzemeyle başlamak, dokunma duyusuyla kurduğum kişisel bağ sebebiyle de benim için önemli. Bir duyuyu tetiklemeye çalıştığım için, kendimin bir test kullanıcı olduğu sezgisel bir deneme-yanılma sürecine giriyorum. Kil burada elle şekil verilebilmesi nedeniyle diğer malzemeler arasında öne çıkıyor. Sonrasında bu formları bilgisayarda modelleyerek ve bazen orada da manipüle ederek devam ediyorum. Aynı formun üzerinde farklı gereçlerle çalışmak düşünmediğim olasılıkları önüme çıkarabiliyor. Dijital bir eskizi elle üretmek, elle ürettiğimiyse dijitalize etmek bana malzemenin ve tekniğin sınırlarının esnediği bir alan açıyor.

Farklı kültürlerin yemek yeme ve yemek etrafında bir araya gelme deneyimleri çok farklı. Berlin'de yaşayan bir tasarımcı olarak, farklı kültürel deneyimler tasarımlarına nasıl yansıyor?

Berlin'de dünya mutfağından farklı çeşitlerde yemek olması, esasen benim farklı yeme biçimlerine olan ilgimi arttırdı. Çünkü yemek yemek, farklı kültürlere göre çeşitlenen araçlarıyla da birlikte gelen bir eylem. Alışkın olmadığınız kıvamdaki bir yemeği elle tutmak ya da çatalla yemek yemeye alışmış birinin ilk çubukla yeme deneyimindeki gibi, ya elinizi ya da yeni bir aleti nasıl kullanacağınızı öğrenmek için motor alışkanlıklarınızı sıfırlamanız gerekiyor. Ben bu henüz kodlanmamış yeme halini çok ilginç buluyorum ve dolayısıyla yeme biçimlerine alternatif geliştirdiğim projeler de yapıyorum. Pandeminin ilk döneminde eller ya da elden bir şey yemek tehlikeli bulduğumuz ve yabancılaştığımız bir şeye dönüşmüştü. O zaman yaptığım projem *Finger Foolers* da bu mesafeyi kaldırmak adına, parmağın uzantısı formundaki porselen yeme araçlarıyla, zaten bildiğimiz bir jesti taklit etmeyi amaçlıyordu.

Gıda konusu ve yeme deneyimleri tasarım alanında git gide yükselen bir alan. Senin geleceğe dair bu alandaki öngörülerin nedir?

Alanın yükseleşinin, teknolojinin bizi ekranlara bağlamasından doğan bir "gerçek" deneyim ihtiyacından hasıl olduğunu düşünüyorum. Çünkü günün sonunda dünyayla kurduğumuz bedensel ilişki duyusal yorumumuzla ilgili. Gündelik alışkanlıklarımız bu uyarılmaları kısıtlarken, iyi hissetme halini dengelemek adına deneyimin ve deneyim tasarımının daha da detaylanacağını ve çok daha çeşitleneceğini sanıyorum.

Yakın gelecekteki projelerin ve güncel olarak ilgilendiğin konuları bizimle paylaşabilir misin?

Bugünlerde öğrenme duygusu üzerine düşünüyor ve çalışıyorum. Aklımda "Şu an öğrendiğimiz şeyden başka bir gerçeklikte keyif alır mıydık? Yargılarımıza bu kadar güvenmemizi sağlayan şey ne?" gibi sorular var.

How do you bring together the various textures and forms you include in your designs? Which material do you think feeds your sense of touch and with which you work most comfortably?

I am used to going back and forth between digital and analog techniques while producing work. It is also important for me to start the process of searching for a form with a material that I can knead because of my personal connection with the sense of touch. Since I am trying to trigger a sense, I engage in an intuitive trial-and-error process in which I myself am a test user. Clay stands out among other materials here because it can be shaped by hand. I then continue by modeling these forms on the computer and sometimes manipulating them there as well. Working on the same form with different materials can open up possibilities I hadn't thought of. Producing a digital sketch by hand and digitizing what I produce by hand opens up a space where the limits of material and technique are stretched.

Different cultures have very different experiences of eating and gathering around food. As a designer living in Berlin, how are different cultural experiences reflected in your designs?

The fact that there are different types of food from the world cuisine in Berlin has actually increased my interest in different ways of eating. Because eating is an act that comes with tools that diversify according to different cultures. You have to reset your motor habits to learn how to use either your hand or a new tool, such as holding an unfamiliar consistency of food with your hands, or the first experience of eating with chopsticks for someone who is used to eating with a fork. I find this uncodified way of eating very interesting and that's why I also do projects where I develop alternatives to ways of eating. In the first period of the pandemic, eating with the hands or something from the hands became something we found dangerous and alienating. My project at that time, *Finger Foolers*, aimed to remove this distance by imitating a gesture we already knew with porcelain eating utensils in the form of an extension of the finger.

Food and eating experiences are an emerging field in design. What are your predictions for the future in this field?

I think the rise of the field is driven by the need for a "real" experience that arises from the technology that connects us to screens because, at the end of the day, our bodily relationship with the world is about our sensory interpretation. While our daily habits restrict these stimulations, I think that experience and experience design will become more elaborate and much more diversified in order to balance the state of well-being.

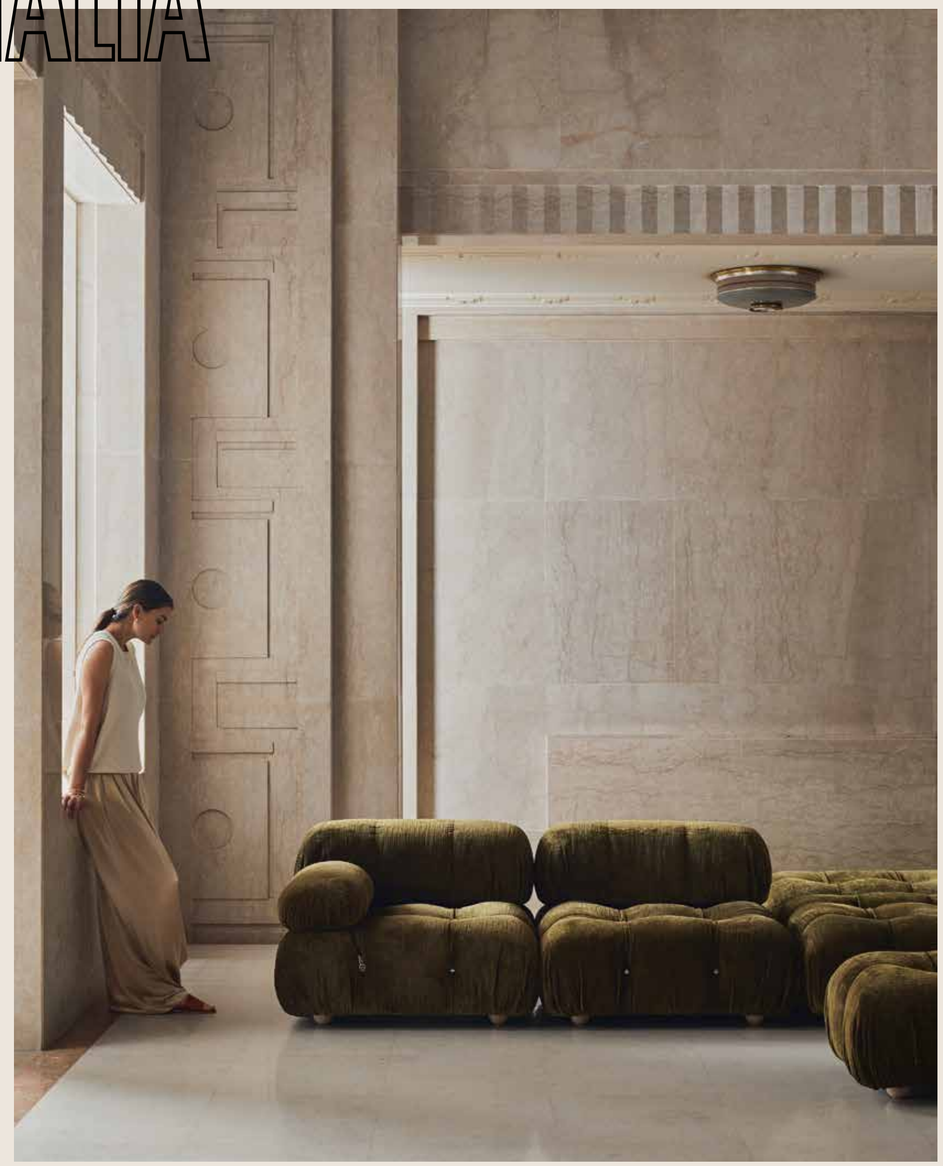
Can you share with us your near future projects and your current interests?

These days I'm thinking and working on the feeling of disgust. I'm thinking, "Would we enjoy what we are disgusted by in another reality? What makes us trust our judgments so much?"

ELİF ÇAK, MONO, 2019. ***FOTOĞRAF*** *PHOTO ELİF ÇAK*
ELİF ÇAK, BOUBA BOWLS, 2019. ***FOTOĞRAF*** *PHOTO ELİF ÇAK*

ELİF ÇAK, FLUCTUS, 2021. ***FOTOĞRAF*** *PHOTO KRISTINA STRAUSS*
ELİF ÇAK, FINGER FOOLERS

B&B ITALIA



design Mario Bellini - bebitalia.com

mozaik

B&B Italia Stores: Ortaköy Dereboyu Cad. No: 78 34347 Istanbul
Cinnah Cad. No: 66/1 Çankaya/Ankara | www.mozaikdesign.com

camaleonda
dieci, cento modi di vivere

Bakırın izinde: Emir Ali Enç ve markası Soy

In the footsteps of copper: Emir Ali Enç and his brand Soy

Röportaj Interview: Liana Kuyumcuyan

Soy, bugün Türkiye'de de Dünya çapında da bakır mutfak ürünleri denilince akla gelen en önemli markalardan biri. kurucusu Emir Ali Enç ile, gençlik yıllarında bakır dövmeyi nasıl öğrendiğinden bugün markasının geldiği yere dek uzanan geniş bir sohbet gerçekleştirdik

Soy is one of the most important brands that come to mind when it comes to copper kitchenware both in Turkey and worldwide. We had a wide conversation with Emir Ali Enç, the founder of Soy, that carries a wide range of cookware coffeeware and barware, from how he learned to forge copper and silver in his youth to where his brand has reached today

Soy markasını kurmadan evvel kişisel merakınız sebebiyle bakır ile çalışmaya başladığınızı biliyoruz. Öncelikle sizi bu zanaate iten hikâyenizi ve Suriye'de kimlerle, nasıl çalıştığınızı, yani bir nevi çıraklık döneminizi dinleyebilir miyiz?

Mutfakta yemek yaptığımda bakıra merakım vardı zaten. En sevdiğim tencere sadece ahtapot pişirmek için kullandığım, annemin ve babamın İran görevleri sırasında aldığı bir armudi tencereydi ve tam bir sanat eseriydi. Evimizde bir sürü başka bakır parça da vardı tabii ki, ama o tencere hepsinden farklıydı. Bu yüzden genç bir dekilanlıyken hep bakırcı olmak istemiştim: Böyle bir eseri ellerimle yapabilmek ve zanaatimi benden sonra gelecek kuşaklara aktarabilmek için.

Halep'te imbikler, büyük helva kazanları ve diğer endüstriyel kullanım amaçlı bakır ürünler gibi büyük parçalar konusunda en ihtisaslı yerlerden birisi olan meşhur Kalealtı Çarşısı'nda bulunan Aşur Bakırcılık'ta 24-25 yaşlarında çırak olarak işe girdim, bana eğitim veren ustam şu anda da fabrikamızdaki çekiç ustası olan Hacı Ahmet Habbaze'ydi. Bana işi öğreten diğer kalfalar benden yaşça küçük olan ama inanılmaz yetenekli olan Abdül Vahap ve Muhammed kardeşlerdi.

Suriye'de en ilgimi çeken şeylerden biri lüks -ve orta seviyeli hatta neredeyse bütün- lokantaların tezgahtan ocaktaki tencereye kadar, yani tabiri caizse yerden göğe kadar, bakır ile kaplı olmalarıydı. Ben orada yaşarken Suriye, kültür olarak bakırı son derece benimsemiş ya da daha doğrusu bırakmamıştı. Baklava, kadayıf, künefe gibi geleneksel tatlılar sadece bakırda yapılıyordu, tepsiler bakır olmazsa yapılmıyordu.

Keşke Türkiye'de de böyle olsaydı diye gıpta etmedim diyemem.

Bakırı öğrenmek için uzunca bir süreliğine taşınmışsınız. Bu kararı nasıl verdiğinizi merak ediyorum, sizi bu yolculuğa iten sebep neydi?

We know that you started working with copper due to your personal curiosity before establishing the Soy brand. Can we listen first, to the story that led you to this craft and how and with whom you worked in Syria, in other words, your apprenticeship period?

I was already interested in copper when I was constantly cooking as a youngster helping my mother; my favorite pot was a pear-shaped pot I used to steam octopus in, that my mother and father bought during their foreign-service mission In Iran, a real work of art. We had a lot of other copper pieces in our house, of course, but that one was different from all of them. That's why I always aspired to be a coppersmith when I was young: To be able to make a work like this with my own hands and to pass on my craft to the generations that would come after me.

I started as an apprentice at the age of 24-25 at "El-Âşur Coppersmiths" in the famous "Round-the-Citadel" Bazaar in Aleppo, one of the most specialized places in Aleppo for large pieces such as cauldrons, industrial stills, retorts, large halva vessels, and other copper products for industrial use. The master who trained me was Haji-Ahmed Khabbazé, (who is now the master hammersmith in our factory). The other masters who taught me copper were the brothers Abdul Wahab and Mohammed El-Âşur, who were younger than me but incredibly skilled in their craft.

One of the things I found most interesting in Syria was that from luxury to mid-range, almost all- restaurants were lined with copper, from the countertops to the pots on the stove, so to speak, from the ground up. When I was living there, Syria had embraced copper as a culture or rather, had not abandoned it unlike us In Turkey. Traditional desserts such as *Baklawa*, *Qatayif*, and *Künâfe* were made only in copper, and if the vessels were not copper, they would not be cooked.

I can't say that I didn't envy it, wishing it was like this in Turkey.

Tabii ki bu işi ilk olarak Türkiye' de öğrenmek istediğim için rotam ilk Antep ve Maraş olarak şekillendi. Maalesef Türkiye'de sanayileşmenin de getirmiş olduğu bir zanaat bilgisi kaybından ötürü eski bakırcılığın yitip gitmiş olduğunu kendi gözlerimle gördüm. Bu nedenle, eğer bu işi gerçekten öğrenmek istiyorsam en yakın ve büyük bakırcılık merkezi olan Suriye'ye taşınmaktan başka çarem yoktu. Diğer bir seçenek İran'dı ama o zamanlar İran'a çok yabancıydım. Ayrıca Suriye'deki yaşam rahatlığı dünyanın hiç bir yerinde yoktu.

Bu süreçte ne tür zorluklarla karşılaştınız?

Açıkçası hayatımın en mutlu zamanlarını Suriye'de geçirdim. Biliyorum, inanması güç ama 1950'li yılların Amerika'sına benzer bir bolluk vardı. Ben çırak olarak aylık 16.000 Suriye Lirası alıyordum, o zamanki parayla 450 TL'ye tekabül ediyordu. Domatesin kilosu 4 SL idi. Dışarıda dört kişinin harika bir yemek yemesi alkol dahil 500 SL gibi bir paraydı, yani inanılmaz ucuz ve kaliteliydi. Piyasada hiç bir tağşiş yoktu. En kaliteli tereyağı, zeytinyağı ve yoğurt herhangi bir bakkalda rahatça bulunuyordu. Aynı zamanda zanaate de önem veriliyordu. Taş ustaları, dövme demir ustaları, bakırcılar hem rakam olarak çoktu, hem de iyi kazanıyorlardı.

Bakır dövmeyi öğrendikten sonra ilk tam olarak bitmiş ürününüz neydi hatırlıyor musunuz?

Evet. Anneme hediye etmek için küçük bir vazo yapmıştım.

Malzemeyi öğrendikten Soy markasını kurana dek geleneksel üretim biçimlerinin arasına sızmak için nasıl bir yaklaşım benimsediniz?

Açıkcası bizim amacımız her zaman geleneksel yöntemlerle üretim yapmaktı, malzemeyi tanıdıkça zaten en kaliteli ürünün sadece el üretiminden elde edilebileceğini görüyorsunuz. Makinede üretilen bakır hiçbir zaman aynı sertlikte olmuyor, yani profesyonel kullanım için uygunluk arz etmiyor. Avrupalı rakiplerimizin yapmış olduğu gibi preste basılmış bir tencere, bakırın en büyük eksisi olan yumuşaklığını taşır, ama elde dövülmüş bir bakır tencere şeklini en sert profesyonel kullanımda dahi (dövme işlemi bakırı %370 kadar sertleştirdiğinden) asla yitirmez.

Soy markasını kurma süreci nasıl gerçeklişti? Marka ilk başladığında nasıl bir ürün gamınız vardı? Siz bu üretim sürecinin ne kadar içerisindeydiniz?

İstanbul'a döndükten sonra Kapalıçarşı Tığcılar Sokak'ta küçük bir atölye tuttum ve çekiçte ben, kulplarda ise hâlâ yanımzda çalışan ustabaşımız Erol Usta ile bir-iki prototip ürün ürettik. O dönem başıma konmuş olan iki büyük talih kuşu oldu: İlki o zamanlar *Kim Milyoner Olmak İster* adlı yarışmaya katılıp belli bir miktar sermaye çıkarmış olmam, ikincisi ise İsviçre'de yaşayan bir Fransız şefin ürünlerimi çok beğenip Lozan'ın kırsalındaki şatosunun mutfağını Soy ile döşemesi olmuştur. Sonrası ise her kobide olduğu gibi inişli çıkışlıydı, ama önemli bir noktamız 2013 yılında Vice Tv'nin hakkımızda yaptığı 22 dakikalık belgesel olmuştu. Ondan sonra dünyadaki tanınırlığımız belli bir yere ulaştı.

You moved for a long time to learn about copper. I wonder how you made this decision, what was the reason that pushed you to this journey?

Of course, since I wanted to learn this craft in Turkey, my first route was the cities of Gaziantep and Kahramanmaraş. Unfortunately, I saw that traditional crafting knowledge of coppersmithing had been lost in Turkey due to the of industrialization phases that our country went through. Therefore, if I really wanted to learn this craft, I had no choice but to move to Aleppo In Syria, the closest and largest traditional coppersmithing center of the region. Another option was Iran, but I was very unfamiliar with there at the time, and the ease of life in Syria in the early 2010's was unlike anywhere else in the world.

What kind of difficulties did you face during this process?

Honestly, I spent the happiest time of my life in Syria. I know it's hard to believe, but there was a short-lived age of abundance very much like the USA in the 1950s. As an apprentice, I was paid 16.000 Syrian Liras per month. Tomatoes did cost 4 SL per kilogram. For four people to have a great meal out, including alcohol, it cost around 500 SL, so it was incredibly cheap and high quality. There was no adulteration in the market. The best quality staples such as clarified sheep butter, olive oil, and yogurt could easily be found in any grocery store. There was also an emphasis on craftsmanship. Stonemasons, blacksmiths and coppersmiths were both numerous and well-paid.

Do you remember what your first finished product was after you learned copper forging?

Yes. I made a small vase as a gift for my mother.

What approach did you take to access the traditional forms of production after learning the material until you established the Soy brand?

Honestly, our aim was always to produce with traditional methods, once you get to know the material, you realize that the best quality product can only be obtained from hand crafting. Machine-made copper cannot have the same hardness, so it is not suitable for professional use. A pressed pot, like the ones made by our European competitors, still has the structural softness that is the biggest disadvantage of copper, but a hand-forged copper pot will never lose its shape even in the harshest professional use, as the forging process hardens copper by around 370%.

How did the process of establishing the Soy brand take place? What kind of product range did you have when the brand first started? How much were you involved in this production process?

After returning to Istanbul, I rented a tiny workshop on the Tığcılar Alley in the Grand Bazaar, and we produced one or two prototypes; me at the hammer, and our foreman Erol Usta, who still works with us, at the handles. There were two big fortunate events happened at that time: The first was that I participated in the contest *Who Wants to be a Millionaire* and raised a certain amount of capital, and the second was that a French chef living in Switzerland liked my products so much that he furnished the kitchen of his château in the countryside of Lausanne entirely with Soy. After that, it was ups and downs like with any other small business, but one of the highlights was the 22-minute documentary Vice TV made about us back in 2013. After that, our recognition in the world reached a certain point.

Şu anda marka nasıl bir ekip ile yürütülüyor? Sizinle birlikte markanın tasarımından üretim aşamalarına dek kimler, nasıl yer alıyor?

Artık yönetimin ve üretimin her katında profesyonel bir ekibimiz var. Açıkçası en son 3 yıl önce bir çekiç attım, o da bir prototip ürün içindi. Üretim, yönetim, kalite kontrol, pazarlama konusunda ve operasyonlarda artık profesyonellerle çalışmaktayız.

Şu anda markanız ne durumda? Yurtdışında bakır mutfak ürünleriniz nasıl karşılanıyor?

Markamızın 14. senesine ulaştık ve satışlarımızın %90'ından fazlasını yurtdışı siparişleri oluşturuyor. Şahsen markanın bilinirliğinden memnunum, ama sektördeki profesyonellere sorarsanız, Soy'u anlatırken gözlerinde oluşan parlama bizim için zaten durumu özetliyor.

Mutfak aletleri ve yeme ürünleri bağlamında Türkiye'deki tasarımları nasıl buluyorsunuz? Özellikle bu kadar geniş bir malzeme yelpazesinde ustalaşmış birçok zanaatkarın olduğu bir yerde genç tasarımcılara ne önerirsiniz?

Türkiye'de ben sektöre girdiğimde, yani 2010'lu yılların başında, Türkiye -birkaç belli başlı markayı tenzih ederek söylüyorum- özgün tasarımın olmadığı, ama yabancı firmaların ürünlerinin umarsızca kopyalandığı, etik değerleri açısından düşük bir pazardı. Ama aynı 2010'ların Türkiyesi güzel sanatlar, endüstriyel tasarım gibi bölümlerden mezun, son derece parlak ve yetenekli gençlerle doluydu. O zamanlarda bizim sektörün buluşma noktası olan fuarlarda ve çeşitli sanayi odalarında, bu gençlere büyük endüstriyel firmalar tarafından yabancı markaları kopyalamak yerine kendi özgün tasarımlarını oluşturabilmek için bir şans vermeleri gerektiğini, bazen acı ve kırıcı bir şekilde sürekli savunmuşumdur.

2020'lere geldiğimizde 10-15 yıl öncesine göre çok daha gurur verici bir tablo ile karşılaşıyoruz. Ayrıca üç boyutlu yazıcı gibi teknolojilerin artması ve gündelik hayatımıza girmesi ile de birçok tasarımcının önü çok daha açık.

Tavsiyem ise daha cesur ve özgün olmaları. Kopya değil emek ile ilerlesinler, üretimin içine girmeye çekinmesinler, gerekirse taş kırmayı, gerekirse mükemmel şekilde demir dövmeyi öğrensinler. Ben kendimi bir tasarımcı olarak görmüyorum, ama Türk tasarımcıların son derece takdiri hakkettiğini düşünüyorum. Benim çıkardığım ürünler tamamen fonksiyon odaklı endüstriyel ürünler aslında, o yüzden kendi tecrübemden yola çıkarak tasarımcıların aynı zamanda ciddi bir zanaat sahibi olmalarını öneriyorum. Bu bilgi sayesinde kalplerindeki ürün şeklini nasıl dünyaya getireceklerini bilirler.

Kendi mutfak pratikleriniz ile Soy markası arasında kesişimler var mı? En çok sevdiğiniz mutfak ürünü nedir?

Ben çocukluğumdan beri yemek yapmayı çok seven biriyim. O nedenle de bütün Soy ürünlerini önce kendim için yapıyorum. En sevdiğim bir ürünü seçemem, bu soru "Hangi çocuğunu daha çok seviyorsun?" gibi benim için.

Sizin ve Soy markasının gelecek planlarında neler var, öğrenebilir miyiz?

Tabii ki dünyanın daha fazla noktasında, daha fazla şefin mutfağında olmak hem Soy'un hem de benim ortak hedefimiz.

What kind of a team do you currently run the brand with? Who takes part in the design and production stages of the brand with you and how?

Now we have a professional team at every level of management and production. To be honest, the last time I dropped a hammer was almost 3 years ago, and that was for a prototype product. We now work with professionals in production, management, quality control, marketing, and operations.

How is your brand doing now? How are your copper kitchen products received abroad?

We have reached the 14th year of our brand and more than 90% of our sales are international orders. Personally, I am happy with the brand recognition, as when you ask professionals in the industry, the shine in their eyes when they talk about Soy pretty much sums it up for us.

What do you think about design in Turkey in terms of kitchen appliances and eating products? What would you recommend to young designers, especially in a place where there are so many artisans who have mastered such a wide range of materials?

When I entered the industry in Turkey, in the early 2010s, Turkey was -with the notable exception of a few Illustrious brands- a market with low-ish ethical values, where, in the stead of original design, the products of foreign companies were recklessly copied. Yet, the Turkey of the 2010s was full of extremely bright and talented young people graduating from faculties such as Fine Arts and Industrial Design. I have always argued, by sometimes offending fellow industrial manufacturers at Tradeshows and Fairs -the meeting point of our very industry at the time- that these young people should be given a chance by those same companies to create their own original designs instead of copying foreign brands.

Coming the 2020s, we see a much more flattering picture than 10-15 years ago. In addition, with the increase in technologies such as 3D Printers and their subsequent way into our daily lives, the way forward for many young designers is much more open.

My advice for those at every level of the industry is to be bolder, more courageous, and original. Move ahead with creativity rather than with copying, don't hesitate to get your hands in the production, learn the crafts, learn how to cut & chisel stones if necessary or to forge hot steel. I don't consider myself a designer, but I think Turkish designers deserve a lot of appreciation. The products I create are completely function-oriented industrial products, so based on my own experience, I suggest that designers should also have serious craft knowledge. With the knowledge of the craft in their bag, they will ultimately know how to give birth to the products in their minds.

Are there intersections between your own kitchen practices and the Soy brand? What is your Soy product?

I am someone who has loved cooking since childhood. Therefore, I make all Soy products for myself first. I really cannot choose a favorite product; this is literally like asking "Which one of your children do you love more?".

What are the plans for you and the Soy brand for the future?

I will reply by saying that of course, it is the common goal of both Soy and my own to be in the kitchens of more chefs and establishments in all parts of the world.

Tasarlandı, pişirildi ve yenildi: Designed, cooked, and eaten: Macaroni Event

Röportaj Interview: Liana Kuyumcuyan

Tasarımcı Özge Adanır'ın yarattığı ürünler ve deneyimler sonucu ortaya çıkan *Macaroni Event*, makarna hamurunu yaratıcı bir egzersiz olarak kullanan bir etkinlik serisi. Adanır ile yaptığımız sohbette, *Macaroni Event*'in ana çerçevesini oluşturan tasarım ürünlerinden, etkinliğin yeme ve tasarım arasında oluşturduğu köprüye odaklanıyoruz

Macaroni Event is an event series that uses pasta dough as a creative exercise, the result of products and experiences created by designer Özge Adanır. In our conversation with Adanır, we focus on the design products that form the main framework of the *Macaroni Event* and the bridge the event creates between food and design

ÖZGE ADANIR

Öncelikle pratiğinden başlamak isterim. Seramikle çalışmaya Endüstri Ürünleri Tasarımı eğitimin sırasında mı başladın?

Seramik ilkokul yıllarımdan aşina olduğum bir malzemeydi aslında. Endüstri Ürünleri Tasarımı okurken bu tanışıklık daha da pekişti ve birçok projemde seramikle çalışmayı tercih ettim. Özellikle kalıp üretimi merak ettiğim bir alana dönüşmüştü. Mezun olduktan hemen sonra da bir seramik firmasında tasarımcı olarak çalışmaya başladım. Hem fabrika ölçeğinde üretimi hem de iş birliği yaptığımız sanatçıların üretimlerini görmek malzemeye dair bilgimi genişletti.

***Macaroni Event*'ten biraz bahsedebilir misin? Etkinlikleri düzenlemeye ne zaman başladın? Organizasyon nasıl devam ediyor?**

Macaroni Event makarna hamurunu bir tasarım malzemesi olarak kullanan yaratıcı bir egzersiz serisi. İki aşamadan oluşan etkinliğin ilk kısmında şeflerimizin hazırladığı farklı renklerdeki makarna hamurlarını kullanarak formlar üretiyoruz. Ortalama bir saat süren bu çalışmanın sonunda katılımcıların ürettiği formlar şef ekibimiz tarafından pişirilip servis ediliyor ve etkinliğin ikinci kısmı olan sofraya geçiyoruz. Günün sonunda tükenecek bir malzeme olduğu için makarna hamuruyla çalışıyoruz. Burada amacımız etkinliğin çıktısından sürecin kendisine odaklanabilmek.

İlk *Macaroni Event*'i yaklaşık iki yıl önce kendi evimde denedim. Tasarladığım makarna aletlerini kullanarak hem ürünleri hem de süreci test ettim. Sonrasında devam eden demo etkinlikler ve peşinden gelen bir yeniden-üretim süreci oldu. Son bir senedir her hafta düzenli olarak etkinlik organize ediyoruz. Katılımcı sayısı mekâna ve etkinliğin iş birlikçilerine göre değişebiliyor ama genellikle 10-20 kişilik etkinlikler yapıyoruz. Bunlar, dışarıdan katılıma açık biletli etkinlikler, kurumsal ekip çalışmaları ve marka iş birlikli projeler oluyor.

Etkinliklerde kimlerle birlikte çalışıyorsun?

Birçok isim ve markayla yollarımız kesişiyor ama tabiki en başta şef ekibimizden bahsetmek gerek. Şef Aygül Annamuhammedova, Berke Işık, Kerimcan Zereyalp ve Zilan Ersan'la çalışıyoruz mutfakta. Zaman zaman farklı şeflerle de tanışıyor, birlikte üretiyoruz. *Macaroni Event* ürünlerini üretirken zanaatkar Günay Oktay, tasarımcı Mert Onur, Gorbon Seramik eski yönetim kurulu başkanı Aziz Gorbon'la birlikte çalıştık. Bir senedir de biletli etkinliklerimizi Mimar Serhan Gürkan'ın Pera'daki galerisi hanofdesign'da yapıyoruz.

Etkinliklerde kullandığın *Macaroni Tools* isimli ürünlerin tasarımı da sana ait. Bu ürünleri ne zaman geliştirdin? Üretimleri nerede gerçekleşti?

Ürünlerin üretim süreci etkinliği yapma fikrimin hemen ardından başladı. Evime yakın bir seramik atölyesine giderek, şu an etkinliklerde katılımcıların hamurla oynadığı gibi ben de çamurla oyunlar oynadım. Makarna hamuruna hangi yollarla şekil verebilirim diye düşünerek bir takım formlar ürettim. Bu ilk araç setini test etmek içinse yaklaşık üç ay boyunca her hafta bir arkadaşımı makarna yapmak için evime davet ettim. Bu sürede ürün-

I would like to start with your practice. Did you start working with ceramics during your Industrial Design education?

Ceramics was actually a material I was familiar with from my primary school years. While studying Industrial Design, this acquaintance was further reinforced and I preferred to work with ceramics in many of my projects. Especially mold production had become a field I was curious about. Immediately after graduation, I started working as a designer in a ceramics company. Seeing both factory-scale production and the productions of the artists we collaborate with expanded my knowledge of the material.

Can you tell us a little bit about *Macaroni Event*? When did you start organizing the events? How does it continue?

Macaroni Event is a creative exercise series that uses pasta dough as a design material. In the first part of the event, which consists of two stages, we produce forms using different colored pasta doughs prepared by our chefs. At the end of this exercise, which lasts an hour on average, the forms produced by the participants are cooked and served by our chef team and we move on to the second part of the event, the table. We work with pasta dough because it is a material that will run out at the end of the day. Our aim here is to focus on the process itself rather than the output of the event.

I tried the first *Macaroni Event* in my own home about two years ago. I tested both the products and the process by using the pasta tools I designed. After that, there were ongoing demo events and a re-production process. For the last year, we have been organizing regular events every week. The number of participants can vary depending on the venue and the collaborators, but we usually organize events for 10-20 people. These are ticketed events open to external participation, corporate teamwork, and brand collaborative projects.

Who do you work with for these events?

We cross paths with many names and brands, but of course, we should mention our chef team first and foremost. We work with Chef Aygül Annamuhammedova, Berke Işık, Kerimcan Zereyalp, and Zilan Ersan in the kitchen. We also meet different chefs from time to time and produce together. While producing *Macaroni Event* products, we worked with artisan Günay Oktay, designer Mert Onur, and Aziz Gorbon, former chairman of the board of Gorbon Seramik. We have been holding our ticketed events at architect Serhan Gürkan's gallery, hanofdesign in Pera for a year.

The products you use in the events, *Macaroni Tools*, are also designed by you. When did you develop these products? Where did their production take place?

The production process started right after I had the idea to organize the event. I went to a ceramics workshop close to my house and played with the clay in the same way that the participants in the events play with the clay now. I thought about the ways in which I could shape the pasta dough and produce some forms. To test this first set of tools, I invited a

leri nasıl geliştirebileceğimi görme fırsatım oldu. Final halini zanaatkar Günay Oktay'ın Afyon'daki mermer atölyesinde ürettik. Orada bir kaç günü birlikte geçirdik ve bu defa mermer tornasının nasıl çalıştığını, hangi ebatlarda üretim yapabileceğimizi gördüm. Üretimin sınırlarını birlikte yeniden düşünerek *Macaroni Tools* adını verdiğim bu seti hayata geçirdik.

Sofrada servis ettiğimiz seramik tabaklar ise bir süre sonra üretildi. Etkinliğin ilk zamanlarında katılımcılara çalışma yüzeyine serpmeleri için minik kaselerde unlar veriyorduk. Daha sonra bu un miktarının yetersiz kaldığını farkettim. Bir gün unu sofraya dökerek başlattım etkinliği ve oluşturduğu görselden oldukça etkilendim. Sofrada da bu görüntüyü kullanmak istedik. Beraberinde tabakları da tasarlayıp sofrayı farklı yükseklikleri kullandığımız bir paylaşım alanına dönüştürdük. Üretim ve tasarım sürecini Gorbon Seramik'in Ortaköy'deki atölyesinde gerçekleştirdik.

Pişirme aşamasında kullandığımız paslanmaz süzgeçler ise her katılımcının ürettiği formu birbirinden ayırmamıza yardım ediyor. Yemek sofraya geldiğinde herkes sadece kendi üretimini yemiyor aslında. Her bir süzgeçten en az birer parçayı tabaklara yerleştiriyoruz. Bu, çoğu zaman bir sohbet başlatıcı oluyor. Herkes kendi üretimini arıyor sofrada ve böylece paylaşım başlıyor.

Ürün geliştirme sürecin nasıldı? Hangi hareketler, mekânlar veya tarifler ürünlerinin şekillenmesine yardımcı oldu?

Hem seramiğe olan ilgimi hem de yaratım sürecine olan hayranlığımı birleştirerek bir araya gelebileceğimiz bir etkinlik düzenlemek istedim en başta. Fakat daha önce de seramik atölyesi vermiştim ve burada malzeme bilgisinin özellikle ilk "derslerde" çok ağır bastığını biliyordum. Bilmekten biraz uzaklaşıp yapmanın kendisine nasıl odaklanabilirim, sonuç kaygısı olmadan nasıl sadece üretim sürecini merkeze alabilirim gibi soruların ardından makarna hamurunu hem seramik çamuruna benzettiğim için hem de yenilebilir bir malzeme olduğu için tercih ettim. Günün sonunda en "mükemmel" formu da üretsek, içimize sinmeyen en "kusurlu" üretimi de yapsak bu malzeme pişecek, yenecek ve tükenecek. Bunu düşünmek çok heyecanlandırdı beni. Özgürleştirici bir alan yaratabileceğini düşündüm.

Makarna yapımında kullanılan araçları incelediğimde form vermek, doku vermek, kesmek gibi fonksiyonların farklı biçimlerde tekrarlanarak uygulandığını gördüm. Örneğin *gnocchi* yapımında dokulu bir yüzeye hamuru bastırmak, *ravioli* yapımında dolgu malzemesiyle hamura hacim vermek, *rigatoni*'de hamuru bir yüzeye sarmak, *tagliatelle*'de kesmek gibi... *Macaroni Tools*'u tasarlarken bu fonksiyonlara sadık kalarak araçları yeniden düşündüm.

Etkinliklere geri dönersek; *Macaroni Event* sırasında tasarladığın ürünlerin insanlar tarafından nasıl karşılandığını/kullanıldığını takip etme fırsatın da oluyor. İlk etkinliklerden sonra hiç geliştirmek veya değiştirmek istediğin ürünler oldu mu? Etkinliklerden sonra eklediğin veya çıkarttığın, değişiklikler yaptığın ürünlerin var mı?

Ürünlerin benim hayal etmediğim şekillerde de kullanıldığını gözlemliyorum etkinliklerde. "C" şeklinde, hamuru sarmak ve halkalar üretmek için tasarladığım bir aletin zemine oturtularak gönye gibi kullanıldığını, *ravioli* üretmek için her yüzeyi farklı olan küplerin karşı karşıya gelerek, aslında seramikteki parçalı kalıp gibi, iki yüzü farklı formlar ürettiğini görmek çok hoşuma gidiyor. Birden fazla kullanım ihtimaline imkân tanıyor

friend to my house every week for about three months to make pasta. During this time, I had the opportunity to see how I could improve the products. We produced the final version in craftsman Günay Oktay's marble workshop in Afyon. We spent a few days there together and this time I saw how a marble lathe works and what sizes we could produce. By rethinking the limits of production together, we realized this set, which I call *Macaroni Tools*.

The ceramic plates we served at the table were produced after a while. In the early days of the event, we gave the participants small bowls of flour to sprinkle on the work surface. Then I realized that the amount of flour was insufficient. One day I started the event by pouring the flour on the table and I was very impressed by the visual it created. We wanted to use this image on the table. We also designed the plates and turned the table into a sharing space where we used different heights. We realized the production and design process at Gorbon Seramik's workshop in Ortaköy.

The stainless strainers we used during the cooking phase helped us to separate the form produced by each participant from the other. When the food comes to the table, everyone does not only eat their own production. We place at least one piece from each strainer on the plates. This often becomes a conversation starter. Everyone is looking for their own production on the table and thus the sharing begins.

What was your product development process like? What movements, spaces or recipes helped shape your products?

At first, I wanted to organize an event where we could come together, combining both my interest in ceramics and my fascination with the creative process. However, I had taught ceramics workshops before and I knew that the knowledge of materials is very dominant here, especially in the first "lessons". After questions such as how can I get away from knowing a little bit and focus on the making itself, how can I focus only on the production process without worrying about the result, I preferred pasta dough both because it resembles ceramic clay and because it is an edible material. At the end of the day, whether we produce the most "perfect" form or the most "imperfect" production that we are not comfortable with, this material will be cooked, eaten, and consumed. Thinking about this excited me a lot. I thought it could create a liberating space.

When I examined the tools used in pasta making, I saw that functions such as forming, texturing, and cutting are repeated and applied in different ways. For example, pressing the dough on a textured surface in *gnocchi* making, giving volume to the dough with filling material in *ravioli* making, wrapping the dough on a surface in *rigatoni*, cutting in *tagliatelle*... While designing *Macaroni Tools*, I rethought the tools by staying true to these functions.

During the *Macaroni Event*, you also have the opportunity to follow how the products you designed are received/used by people. Have there been any products that you wanted to improve or change after the first events? Are there any products that you added or removed or made changes after the events?

I observe that the products are also used in ways that I did not imagine in the activities. I love to see that a "C" shaped tool I designed to wrap dough and produce rings can be used as a miter, or that cubes with different surfaces for producing *ravioli* come face to face to produce forms with different sides, like a partial mold in ceramics. It was important for me that it al-

MACARONI EVENT, HANOFDESIGN, ISTANBUL, 2024. FOTOĞRAF PHOTO: ENES BAYRAM

olması önemliydi benim için. Bazı ürünlerin daha çok tercih edildiğini de görüyorum. Arkadaşlarımla yaptığım deneme etkinliklerinden sonra ürünleri güncellemiştim. Son bir senede çok daha fazla gözlem yapma imkânım oldu. Bu bilgilerle beraber yeniden bir üretim yapmak var aklımda.

***Macaroni Event*'i sadece Türkiye'de değil, başka ülkelerde tasarım haftaları sırasında da deneyimlediğini gördüm, farklı kültürlerde bu deneyimin farklılaştığını gördün mü?**

Geçtiğimiz Kasım ayında Isola Design ve Grob Design iş birliğiyle Dubai Downtown Design Week'te *Macaroni Event* ürün koleksiyonunu sergileme imkânı buldum. Malesef etkinliğin kendisini yapamadık bu nedenle tam bir gözlem yapabildiğimi söyleyemem. Ancak yine de ürünleri un tepeleriyle dolu bir kaidede sergiledik ve ziyaretçiler *Macaroni Tools*'u kullanarak kumdan kale yapar gibi una şekil verdiler. Hangi coğrafyada olursak olalım içimizdeki çocuksu merak duygusunun ortak olduğunu görmek çok güzel.

Birlikte yemek yapmak ve yemek yemek her ülkeye veya kültüre göre değişiklik gösterebiliyor, sence tasarım bu farklılıklar arasında ortak bir dil kurmaya yardımcı oluyor mu?

Tasarımın kapsayıcı olması mühim ve elbette evrensel bir etkisi de var. Ancak bir ürün herkese hitap edemeyeceği gibi her kültürde de karşılığını bulamayabilir. *Macaroni Event*'in katılımcıları buluşturduğu ortak payda hepimizin içinde var olan yaratıcılık. Bunu nasıl dışavurabileceğimizin yollarını arıyoruz aslında etkinlikte. Sonrasında yenen yemek ve kurulan diyalog da bizi birbirimize yakınlaştırıyor. Başlangıçtan bitişe kadar geçen sürede bazen ne üreteceğimizi düşünürken kayboluyoruz, bazen yanımızdakine bakıp ilham alıyoruz, bazen de kendi sürecimize odaklanıp masanın geri kalanından uzaklaşıyoruz. Sonunda buluştuğumuz yer yine sofra ve herkes kendi üretimiyle bir ötekini besliyor.

***Macaroni Event* insanların bir araya gelmesini odağına aldığından sosyal yanı ağır basan bir proje. Ürün tasarımından birlikte yemek yenen bir ortam tasarlamaya varan çok katmanlı bir projede çalışmak sana neler kattı? Bu süreçte öğrendiğin ve pratiğine etki eden şeyler oldu mu?**

Ürünlerin tamamı etkinlikle beraber şekillendi. Yalnızca ürünler değil sürecin içinde bize temas eden birçok şeyi gözden geçirdim. Mekânın kendisi, fonda çalan müzik, ortamın kokusu, kullanılan ürünler, etkinliğin akışı ve anlatımına dokunmaya çalıştım. Beni en çok etkileyen şey katılımcıların davranışları oluyor. Belki dışarıda aynı etkinlikte denk gelmeyecek veya denk gelse de bir sebepten sohbet etmeyecek/edemeyecekken burada üzerlerine önlüğü giyip ellerini una ve hamura buladıklarında ciddiyet kayboluyor. Üretmek üzerinden tanışmak kesinlikle başka bir şey. Ürün tasarlamaya devam edeceğim, ama bu bir aradalık ve paylaşım kesinlikle büyük bir yere sahip olacak.

Yaklaşmakta olan etkinlikler var mı? Gelecek projelerinden bahsetmek ister misin?

Her hafta organize ettiğimiz biletli etkinliklerimiz sürüyor. Limitli sayıda katılımcının olduğu, samimi ve ufak sofralar bizi çok besliyor ve yeni tanışmalara alan açıyor kesinlikle. Zaman zaman farklı bağlamlara da etkinliği uyarlıyoruz. Ocak ayında Tavern'le yaptığımız iş birliğinde ilk kez bir menü tasarladık. Aralık ve Ocak aylarında Studio Mercado ve Original by Nature iş birliğiyle bir tadım etkinliği düzenledik. Gelecekte de *Macaroni Event*'i farklı biçimlerde uygulamayı sürdürüyor olacağız. Bunun dışında yeni bir koleksiyon üretmeye başladım. Yakında onun da duyurusunu yapacağız.

lowed for more than one possibility of use. I also see that some products are more preferred. I had updated the products after the trials I did with my friends. Last year, I had the opportunity to observe much more. I have in mind to make a new production with this information.

I have seen that you have experienced *the Macaroni Event* not only in Turkey but also in other countries during design weeks, have you seen that this experience differs in different cultures?

Last November, I had the opportunity to exhibit the *Macaroni Event* product collection at Dubai Downtown Design Week in collaboration with Isola Design and Grob Design. Unfortunately, we couldn't make the event itself, so I can't say that I was able to make a full observation. However, we exhibited the products on a pedestal full of flour hills and the visitors used *Macaroni Tools* to shape the flour like building sand castles. It is very nice to see that no matter which geography we are in, the childlike sense of curiosity in us is common.

Cooking and eating together can vary from one country or culture to another, do you think design helps to create a common language across these differences?

It is important for design to be inclusive and of course, it has a universal impact. However, a product may not appeal to everyone, nor may it resonate with every culture. *Macaroni Event* brings the participants together and the creativity that exists in all of us. We are actually looking for ways how we can express this in the event. The food and the dialog afterward also bring us closer to each other. From the beginning to the end, sometimes we get lost in thinking about what to produce, sometimes we look at the person next to us and get inspired, sometimes we focus on our own process and get away from the rest of the table. In the end, we meet again at the table and everyone feeds one another with their own production.

***Macaroni Event* is a project with a strong social aspect as it focuses on bringing people together. What has it been like for you to work on a multi-layered project, from product design to designing an environment where people eat together? Did you learn anything during this process that influenced your practice?**

All of the products were shaped together with the event. I reviewed not only the products but also many things that touched us in the process. I tried to touch the space itself, the music playing in the background, the smell of the environment, the products used, and the flow and narrative of the event. What affects me the most is the behavior of the participants. Maybe you won't meet them at the same event outside or even if you do, you won't be able to chat for some reason, but here, when they put on their aprons and dust their hands with flour and dough, the seriousness disappears. Meeting through making is definitely something else. I will continue to design products, but this togetherness and sharing will definitely have a big place.

Are there any upcoming events? Do you want to talk about your future projects?

We continue to organize ticketed events every week. Intimate and small tables with a limited number of participants nourish us a lot and definitely open up space for new acquaintances. From time to time we adapt the event to different contexts. In January, we designed a menu for the first time in collaboration with Tavern. In December and January, we organized a tasting event in collaboration with Studio Mercado and Original by Nature. We will continue to implement *Macaroni Event* in different ways in the future. I have also started to produce a new collection, which we will announce soon.

GIULIA SOLDATI, BREAD GEOGRAPHIES. FOTOĞRAF PHOTO RICCARDO DE VECCHI

Tatta dokunsallığın keşfi: Giulia Soldati'nin duyusal ziyafetleri

Tactile temptations explored: Giulia Soldati's unconventional feasts for the senses

Röportaj Interview: Ecem Arslanay

GIULIA SOLDATI, CONTATTO EXPERIENCE. FOTOĞRAF PHOTO CARLA DEL TORO

Giulia Soldati'nin yeme içme tasarımı üzerine ilham verici bir keşfe çıkıyoruz. Bu keşifte sofra adabının tarihsel nüanslarından, beslenmeye dair değişen toplumsal görüşlere uzanıyor, söz konusu görüşlerin gıda seçimleri ve iyi yaşam sürme üzerindeki etkilerini de ele alıyoruz...

Çok yönlü bir *freelancer*, fırıncı ve İtalya'nın Pollenzo kentindeki UNISG'de misafir profesör olan Giulia, komisyona tabi olan veya tamamen kişisel girişimi olan projelerinde geleneksel sınırları aşarken farklı becerilerini kusursuzca harmanlıyor. Projeleri yenilikçi yeme deneyimlerinden derinlikli gıda araştırmalarına uzandığı gibi, el yapımı seramikleri ve yeme araçlarına dair bir tutkuyu da taşıyor. Yemek politikaları, sosyal dinamikler ve coğrafi etkiler üzerine anlamlı diyaloglar için bir katalizör görevi görerek, yemeğin şenliği ve ritüeli teşvik eden dönüştürücü gücünü temel alıyor.

Giulia'nın metodolojisi, ellerin bilgi aracı olarak hizmet verdiği dokunsal bir keşfi öneriyor. O, besin malzemelerine dokunmanın duyusal tecrübesine kapılarak, onların zengin tarihini ve kültürel önemini ortaya çıkarıyor. Yenilikçi girişimi *Contatto Experience*, bu *etho*su özetleyerek, mutfak kültüründe dokunmanın yoğunluğunu kucaklamak için tadın geleneksel normlarını aşıyor.

Diyaloğumuzda, Napoli'deki "mangiamaccheroni" gibi yerel uygulamalara odaklanarak, toplumsal normların ve kültürel bağlamların yemek deneyimlerimizi nasıl şekillendirdiğini araştırıyor, elle yeme geleneklerinden mutfak aletlerinin kullanımına geçişin tarihsel sürecine bakıyoruz. Zeytinyağı gibi malzemeleri sofralarında nasıl düzenlediğini inceliyor, belli sofra jestlerine yönlendirmek ve yeni değerler tanımlamak gibi amaçlarını ele alıyoruz. Buna ek olarak, mutfağa dair yaratımlarının mekâna özgü niteliğini ve kuşatıcı (*immersive*) doğasını ortaya koyuyor ve tüm duyuları harekete geçirme becerisini vurguluyoruz.

Yemeği çevresel etki ve sürdürülebilirlik gibi daha geniş konuları tartışmak için bir araç olarak görerek, canlı varlıkları tüketmek ile etik gıda seçimleri arasındaki karmaşık dengede geziniyoruz. Son olarak, gıda üretimini keşfetmek ve gıda ile daha derin bir bağ kurmak için araç olarak gördüğü ekmek pişirme girişimlerini kapsayan sanatsal pratiğinin son uygulamalarına da yer veriyoruz.

Embark on a captivating exploration of Giulia Soldati's culinary designs, delving into a spectrum of topics ranging from the historical nuances of table manners to the shifting societal perspectives on nutrition and its implications for food choices and well-being...

Giulia, a multifaceted freelancer, baker, and visiting professor at UNISG in Pollenzo, Italy, seamlessly intertwines her diverse skill set to craft commissioned and self-initiated projects that transcend conventional boundaries. Her endeavors span from innovative eating experiences to in-depth food research, alongside a passion for handcrafted ceramics and eating tools. Her philosophy revolves around the transformative power of food to foster conviviality and ritual, serving as a catalyst for meaningful dialogue surrounding food politics, social dynamics, and geographical influences.

Central to Giulia's methodology is the tactile exploration of food, where hands serve as instruments of knowledge. By immersing herself in the sensory experience of touching ingredients, she unveils their rich histories and cultural significance. Her pioneering venture, *Contatto Experience*, epitomizes this ethos, transcending traditional notions of taste to embrace the profound dimension of touch in culinary culture.

In our dialogue, we delve into the transition from hand-eating traditions to the use of utensils, exploring how societal norms and cultural contexts shape our dining experiences, with a particular focus on local practices such as "mangiamaccheroni" in Naples. We examine Giulia Soldati's deliberate arrangement of elements like olive oil, aiming to redefine their significance and encourage specific gestures at the table. Additionally, we illuminate the site-specificity and immersive nature of her culinary creations, emphasizing their ability to engage all the senses.

Moreover, we navigate the intricate balance between consuming living beings and ethical food choices, considering food as a platform for discussing broader issues like environmental impact and sustainability. Through our conversation, we uncover Giulia's latest artistic practice, which includes ventures into bread baking as a tool for exploring food production and fostering a deeper connection with food.

GIULIA SOLDATI, MANGIAMACCHERONI. FOTOĞRAF PHOTO YEN-AN CHEN

Yemek performatif bir eylem ve her mutfak ritüelinin kendine özgü bir koreografisi var. Geleneksel "sofra adabını" aşmaya nasıl başladın? Elbette hepimiz çocukluğumuzda bunları sorguladık ve eleştirilere rağmen yemekle "oynadık;" ancak bir tasarımcı olarak, bu alışılmışın dışındaki yeme deneyimlerini bilinçli olarak nasıl oluşturmaya başladın?

Yemekle aramızda mesafe yaratan nesnelere bakarken gördüm ki sofra adabı, farklı kültürler bağlamında ortaya çıkmış. Başta farklı kültürlerden esinlenen bir şey yaratmayı düşündüm çünkü birçok kültürde eller çatal-bıçak veya alet olmadan kullanılıyor. Çeşitli sofra adapları ancak Batı kültüründe devreye giriyor. Amacım, bağlam odaklı sofra adapları veya görgü kuralları oluşturmaktı. Yemek ile bedenimiz arasında ayrım yaratan nesne ya da unsurlardan yoksun kalsak ne olur? Böyle durumlarda, görgü kuralları alışkın olduğumuz sofra adabından farklı olur mu? Hangi koşullar altında? Bunları keşfetmek ilginçti; nihayetinde her şey bağlamla alakalı.

Kültürel sofra adabını tartışırken, *mangiamaccheroni*'nin tarihsel uygulamasına ilişkin projeni konuşabiliriz. 1700'lerde Napoli'de insanların makarnayı doğrudan elleriyle yemesi yaygınmış. Bu kültürel pratikten çatal kullanımına geçiş nasıl gerçekleşmiş olabilir?

O dönemin günlük yaşamında çatal gibi kesici aletlerin bulunmaması büyüleyici. İnsanlar muhtemelen yemek için kâse, sıvılar için kaşık ve av bıçağı kullanıyordu, ancak çatallar henüz mutfak ürünlerinin bir parçası değildi. Bu çatal eksikliği *mangiamaccheroni*nin gözlemlenmesini daha ilginç kılıyor, özellikle de çatalla ilişkilendirmeye alışık olduğumuz spagettinin aslında elle tüketildiği düşünüldüğünde. Avrupa'dan gelen gezginler, özellikle de "Büyük Tur" (*Grand Tour*) yapanlar, yerel halkın spagettiyi parmaklarının etrafında nasıl döndürdüğüne hayret etmişler.

Çatalın yaygınlaşması, hijyen gibi unsurlar değerlendirildiğinde, kültür yoluyla sosyal evrimimiz üzerine ilginç bir soru teşkil ediyor. Bu, yoksullukla aramıza mesafe koyma ya da kültürel olarak kabul edilenle edilmeyen arasında belirgin sınırlar oluşturma arzusuyla da alakalı olabilir. Mutfak aletlerinin kullanılmaya başlanması hijyen kavramıyla bağlantılı olabilir ve kültürün, entelektülleliğin ya da sosyal statünün bir sembolü haline gelmiş olabilir.

Elle yemenin oyuncu bir niteliği olduğu da düşünülebilir. "Oyun"un modern toplumdaki azalan mevcudiyeti kolektif refah ve yaratıcılığı etkiliyor olabilir mi? Sen –daha zengin bir insanlık tecrübesi için– önerdiğin bu eğlenceli sofra adabını gündelik pratiğine dahil edebiliyor musun?

Aslında yemek yeme tecrübesine oyun katma gibi bir niyet beyan etmedim. Yemeğe ilkel yaklaşmak, genellikle ciddiyetsiz olarak görülse de, benim için duyularımızla gerçek bir etkileşimi temsil ediyor. Bu tür deneyimlere olan eğilim, neyi ciddi kabul edip etmediğimize dair algımızdan kaynaklanıyor. Eğlenceli bir yemek deneyimi için nasıl bir bahane ya da açıklama ihtiyacı hissettiğimizi gözlemlemek gerçekten ilgi çekici.

Ben genellikle çatal-bıçak kullansam da, eğer ruh halim beni ellerimle yemek yemeye iterse, bunu bir restoranda bile yapabilirim. İşin en etkileyici yanı, başkalarının tepkilerini gözlemlemekte yatıyor. Çoğunlukla çatal kullansam da, yemeğin türüne bağlı olarak ellerle yemeyi daha uygun bulduğum anlar da oluyor.

Çatal kullanmak ya da elle yemek tercihini nasıl yapıyorsun? Bunu etkileyen faktörler nedir?

Bazen bu karar içgüdüsel olabilir; mesela salatanın dokusunu çıplak elle kucaklamak isterken çatal kullanmak gereksiz hissettirebilir. Belirli yiyecekleri kesmek yerine kırmayı tercih edebilirim. Belirli yeme deneyimlerinin sıcaklığı ve dokunsal niteliği hazzımı artırabilir. Bu seçimlerde katı kurallar yok; kişisel tercihlerin bir tezahürü olarak görülebilir. Geçenlerde Hintli bir arkadaşımla yaptığım bir sohbette farklı bir bakış açısı yakaladım. Onlar için bazı yiyecekleri elle yemek sadece bir tercih değil, katı bir bağlılık. Ben ise katı bir duruş sergilemiyor, kişinin yemekle kurabileceği çok çeşitli ilişkilerden zevk alıyorum.

Gastronomi alanında dokunsal nitelik, tat ve görünümün baskınlığı karşısında arka plana itiliyor. Sen yiyeceklerin dokunsal niteliğini ne kadar önemli buluyorsun? Yemek tasarımlarında bu nitelik, lezzet ve estetik kadar yer buluyor mu? İhmal edilen bir de ses niteliği var; bence cipslerin tatmin edici çıtırtısını göz önünde bulundurmak gerekir... Sen işitsel yöne ne kadar ağırlık veriyorsun? Sence bu, yeme hazzına nasıl katkıda bulunuyor?

GIULIA SOLDATI, TERA&FEU WITH SPONTANEUS LAB, 2023.
FOTOĞRAF PHOTO ABRIL MACIAS

Eating is a performative act, and every culinary ritual possesses its unique choreography. How did you begin to transcend conventional "table manners"? Surely, we all questioned them in our childhood and "played" with food despite criticism, but as a designer, how did you intentionally embark on crafting these unorthodox eating experiences?

I was looking at the objects that create a distance between ourselves and food. Consequently, table manners emerged as these actions were placed in the context of different cultures. My initial idea was to create something inspired by diverse cultures since, in many cultures, hands are used without cutlery or tools. However, when situated in Western cultural society, various table manners come into play. My intention was to establish specific table manners or etiquettes that are connected to the context you find yourself in. What if you lack the objects or elements that create a separation between food and your body? In such cases, would the etiquettes differ from the table manners we are accustomed to, and under what circumstances? Exploring these aspects was intriguing because it all depends on the context.

In discussing cultural table manners, I would like to delve into your project concerning the historical practice of *mangiamaccheroni*. In the 1700s, it was common for people in Naples to eat pasta directly with their hands. How might this cultural practice have transitioned to the use of forks?

During that period, a fascinating aspect was the absence of cutlery, such as forks, in daily life. People likely used bowls for their meals, spoons for liquids, and hunting knives, but forks were not yet part of the culinary repertoire. This lack of forks adds intrigue to observing the *mangiamaccheroni*, especially considering that spaghetti, which is often associated with forks, was originally consumed with hands. Travelers from Europe, particularly those on the Grand Tour, found it captivating to witness how locals twirled spaghetti around their fingers. How forks became widespread is an interesting question on our social evolution through culture, considering factors such as cleanliness. It could be related to the desire to distance ourselves from poverty or to establish distinct boundaries between what is considered cultural and what is not. The introduction of utensils might be connected to the concept of cleanliness, becoming a symbol of culture, intellectuality, or social status.

Eating with hands can also be considered playful. Do you think that the diminishing presence of the "play" element in modern society has any notable consequences for our collective well-being and creativity? Are you able to incorporate these playful table manners into your daily practice for a more enriched human experience?

I never explicitly stated my intention to infuse play into the eating moment. The primal approach to food is often viewed as not serious, yet, for me, it represents a genuine engagement with our senses. The inclination for such experiences stems from our perception of what we deem serious or not. It's intriguing to observe how we feel the need for an excuse or an explanation for a playful dining experience. While I typically use utensils, if the mood strikes me to eat with my hands, I'll do so, even in a restaurant. The most captivating aspect lies in observing others' reactions. While I predominantly use a fork, there are times when eating with hands feels more fitting, depending on the type of food.

How do you discern between utilizing a fork and embracing the tactile experience of eating with your hands? What factors influence this choice, reflecting the nuanced considerations that guide your dining preferences?

At times, the decision is instinctual—an inclination to embrace the texture of a salad with bare hands, as the need for a fork seems superfluous. Opting to break, rather than cut,

Benim için yemeğin dokunsal niteliği tat ve görsel estetiğin ötesinde. Bu, yemek deneyimine başka bir katman ekliyor. Sofra araçları kullanmak genelde tat ve görsel estetik yoluyla yiyecek hakkında belirli bir tür bilgi sağlar. Ancak dokunmanın sunduğu anlık duyusal etkileşim benzersiz. Çok sayıda sinir ucuna sahip, son derece uyarılmış bir ortam olan deri, güçlü ve hızlı bilgi edinme aracı haline gelir. Örneğin çocuklar, ilk keşiflerini içgüdüsel olarak dokunma yoluyla yaparlar, bu da dokunmanın ilkel ve güçlü bir duyu olduğunu vurgular.

Bence diğer duyularla –görmek ve tatmak gibi– başlamak da önemli bilgi sağlayabilir ancak dokunma daha kişisel ve bir o kadar da anlık bir bilgi ve his katmanı ekliyor. Fiziksel yakınlık, duygulanım ve hisleri kışkırtarak dokunma hissini çok önemli hale getiriyor. Dokunma olmadan, sadece fiziksel değil, bilişsel bir mesafe de oluşuyor ki bu da kişinin kendisi ile önündeki arasında bir ayrım yaratıyor.

Şaşkınlığı ya da diğer duygusal tepkileri göz önünde bulundurarak, bir şeyin bana nasıl "dokunabildiği" üzerine sık sık düşünürüm. Varlığımızın deriden oluşması, temasın dış dünya algımızı şekillendirmedeki öneminin altını çiziyor. İlkel bir anlama biçimi olarak dokunma, tükettiğimiz şeylerin daha derinlemesine araştırılmasını sağlıyor. Her bir lokmanın kökenini, yetiştiricilerini ve ardındaki daha geniş hakikatleri anlamak, dokunma yoluyla mümkün hale geliyor ve yalnızca yiyeceğe değil, aynı zamanda kendimize de özen gösterme duygusunu besliyor.

Sese dönecek olursak, kapsamlı bir şekilde araştırılmamış olsa da, gıdanın niteliği veya maddeselliği hakkında bilgi sunmasıyla, hayli ilgi çekici bir potansiyel taşıyor. Özellikle çıtırtı sesi, bir zevk katmanı ekleyerek beklenti yaratıyor ve genel yeme deneyimini zenginleştiriyor. Çalışmalar bir duyumsamada farklı duyuların nasıl etkileşime girdiğini de araştırıyor. Kuşkusuz ki bu olgu sadece yemek yemek için değil, gündelik yaşamın çeşitli tarafları için de geçerli.

Dokunsal yeme deneyimlerinden favorilerini paylaşabilir misin?

Bu gerçekten düşündürücü bir soru. En sevdiklerimden biri zeytinyağı.

Projelerinde zeytinyağını masaya çizgisel bir şekilde akıttığın bir düzenleme gözlemliyorum. Zeytinyağı başlangıç için mi yoksa daha özel bir önemi var mı?

Evet, bu benim ortaya attığım bir konsept. Tabakta kalanları bir parça ekmek ile sıyıran İtalyan "Scarpetta" jestinin kültürel geleneğiyle epey uyumlu. Bu jest geleneksel olarak zeytinyağı gibi sıvı gıdalar için kullanılsa da, birkaç yıl öncesine kadar görgü kurallarına aykırı, kaba bir davranış kabul ediliyordu. Örneğin, bir restoranda tabakta kalanları sıyırmak, açlık izlenimi yaratırdı. Bu unsurun bir akşam yemeğinin başına yerleştirilmesi, onun önemini vurgulamaya ve onu yeniden tanımlamaya hizmet ediyor. Sıyırma jestinin açıkça yapılmasına olanak tanıdığı gibi, onu paylaşılır kılıyor. Çeşitli anlamlarla ritüeller taşıyan ekmeği de bu ana dahil ediyor. Benzersiz bir yemek deneyimi yaratmak için birbiriyle bağlantılı tüm bu unsurlarla oynamaktan keyif alıyorum.

Bir tasarımcı olarak deneyimlerin, yeme alışkanlıklarımızı ve tarzlarımızı önemli ölçüde şekillendiren performatif bir eylem olan yemek yapmak hakkındaki görüşlerini nasıl etkiliyor? Örneğin, Masseria Cultura'daki konuk sanatçı tecrüben sırasında, bölgedeki taşları kalıp olarak kullanarak ekmek pişirdin. Yemek pişirirken keşfettiklerini ve bunların yeme deneyimini nasıl etkilediğini bizimle paylaşır mısın?

Elbette, bu soru araştırma ve keşif süreçleri üzerine yaklaşımımın önemli bir tarafını ortaya koyuyor. Yaklaşımım birbirine bağlı iki perspektiften oluşuyor. Bir yanda araş-

GIULIA SOLDATI, OSPITE OSPITANTE VENEZIA

certain foods can enhance the overall enjoyment, influenced by the warmth and tactile sensations elicited by specific culinary experiences. This choice is devoid of rigid rules; rather, it is a manifestation of personal preferences. In a conversation with an Indian friend, I discovered a contrasting perspective. For them, eating certain foods with hands was not just a preference but a strict adherence. I, on the other hand, do not assert a stringent stance, finding delight in the diverse ways one can engage with food.

In the realm of gastronomy, the tactile dimension often takes a backseat to the dominance of taste and vision. How crucial do you consider the tactile quality of food, and do you prioritize it alongside taste and visual aesthetics in your design approach? Also, how much weight do you give to the auditory aspect, considering, for instance, the satisfying crunch of chips? How do sound elements contribute to the overall enjoyment of certain foods in your design considerations?

The tactile quality of food, for me, surpasses taste and visual aesthetics. It adds another layer to the dining experience. Typically, using utensils provides a certain kind of information about food through taste and visual aesthetics. However, the immediate sensory engagement that touch offers is unparalleled. The skin, with its numerous nerve endings, becomes a highly stimulated medium, a powerful and immediate tool for knowledge. Children, for instance, instinctively reach out to touch as their initial exploration, emphasizing touch as a primal and potent sense.

In my perspective, starting with other senses can also yield substantial information—seeing, tasting—yet touch adds a more personal and immediate layer of information and sensation. This physical proximity provokes emotions and feelings, making tactile sensations crucial. Without touch, a distancing effect occurs, not just physically but cognitively, creating a separation between oneself and what is in front.

Considering surprise or emotional reactions, I often contemplate how something can "touch" me as a topic. Our existence being comprised of skin underscores the significance of contact in shaping our perception of the external world. Touch, as the primal mode of understanding, enables a deeper exploration of what we consume. Understanding the origins, growers, and broader realities behind each morsel becomes possible through touch, fostering a sense of care not only for the food but also for oneself.

Turning to sound, while not extensively explored, it holds intriguing potential, offering information about the food's quality or materiality. The crunch sound, in particular, adds a layer of pleasure, creating anticipation and enhancing the overall eating experience. Studies also delve into how different senses interact to evoke sensations, a phenomenon not only applicable to eating but also to various aspects of everyday life.

Could you share your personal favorites based on tactile experiences?

That is indeed a thought-provoking question. One of my favorites is olive oil.

I observed the distinctive arrangement of a table in your projects, particularly with the linear placement of olive oil. Is this deliberate arrangement intended to function as a starter or hold a specific significance in the dining experience you curate?

Yes, that's a concept I introduced. It aligns with the cultural tradition of the "scarpetta" gesture in Italian, where a piece of bread is used to scrape whatever is left on the plate. While traditionally performed to taste olive oil or similar, it was considered rude in etiquette some years ago. For instance, scraping the last bit in a restaurant might raise eyebrows, as if one is overly hungry. Placing this element at the beginning of a dinner serves to highlight and redefine its significance. It allows for the gesture of scraping to be performed openly, attaching a shared moment to it, often involving bread, which already carries various meanings and rituals. I enjoy playing with these interconnected elements to create a unique dining experience.

How does your experience as a designer inform your insights on cooking, which is also a performative act that significantly shapes our eating habits and styles? For instance, during your art residency at Masseria Cultura, you baked bread using stones from the area as molds. Can you elaborate more on the testing grounds you explore in cooking and how they influence the eating experience?

Certainly, your question delves into a crucial aspect of my approach to research and exploration, which typically unfolds from two interconnected perspectives. On one hand, there is the design question that initiates the investigation. However, as the process evolves, it encounters the practicalities of cooking and the contextual nuances at play, often intertwined with cultural influences. I find the dynamic interplay between these two elements fascinating, where the context and cooking actions continually shape and inform the design perspective.

tırmayı başlatan tasarım sorusu var. Ancak süreç geliştikçe bu, yemek pişirmenin pratik konularıyla birlikte, bağlamsal nüanslarla karşılaşıyor ki bu da genellikle kültürel etkilerle iç içe geçmiş oluyor. Bağlamın ve pişirme eylemlerinin tasarım perspektifini sürekli olarak şekillendirdiği ve bilgilendirdiği bu dinamik etkileşimi büyüleyici buluyorum.

Örneğin Masseria Cultura'daki projeyi ele alalım. Başlangıçta ortak fırınları, bu fırınların komünite ve şenlik yaratmadaki rolünü ve böylesi bir ortak alanda ekmeğin sembolik önemini keşfetmeyi amaçlamıştım. Ancak buraya vardığımda mevcut bağlamın sınırlamalar getirdiğini gördüm. Başka bir yerde tasarlanan bir fikri bu özel yere nakletmeye çalışmak uyumsuz duruyordu. Odun ateşiyle çalışan fırınların yabancılığı ve yoğun Puglia sıcağıyla boğuşurken pratik sorunlar ortaya çıktı. Gelişen süreç bir deneme yanılma girişimine dönüştü ve mekâna özgü, biricik koşullari doğrultusunda, ekmeğin ortaklaşa şekillendirilmesi gibi bazı beklenmedik sonuçlar doğurdu.

Bu projede sıcağı, yerel malzemeleri ve topluluğu ile arazinin özgünlüğü tüm deneyimi şekillendirdi. Fırının önünde düzenlenen ve yakındaki çiftçilerin ürünlerini içeren akşam yemeği, farklı zaman ve yer nedeniyle ortaya çıkan unsurların birlikteliğine örnek teşkil etmiş oldu. Bir yerin ve anın özelliklerine gösterilen bu duyarlılık, fikirlerin organik olarak gelişmesine olanak tanıyarak, her projenin bağlamıyla derinlemesine bütünleşmesini sağlıyor.

Mekâna özgülük çalışmalarının merkezinde mi yer alıyor?

Bu, çalışmalarımın çok önemli bir yönü. Yediklerimize yakınlaşmanın keşfi fiziksel yakınlığı içeriyor ama aynı zamanda daha geniş bağlamı –tükettiğimiz gıdanın arkasında yatanları– anlamaya da yarıyor. Mevsimlerin, coğrafi konumun, kültürel nüansların ve erişilebilirliğin etkisini göz önünde bulundurulduğu bu projelerde zaman ve mekân büyük rol oynuyor. Her yer ve her zaman, araştırmayı etkileyebilecek ve tanımlayabilecek özel unsurlara sahip. Yıllar geçtikçe, nasıl ve ne yediğimize olan ilginin artmasıyla birlikte gıda algısında bir değişime tanık oldum. Bu evrime ayak uydurmak, zamansal ve mekânsal boyutları anlamak, anlamlı ve bağlama duyarlı projeler üretmenin ayrılmaz bir parçası haline geliyor.

Zaman, yemek deneyimi tasarımında nasıl bir rol oynuyor? Araçlarının belirli bir zamansal niyeti var mı? Yemek hazırlama ve tüketimini hızlandırmaya yönelik güncel eğilimden bilinçli olarak kaçındığın söylenebilir mi?

Güzel bir soru. Bu şekilde düşünmek hiç aklıma gelmedi ama bir şey için "Bu böyle çalışmalı" dediğim bir an da olmadı. Bu hep bağlama bağlı. Orijinal fikri o anda mevcut olan neyse ona uyarlamak gerekiyor. Bu benim her zaman biraz açık tuttuğum bir parametre; mevsimselliği ve yerel olanı göz önünde bulunduruyorum. Eylül ayında Venedik'te öğrencilere yönelik bir atölye çalışması verdim. Bu çalışmaya dair ilk fikirlerim, yer ve zamana özgü bazı bilinmeyen faktörlerle birlikte değişti. Sahada temel bir öge keşfettik: mavi yengeç olarak bilinen istilacı tür. Akdeniz'deki varlığından haberdar olmama rağmen Venedik'te bir sorun olarak karşıma çıkması beni şaşırttı. Yırtıcı hayvanların yokluğu bölge için bir tehdit oluşturuyor. Bu öngörülemeyen durum; geçici işgalcileri olduğumuz –tıpkı mavi yengeç gibi– bu şehirdeki varlığımızla paralellik kurdu ve projemizin merkezinde yer aldı. Proje, Venedik'in ortasında bir meydanı ele geçirip mavi yengeç hakkında tartışıp ve yemek pişiridiğimiz, mekâna ve zamana özgü bir keşfe dönüştü. Süreç, öngörülemeyen sonuçlara açık kalarak araştırma sırasında keşfetmenin güzelliğini ortaya koydu. Başlangıçta Venedik'i tartışmak için bir yemek deneyimi yaratmayı amaçlayan projenin bu hali, nihayetinde mekânın kendisinden etkilenmiş oldu...

İstilacı türler konusu açılmışken, çağlardır hayatta kalmamızda büyük bir avantaj sağlayan usta ellerimizin antropolojik boyutuna girmek isterim. Özellikle aslan ve sırtlan gibi büyük yırtıcıların kalıntılarından ilik çıkarmak için ellerin ustaca kullanılmasının, ilk insanlara belirleyici bir beslenme avantajı sağlamış olabileceği öne sürülüyor. Belki *Contatto Experience*'a bir de bu açıdan bakabiliriz...

Araçları kullanma becerimizin evrimi büyüleyici. Bilgi üzerine bilgi inşa etmeye devam ediyoruz. Evrim konusunda uzman olmasam da, ateş yakma becerisinin ilgimi çeken bir husus olduğunu söyleyebilirim. Fiziksel olarak, ellerimizi çeşitli eylemleri keşfetmek için kullanabilir, ellerimizin yapabileceklerinin sınırlarını zorlayabiliriz. Bir kemikten bir şey çıkarmak, ateş yakmak ya da balta gibi aletler yapmayı içerek becerileri nasıl keşfettiğimizi düşünmek heyecan verici. Bu keşif muhtemelen çevremizden yiyecek elde etme ihtiyacıyla başladı. Daha sonra, ellerimizin olanaklarını genişleten alet yapımına yönelik zanaatkârlık eylemlerine dönüştü. Yolculuk, yiyecek elde etmek gibi temel ihtiyaçların karşılanmasıyla başladı ve yeteneklerimizi geliştirmek için alet üretme alanına uzandı. Bedenin bu anlamda keşfi gerçekten ilgi çekici.

Contatto Experience projesine gündelik olarak tükettiğimiz şeylerle nasıl daha yakın bir bağ kurabileceğimizi düşünerek başladım. Başlangıçta keşiflerim pişirme işlemi sırasında ellerimizi daha kirli hale getirme fikrine odaklandı. Kullanıcıları elleriyle daha aktif bir şekilde etkileşime girmeye zorlayan mutfak aletleri tasarladım. Daha sonra, ellerimizi doğrudan kullanmayı amaçlayarak yemek yeme eyleminin kendisini inceledim. Araştırmamdaki ilk niyet, çatal-bıçak veya tabak gibi kendimizle bedenimiz arasında mesafe yaratan unsurları ortadan kaldırmaktı. Eller birincil araç olacak, gerektiğinde ek araçlarla desteklenecekti. İlerledikçe, elin fizikselliğini ve yerleştirme ve harekete bağlı olarak nasıl farklı hisler uyandırabileceğinin büyük potansiyelini fark ettim. Bu beni bir dizi jest tasarlamaya, elin çeşitli dokulara ve sıcaklıklara karşı duyarlılığından esinlenen bir tür koreografi yaratmaya yöneltti. Sadece elin fizikselliğinden değil, aynı zamanda malzemelerin özelliklerinden de ilham aldım. Örneğin, avuç içinde yuvarlanan bir yumurta sarısının viskozitesi veya parmak uçlarında belirli dokularla mümkün olan hassas karıştırma eylemleri...

Yıllar geçtikçe proje minimal düzeyde gelişti çünkü onu özüne indirgedim diye düşünüyorum. Ayrıca sonraki çalışmalarım için de bana bir temel oluşturdu. İnsanların bedenin, duyuların ve yemeğin keşfine verdikleri tepkilere tanık olmak etkileyiciydi. Başlangıçta bir miktar isteksizlik veya korku vardı, ancak zaman ilerledikçe bu tür benzersiz yeme deneyimlerine karşı artan bir açıklık oldu. Yine de, bu keşiflere hâlâ ihtiyaç duyulduğunu gözlemlemek sevindirici, alışılmadık deneyimler arayan bireyler hâlâ var.

Yemeğe yakınlaşmanın, gıda üretimi ve tüketimiyle ilgili çeşitli konuları tartışmak için bir platform işlevi gördüğüne inanıyorum. Daha geniş konulara değinmek için bir araç haline geliyor. Yakın zamanda Lüksemburg'da gerçekleştirdiğimiz ve İspanya'nın

GIULIA SOLDATI, CONTATTO EXPERIENCE. FOTOĞRAF PHOTO CARLA DEL TORO

Take, for instance, the project at Masseria Cultura. Initially, I intended to explore communal ovens, their role in fostering community and conviviality, and the symbolic significance of bread within this communal space. However, upon arriving, the existing context imposed its limitations. Attempting to transplant an idea conceived elsewhere into this specific locale seemed incongruent. Practicalities surfaced as I grappled with the unfamiliarity of wood-fired ovens and the intense Puglian heat. The evolving process turned into a trial and error endeavor, leading to unexpected outcomes, such as the communal shaping of bread by the unique conditions of the place.

In this project, the specificity of the site, with its heat, local ingredients, and community, shaped the entire experience. The dinner organized in front of the oven, featuring products from nearby farmers, exemplified the communion of elements that emerged due to the distinct time and place. This sensitivity to the specifics of a location and moment allows for the organic development of ideas, ensuring that each project is deeply entwined with its context.

Is site-specificity always central to your work?

It is a crucial aspect of my work. The exploration of getting closer to what we eat involves physical proximity but also delves into understanding the broader context—what lies behind the food we consume. Time and space play pivotal roles in these projects, considering the impact of seasons, geographic location, cultural nuances, and accessibility. Each place, each time, has its own unique elements that can influence and define the research. Over the years, I've witnessed a shift in the perception of food, with heightened attention to how and what we eat. Navigating this evolution and understanding the temporal and spatial dimensions becomes integral to crafting meaningful and context-aware projects.

How does time factor into the design of your food experiences? Are your tools geared towards a specific temporal agenda? Do you deliberately eschew the contemporary trend of expediting food preparation and consumption?

It's a good question. It never really occurred to me to think in this way, but I never had a moment where I said, "This has to function like that." It just comes from the context. You have to adapt the original idea a little bit, adapt it to what is available then. This is the parameter I always keep a little bit open—considering seasonality and what is local. I was in Venice in September, giving a workshop to some students. I arrived with initial ideas on how to develop a project. However, the reality unfolded with certain unknown factors inherent to the location and time. We discovered a core element on-site, the invasive species known as the blue crab. While I was aware of its presence in the Mediterranean Sea, I was surprised to find it as a problem in Venice. The absence of predators poses a threat to the area. This unforeseen aspect became central to our project, drawing a parallel to our presence in a city where we are essentially temporary invaders, akin to the blue crab in Venice. The project evolved into a site-specific and time-specific exploration, as we took over a piazza in the middle of Venice, discussing and cooking about the blue crab. The process highlighted the beauty of discovery during research, remaining open to unforeseen outcomes. Initially aimed at creating an eating experience to discuss Venice, the project's shape was ultimately influenced by the space itself...

As the topic of invasive species arises, I am inclined to delve into the anthropological dimension of our adept hands, which have provided us with a significant advantage for survival throughout the ages. Particularly, the deft utilization of hands, potentially for extracting marrow from the remains of large predators such as lions and hyenas, is posited to have bestowed upon early humans a decisive nutritional advantage. Perhaps, within the realm of Contatto Experience, we may further explore this perspective as well.

The evolution of our ability to use tools is fascinating. We continuously build knowledge upon knowledge. While I'm not an expert in evolution, one aspect that has intrigued me is the skill of making fire. Physically, we can use our hands to explore various actions, pushing the boundaries of what our hands are capable of. It's captivating to think about how we discovered these capabilities, such as scooping something from a bone, lighting a fire, or crafting tools like an axe. This exploration likely began from the necessity of obtaining food from the surroundings. It evolved into the artisanal actions of making tools that, in turn, expanded the possibilities for our hands. The journey started with fulfilling basic needs, such as acquiring food, and then extended into the realm of crafting tools to enhance our capabilities. The exploration of the body in this sense is truly intriguing.

In *Contatto Experience*, I started by contemplating how to forge a closer connection with what we consume daily. Initially, my exploration focused on the idea of making our hands dirtier during the cooking process. I designed kitchen tools that compelled users to engage with their hands more actively. From there, I delved into the act of eating itself, aiming to utilize our hands in the process. The initial stance in my research was to eliminate any elements creating a distance between ourselves and our bodies, like cutlery or plates. The hands would be the primary tool, supplemented by additional tools where necessary. As I progressed, I realized the profound potential of exploring the physicality of the hand and how it can provoke different sensations based on placement and movement. This led me to design a series of gestures, a sort of choreography inspired by the hand's sensitivity to various textures and temperatures. I drew inspiration not only from the physicality of the hand but also from the characteristics of the ingredients. For example, the viscosity of an egg yolk rolling on the palm or the delicate mixing actions possible with certain textures on the fingertips.

Over the years, the project has evolved minimally because I believe I've distilled it to its essence, serving as the foundational rules for subsequent explorations. Witnessing people's reactions to this exploration of the body, senses, and food has been fascinating. Initially, there might have been some reluctance or intimidation, but as time progressed, there was a growing openness to such unique eating experiences. Nevertheless, it's heartening to observe that there is still a need for these explorations, as there are individuals continually surprised by the unconventional approach.

I firmly believe that getting closer to food serves as a platform for discussing various issues related to food production and consumption. It becomes a vehicle to touch upon broader topics. In a recent project in Luxembourg, centered on vegetable production in Almeria, Spain, we intertwined the narratives of people working in the area with the act of eating. By wrapping and presenting the food in a manner reminiscent of the plastic tunnels used in vegetable production, we aimed to bring the stories closer to the consumers. This project, distinct from the *Contatto Experience*, shares the essence of connecting through stories and

Almeria kentindeki sebze üretimine odaklanan bir projede, bölgede çalışan insanların anlatılarını yemek yeme eylemiyle iç içe geçirdik. Yiyecekleri sebze üretiminde kullanılan plastik boruları andıran bir şekilde paketleyip sunarak, hikâyeleri tüketicilere yaklaştırmayı amaçladık. Bu proje, *Contatto Experience*'dan farklı olarak, hikâyeler ve yemek aracılığıyla bağlantı kurmanın özünü paylaşıyor. Yemek yemenin nasıl somut bir deneyime dönüşebileceğini göstererek insanların anlatılara hem dokunmasına hem de onlardan etkilenmelerine olanak tanıyor. Bu katmanlı yaklaşım sadece yemek yeme deneyimini geliştirmekle kalmıyor, aynı zamanda ürünlerin arkasındaki hikâyelerin daha derinlemesine anlaşılmasını da sağlıyor.

Restoranlar, sanatsal mekânlar, tasarım etkinlikleri ve özel günler gibi çeşitli ortamlarda gerçekleşen etkinliklerin sırasında gelen farklı tepkileri merak ediyorum. Her bir ortamın kendine özgü beklentilerini göz önünde bulundurarak, tepkilerdeki farklılıkları nasıl gözlemliyorsun?

Sorunu oldukça içgörülü buluyorum, çünkü bağlam gerçekten de insanların tepkilerinde önemli bir etkiye sahip. Sanatsal ortamlarda genellikle deneysel unsurlara daha fazla tolerans gösteriliyor ve bu da alışılmadık yaklaşımların daha kolay benimsendiği bir ortam yaratıyor. Buna karşılık, geleneksel veya ev içi bağlamlarda ve hatta beklentilerin belli olduğu restoranlarda, sınırları zorlamak daha mesafeli tepkilere yol açabiliyor.

Özellikle katılımcılar yemek deneyiminden ne beklemeleri gerektiğinden emin olmadıklarında, pek çok farklı tepkiyle karşılaştığım oldu. Bazıları coşku ifade ederken bazıları daha çekingen oluyor. İlgi çekici olan şu ki, başlangıçtaki şüphecilik halinden azade, deneyimle ilk elden etkileşime girdiklerinde, tepkilerinde hissedilir bir değişim olması. Başlangıçtaki belirsizliğin, benzersiz karşılaşmanın olumlu bir kabulüne evrildiği bu dönüşüme tanık olmak memnuniyet verici. Projeye aşina olanlar veya ne bekleyecekleri konusunda biraz bilgi sahibi olanlar için bile bir sürpriz unsuru var. İster tenlerindeki sıcaklık ister malzemelerin dokusu olsun, alışılmadık hislerin ortaya çıkması bir yenilik ve merak duygusu tetikliyor. Özünde, her tepki son derece kişisel ve deneyimin bütünsel zarafetine katkıda bulunarak bireysellik ve biriciklik duygularını teşvik ediyor.

Başlangıçta mutfak deneyiminin alışılmadık yönlerine direnen katılımcılarda gözlemlediğin tepkilerin psikanalitik bir boyutu olduğunu düşünüyor musun? Dirençleri, kendi bedenlerine ve tenlerine ilişkin algılarıyla ilgili daha derin sorunların veya rahatsızlıkların göstergesi olabilir mi?

Bu, katılımcıların sosyal bağlamda bedenlerine ilişkin algılarına ışık tutuyor. İster yemeği dökme isteksizliği ister parmaklarını yalamaktan çekinme olsun, bu tepkiler toplumsal normları ve bireysel rahatsızlığı yansıtıyor, kişisel sınırlar ve sosyal yapıların karmaşık bir etkileşimini ortaya koyuyor. Birisi bana neden bu kadar "erotik bir şey yaptığımı" sordu. Ama bu erotikl bir şey değil. Bu sadece kendiniz ve teniniz. Katılımcıların farklı bakış açılarını keşfetmek gerçekten ilginç...

Varoluşun lezzetini ve trajedisini şaşırtıcı derecede sıradan bir şekilde harmanlayan yemek, diğer canlıları tüketmeye olan daimi ihtiyacımızın keskin bir hatırlatıcısı olarak hizmet ediyor. Donna Haraway'in de belirttiği gibi, en iyi yemek felsefi hazımsızlıkla birlikte gelen yemek olabilir... Yemek ve yeme deneyimleri konusunda uzmanlaşmış bir tasarımcı olarak bu karmaşık dengeyi nasıl sağlıyorsun?

Ben vejetaryen değilim, ancak mutfak çalışmalarımda ağırlıklı olarak vejetaryen ve hatta vegan seçeneklere yönelme eğilimindeyim. Bu tercihin ardındaki mantık, hayvanlar dünyası hakkındaki sınırlı bilgimde yatıyor. Eti yerel bir çiftçiden temin etsem bile, hayvanın yetiştirilmesinden tüketimine kadar tüm sürece dahil olmadığım için bir kopukluk oluyor. Bu nedenle, aşina olduğum malzemelerle çalışırken daha fazla uyum ve anlayış yakalıyorum.

Bitki temelli yemek pişirmenin basitliğini ve pozitifliğini takdir ediyorum ve genellikle belirli bir şekilde yetiştirilen mevsimlik malzemeleri öne çıkarmayı tercih ediyorum. Et üretiminin karmaşıklığından kaçınarak, bitki bazlı mutfağın çeşitli yönlerini ve faydalarını vurgulayabiliyorum. Her bir malzeme, özenle işlendiğinde, mutfak deneyimini daha derin hale getiren çok sayıda yönü sunabilir. Çalışmalarımda anlamlı sohbetler yaratmayı amaçlayarak belirli konuları keşfetme eğilimindeyim. Örneğin, Venedik Bienali sırasında mavi yengeç ile hazırlanan bir yemeğin etkinlik alanında pişirilmesi tartışmalara yol açmıştı. Bazıları canlı bir yengecin gözleri önünde pişirilmesini zalimlik olarak algılarken, diğerleri bunu, aynı malzemenin işlenmesinin gözlerden saklandığı bir restoranda servis edilmesiyle mukayese etti. Bu deneyim; algı, görünürlük ve gıda hazırlama arasındaki ilgi çekici etkileşimi vurgulayarak mutfak diyaloğuna başka bir katman ekledi. Bu tartışmalara girmeyi, bireyleri gıda algılarını ve gıda işlemenin görünürlüğünün tutumlarını nasıl şekillendirdiğini sorgulamaya teşvik etmeyi heyecan verici buluyorum. Bu keşiflerden doğan dinamik sohbetler, mutfak çalışmalarımın zenginliğine katkıda bulunuyor.

Genellikle AR ve VR teknolojileriyle ilişkilendirilen "immersive" (kuşatıcı) terimini yenilebilir deneyimlerin bağlamında nasıl yorumluyorsun? Senin mutfak tasarımlarını kuşatıcı kılan unsurlar nedir?

Bana göre bir deneyim, engellerle karşılaşmadan bedeninizi ve duyularınızı tam olarak devreye sokabildiğinizde kuşatıcı olur. Bu anlamda, yarattığım deneyimleri genellikle kuşatıcı olarak nitelendiriyorum çünkü katılımcıların kendilerini tamamen kaptırmalarına ve karşılaşmayı tüm duyularıyla algılamalarına olanak tanıyor. Artırılmış gerçeklik (AR) gibi teknolojiler ek duyusal girdiler sağlayarak sınırları daha da zorlasa da, doğal duyularımız ve fizikselliğimiz aracılığıyla halihazırda elde edilebileceklerin farkına varmanın önemine dikkat çekmek istiyorum. AR ve VR teknolojileriyle ilgili kapsamlı kişisel deneyimim olmamasına rağmen, bunların duyusal keşif için dikkate değer araçlar barındırma potansiyelini kabul ediyorum. Ancak, mevcut duyularımız ve bedenlerimizle neleri başarılabileceğimizi ön plana çıkarmak çok değerli.

Beslenme ve sağlık arasındaki bağ üzerine gelişen farkındalık, yaşam tarzıyla ilişkili hastalıklardaki artış ve önleyici sağlık hizmetlerine olan ilginin artmasıyla birlikte son on yılda toplumun beslenme odağında gözle görülür bir artış yaşandı. Sence bunlar, gıda ve gıdanın sağlık üzerindeki etkisi üzerine daha bilinçli ve bilgili tercihlerini içeren geniş bir kültürel değişime, bir paradigma kaymasına yol açtı mı?

Kuşkusuz, tükettiklerimiz ve verdiğimiz kararlar hakkında artan diyaloglarla birlikte, gıda seçimlerimiz konusunda artan bir farkındalık söz konusu oldu. Ancak bu bilinç farklı bağlamlarda değişkenlik gösteriyor. Bazı ortamlarda, bireyler tüketimlerinin etkisini göz önünde bulundurarak gıdaları hakkında etkin, bilinçli seçimler yapıyor. Ancak, başka bağlamlarda, hâlâ algılanabilir bir mesafe var ve bazıları seçimlerini anlamlı bir fark yaratmak için önemsiz olarak değerlendiriyor.

Kolektif bir sorumluluk duygusunu teşvik etmek ile beslenme tercihlerimizin siyasi ve çevresel sonuçlarını anlamak için yapılması gereken önemli işler var. Gıda, COVID-19 pandemisi gibi zorlu zamanlarda bile mutfakla ilgili katılımın artmasıyla son on yılda inkâr edilemez bir şekilde öne çıkan bir konu haline gelmiş olsa da, seçimlerimizin önemi ve potansiyel etkileri hakkında ortak bir bilinç aşılamak için hâlâ yolumuz var.

Son yıllarda sanatsal pratiğin nasıl gelişti? Web sitende pek yer almayan projelere değinebilir miyiz?

Şu ana dek sohbetimiz pek çok konuyu ve ögeyi kapsadı, hatta web sitesinde görünür olmayan bazı eski projelerimdeki kavrayışlara da girdi. Geçtiğimiz iki yıl boyunca fırıncılık alanına girdim. Ekmekle çıktığım bu yolculuk, basit bir somunun içinde gizlenen karmaşık katmanlara mercek tutan benzersiz bir keşfe dönüştü. Tahıllar ve erişilebilirlik konularından ekmeği şekillendiren ellere kadar, gıda üretimini incelemek için bir araç haline geldi. Bu girişim, *Contatto Experience*'ın gıdaya yakınlaşma *ethos*'una dayanıyor. Fırında kendimi ekmeğin yapım sürecine kaptırdım ve basit bir somun satın alırken genellikle gözden kaçan sayısız unsuru ortaya çıkardım. Bu, daha geniş bir temanın devamı niteliğinde –seçimlerimizle iç içe geçen çok katmanlı meselelerin farkına vararak, tükettiğimiz gıdalarla nasıl daha samimi bir bağ kurabiliriz?

food. It demonstrates how eating can become a tangible experience, allowing people to both touch and be touched by narratives. This layered approach not only enhances the eating experience but also provides a deeper understanding of the stories behind the produce.

I would like to inquire about the diverse reactions elicited from individuals during your culinary experiences, which take place in various settings such as restaurants, artistic venues, design events, and special occasions. How do you perceive the differences in responses within these distinct contexts, considering the unique expectations associated with each setting?

I find your question quite insightful, as the context indeed wields considerable influence over people's reactions. In artistic settings, there's often a greater degree of tolerance for experimental elements, creating an environment where unconventional approaches are more readily embraced. Conversely, in traditional or household contexts, and even within restaurants, where certain expectations are ingrained, pushing the boundaries can elicit more reserved responses.

I've encountered a range of reactions, especially when participants are unsure of what to anticipate from the dining experience. In such instances, the responses have been notably varied, with some expressing enthusiasm and others less so. What's intriguing is that, regardless of initial skepticism, once participants engage with the experience firsthand, there's a perceptible shift in their reactions. It's gratifying to witness this transformation, where the initial uncertainty evolves into a positive acknowledgment of the unique encounter. Even for those familiar with the project or having some knowledge of what to expect, there remains an element of surprise. The introduction of new sensations, whether it be the temperature on their skin or the texture of the ingredients, consistently sparks a sense of novelty and intrigue. In essence, each reaction is deeply personal and contributes to the overall beauty of the experience, fostering a sense of individuality and uniqueness.

Do you believe there is a psychoanalytic dimension to the reactions you observe in participants who may initially resist the unconventional aspects of the culinary experience? Could their resistance be indicative of deeper issues or discomfort related to their perceptions of their own bodies and skin?

It sheds light on participants' perceptions of their bodies within a social context. Whether it's the reluctance to spill food or the hesitation to lick one's fingers, these responses reflect societal norms and individual discomfort, revealing a complex interplay of personal boundaries and social constructs. Someone asked me why I was "doing something so sexual"? But it's not sexual. It's just yourself and your skin. It's truly intriguing to explore participants' varied perspectives...

Food, blending the zest and the tragedy of existence in a perplexingly mundane way, serves as a stark reminder of our perpetual necessity to consume other living beings. As Donna Haraway suggests, the best meal may be one that comes with philosophical indigestion... How do you, as a designer specializing in food and eating experiences, navigate this intricate balance?

I'm not a vegetarian, although, in my culinary work, I tend to lean heavily towards vegetarian and even vegan choices. The rationale behind this preference lies in my limited knowledge of the animal world. Even if I source meat from a local farmer, there's a disconnect as I haven't been involved in the entire process from raising the animal to consumption. Hence, I find greater alignment and understanding when working with ingredients I am familiar with.

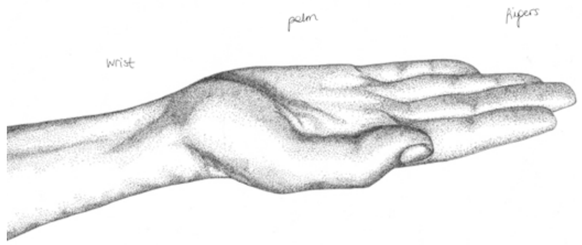
I appreciate the simplicity and positivity associated with plant-based cooking, often choosing to spotlight seasonal ingredients grown in a particular way. By avoiding the complexity of meat production, I can emphasize the various facets and benefits of plant-based cuisine. Each ingredient, when treated with care, can communicate a multitude of aspects, making the culinary experience more profound. In my work, I tend to explore specific topics, aiming to create meaningful conversations. For instance, when incorporating the blue crab into a meal during the Venice Biennale, the choice sparked debates about its preparation on-site. Some questioned the perceived cruelty of cooking a live crab in front of them, while others drew comparisons to the same ingredient served in a restaurant, where the processing is hidden from view. This experience highlighted the intriguing interplay between perception, visibility, and food preparation, adding another layer to the culinary dialogue. I find it captivating to delve into these discussions, prompting individuals to question their perceptions of food and how the visibility of food processing shapes their attitudes. The dynamic conversations that arise from these explorations contribute to the richness of my culinary work.

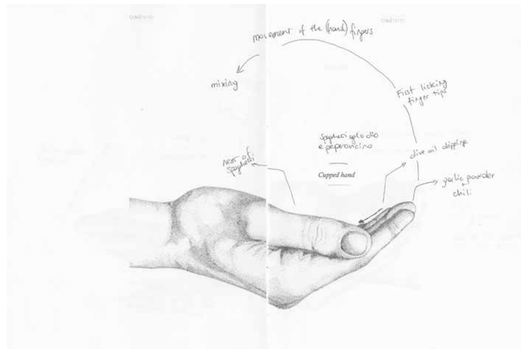
How do you interpret the term "immersive," a buzzword often associated with AR and VR technologies, in the context of your edible experiences? Furthermore, what specific elements do you believe contribute to the immersive character of your culinary creations?

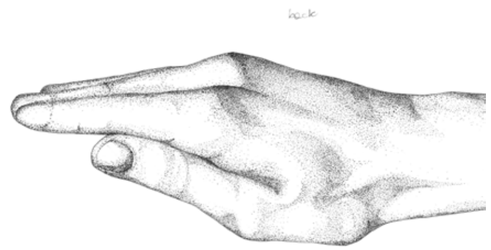
From my perspective, an experience becomes immersive when you can fully engage your body and senses without encountering barriers. In this sense, I often label the experiences I create as immersive because they allow participants to immerse themselves completely and perceive the encounter with all their senses. While technologies like augmented reality (AR) push the boundaries further by providing additional sensory inputs, I emphasize the importance of recognizing what can already be achieved through our inherent senses and physicality. Though I lack extensive personal experience with AR and VR technologies, I acknowledge their potential as remarkable tools for sensory exploration. However, it is crucial to underscore the significance of what can be accomplished with our existing senses and bodies.

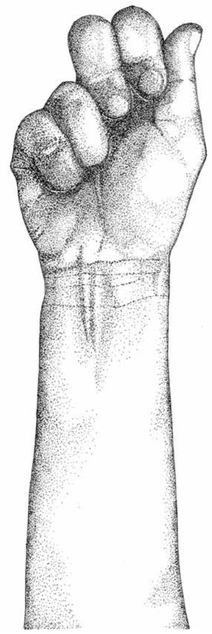
Has the noticeable increase in societal focus on nutrition over the last decade, driven by the growing awareness of the link between diet and health, a rise in lifestyle-related diseases, and a burgeoning interest in preventive healthcare, led to a paradigm shift signifying a broader cultural change towards more conscious and informed choices regarding food and its impact on well-being?

Undoubtedly, there's a heightened awareness surrounding our food choices, with increased conversations about what we consume and the decisions we make. However, this consciousness varies across different contexts. In some settings, individuals actively make informed choices about their food, considering the impact of their consumption. Yet, in other contexts, there's still a perceptible distance, with some perceiving their choices as inconsequential to making a meaningful difference.









GIULIA SOLDATI, CONTATTO ÇİZİMLERİ CONTATTO DRAWINGS

There remains significant work to be done in fostering a collective sense of responsibility and understanding the political and environmental implications of our dietary choices. While food has undeniably become a prominent topic over the past decade, with an upsurge in culinary engagement even during challenging times like the COVID-19 pandemic, there is still a journey ahead to instill a shared consciousness about the significance of our choices and their potential impact.

In recent years, how has your artistic practice evolved, and could you highlight aspects not prominently featured on your website?

For now, our conversation has covered various elements and topics, including insights into some of my past projects that may not be readily apparent on the website. Over the past two years, I've delved into the realm of baking, specifically in a bakery. This journey with bread has evolved into a unique exploration, offering a lens into the intricate layers concealed within a simple loaf. From considerations of grains and accessibility to the hands shaping the bread, it has become a tool for examining food production. This venture builds upon the ethos of getting closer to food, stemming from the Contatto Experience. In the bakery, I've immersed myself in the process of crafting bread, unraveling the myriad elements often overlooked when purchasing a simple loaf. It's a continuation of the broader theme—how can we forge a more intimate connection with the food we consume, recognizing the multifaceted aspects intertwined with our choices.

Plurality Now!

Holobiyotik benliğin keşfi

Exploring the holobiotic self

Bakteriler, mantarlar ve diğer mikroplar genellikle hastalıklara neden olan ve gıdalarımızı bozan görünmez kötüler olarak sunulur. Son pandemi bu tutumumuzu daha da kötüleştirdi. Bu arada, mikrobiyomumuzla olan olumlu etkimizi ve içsel bağlantımızı göz ardı ediyoruz. Hayatımız onsuz mümkün değil. *Plurality Now* projesi mikroplarla olan ilişkimizi araştırıyor ve insanların bir çokluk ve kendi içinde bir çevre olduğu vizyonunu benimseyip bunu metabolize bir yemek deneyimi yaratmak için mikroplarla iş birliği yaparak yaparsak sosyal manzara üzerindeki olası etkileri üzerine spekülasyon yapıyor

Bacteria, fungi, and other microbes are often presented as the invisible villains, causing disease and spoiling our food. The recent pandemic only worsened our attitude. Meanwhile, we overlook the positive influence and intrinsic connection we have with our microbiome. Our life just isn't possible without it. The project *Plurality Now* explores our relation with microbes and speculates on possible influence on the social landscape if we embrace the vision of humans as a multitude and an environment in itself and do so through collaborating with microbes to create a metabolized dining experience

MAREK GLOGOWSKI, PLURALITY NOW. FOTOĞRAF PHOTO RONALD SMITHS

Yazı: Text: Marek Glogowski

Tarım bizim tek gıda kaynağımız. Bu teknoloji o kadar eski ve kültürümüze o kadar yerleşmiş ki, artık onu bir teknoloji olarak algılamadığımız noktada görünmez hale geliyor. Aynı zamanda, sanayileşmiş tarıma dayalı gıda zincirlerimiz iklim krizinin arkasındaki ana itici güçlerden biri. Yeni teknolojiler gıda zincirlerimizde devrim yaratarak tarım lojistiğine olan bağımlılığımızı kırabilir. Uygarlığın 12.000 yıllık tarihinde ilk kez, toprağın işlenmesine, hammadde yetiştiriciliğine ve yıllık ürünlerin büyüme ve hasat ritmine bağlı olmadığımız alternatif bir gelecek düşünebiliyoruz. Bu, tüm nüfusun bağımlı olduğu mahsullerin kuraklık ve aşırı hava koşulları nedeniyle zorlandığı iklim krizi zamanlarında hayat kurtarıcı olabilir. Biyoteknolojideki devrim, gıda zincirlerimizi yerel olarak, önce kültürlenmiş et ve bakteri proteini yığınları halinde, daha uzun bir perspektifte ise kendimizi biyoreaktörler haline getirmemize olanak tanıyarak bizi gelişmek için tüketme ihtiyacından kurtaracaktır.

Bu, beslenme biçimimizi ötekini tüketmekten öteki ile tüketmeye kaydıracaktır. Bizler hiçbir zaman birey olmadık. Eğer biyolog Scott Gilbert'in dediği gibi, vücudumuzda insan hücrelerinden çok mikrobik hücreler varsa, o zaman biz hangi bireyiz?

Bir inek hayal edin. Muhtemelen gördüğünüz şey, çayırda otlayan ve selülozu sindiren büyük bir hayvandır. Ancak inekler bunu yapamaz. Genomlarında selülozun nasıl besin kaynağına dönüştürüleceğine dair herhangi bir bilgi bulunmaz. Otla beslenerek gelişebilmek için, bağırsaklarında selülozu parçalayan ve daha basit şeker formunu kendi metabolizması için kullanılabilir hale getiren bir mikrop topluluğuna güvenirler. İnekler, holobiontların canlı bir örneğidir; bu, hayatta kalmak için ortakyaşarlarına ihtiyaç duyan ortakyaşar bir organizma anlamına gelir.

Karşılaştırmalı genetiğin, yaşamın kaynak kodunu topluca "okumamızı" sağlayan yeni biyolojik aracıyla birlikte, devrim niteliğinde bir haber geldi. İnsan hücrelerinin çoğunun bakteriyel hücresel ortakyaşara sahip olduğu ortaya çıktı. Vücudumuzu oluşturan hücrelerin en az yarısı mikrobik hücrelerdir. Diğer pek çok hayvanın yanı sıra insanlar da öyle bir mikrobiyom içeriyor ki, eğer mikrobiyom yok olursa insan da ölüyor. Bu da bizi başkalarıyla olan gerçek simbiyotik ilişkimize geri götürüyor.

Timothy Morton tarafından ortaya atılan bir terim olan "agrilogistic," tarımın mantığı ve lojistiği anlamına gelir. Tarım virüsünden bahsederken kastettiğimiz de budur: "12.000 yıllık bir yapı, o kadar gerçek görünen bir yapı ki biz ona 'doğa' diyoruz. Şimdiye kadar icat edilmiş en yavaş ve belki de en etkili kitle imha silahı."[1]

İnsan ve doğanın ayrılması, tarım teknolojisine hizmet ederek doğayı insan mülkiyetine sokmasına ve değerini sömürmesine olanak tanır. Bu ayrım algoritmaya yönelik olduğundan, ekonomik yapının ve mevcut ideolojinin amaçlarına hizmet edecek şekilde yeniden tanımlanabilir. Çizgi, ataerkil bir toplumun kadın bedeni üzerinde hak iddia etmesinde olduğu gibi azınlıkları hayvanlarla birlikte içerecek şekilde ya da yenmeye karşı sınırlı bağışıklığa sahip evcil hayvanlarda olduğu gibi bazı hayvanları insanlarla birlikte içerecek şekilde kaydırılabilir. Biyolojideki yeni araştırmalar sayesinde bu bölünmenin kurgusal olduğunu, ökaryotların *simpoeitec* süreçte birlikte evrimleştiğini, çeşitli bakterilerin bir hücrenin organelleri haline gelerek kalıcı bir endosimbiyotik topluluk oluşturduğunu görüyoruz. Bir insan benliğinin doğası, birden fazla insan olmayanı içermek ve bağlamaktır. Holobiyotik benliğin ışığında, insanlar ve doğa arasında gerçek bir sınır olamaz.

Agrilogistic'in bir bütün olarak birey anlayışı, zorunlu olarak deliklerle dolu bir topluluk olarak tek bir organizmanın yeni bir anlayışına doğru kaymaktadır. Bedenlerimizi oluşturan parçacıkların çoğu sürekli olarak değişse de bu isimlerimizin değişmesine neden olmuyor, ya da kendimizi daha farklı düşünmüyoruz.[2] Bu, bedenlerimize, kimliklerimize ve kişiliklerimize kadar delikli holobiyotik asamblaj benzeri doğamız sayesinde mümkün oluyor.

"Bir şey olmak, su dolu delikli bir torba olmaktır; içinde yüzen, su dolu sayısız küçük delikli torba... Bir torbayı kestiğinizde, muhtemelen tahmin ettiğinizden çok daha fazla torba dökülür."[3]

1 Morton, T. (2016). *Dark Ecology: For a Logic of Future Coexistence*. Columbia University Press. s. 16

2 Margulis, L., & Sagan, D. (1997). *Microcosmos: Four billion years of evolution from our microbial ancestors*. s. 54

3 Morton T. (2017) *Humankind: Solidarity with Non-Human People*. s. 104

Agriculture is our sole source of food. This technology is so old and so embedded in our culture that it becomes invisible, to the point we don't even perceive it as a technology anymore. At the same time, our food chains based on industrialised agriculture are one of the main driving forces behind the climate crisis. New technologies could revolutionize our food chains, breaking our dependency on the logistics of agriculture. For the first time in the 12,000-year-old history of civilization, we are able to think of an alternative future in which we don't rely on soil cultivation, feedstock breeding, and the annual rhythm of crop growth and harvest. This could turn out to be lifesaving in times of climate crisis when crops that whole populations depend on are being challenged by droughts and extreme weather. The revolution in biotechnology allows us to base our food chains locally, first in batches of cultured meat, and bacterial protein, in a longer perspective to become bioreactors ourselves, liberating us from the need to consume in order to thrive.

It would shift our diet from consuming the other to consuming with the other. We have never been individuals. If, as biologist Scott Gilbert tells us, there are more microbial cells in our bodies than human ones. Then which individual are we?

Imagine a cow. What you probably see is a big animal standing on a meadow grazing on the grass, digesting cellulose. However, cows cannot do this. Their genome does not include any information on how to turn cellulose into a source of nourishment. In order to thrive on a grass diet, they rely on a community of microbes inside their guts, that break down the cellulose and make it available for the cow's own metabolism in the form of simpler sugar. A cow is a vivid example of a holobiont; this means a symbiotic organism that requires its symbionts to stay alive.

With the new biological tool of comparative genetics, enabling us to "read" life's source code *en masse*, there came the revolutionary news. It turned out that most human cells have their bacterial cellular symbiont attached. At least half of the cells that build up our bodies are microbial cells. Humans among many other animals contain microbiomes in such a way that if the microbiome were gone, humans would die followingly. This puts us right back inside the very real symbiotic relationship we have with others.

Agrilogistic is a term coined by Timothy Morton, meaning the logic of agriculture and its logistics. This is what we mean when we talk about the virus of agriculture: "A 12,000-year structure, a structure that seems so real we call it "nature". The slowest and perhaps most effective weapon of mass destruction yet devised."[1]

The separation of humans and nature serves the technology of agriculture, allowing it to put nature under human ownership and exploit its value. Since the division is functional towards algorithm it can be redefined to serve the aims of economic structure and current ideology. The line can be shifted to include minorities together with animals - as in a patriarchal society claiming ownership of a woman's body -or towards the inclusion of some animals with humans- as in the case of pets having limited immunity against being eaten. Thanks to the new research in biology we see that this division is fictional as eukaryotes co-evolved in sympoeitec process, various bacteria becoming organelles of a cell forming a lasting endosymbiotic community. The nature of a human self is to contain and bind multiple non-humans. In the light of the holobiotic self, there cannot be a real border between humans and nature.

Agrilogistic's understanding of the individual as a whole is being shifted towards a new understanding of a single organism as an assemblage, necessarily full of holes. Most particles that constitute our bodies are continually replaced but we don't change our names or think of ourselves as different because of it.[2] It is made possible because of the perforated holobiotic assemblage-like nature all the way down to our bodies, identities, and personalities.

"To be a thing is to be a perforated bag full of water, in which are swimming countless little perforated bags full of water, in which are floating... When you cut open a bag, so many more bags spill out than you probably bargained for."[3]

1 Morton, T. (2016). *Dark Ecology: For a Logic of Future Coexistence*. p. 16

2 Margulis, L., & Sagan, D. (1997). *Microcosmos: Four billion years of evolution from our microbial ancestors*. p. 54

3 Morton T. (2017) *Humankind: Solidarity with Non-Human People*. p. 104

Hepimiz holobiontuz. Bir çokluk olarak benliğe ilişkin bu yeni anlayış, tür olarak farkındalığımız için bir dönüm noktası. Bireysel bir bütün olarak benliği bırakmak, agrilojistik virüsü bırakmak ve başkalarıyla daha iş birlikçi simbiyotik ilişkilere açılmaktır. Bu, insan olduğunu kabul etmektir çünkü beden insan olmayan birçok parçadan oluşmaktadır. Bu doğru bir biyolojik anlayıştır ve agrilojinin hayal gücümüz üzerindeki gücünü ortadan kaldırmak için bunu takip etmek gerekir.

Bir hücrenin içindeki metabolik süreçler, kontrollü koşullar altında, gerekli tüm gıda ve ürünleri üretebilir ve bu süreçte insan emeğini önemli ölçüde azaltabilir. Ekonominin tamamen metabolize edilmesiyle, özgürlüğümüzü işgücü piyasasının diktasına feda etmeden bolluğa ulaşabiliriz.

Hücresel mayalama teknikleri, bakteri, maya veya mantar kültürlerinden elde edilen hayvan hücreleri, protein ve karbonhidrat kültürlerinin yetiştirilmesi gibi bir dizi biyomühendislik teknolojisini içerir. Birçok kişi bu şekilde elde edilen gıdaların güvenliği konusunda endişe duymaktadır, bu nedenle bu endişelerin bazılarına yanıt vermek gerekmektedir. Hücresel protein ve benzeri biyolojik süreçlerin mayalanması kontrollü steril koşullar altında gerçekleşir. Bunun aksine, endüstriyel hayvan yetiştiriciliği enfeksiyon salgınlarını kontrol etmek için çok miktarda antibiyotik gerektirir, benzer şekilde, monokültürlerde yetiştirilen bitkilere, mahsulleri kolayca yok edebilecek zararlıların salgınını kontrol etmek için böcek ilacı püskürtülür. Kültür hücreleri biyoreaktöründe bu çözümlerin hiçbirinin kullanılmasına gerek yoktur, bu nedenle nihai ürün benzer tarımsal ürünlerden çok daha temizdir.

Ekonominin tam metabolizasyonuna geçiş, daha sağlıklı bir diyetten daha az belirgin bazı ek sağlık avantajları sağlar. Tarımın günümüzün verimsiz biyoreaktörleri (bitkileri ve hayvanları) kullanılmaz hale geldikten ve devasa tarlalar ve otlaklar yeniden kullanılabilir hale geldikten sonra, yeniden yabanileştirilebilecek ve tekrar ormanlara, bataklıklara ve savanlara dönüştürülebilecek bir arazi fazlası olacaktır. Bunlar biyoçeşitliliğin yeniden inşası için doğal bir rezerv görevi görecektir. Ağaçlar atmosferdeki sera gazlarını dengelemek için en iyi doğal çözümdür. Büyüyen ormanlık alanlar hava kirliliğini azaltarak akciğer ve solunum rahatsızlığı çeken pek çok insanı rahatlatacaktır. Bu vahşi alanlar, neoliberalizmin neden olduğu stres, kaygı ve ruh sağlığı sorunlarıyla mücadele eden insanlar için rekreasyon alanları olarak hizmet edecektir. İşgücü piyasası daha az rekabetçi hale geldikçe ve daha fazla insan ağaçlarla birlikte vakit geçirmenin olumlu etkilerinden yararlanabildikçe ruhsal bozuklukların sayısının azalması beklenebilir. "Shinrin-yoku" ya da Japon orman banyosu terapisinin ardındaki araştırmanın bize gösterdiği gibi, insanlar ormana girdiklerinde kalp atış hızları düşer ve yeşil bir ortamda daha rahat bir duruma ulaşmaları kaçınılmazdır.

Tam metabolizasyon tüm emeği tamamen ortadan kaldırmayacak, hâlâ araba kullanacağız ve işe gideceğiz, ancak daha yaşanabilir bir yaşam tarzı yaratmaya yardımcı olacak. Biyoteknoloji yoluyla geçim araçlarının metabolize edilmesiyle insanlar daha az baskıya ve daha fazla zamana sahip olacaklar. Aynı zamanda çevre de rahatlayacak ve tarım ve endüstri tarafından sürekli sömürülmeden kendi kendini iyileştirebilecek.

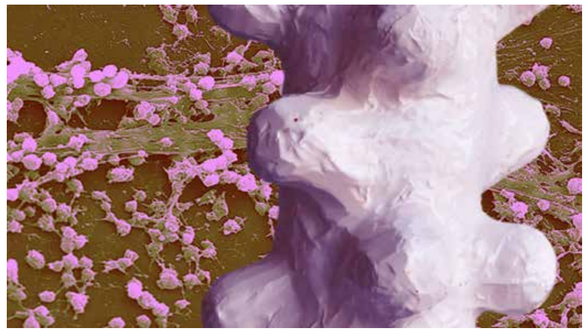
We are all holobionts. This new understanding of self as a multitude is a turning point for our awareness as a species. To let go of the self as an individual whole is to let go of agrilogistic virus and open for more collaborative symbiotic relations with others. It is to accept that I'm human because my body consists of multiple non-human parts. This is the correct biological understanding and we should follow it to strip agrilogistic's of its power over our imagination.

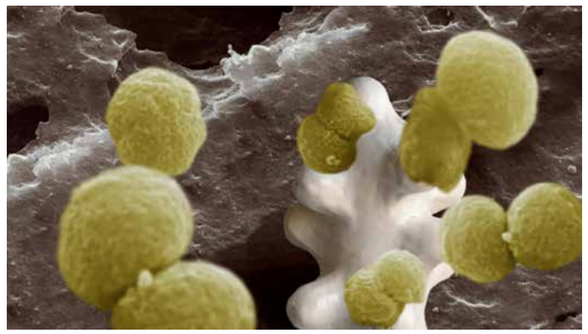
The metabolic processes inside a cell, under controlled conditions, can produce all the necessary food and goods, with a significant reduction of human labour in the process. With full metabolization of the economy, we can achieve abundance without sacrificing our freedom to the dictate of the labour market.

Cellular brewing techniques include a number of bioengineering technologies such as growing cultures of animal cells, protein, and carbohydrates derived from bacterial, yeast, or fungal cultures. Many people worry about the safety of food sourced in this way, therefore it is necessary to respond to some of those concerns. The process of brewing cellular protein and similar biological processes occurs under controlled sterile conditions. In contrast to this, industrial animal breeding requires a vast amount of antibiotics to control the outbreak of infections, similarly, plants grown in monocultures are sprayed with pesticides to control the outbreak of pests that could easily decimate the crops. There is no need for the use of any of those solutions in cultured cells bioreactor, therefore the final product is much cleaner than comparable agricultural produce.

A shift to full metabolization of the economy provides some additional health advantages less obvious than a healthier diet. After the contemporary inefficient bioreactors of agriculture (its plants and animals) become obsolete and gigantic fields and pastures can be repurposed, there will be a surplus of land that can be rewilded and turned back into forests, swamps, and savannas. These will serve as a natural reserve for the rebuilding of the biodiversity. Trees are the best natural remedy to imbalance greenhouse gases in the atmosphere. Growing woodlands will decrease air pollution, relieving so many people suffering from pulmonary or breathing disorders. These wilderness areas will serve as recreational spaces for people struggling with the stress, anxiety, and mental health problems caused by neoliberalism. The number of mental disorders can be expected to plummet as labour market becomes less competitive and more people can enjoy the positive impact of spending time in the company of the trees. As the research behind "Shinrin-yoku" or Japanese forest bathing therapy shows us, the heart rate of people drops when they enter the forest, and they are bound to achieve a more relaxed state in an environment of green.

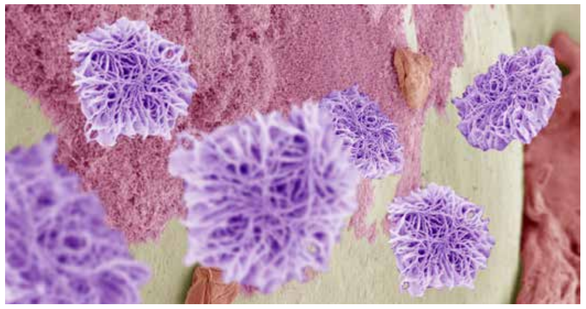
Full metabolization will not eradicate all labour altogether, we will still drive cars and go to work, but it will help create a more livable lifestyle. By metabolizing the means of sustenance through biotechnology humans will have fewer pressures and more time at their disposal. At the same time environments will be relieved and able to heal themselves without constant exploitation by agriculture and the industry.

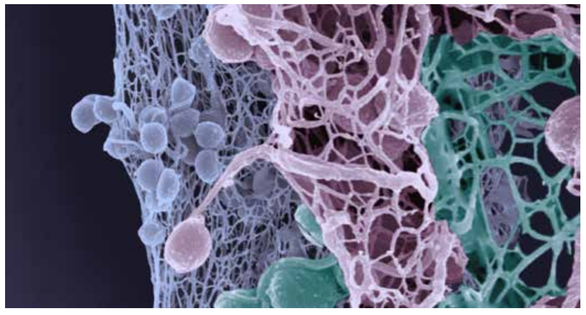




MAREK GLOGOWSKI, PLURALITY NOW, COLLAGES.

MAREK GLOGOWSKI, PLURALITY NOW. ***FOTOĞRAF*** *PHOTO RONALD SMITHS*





MAREK GLOGOWSKI, PLURALITY NOW, COLLAGES.

Plurality Now

While we often perceive bacteria as adversaries in a constant battle, the reality is that most microbes coexist with us harmoniously, if not beneficially. Humans are essentially enveloped in a microbial film, with a staggering 90% of the cells in our bodies containing bacterial DNA. Our existence thrives on symbiosis.

In the project *Plurality Now*, we delve into the potential shifts in our systems if we redirect our attention toward our bacterial allies. The conversation revolves around viewing eating not merely as a mundane activity but as a profound act of caring for our inner environment. The project extends an invitation to experience a transformative dinner at the metabolized restaurant, where every morsel is derived through bacterial processes. It serves as a visionary glimpse into the future of food beyond the confines of traditional agriculture. It aims to reimagine a dining experience that not only satiates hunger but also nurtures the delicate balance within.

As a thesis project, *Plurality Now* stands as an exploration into the realm of conceptual dining, redefining the narrative around everyday food consumption. This avant-garde initiative challenges consumers to question the origins of their daily sustenance by introducing a novel approach to the culinary experience. My endeavor lies in offering innovative menu items crafted from bacterial cultures, exclusively prepared through fermentation and molding techniques.

The resulting dining experience promises a sensual culinary adventure. Picture a menu featuring a crunchy fermented crust, a metabolized umami stew, cellular dumplings, and a sweet culture for dessert — all crafted together with the help of microbial agents such as T. pallidum, A. orzae, B. subtilis, and L. acidophilus, to name a few.

However, my venture goes beyond the realm of unconventional dining; it carries a profound, big-picture goal. With this project, I hope that the consumption of food derived from bacteria will pave the way for new food chains, steering individuals away from dependence on industrial agriculture —a major contributor to climate change. Central to this vision is the notion of individuals becoming "human bioreactors," fostering bacterial growth within themselves, particularly in their gut. I emphasize how the microbiome's bacteria can influence the absorption of nutrients and calories from consumed food as well as contribute to better mental health through the gut-brain axis.

While this vision is still in its early stages, certain aspects are already in motion, albeit on a more limited scale. Probiotics, such as yogurt and Activia, have long been part of the dietary landscape. More recently, kombucha, a fermented tea, has gained widespread popularity. The surge in probiotic consumption is reflected in the market, with the global probiotics market projected to reach $78.3 billion by 2026, up from $47.1 billion in 2018. I underscore that fermentation is not merely a passing fad and suggest that the recipes I utilized for my experimental dinner are relatively accessible for those interested in trying bio-based meals. As a recommendation, I point to the *Noma Guide to Fermentation* by Danish chef Rene Redzepi, offering a resource for at-home recipes encompassing miso, kombucha, vinegar, and more.

Plurality Now

Bakterileri genellikle sürekli savaş halinde olan düşmanlar olarak algılasak da, gerçek şu ki mikropların çoğu faydalı olmasa da bizimle uyumlu bir şekilde yaşamaktadır. İnsanlar esasen mikrobik bir filmle sarılmıştır ve vücudumuzdaki hücrelerin şaşırtıcı bir şekilde %90'ı bakteri DNA'sı içerir. Varlığımız simbiyoz sayesinde gelişir.

Plurality Now projesi, dikkatimizi bakteriyel müttefiklerimize yöneltiyor ve sistemlerimizdeki potansiyel değişimleri araştırıyor. Projenin tartıştığı konu, yemek yemeyi yalnızca sıradan bir faaliyet olarak değil, içsel çevremize özen göstermenin derin bir eylemi olarak görmek etrafında dönüyor. Proje, her lokmanın bakteriyel süreçlerle elde edildiği metabolize restoranda dönüştürücü bir akşam yemeği deneyimlemeye davet ediyor. Geleneksel tarımın sınırlarının ötesinde gıdanın geleceğine vizyoner bir bakış sunuyor. Sadece açlığı gidermekle kalmayıp aynı zamanda içindeki hassas dengeyi de besleyen bir yemek deneyimini yeniden hayal etmeyi amaçlıyor.

Bir yüksek lisans tez projesi olan *Plurality Now*, gündelik gıda tüketimine ilişkin anlatıyı yeniden tanımlayarak kavramsal yemek dünyasına bir keşif niteliği taşıyor. Bu avangart girişim, mutfak deneyimine yeni bir yaklaşım getirerek tüketicileri günlük besinlerinin kökenlerini sorgulamaya davet ediyor. Bu projedeki amacım, fermantasyon ve kalıplama teknikleriyle özel olarak hazırlanan bakteri kültürlerinden üretilmiş yenilikçi menü öğeleri sunmak.

Ortaya çıkan yemek deneyimi bir mutfak macerası vaat ediyor. T. pallidum, A. orzae, B. subtilis ve L. acidophilus gibi mikrobiyal ajanların yardımıyla bir araya getirilmiş çıtır bir fermente kabuk, metabolize edilmiş bir umami yahnisi, hücresel köfte ve tatlı için kültür içeren bir menü hayal edin.

Ancak benim girişimim alışılmadık bir yeme deneyiminin ötesine geçiyor; daha derin bir hedef taşıyor. Bu projeyle, bakterilerden elde edilen gıdaların tüketiminin yeni gıda zincirlerinin önünü açacağını ve bireyleri iklim değişikliğine önemli bir katkıda bulunan endüstriyel tarıma bağımlılıktan uzaklaştıracağını umuyorum. Bu vizyonun merkezinde, bireylerin kendi içlerinde, özellikle de bağırsaklarında bakteriyel büyümeyi teşvik eden "insan biyoreaktörleri" haline gelmeleri düşüncesi yer alıyor. Mikrobiyom bakterilerinin tüketilen gıdalardan besin ve kalori emilimini nasıl etkileyebileceğini ve bağırsak-beyin ekseni yoluyla daha iyi ruh sağlığına nasıl katkıda bulunabileceğini vurguluyorum.

Bu vizyon henüz erken aşamalarında olsa da, daha sınırlı bir ölçekte de olsa bazı unsurlar halihazırda harekete geçmiş durumda. Yoğurt ve Activia gibi probiyotikler uzun zamandır beslenme düzeninin bir parçası oldu. Daha yakın zamanlarda ise fermente bir çay olan *kombucha* yaygın bir popülerlik kazandı. Probiyotik tüketimindeki artış pazara da yansımış olup, 2018 yılında 47,1 milyar dolar olan küresel probiyotik pazarının 2026 yılına kadar 78,3 milyar dolara ulaşması bekleniyor. Fermantasyonun sadece geçici bir heves olmadığının altını çiziyor ve deneysel akşam yemeğim için kullandığım tariflerin biyo-bazlı yemekleri denemek isteyenler için nispeten erişilebilir olduğunu öneriyorum. İlgilenenler için, Danimarkalı şef Rene Redzepi'nin miso, *kombucha*, sirke ve daha fazlasını kapsayan ev yapımı tarifler için bir kaynak sunan *Noma Fermantasyon Rehberi*'ni tavsiye ederim.

Bir hücrenin içindeki metabolik süreçler, kontrollü koşullar altında, gerekli tüm gıda ve ürünleri üretebilir ve bu süreçte insan emeğini önemli ölçüde azaltabilir. Ekonominin tamamen metabolize edilmesiyle, özgürlüğümüzü işgücü piyasasının diktasına feda etmeden bolluğa ulaşabiliriz.

The metabolic processes inside a cell, under controlled conditions, can produce all the necessary food and goods, with a significant reduction of human labour in the process. With full metabolization of the economy, we can achieve abundance without sacrificing our freedom to the dictate of the labour market.

Gıda üretiminde anlatılar ve ilişkiler: Anastasia Eggers ile Mevsimsizlik, Brexit Ringası ve Kozmopolit Peynir üzerine

Röportaj: Interview: Nur Horsanalı

Gıdalarımızın nereden geldiğini düşündüğümüzde genellikle geniş tarlalar ya da daha az romantik eğilimliysek belki bir sera hayal ederiz. Gıdaların geçtiği fabrikaları, depoları veya kamyonları ise nadiren düşünüyoruz. Küresel gıda sistemleri, mahsullerle ilgilenen çiftçileri ve lojistiği denetleyen işçileri; hayvanlar, toprak ve mikroorganizmalar gibi genellikle göz ardı ettiğimiz insan dışı aktörleri içeriyor. Bilim insanları gıdalarımızı rafine ederken, kurumlar da küresel politikaları ve düzenlemeleri şekillendiriyor. Bu çok taraflı sistem belirli bir gıdanın tabaklarımıza ne zaman ve nasıl ulaşacağını belirliyor. Tükettiğimiz her gıdanın ardında karmaşık bir anlatı yatıyor.

Sosyal tasarımcı Anastasia Eggers'in araştırma odaklı pratiği, gıda sistemlerindeki bu görünmeyen anlatı ve ilişkileri ortaya çıkararak gıda üretiminin sosyal, kültürel ve politik koşullarını vurguluyor. Spekülatif çalışmaları, mevsimsel döngülere bağımlılığın azaldığı bir dünyada değişen tarımsal ritimleri, hijyen kültürümüzün lezzet profilimizi nasıl yeniden tanımladığını ve sınır politikalarının gıdalar üzerindeki etkisini sorguluyor.

Bugün tükettiğimiz her gıda esasen endüstriyel bir ürün. Dolayısıyla bir tasarımcının gıda üzerinde çalışması fikri bana garip gelmiyor. Fakat senin hikâyeni merak ediyorum. Gıda ile ilgili ilk projen neydi?

Gıda endüstrisinden ve bir ürün olarak gıdadan bahsettiğin için belki de beni bu yöne götüren ilk projelerin birinden bahsetmek güzel olur. İlk projelerimden birinde süt endüstrisini ve bu endüstrideki ineklerin durumunu incelemiştim. Endüstriyel üretimde hayvanların durumu hiç de doğadaki varoluşlarına benzemiyor. Tüm sistem onların sömürülmesi üzerine tasarlanmış.

O dönemde birlikte tasarım okuduğum arkadaşım Ottonie von Roeder ile birlikte hayvanların kendilerinin bu süreçten nasıl faydalanabileceklerini ve bu sürece nasıl aktif olarak katılabilecekleri üzerine spekülasyonlar yaptık. Bir grup ineğin şehirde kendi işlerini kurduğu bir senaryo kavramsallaştırdık. Bu senaryoda, robotların da sürece dahil olmasıyla, inekler kendilerini bir bakıma kendi kendine yeten makinelere dönüştürüyorlar. Amacımız, ineklere kendi vücutlarından kâr elde etme fırsatı verirken, toplumun çiftlik hayvanlarından beklentilerini sorgulamaktı.

Bu senaryoda aynı zamanda ineği şehir ortamına, tüketicilerin doğrudan yakınına konumlandırdık. Endüstriyel üretimde inekler görüş alanımızdan uzakta. Bu süt ürünleri endüstrisinin işine geliyor, çünkü endüstriyel çiftliklerin işleyişleri hakkında ne kadar az şey bilirsek, ürünlerini de bir o kadar rahat tüketiriz. Projemizi tek bir hayvanın perspektifinden sunduk ve bu da doğrudan kapımızın önündeki bir hayvandan gelecek ürünü hâlâ isteyip istemeyeceğimiz konusunda konuşmalara yol açtı. Etik değerler ve hayvanların refahı konusunda duygusal tepkileri ve tartışmaları tetikledi.

ANASTASIA EGGERS & OTTONIE VON ROEDER, COW&CO

Süt ürünleri endüstrisinin projelerinde yinelenen bir konu olduğunu görüyorum. Örneğin *Cosmopolitan Cheese* projesinde de hijyen kavramına ve bakterilerle olan ilişkimize değiniyorsun. Bunu biraz açabilir misin?

Evet, *Cosmopolitan Cheese*'de odağım sütten peynir üretimine kaydı. Philipp Kolmann ile birlikte İngiltere'deki farklı mandıraları inceledik. Gözlemlediğimiz mandıralardan birinde daha endüstriyelleşmiş bir üretim vardı, bu da üretimde bazı düzenlemeler olduğu anlamına geliyordu. Örneğin, sütle yalnızca sadece çelik ve plastik etkileşebiliyordu, çünkü bunlar kolayca dezenfekte edilebilen malzemeler. Ayrıca üretimde sentetik temizleyiciler de kullanılıyordu.

Steriliteye verilen bu önem aslında geleneksel peynir üretimiyle pek de örtüşmüyor. Geleneksel üretimde ahşap gibi malzemelerden faydalanılarak bakterilerin gelişmesi için bir ortam yaratılıyor. Ayrıca yararlı bakterilerin üremesini sağlamak ve istenmeyen bakterileri önlemek için ahşap yüzeylerin ve aletlerin temizliği ve bakımı ile ilgili zengin bir bilgi birikimi de var. Bu geleneksel bilgi endüstriyel üretimden tamamen çıkarılmış halde. Bunun yerine, üretime giren her maddenin kesin olarak bilinmesi ve düzenlenmesi gerekiyor.

Peynir yapımında ortam çok önemli bir faktör. Ortamdaki maddeler ve bakteriler sürece dahil oluyor. Bu sadece peynirin tadını etkilemekle kalıyor, aynı zamanda yerle de bir bağlantı kuruyor. Geleneksel olarak peynir, yerel çevresine derinden bağlı bir ürün, fakat endüstriyel üretim yöntemleri peynirin bu yöresel karakterini yok ediyor.

Narratives and relationships in food production: Anastasia Eggers on Post-Seasonality, Brexit Herring, and Cosmopolitan Cheese

When contemplating the origins of our food, we often imagine vast crop fields, or perhaps a greenhouse if we are less romantically inclined. We rarely consider the factories, warehouses, or trucks through which our food traverses. The intricate network of the global food system spans farmers caring for crops and workers overseeing logistics, as well as often overlooked non-human actors such as animals, soil, and microorganisms. Scientists refine our food, while institutions shape global policies and regulations. This multifaceted interplay determines when and how a specific food reaches our plates. Behind every food we consume lies a complex narrative.

Social designer Anastasia Eggers' research-driven practice unveils these hidden narratives and relationships within food systems, shedding light on the social, cultural, and political conditions of food production. Her speculative works explore the changing agricultural rhythms in a world with reduced dependence on seasonal cycles, how our culture of hygiene redefines our flavour profile, and the impact of border politics on our food.

The food we consume today is essentially an industrially designed product. So the idea of a designer working on food doesn't seem strange to me. But I'm curious about your story. What was your first project related to food?

Since you mentioned the food industry and food as a design product, perhaps it's nice to discuss one of the first projects that led me in that direction. In one of my early projects, I researched the milk industry and the circumstances of cows within it. In industrial production, the animal's condition doesn't resemble their wild existence at all. The entire system is designed around their exploitation.

Together with my friend Ottonie von Roeder, with whom I was studying together at that time, we speculated how the animals themselves could benefit from and actively participate in this process. We conceptualised a scenario where a group of cows started their own business in the city. With the use of robots, cows could transform themselves into self-sufficient machines, in a way. The intent was to offer them agency and the opportunity to derive profit from their own bodies, while rethinking what is expected of farm animals in society.

We also positioned the cow in the city environment, in direct proximity to consumers. In industrial production, cows remain hidden from our view. This is beneficial for the dairy industry, as the less we know about their operations, the more likely we are to consume their products. Presenting our project from the level of an individual animal sparked conversations about whether we would still desire a product that came directly from an animal on our doorstep. It triggered emotional reactions and discussions about ethical implications and the well-being of the animals involved.

ANASTASIA EGGERS & PHILIPP KOLMANN, COSMOPOLITAN CHEESE

Kolaylık ve verimlilik arayışıyla peynirin kalitesinden ödün veriyoruz ve daha az lezzetli olanıyla yetiniyoruz, öyle mi?

Evet, öyle. Endüstriyel ortamlarda üretimin ölçeği büyük olduğundan lezzetin homojenliği çok önemli ve kalitenin bir göstergesi. Oysa geleneksel peynir üretiminde lezzet, mevsim gibi faktörlere ve kontrolümüz dışındaki pek çok başka unsura bağlı olarak değişiyor. Bu farklı bir kalite anlayışını yansıtıyor.

Bu projenin kapsamını peynir yapım sürecinin yan ürünlerini kullanarak kurguladığınız bir "mutfak banyosu" ile genişlettiniz. Bu projenin zamanlaması da dikkate değer zira COVID-19 pandemisi sırasında çevremizdeki mikroorganizmalara karşı temkinliliğimizin arttığı bir dönemde ortaya çıktığı. Bu projenin detaylarını merak ediyorum.

Laktik asit bakterilerinin cilde faydaları uzun zamandır biliniyor. Kleopatra'nın süt banyoları gibi tarihi birçok referans var. Avusturya'nın bazı bölgelerinde peynir yapımının yan ürünleri banyo tozları şeklinde satın alınabiliniyor. *Kitchenbath*'ın ortaya çıkışında bu referansların yanı sıra geleneksel peynir yapımındaki ahşap aletlere olan hayranlığımın da etkisi oldu. Araştırmamız sırasında bu ahşap nesnelerin üretiminde uzmanlaşmış bir zanaatkârla görüşmüştük. Ne yazık ki bu zanaatlar yok oluyor. Biz de bu zanaatkârlık ve ahşap nesneler için yeni görünürlük alanları yaratmak istedik.

Bu geleneksel ahşap nesnelere yeni bir amaç ve bağlam kazandırırken, bir yandan da bakterilerle, özellikle de pandemi sırasında değişen normların akabinde, daha yakın bir bağlantı kurmak istedik. Pandemide evlere giren her şeyin sterilize edilmesi gibi hijyen uygulamalarının artmasına neden olurken, biz de şunu sorguladık: Vücudumuza da sentetik temizleyiciler kullanarak ve tüm bakterileri yok ederek benzer şekilde mi davranmak istiyoruz? Bu projeyle evde bakterilerin günlük rutinlerimize dahil edilebileceği ortamlar yaratmayı ve gelenekle olan bağları güçlendirmeyi önerdik.

ANASTASIA EGGERS & PHILIPP KOLMANN, KITCHENBATH, VIENNA DESIGN WEEK. FOTOĞRAF PHOTO KOLLEKTIV FISCHKA/KRAMAR

İlginç bir şekilde pandemi sırasında insanlar ekmek yaparak veya turşu kurarak günlük rutinlerinde bakterilerle yeni ilişkiler de kurdular.

Kesinlikle. Bir yandan etrafımızdaki bakterileri sorunsallaştırırken, bir yandan pek çok kişinin ekmek yapmak ya da bakterilerle çalışmayı içeren diğer süreçlerle ilgilenmesi bence ilginçti. Muhtemelen evde boş kalmanın ve etkileşim eksikliğinin –ister insanlarla ister insan-dışı varlıklarla olsun– kesişiminin bir sonucuydu.

Gıda, çoğunlukla görünmeyen çeşitli aktörleri, kanalları, yerellikleri içeren hikâyeler taşıyor. Senin projelerin bu hikâyelerden bazılarını görünür kılarken gıdanın politik doğasını da vurguluyor. En güncel işlerinden biri olan *Brexit Herring* araştırmandan içgörüler paylaşabilir misin?

Sınırların gıda üzerindeki etkisine ilişkin farklı anlatıları halihazırda araştırıyordum, Brexit de ilgi çekici bir konuydu. Brexit'in ringa balığı avcılığı için ne anlama geldiğini merak ediyordum. Araştırmaya yaşadığım ülke olan Hollanda'da başladım çünkü ringa balığının Hollanda kültüründe tarihi bir önemi var. Bugün sadece geleneksel bir yemek değil, aynı zamanda turistik de. Günümüzde daha az popüler olsa da, Hollanda kimliğin ayrılmaz bir parçası. Brexit ile gelen kısıtlamalarla Hollanda gemilerinin yakalayabildiği ringa balığı miktarında 2021 itibariyle yaklaşık %11 bir azalma görülüyor. Fakat bu durum Hollanda ringa balığı tüketimini pek etkilemiyor çünkü bugün ringa çoğunlukla Danimarka veya Norveç'ten ithal ediliyor. Anladığım kadarıyla birkaç gemi birkaç yıl öncesine kadar iç pazar için ringa balığı yakalamaya devam ediyordu, ancak bu sektörün ekonomik önemi azalmış durumda.

ANASTASIA EGGERS & PHILIPP KOLMANN, COSMOPOLITAN CHEESE

I see the dairy industry as a recurring topic in your projects, such as the case with *Cosmopolitan Cheese*, which touches upon the notions of hygiene and our relationship with bacteria. Could you expand on that?

Yes, in *Cosmopolitan Cheese*, my focus shifted from milk to cheese production. Collaborating with Philipp Kolmann, I looked into different dairies in Britain. One dairy farm we observed employed a more industrial approach, which meant there were regulations imposed on the production. For example, only steel and plastic were supposed to interact with milk, because they can be disinfected easily. Also, synthetic cleaning agents were used in production.

This emphasis on sterility is somewhat counterproductive because traditional cheese-making is about creating an environment for bacteria to thrive, benefiting from interactions with materials such as wood. There is also a rich knowledge linked to the care and maintenance of wooden surfaces and tools to allow the growth of beneficial bacteria and impede undesirable ones. This traditional knowledge is completely removed from industrial production. Instead, everything is carefully regulated with a clear understanding of all the substances involved.

In cheese-making, the environment plays a crucial role. It allows the elements in the environment and bacteria in the process. This not only influences the taste of the cheese but also establishes a connection to the locality. Traditionally, cheese is a product deeply rooted in its local environment. The industrial production methods remove the distinct local character from the cheese.

So, in pursuit of convenience and efficiency, we are compromising on the quality of the cheese, opting for a less tastier one.

Yes, indeed. In industrial settings, the homogeneity of taste is very important due to the large-scale production and the emphasis on consistency, which is seen as a marker of quality. Whereas in traditional production, the taste varies depending on factors such as the season and many other elements beyond our control. This reflects a different understanding of quality.

You extended this project's scope by creating a "kitchen bath" using the byproducts of the cheese-making process. The timing of this is noteworthy, considering it unfolded during the COVID-19 pandemic when there was heightened scrutiny of the microorganisms in our surroundings. I'm curious to know more.

Lactic acid bacteria have been long recognised for their skin benefits. There are various historical mentions, like Cleopatra's milk baths. In some regions of Austria, the byproduct of cheese-making can be found in the form of bath powders available for purchase. *Kitchenbath* drew from these references, as well as a fascination with the role of wooden tools in traditional cheese-making. During our research, we engaged with a craftsman specialising in producing some of these very niche wooden products. Unfortunately, these crafts are disappearing as fewer people pursue them. We wanted to find new spaces for such craftsmanship and wooden tools with renewed visibility.

ANASTASIA EGGERS, BREXIT HERRING, JAN VAN EYCK AKADEMIE, FOTOĞRAF PHOTO ROMY FINKE

Birleşik Krallık'ta, *Fishing for Leave* kampanyası balıkçılara Brexit'ten sonra birçok fırsat vaat etti, fakat balıkçılar gerçekte vaat edilenin yalnızca ufak bir kısmına erişebildiler. Birleşik Krallık'ta bir zamanlar ringa balığı açısından önemli olan yerlere, Doğu Yakası'ndaki birkaç küçük kasabaya seyahat ettim. Özellikle Lowestoft, eskiden ringa balıkçılığı için önemli bir liman kasabasıydı. Bu kasabada hâlâ bu işle uğraşan hemen hemen herkesle konuştuğum ve burada yakalanan ringa balıklarının çoğunun artık ihraç edildiğini öğrendim. Yani İngiltere de Hollanda gibi bir zamanlar ringa balığı endüstrisinde önemli bir konuma sahipken bu önem, özellikle de 1970'lerde avcılığının yasaklanmasından sonra, azaldı. Ringa balığı İngiliz diyetinde de kayboldu, her ne kadar bazı şefler ringa balığını geri getirmek için çabalasa da.

Sen de ringa balığı kullanarak meşhur İngiliz balık ve cipsine kendi alternatifini önerdin, değil mi?

Evet, ringa balığı artık yaygın olarak tüketilmiyor ve balık ve cipslerde kullanılan morina balığı da giderek azalıyor. Morina balığı popülasyonundakii düşüş doğrudan Brexit'e bağlı değil; iklim değişikliğinden dolayı bu balıklar daha sıcak sulara göç ediyor. Sonuç olarak, morina balığının çoğu artık ithal edilirken ringa balığıysa ihraç ediliyor. Ben de balık ve cips için alternatif malzemeler denemeye karar verdim. Fakat bu araştırmanın asıl odağı, yerel olarak mevcut kaynaklarla nasıl çalışabileceğimizi ve uyum sağlayabileceğimizi anlamaktı.

Projenin bir başka ilginç yönü de aslında ringa balığının insanların oluşturduğu sınırları tanımaması.

Aynen öyle. Brexit gibi kararlarda insanlara destek verip vermedikleri soruluyor. Balıkçığı da etkiliyen bu gibi tartışmalarda insan olmayan varlıkların bakış açılarına nasıl yer verebileceğimizi düşünmeye çalışıyorum, özellikle de ringa balıklarına nasıl söz hakkı tanıyabileceğimizi. Bu henüz devam eden bir sorgulama ama bundan ne gibi içgörülerin ve diyalogların ortaya çıkabileceğini merak ediyorum.

***Migrating Seasons* başlıklı bir başka projende ise mevsimsellik kavramını ve doğanın yönlendirdiği geleneksel tarım takviminin modern tarımla birlikte nasıl değiştiğini araştırıyorsun. Bu bağlamda mevsimsiz dünyamız için öngördüğün yeni ritüelleri içeren spekülatif bir çiftçi almanağı tasarladın. Bu projenin arka planından bahsedebilir misin?**

Bu proje geleneksel tarımdaki bazı mevsimsel kutlamaları ve bunların toplum için önemini araştırarak başladı. Bu kutlamalardan bazıları tarımın sanayileşmesiyle birlikte ya kayboldu ya da orijinal olaylarla bağlantılarını yitirdi. Ben de endüstriyel tarımdaki yeni önemli anları incelenin ilginç bir fikir olacağını düşündüm.

Rotterdam yakınlarındaki Westland bölgesinde bir serada birkaç hafta çalıştım. Seralar aslında benim mevsimsizlik olarak tanımladığım şeyi somutlaştırıyor çünkü yerel çevrenin doğal ve iklimsel koşullarından tamamen kopuklar. Seralarda yetiştirilen mahsullerin yerel topraklarda yetişmemesine ve yerel iklim koşullarından etkilenmemesine rağmen hâlâ "yerel" olarak etiketlenebilmesi tuhaf. İşgücü bile genellikle bölge dışından geliyor. Bu bağlamda, tarım artık mevsimlere değil jeopolitik koşullara, üretimin finansal yönlerine, piyasa koşullarına veya bazen işgücünün mevcudiyetine bağlı. Bu anlatıları araştırarak, geleneksel tarımsal kutlamalarla endüstriyel tarımdan kurgusal kutlamaları harmanlayan bir takvim oluşturmaya başladım.

ANASTASIA EGGERS, POST-BREXIT FISH&CHIPS, JAN VAN EYCK AKADEMIE, FOTOĞRAF PHOTO MAUD VAN DEN BEUKEN

While we gave a new purpose and context to these traditional wooden tools, we explored an intimate connection with the bacteria, especially with the evolving norms during the pandemic. As the pandemic led to heightened hygiene practices, such as sterilising everything that enters the homes, we questioned: Do we want to treat our bodies similarly, using synthetic cleaners to eliminate all the bacteria from our bodies? With *Kitchenbath*, we proposed to create environments in homes where bacteria could be embraced and included in our daily routines while fostering connections with tradition.

Funnily enough, during the pandemic, people also found new relationships with bacteria in their daily routines, through baking or fermenting.

Exactly. I found it quite interesting that, while we problematised the bacteria around us, many people were engaging in activities like baking or working with other means of bacteria. Probably it was the combination of having free time at home and a lack of interaction with some kind of entity, be it human or non-human.

Food carries interconnected stories, involving different localities, actors, and channels that often remain unknown. Your projects uncover some of these stories, also highlighting the political nature of food. One of your most recent works is *Brexit Herring*. Could you share insights from this research?

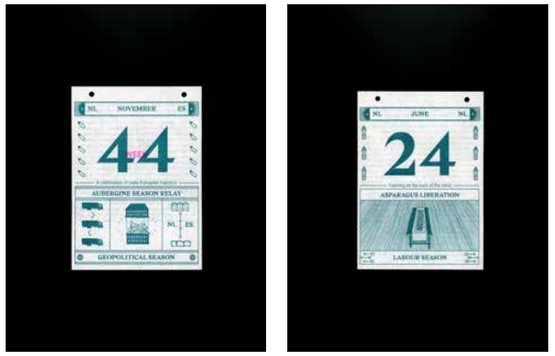
I've been previously exploring different narratives about the impact of borders on food, and Brexit was an intriguing subject. I was curious about what Brexit meant for herring fishing. I started the research in the Netherlands where I lived, as herring holds historical significance in Dutch culture. Now it's not only a traditional dish but also a tourist attraction. Although less popular today, it's integral to the identity. I found that the border restrictions with Brexit led to a reduction in the amount of herring that Dutch vessels could catch—by approximately 11% in the year 2021. But this seemed to have minimal impact on Dutch herring consumption as it's often imported from Denmark or Norway. From what I could reconstruct, a few vessels continued catching herring for the domestic market until a few years ago, but the economic significance of this sector has diminished. Fishing along the UK coast continues, but it's linked to more viable export markets.

In the UK, the Fishing for Leave campaign promised fishermen lots of opportunities after Brexit, but in reality, they got access to only a small part of what was promised. I traveled to places in the UK that were once significant for herring, a few small towns on the East Coast. Lowestoft, in particular, was a town that used to be a major herring harbour. I had conversations with pretty much everybody who is still involved in herring fishing in this community. Despite its historical importance, I found that most of the herring caught there is now exported. The UK, like the Netherlands, once held a prominent position in the herring industry. But this significance has diminished, especially after the ban on herring fishing in the 1970s. Herring disappeared from the British diet and never really came back, despite efforts by some chefs to reintroduce it.

You also created your alternative to the British fish-and-chips using herring, right?

Yes, herring is no longer widely consumed, and the traditional fish used in fish-and-chips, cod, is also becoming scarce. The decline in cod is not directly tied to Brexit, but rather influenced by climate change, causing these fish to migrate to warmer waters. As a result, most cod is now imported, while herring is exported. So, I decided to experiment

ANASTASIA EGGERS, MIGRATING SEASONS, RADIUS CENTER FOR CONTEMPORARY ART AND ECOLOGY, FOTOĞRAF PHOTO GUNNAR MEIER & JORIS VAN DEN EINDEN



ANASTASIA EGGERS, MIGRATING SEASONS

Bu kutlamalardan gerçekleştirilen bir tanesi *Aubergine Reason Relay* oldu.

Evet, serada geçirdiğim süre boyunca patlıcan üretimiyle ilgili bir anlatıyla karşılaştım. Hollanda'da Ekim-Kasım aylarında, yani yılın 44. haftasında patlıcan üretimi duruyor ve İspanyol patlıcanları pazara giriyor. 44. hafta sektörde sadece patlıcanlar için değil, özellikle de İspanya'dan gelen biber gibi diğer ürünler için de oldukça önemli. Bu değişim, finansal kaygılardan kaynaklı. Düşen sıcaklıklar seralarda daha yüksek enerji kullanımı gerektirdiğinden, bu dönem Hollandalı üreticiler için ekonomik olarak daha az uygun hale geliyor. İspanyol ürünlerinin gelişi fiyatları düşürerek hem Hollandalı hem de İspanyol üreticilerin karlılığını arttırıyor.

Olimpiyat ateşi gibi sembolik bir temsil öngörerek bu iki bölge arasındaki bağlantıyı somutlaştırmak istedim. Fidanlıktan temin ettiğim birkaç genç patlıcan bitkisi için mobil bir sera tasarladım. Amaç bu nesneyi Hollanda'nın Westland bölgesinden İspanya'nın Almería kentine taşımak ve bitkilerin bu farklı seralar arasında hayatta kalıp kalamayacağını görmekti. Bir lojistik şirketiyle anlaşarak projemi onların sistemine entegre etmeye çalıştım. Yolculuğun tamamına dahil olmam konusunda pek açık değillerdi, yine de bazı kısımlarını yakalamayı başardım. Ayrıca serada çalışan diğer işçileri de davet ederek seradan ayrılacak mevsimin son kamyonunu çelenklerle süsledik.

İşçiler veya lojistik şirketleri gibi bu üretim zincirinde etkileşim içinde olduğun kişilerin tepkilerini merak ediyorum. Projene nasıl tepki verdiler? Ne yapmaya çalıştığını anladılar mı?

Birbirinden farklı tepkiler gözlemledim. Lojistik şirketi projeye pek ilgi göstermedi. Süreçlerine müdahale etmiş olmam onlar için oldukça rahatsız ediciydi. Belki de onlara doğru şekilde yaklaşmadım ya da bu konu onların öncelikleriyle örtüşmüyordu. Depo çalışanlarıyla olan sohbetlerimiz daha heyecanlıydı. Dil engellerinin izin verdiği ölçüde, taşınan malların niteliği üzerine konuştuk. İşçilerin çoğu 44. haftanın öneminin farkında değillerdi. Lojistikte bu geçiş daha az görünür çünkü işçiler için bu paletler yalnızca taşınması gereken mallardan ibaret ve mevsimlerdeki değişikliklerin farkında değildirler ya da sorgulamıyorlar. Buna dikkat çeken bir nesne tasarlamak, bu geçişleri denetleyen işçilerle with alternative components for fish-and-chips. However, the main focus of this exploration was understanding how we can work with resources available locally and adapt.

Another interesting aspect of the project lies in the fact that herring doesn't recognise human-created borders.

Exactly. On decisions like Brexit, people are asked whether they are in favour or not. I've been contemplating how we can include the perspectives of non-human species in discussions like these, which also affect fisheries. Particularly, I've been considering how to give herrings a voice. It's an ongoing exploration, and I'm curious to see what insights and dialogues might emerge from this.

In another project, *Migrating Seasons*, you explore the notion of seasonality and how the traditional agricultural calendar guided by nature has changed with modern agriculture. You created a speculative farmer's almanac featuring new rituals you envisioned for our post-seasonal world. Can you share the background of this project?

This research began by looking into different traditional and seasonal agricultural celebrations and their significance for the community. Some of these celebrations have faded away or lost their connection to the original occurrences with the industrialisation of agriculture. I thought it would be an interesting idea to examine the new important moments within industrial agriculture.

I spent several weeks working at a greenhouse in the Westland region near Rotterdam. Greenhouses, which are detached from natural and climatic conditions of the local environment, embody what I define as post-seasonality. It's interesting how food grown in greenhouses can still be labelled as local, despite the crops not growing in local soil and being unaffected by local climatic conditions. Even the labour often comes from outside the region. Within this context, agriculture does not depend on seasons but on geopolitical conditions, financial aspects of production, market conditions, or sometimes on the availability of labour. Researching these narratives, I've begun creating a calendar that blends traditional agricultural celebrations with fictional ones from the industry.

And one of the celebrations that materialised was the *Aubergine Season Relay*.

Yes, during my time in the greenhouse, I encountered a narrative about aubergine production. The Netherlands stops producing aubergines around October-November, during week 44, when Spanish aubergines enter the market. Week 44 is quite an important time in the sector, not only for aubergines but also for other vegetables like peppers, especially in operations related to Spanish produce. This shift is due to financial considerations. It becomes less economically viable for Dutch producers during this period as the lower temperatures require higher energy use in greenhouses. The arrival of Spanish produce decreased prices, impacting the profitability of both Dutch and Spanish producers.

I wanted to materialise the connection between these two locations, envisioning a symbolic representation like the Olympic flame. I designed a mobile greenhouse and placed several young aubergine plants I obtained from the nursery. The idea was to transport this object from Westland, Netherlands, to Almería, Spain, wondering whether the plants would survive and thrive across different greenhouses. I collaborated with a logistics company to integrate my project into their system. They were not entirely open to sharing their full journey, but I managed to capture parts of it. I also extended invitations to other workers to join me in decorating the last truck of the season with woven wreaths before it departed from the greenhouse.

I'm curious about the reactions of the people involved in this production chain you interact with, such as the workers or the logistics company. How did they react to your project? Did they understand what you were trying to achieve?

I observed reactions on different levels. The logistics company didn't express much interest, and perhaps my attempt to intervene in their process was rather disturbing. Perhaps I didn't approach them at the right level, or it simply didn't align with their priorities. Conversations with warehouse workers were more engaging. We discussed the nature of the goods being transported, as far as language barriers allowed. They were often unaware of the significance of week 44. In logistics, this transition is less visible, because for workers, these crates are just commodities that need to be transported, and they are not aware of or do not question the changes in seasons. Designing an object that drew attention to this facilitated conversations about seasonality with the workers overseeing these transitions. In Spain, the greenhouse I collaborated with received the project quite festively. They experimented with the surviving plants, creating a patch in the greenhouse for them. One of these aubergines has survived.

Given that your practice involves engaging with a variety of actors, like farmers, industry professionals, and craftspeople, it's interesting to get a better idea of how you establish these connections. As a designer, how do you position yourself in these interactions?

When I worked as a harvester in the greenhouse in Westland, even for a few weeks, it helped a lot in building trust and a sense of connection with seasonal workers and farmers. While I don't fully share the same depth of experience as those who have been in the industry for years or are dependent on these jobs for their livelihood, these shared moments created a common ground for conversations. Revisiting the greenhouse during different growth phases also allows me to maintain these connections and meet new people.

In the case of the Brexit Herring project, I had the feeling that the fishing community felt neglected by the government post-Brexit, and they were keen for someone to document their experiences. They welcomed my presence to capture their way of life, especially as they felt they might be the last generation engaged in this activity. This openness stemmed from the hope for their stories and practices to be documented and preserved. The act of documentation became a form of exchange, as we captured moments in the fisheries and greenhouses within the community.

Food, as a common part of our lives no matter where we come from, seems like a great place to initiate discussions on complex topics. I admire this aspect of his work.

It's an incredibly accessible topic to almost everyone and allows us to make connections across cultures. Food is a very good medium for discussing complex subjects like seasonality, borders, and even geopolitics. I find it interesting to explore such relationships, whether mediating between different contexts, fostering connections between people and products, or contemplating alternative ways to organise societies.

mevsimsellik hakkında sohbet etmeyi mümkün kıldı. İspanya'da iş birliği yaptığım sera ise projeyi oldukça şenlikli bir şekilde karşıladı. Mobil serada hayatta kalan bitkilere için serada bir yer oluşturdular. Bu patlıcanlardan biri hayatta kaldı.

Projelerinin çiftçiler, endüstri profesyonelleri ve zanaatkârlar gibi çeşitli aktörlerle etkileşim kurmayı gerektiriyor. Bu bağlantıları nasıl kurduğunu anlamayı ilginç buluyorum. Bir tasarımcı olarak bu etkileşimlerde kendini nasıl konumlandırıyorsun?

Westland'deki serada birkaç haftalığına da olsa hasatçı olarak çalışmam, mevsimlik işçiler ve çiftçilerle güven ve bağ kurmama çok yardımcı oldu. Her ne kadar yıllardır sektörde olanlar veya geçimlerini sağlamak için bu işi yapmak zorunda olan kişilerle aynı deneyim derinliğini paylaşmasam da, serada birlikte paylaştığımız deneyim bir diyalog zemini yarattı. Farklı aşamalarda serayı tekrar ziyaret etmek de bu bağlantıları sürdürmemi ve yeni insanlarla tanışmamı sağlıyor.

Brexit Herring projesi örneğindeyse, hissettiğim kadarıyla balıkçılar halihazırda Brexit sonrası hükümet tarafından ihmal edildiklerin düşünüyordu ve birilerinin deneyimlerini belgelemesi için isteklilerdi. Özellikle de bu faaliyetle uğraşan son nesil olabileceklerini düşündüklerinden gündelik hayatlarını kaydetmek için orada olmamı memnuniyetle karşıladılar. Bu açıklık hikâyelerinin ve pratiklerinin belgelenmesi ve korunması umudundan kaynaklanıyordu. Belgeleme eylemi, balıkçılık ve seralardadaki anları kaydettiğimiz bir değiş tokuş biçimine dönüştü.

Nereden gelirsek gelelim gıda hayatlarımızın ortak bir parçası ve karmaşık meseleleri tartışmak için harika bir zemin gibi görünüyor. İşlerinin bu yönüne hayranım.

Kesinlikle, neredeyse herkes için inanılmaz derecede erişilebilir bir konu ve kültürler arasında bağlantılar kurulmasına da açık. Gıda mevsimsellik, sınırlar ve jeopolitik gibi geniş kapsamlı konuları tartışmak için iyi bir araç. Farklı bağlamlar arasında arabuluculuk yapmak, insanlar ve ürünler arasında bağlantılar kurmak veya alternatif toplumsal alışkanlıklar üzerine düşünmek için bu ilişkileri keşfetmeyi ilginç buluyorum.

Araştırmaların kişisel olarak gıdayla olan ilişkini değiştirdi mi? Kendi adıma, gıda seçimlerinin sosyal ve çevresel sorunlarla derinden bağlantılı olduğunun farkındayım, ancak günlük eylemleri bu farkındalıkla şekillendirmek kolay değil. Senin bu konudaki görüşünü merak ediyorum. Özellikle gıda sisteminin altında yatan meseleleri derinlemesine incelediğinden, bir tüketici olarak bir tür sorumluluk veya suçluluk duygusu hissediyor musun?

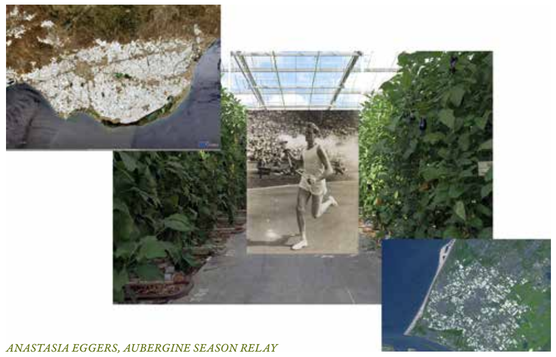
Bu güzel bir soru ve dürüst olmak gerekirse buna net bir cevabım yok. Araştırmalarım bana gıda üretimindeki süreçler ve karmaşıklıklar hakkında daha derin bir anlayış kazandırıyor. Ancak davranış biçimleri söz konusu olduğunda fazla dogmatik olmamaya çalışıyorum. Kişisel olarak gıdalarımı nasıl tedarik ettiğim konusunda yetiştiriciler, bitkiler ve yetiştirme yöntemleri üzerine daha anlamlı bağlantılar arıyorum. İş birliği yaptığım bazı kişilerin çalıştığını bildiğim marketlerden alışveriş yapıyorum. Süpermarketlerin rahatlığında gezinirken bile aradığım bağlantılar bunlar. Şehirde yaşadığım için seçimlerimde tutarlı olmanın zorluklarının da farkındayım. Bölgesel ve mevsimsel beslenmeye çalışıyorum. Her ne kadar seralar "bölgesel" kavramını karmaşık hale getirse de. Alım gücü de önemli bir mesele. Sadece ekolojik pazarlardan alışveriş yapmaya gücümün yetmeyeceğini biliyorum. Yumurta veya süt ürünleri gibi doğrudan canlı varlıklarla bağlantılı gıdalar söz konusu olduğunda daha fazla dikkat etmeye çalışıyorum.

Anlıyorum. İşlerinde de vurguladığın gibi gıda gerçekliğimiz, özellikle kentsel ortamda, mevsimsizlik ve endüstriyel olarak yönlendirilen uygulamalarla derinden ilişkili. Dolayısıyla seçimlerimizin sınırları var. Ayrıca bir unsura öncelik vermeye çalışmak çoğu zaman diğerinin zararına oluyor.

Evet, hem çevresel açıdan sürdürülebilir hem de sosyal açıdan etik uygulamaları tespit etmek oldukça zor. Sistemin tamamını kavramaya çalışmak yerine nüanslara odaklanmaya çalışıyorum, çünkü sistemin tamamına bakmak çoğu zaman hangi eylemleri gerçekleştirmem veya kaçınmam gerektiği konusunda kafamı daha da çok karıştırıyor.

Projelerinin sürekli geliştiğini ve hiç bitmediğini biliyorum. Yine de son zamanlarda ilgini çeken yeni konular var mı?

Doğru, bahsettiğim her araştırma bir şekilde devam ediyor. *Brexit Herring* ile bağlantılı olarak, ringa balıklarının sınırlarda nasıl gezindiklerini anlamak için Birleşik Krallık ve Hollanda'nın münhasır ekonomik bölgeleri arasındaki sınırı dolaşmak istiyorum. İddialı bir fikir olabilir ama şu anda üzerinde çalıştığım bir şey. Mevsimsizlik almanağı ise sürekli olarak yeni anlatılar arayışında olduğum büyük bir proje.-



ANASTASIA EGGERS, AUBERGINE SEASON RELAY

Has your research changed the way you personally engage with food? Personally, I'm aware that food choices are deeply intertwined with social and environmental issues, but aligning daily actions with such awareness is not easy. I'm curious about your take on this. Do you feel a sense of responsibility or guilt as a consumer, especially when you delve deep into the underlying complexities of the food system?

It's a good question, and honestly, I don't have a straightforward answer. My research brings me a deeper understanding of the processes and complexities involved in food production. But, I try not to be very dogmatic when it comes to types of behaviour. Personally, I seek meaningful connections in how I source my food—with growers, plants, and growing methods. I shop at markets where I know some of my collaborators work. These are the types of connections I seek, even while navigating the convenience of supermarkets. Living in the city, I recognise the challenge of maintaining consistency in my choices. I try to eat regionally and seasonally. Of course, greenhouses may complicate the notion of "regional." It's also a matter of affordability. I acknowledge that I just cannot afford to exclusively shop at ecological markets. When it comes to food directly connected to living beings, like eggs or dairy, I try to pay closer attention to ethical implications.

I get that. As you highlight in your work, our food reality is deeply influenced by post-seasonal and industrially driven practices, especially in the urban setting. So there are inherent limits to our choices. Also, trying to prioritise one aspect often comes at the expense of the other.

Yes, to identify practices that are both environmentally sustainable and socially inclusive is quite difficult. I try to look into nuances rather than attempting to grasp the entire system, as doing so often leaves me feeling more confused about what actions to take or avoid.

Your projects are ever-evolving and never-ending, but are there any new subjects that have recently captured your interest?

True, everything I've mentioned earlier is continuing in a way. In connection with the *Brexit Herring*, I want to travel the border between the exclusive economic zones of the UK and the Netherlands, to trace the herring and understand how they navigate the borders. It might be ambitious, but it's something I'm currently working towards. As for the post-seasonal almanac, it's another larger framework for which I'm constantly on the lookout for new narratives.

Sanat eseri inceliğinde: Terra Madre

With the refinement of a piece of art: Terra Madre

GÜLİZ URGUNLU & EFE URGUNLU

TERRAMADRE. FOTOĞRAF PHOTO EMRE BAŞAK

Röportaj: Interview: Berfin Küçükaçar

Güliz ve Efe Urgunlu tarafından kurulan Atelier Terra Madre, bronz malzemesi odağında çeşitli sofra ürünleri üretiyor. Atelier Terra Madre adına Güliz Urgunlu ile markanın üretim biçimini, vizyonunu ve gelecek koleksiyonlarını konuştuk

Founded by Güliz and Efe Urgunlu, Atelier Terra Madre produces various tableware products focusing on bronze material. We talked to Güliz Urgunlu on behalf of Atelier Terra Madre about the brand's production style, vision, and future collections

Atelier Terra Madre'nin hikâyesini sizden dinleyerek başlamak isterim. Terra Madre nasıl doğdu?

Ben 20 yıl boyunca televizyon sektöründe çalıştım, oyuncu menajerliği ve kast direktörlüğü yaptım. Eşim Efe iç mimar ve gıda perakendesi sektörüne projeler çiziyor, bir şirketi var. Biz kariyerimizin belli bir noktasında yurt dışına yerleşme kararı aldık. Bunun sonucunda yaklaşık beş yıl önce Amsterdam'da bir restoran açtık. Kendi mesleğimi Hollanda'da yapamayacağım için belki bir meslek edinebilirim diye ben de ufak ufak seramik yapmaya başlamıştım.

Restoran çok keyifliydi ve güzel bir müşteri kitlesi edindi. Beyaz sırlı *terracota* tabaklarla servis yapıyorduk ve müşterilerimiz çok beğenip satın almak istediler. Aslında Türkiye'de çok klasiktir bahsettiğim tabaklar, İzmir'in Menemen bölgesinde üretilirler. Restoran işi çok zevkli olsa da tabaklardan bu denli iyi geri dönüşler alınca sadece restoranla ilgilenmekle yanlış mı yapıyoruz diye düşündük, ama sadece tabakları Türkiye'den alıp Hollanda'da satıyor olmak da istemedik. Bu basit bir ticaret bizim için, bizim de ortaya çıkan ürüne bir şey katıyor olmamız lazım diye düşündük. Sadece alıp satmak bizi tatmin etmeyecek bir yoldu. Bu noktada eşim Efe antika ayaklar alıp tabakların altına takmayı önerdi, ben de seramiklerini yapacaktım. Fakat antika istediğinizde hemen ve adetli bulunabilecek bir şey değil, bu nedenle olmadı. Biz de kendimiz yapmaya karar verdik. Efe, tabaklar için hayvan ayakları yapmak istedi. Bir tavuk ayağının çamurdan modelini yaptı ve Kapalıçarşı'da bunları döktürmeye çalıştı, ancak görüştüğü kişiler olamayacağını söyledi. Efe de bunu kendi kendine denemeye karar verdi. Bir ustanın yanında 1,5 yıl bronz döküm öğrendi. Bu sırada da evde at ayağı, ördek başı gibi modeller yapmaya devam etti. Ardından hepsinin deneme dökümlerini yaptı. Bu döküm ayakların üstüne evdeki ayakları koyduk ve sonuç çok içimize sindi. Bu üst üste durma hali gerçekten çok amatördü ve tabaklar yalnızca dengede durabiliyordu. Tabakların o durumunun birkaç fotoğrafını çekmiştik, bir arkadaşımız bu işleri beğenip bir koleksiyonere gösterdi. O koleksiyoner de çok beğenip bir grup sipariş verdi. Markamız tamamiyle hazır değildi, bu durumu anlattığımızda görüştüğümüz koleksiyoner bekleyebileceğini söyledi. Bu bizim için itici bir güç oldu. Marka ve o ilk siparişi çıkarmak için çok çalıştık. Böylelikle Terra Madre ortaya çıktı.

Atelier Terra Madre'nin nasıl bir koleksiyonu var? Şu anki koleksiyonunuzun ve tasarımlarınızın zamanla nasıl evrileceğini öngörüyorsunuz?

Fincanlar, peynir tabakları gibi çeşitli ürünlerden oluşan 183 parçalık bir koleksiyonumuz var. Bu ürünlerin hepsi edisyonlu ve bazıları eşsiz. Bu eşsiz parçalar, antikayla tasarımlarımızı birleştirdiklerimiz. Antika bizim hobimiz, bir yandan beğendiğimiz parçaları topluyoruz. Tasarımlarımızla antika parçaları birleştirmenin güzel olabileceğini düşündük. Topladığımız antika terazi kefeleriyle, kristal tabak ve kaselerle bronzu birleştirdiğimiz parçalar yapıyoruz. Doğal olarak ortaya eşsiz parçalar ortaya çıkıyor.

Ürünlerimiz aynı zamanda koleksiyon parçaları. Kendimize 15 yıllık bir plan yaptık. Beş yıl hayvan, beş yıl botanik, beş yıl da insan formları üzerine çalışacağız. Dolayısıyla beş yıl sonra şu anda devam eden hayvan figürlü serinin üretimi bitmiş olacak. Hepsi belki el değiştirecek belki de müzayedelerde göreceğiz bu parçaları.

Tasarımlarınızı ülke dışına taşımak için çalışmalarınız var mı?

Sürecin bir noktasında ürünleri nasıl tanıtabileceğimize kafa yorduk. 2023'ün Kasım ayında Dubai Design Week'e katıldık ve iki farklı markayla bir standı paylaştık. Ardından Ocak ayında Paris'te Maison&Objet'ye katıldık. Orada Terra Madre'nin tek başına bir standı vardı. Dünyanın her yerinden ziyaretçiler geldi ve inanılmaz geri dönüşler aldık. İnsanların en çok heyecanlandığı şeylerden biri sanat eseri gibi görünen bir parçayı sofralarında veya dekoratif olarak, gündelik hayatlarının içinde kullanabiliyor olabilmeleri. Biz zaten bu parçaları, örneğin heykelsi bir kaidenin üzerindeki bir bardağı, fonksiyonel sanat eseri olarak görüyoruz. *Terracota* tabaklar gibi çok klasik olan objeleri tasarımla başka bir noktaya taşıyoruz.

Kolesiyonunuzdaki her parça el yapımı olduğunda işin içine zanaat da dahil oluyor. Günden güne yapma bilgisinin kaybolduğu bu meslekler sizin üretimlerinizde nasıl karşılık buluyor?

Zanaat, özellikle Avrupa'da kurtarılması gereken bir noktada. Zanaatkârlar artık çırak yetiştiremez durumda. Bazı meslek grupları yok oluyor çünkü ortada mesleklerini sürdürebilecekleri kadar iş yok. Markamızın en önemli, bizi en çok heyecanlandıran yanı, işlerimizin zanaatle olan ilişkisi. Her bir ürünümüz tasarım aşamasından sofraya gelene dek birçok zanaatkârın elinden geçiyor. Zanaatkârların yaptıkları işi, tasarım dokunuşuyla talep edilen bir ürün haline getiriyoruz. Bu da zanaatin yaşamasına katkı sağlayan bir durum.

Bir yandan da çoğu insan bu mesleklerin nasıl icra edildiğini bilmiyor. Bu bilgileri yaymayı kendimize görev edindik ve çalıştığımız bütün zanaatkârlarla videolar çekmeye başladık. Ahşap oyma ustamızın, döküm yapan ustamızın ve daha birçoğunun işlerini belge niteliğinde kaydedip bu kayıtları YouTube kanalımıza yüklüyoruz. İleride bu konuda bir belgesel veya kitap yapma fikrimiz var. Belki de ikisini birden yaparız.

Ürettiğiniz parçaların tasarımı için nasıl bir süreç izliyorsunuz?

Tasarımların çoğunu eşim Efe yapıyor, ben de seramik yapıyorum. Efe önce hayal edip çiziyor, sonra da çamurla modellemeye başlıyor. Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi'nden mezun olduğu için bahsettiğim işleri yapacak bir altyapısı var. Her modelin ilk dökümünü Efe yapıyor. Sonrasında ustalarımız onları çoğaltıyorlar. Çoğaltsak da her ürüne bir üretim limiti koyuyoruz ki bunlar hiçbir zaman sonsuz üretilen parçalar olmasın.

Belki kullandığınız malzemeler gereği hem tasarımcılarla ve hem sanatçılarla iş birlikleri geliştirilebilecek bir pratiğiniz var. Bu anlamda herhangi bir girişiminiz oldu mu, gelecekte iş birlikleri için planlarınız var mı?

Cam sanatçısı Derya Geylani Vuruşan ve Egemen Kemal Vuruşan ile martini kadehleri ve tabaklardan oluşan çok güzel bir koleksiyon yaptık. Ürünlerin ayaklarını biz yaptık, camlarını onlar yaptılar. Şu anda PG Art Gallery'nin yeni markasında satışları yapılıyor ve sergileniyorlar. Biz çok keyif aldık bu koleksiyonu yaparken. Sanatçılar ve tasarımcılarla başka iş birlikleri yapmaya devam etmek istiyoruz. Biz bronzla çalışıyoruz ve bronz her malzemeye uyum sağlayabiliyor. Bu da bize birçok olanak veriyor.

Bunların yanında şeflerle ve restoranlarla da iş birliklerimizi sürdürüyoruz. Bazı özel yemekler, kendilerine özel tasarlanmış servis elemanlarıyla birleşince daha da güçleniyor bizce. Buradan yola çıkıp şeflerle birlikte çalışarak onların geliştirdikleri bazı tarifler için tasarımlar yapıyoruz.

Bronz dökümle, seramikle başka alanlarda tasarımlar da yapabilecekken üretimlerinizi sofra çevresinde şekillendirmeye iten nedir?

Başka işleri yaparken ve bu markaya başlamamışken de çok misafir ağırlayan, çok yemek yapan, sofra başında çok vakit geçiren bir aileydik. Dolayısıyla ne yaparsak yapalım içinde sofraya dair bir şeyler bulunsun istedik. Sofra, insanların hayatında çok merkezi ve temel bir noktada aslında. Aynı zamanda etrafında toplanılan, birleştirici bir güç sofra. O masada sanat eseri inceliğinde güzel bir şeye bakıyor olmak ihtiyaç bence. İlleriki günlerde yaptığımız işlerin boyutunu büyütüp daha cüretkâr işler de yapsak, ne olursa olsun hep sofrayla ilintili olsun isteriz.

I would like to start by hearing the story of Atelier Terra Madre from you. How was Terra Madre born?

I worked in the television industry for 20 years, I worked as a casting director and actor-manager. My husband Efe is an interior designer who draws projects for the food retail industry and has a company. At a certain point in our careers, we decided to settle abroad, and as a result, we opened a restaurant in Amsterdam about five years ago. Since I couldn't practice my profession in the Netherlands, I started to make ceramics a little bit, thinking that I could get a profession.

The restaurant was very pleasant and had a good customer group. We were serving with white glazed terracotta plates and our customers liked them so much they wanted to buy them. Actually, the plates I mentioned are very classic in Turkey, they are produced in the Menemen region of Izmir. Although the restaurant business is very enjoyable when we got such good feedback from the plates, we wondered if we were wrong to only be interested in the restaurant. But, we didn't want to just buy the plates in Turkey and sell them in the Netherlands. This is a simple trade for us, we thought that we should add something to the product. Just buying and selling was a way that would not satisfy us. At this point, my husband Efe suggested buying antique legs and attaching them to the bottom of the plates, and I was going to make the ceramics. But antiques are not something you can find immediately in a large quantity, so it didn't work out. We decided to make them ourselves. Efe wanted to make animal feet for the plates. He made a clay model of a chicken's foot and tried to have it cast in the Grand Bazaar, but the people he met said it couldn't be done. So Efe decided to try it on his own. He learned bronze casting from a master for 1.5 years. Meanwhile, he continued to make models such as horse feet and duck heads at home. Then he made test castings for all of them. We put the legs from home on top of these cast legs and we were very happy with the result. This stacking was really amateur and the plates could only stand in a certain balance. We took a few photographs of the plates in that state, a friend of ours liked these works and showed them to a collector. That collector liked them very much and ordered a group. Our brand was not completely ready, and when we explained this to the collector, he said it could wait. This was a driving force for us. We worked hard to launch the brand and that first order, and Terra Madre was born.

What kind of collection does Atelier Terra Madre have? How do you envision your current collection and designs evolving over time?

We have a 183-piece collection of various products such as cups and cheese plates. All of these products are editions and some of them are unique. These unique pieces are the ones where we combine antiques with our designs. Antiques are our hobby, we collect pieces we like. We thought it would be nice to combine antique pieces with our designs. We make pieces that combine bronze with the antique scale scales, crystal plates, and bowls we collect. Naturally, unique pieces emerge.

Our products are also collection pieces. We made a 15-year plan for ourselves. We will work on animal forms for five years, botanical forms for another five years, and human forms for the other five years. Therefore, in five years, the production of the current animal figure series will be over. Maybe they will all change hands, or maybe we will see these pieces at auctions.

Are you working to take your designs outside the country?

We participated in Dubai Design Week in November 2023 and shared a booth with two different brands. Then in January, we participated in Maison&Objet in Paris, where Terra Madre had a stand on its own. We had visitors from all over the world and we got incredible feedback. One of the things that people are most excited about is that they can use a piece that looks like a work of art on their table or as a decorative piece, in their daily lives. We already see these pieces, for example, a glass on a sculptural pedestal, as functional works of art. We take very classic objects such as terracotta plates to another level with design.

When every piece in your collection is handmade, craftsmanship is also involved. How do these professions, in which the knowledge of making is being lost day by day, find a counterpart in your productions?

Craftsmanship is at a point where it needs to be saved, especially in Europe. Craftsmen can no longer train apprentices. Some professions are disappearing because there are not enough jobs to sustain them. The most important aspect of our brand, the one that excites us the most, is the relationship between our work and craftsmanship. Each of our products goes through the hands of many artisans from the design stage to the table. We turn the work of artisans into a demanded product with a design touch. This is a situation that contributes to the survival of craftsmanship.

On the other hand, most people do not know how these professions are practiced. We took it upon ourselves to disseminate this information and started shooting videos with all the artisans we worked with. We record the work of our wood carving master, casting master, and many others as documents and upload these recordings to our YouTube channel. We have an idea to make a documentary or a book on this subject in the future. Maybe we will do both.

What is your process for the design of the pieces you produce?

Efe, my husband, does most of the designs and I do ceramics. Efe first imagines and draws, and then starts modeling with clay. Since he graduated from Mimar Sinan Fine Arts University, he has the background to do the work. Efe makes the first casting of each model. Then our masters reproduce them. Even though we reproduce them, we set a production limit for each product so that these are never infinitely produced pieces.

Perhaps due to the materials you use, you have a practice that can develop collaborations with both designers and artists. Have you taken any initiatives in this sense and do you have plans for future collaborations?

We made a beautiful collection of martini glasses and plates with glass artists Derya Geylani Vuruşan and Egemen Kemal Vuruşan. We made the legs of the products and they made the glass. They are currently being sold and exhibited at PG Art Gallery's new brand. We had a lot of fun making this collection. We want to continue to collaborate with artists and designers. We work with bronze and bronze can adapt to any material. This gives us many possibilities.

We also continue to collaborate with chefs and restaurants. We think that some special dishes are even more powerful when they are combined with specially designed service elements. Based on this, we work with chefs to design some of the recipes they develop.

What led you to shape your productions around the table when you can also design in other areas such as bronze casting and ceramics?

When we were doing other jobs and before we started this brand, we were a family that hosted a lot of guests, cooked a lot, and spent a lot of time at the table. So we wanted whatever we did to have something about the table in it. The table is actually at a very central and fundamental point in people's lives. It is also a unifying force around which people gather. I think it is a necessity to be looking at something beautiful at that table with the delicacy of an artwork. Even if we increase the size of our works in the future and do more daring works, we always want them to be related to the table no matter what.

Sınırları aşmak: Çelik, cam ve deneyim

Transcending boundaries: Steel, glass, and the experience

Dosya Dossier: Nilsu Öztürk

Gıda alanında tasarım, zamanla yaratıcılığın geleneksel sınırlarını aşarak tasarım, gastronomi ve duyusal keşif unsurlarını bir araya getiren disiplinler arası bir uygulama halini aldı. Service Projects'in paslanmaz çelik kreasyonlarının endüstriyel cazibesinden, Agustina Bottoni'nin cam eşyalarındaki estetik ve işlevselliğin hassas birleşimine ve Marije Vogelzang tarafından örülen dönüştürücü anlatılara kadar, *Sınırları aşmak: Çelik, cam ve deneyim* dosyası, gıda ile ilişkili bir tasarım dünyasına adım atıyor. Bu yenilikçi tasarımcıların farklı bakış açıları aynı zamanda hikâye anlatıcılığının, zanaatkârlığın ve günlük ritüellerin güzelliğinin bir kutlaması. Onların yaklaşımları bize her lokmayı bir sanat eseri ve her öğünü bir yaratıcı ifade biçimi olarak görmemiz için ilham veriyor.

Design in the realm of food is an interdisciplinary practice where creativity transcends traditional boundaries, weaving together elements of design, gastronomy, and sensory exploration. From the industrial allure of Service Projects' stainless steel creations to the delicate fusion of aesthetics and functionality in Agustina Bottoni's glassware, and the transformative narratives woven by Marije Vogelzang, the *Transcending boundaries: Steel, glass, and the experience* dossier steps into the landscape of food-related design. The different perspectives of these innovative designers are also a celebration of storytelling, craftsmanship, and the inherent beauty of everyday rituals, inspiring us to savor each bite as a work of art and each meal as an opportunity for creative expression.

Service Projects

SERVICE PROJECTS, 2024

(SOL SAYFA)
SERVICE PROJECTS, 2023

Bize biraz kendinden ve tasarım geçmişinden bahsedebilir misin? Gıda ile ilgili ürünler tasarlamaya nasıl ilgi duymaya başladın?

Bu sektöre olan yolculuğum biraz beklenmedikti. Yemek pişirmek her zaman tutkum olmuştur ve kendimi sürekli olarak yemekle ilgili ürünleri keşfederken buldum. Ancak piyasada bulunan tasarımlar mutfağımda hayal ettiğim şeylerle pek örtüşmüyordu. Tasarımlar neredeyse fazla mükemmeldi. Birçok ev yapımı seramik ve diğer seçenekler mevcut olsa da, bunlar benim tarzım değildi. Eşyaların endüstriyel görünümü ve bu kullanımdan kaynaklanan patina beni cezbediyordu. Paslanmaz çelik ürünleri endüstriyel mutfaklara yaptığım ziyaretler sırasında keşfettim. Bu ürünlerin estetiği ve işlevselliği aklımdakilerle mükemmel bir şekilde örtüşüyordu. Şaşırtıcı bir şekilde, bunları satın almak için bulmak zorlu bir görev oldu. İşte bu yüzden Service Projects'i kurdum.

Tasarımlarında estetik ve işlevselliği nasıl dengeliyorsun?

Benim için işin özü, ürünlerimizin her şeyden önce işlevsel olmasını sağlamakta yatıyor. Örneğin paslanmaz çelikten üretilen ilk koleksiyonumuzu ele alalım. Burada işlevselliğe vurgu yapılıyor ve çeşitli çift cidar özellikleri içeriyor. Bu sadece dış yüzeyi serin tutarak yanmaları önlemekle kalmıyor, aynı zamanda yiyeceklerin uzun bir süre boyunca optimum sıcaklığı korumasını da sağlıyor.

Bununla birlikte, ürünlerimizin estetiğimizle sorunsuz bir şekilde uyumlu olmasını sağlamak için de önemli bir zaman ayırıyoruz. Estetik açıdan hoş olduğuna inanmadığımız ürünler yaratmıyoruz. Sonuçta bunlar günlük kullanım için tasarlanmış ürünler. Sadece işlevsel olarak amaçlarına hizmet etmeleri değil, aynı zamanda görsel olarak da çekici olmaları çok önemli.

Özellikle gıda sunumunda ve hazırlanmasında kullanılan ürünler bağlamında tasarımların için nasıl malzeme seçiyorsun? Belirli gıda ürünleri için tercih ettiğin belirli malzemeler var mı?

Tasarımlarımız için malzeme seçimi, yaratıcı sürecimizin büyüleyici bir yönü. Tek bir malzeme türüne bağlı kalmak yerine, her zaman çeşitli malzemeleri tasarımlarımıza dahil etmenin yeni yollarını araştırıyoruz. Service Projects'teki farklı koleksiyonlar için çeşitli malzemeleri bir araya getirmek üzere aktif olarak çalışıyoruz. Mesela şu anda Marakeş'in dört bir yanına dağılmış borular, geliştirmekte olduğumuz Terracotta koleksiyonu için ilham kaynağımız oldu. Her bir malzeme özenle seçiliyor ve gıda ile ilgili belirli bir ürünün işlevselliğini ve estetiğini tamamlaması sağlanıyor.

Sofra tasarımlarında hikâye anlatımının rolünden ve yarattıkların aracılığıyla nasıl anlatılar kurgulandığından bahsedebilir misin?

Hikâye anlatımı sofra tasarımlarına yaklaşımımızda çok önemli bir rol oynuyor. Hikâyemizi anlatmazsak kimsenin onu duymayacağına inanıyoruz. Tasarımımız, ürünlerimizin günlük yaşamda yaygın olarak kullanılması gerektiği felsefesinden hareketle, büyük ölçüde endüstriyel yöne doğru eğiliyor.

Bu anlatıyı öncelikle resimler aracılığıyla iletmeye çalışıyoruz. Vurgumuz, ürünlerimizi gerçek, günlük senaryolarda sergilemekte yatıyor. Görsel yaklaşımımızda, titizlikle sahnelenmiş çekimler yerine ürünlerimizi kullanılırken sergilemeyi bilinçli olarak tercih ediyoruz. Bu kasıtlı seçim, endüstriyel öze sadık kalarak tasarımlarımızda yer alan dayanıklılık ve işlevselliği özgün bir şekilde vurgulamaya hizmet ediyor.

Dünyanın neresinde olduğuna bağlı olarak yemek ve ev sahipliği konusundaki yaklaşımın nasıl değişiyor? Farklı şehirlerdeki kültürel nüanslar bir yemek etrafında nasıl toplandığını veya servis yaptığını etkiliyor mu?

Can you tell us a bit about yourself and your background in design? How did you become interested in designing food-related items?

My journey into this industry was somewhat unexpected. Cooking has always been a passion of mine, and I found myself constantly exploring food-related items. However, the designs available in the market didn't quite align with what I envisioned in my kitchen. The designs were almost too perfect. While there were many homemade ceramic and other options available, they just weren't my style. I was drawn to the industrial look of things and the patina that emerged from proper use. It was during visits to industrial kitchens that I properly discovered stainless steel products. The aesthetics and functionality of these items resonated perfectly with what I had in mind. Surprisingly, finding them for purchase proved to be a daunting task. That's why I founded Service Projects.

How do you balance aesthetics and functionality in your designs?

For me, the essence lies in ensuring that our products are functional above all else. Take our first collection, for instance, which is crafted from stainless steel. The emphasis here is on functionality, incorporating various double-wall features. This not only prevents burns by keeping the exteriors cool but also ensures that the food maintains an optimal temperature for an extended period.

With that being said, we also dedicate considerable time to ensuring that our products seamlessly align with our aesthetics. We won't create products that we don't believe are aesthetically pleasing. After all, these are items intended for daily use. It's essential that they not only serve their purpose functionally but are also visually appealing.

How do you choose materials for your designs, especially in the context of items used in food presentation and preparation? Are there specific materials you find most suitable for certain types of food-related products?

Choosing materials for our designs is a fascinating aspect of our creative process. Rather than sticking to a single kind of material, we are always exploring new ways to incorporate various materials into our designs. Currently, we are actively working on incorporating a diverse range of materials for different collections at Service Projects. Right now, the pipes scattered throughout Marrakech have sparked our inspiration for a Terracotta collection we're currently developing. Each material is carefully selected, ensuring that it complements the functionality and aesthetic of the specific food-related product it is intended for.

Can you discuss the role of storytelling in your tableware designs and how you communicate narratives through your creations?

Storytelling plays a crucial role in our approach to tableware designs. We firmly believe that if we don't tell our story, then nobody will hear it. Our design leans heavily towards the industrial, driven by the philosophy that our products are meant to be extensively used in everyday life.

We strive to communicate this narrative primarily through pictures. Our emphasis lies in showcasing our products in real, everyday scenarios. In our visual approach, we consciously opt to showcase our products being used rather than going for meticulously staged shots. This intentional choice serves to authentically highlight the durability and functionality embedded in our designs, staying true to the industrial essence.

How does your approach to food and hosting evolve based on where you are in the world? Do cultural nuances in different cities influence how you want to gather around and serve a meal?

Yemek ve ev sahipliği konusundaki yaklaşımımız kesinlikle dünyadaki konumumuza göre değişiyor. İnsanların nasıl bir araya geldiğini ve yemek servis ettiğini şekillendiren çeşitli kültürel nüansları araştırmak büyüleyici. Dünyanın çeşitli yerlerinden kültürlerin var olmasının bir nedeni var ve her biri benzersiz bir şey sunuyor. Farklı kültürlerden bir şeyler öğrenmeyi harika bir deneyim olarak görüyoruz. Kendimizi bu kültürel çeşitliliklere ne kadar çok kaptırırsak, kendimizi o kadar iyi eğitebilir ve yaklaşımımızı uyarlayabiliriz.

Örneğin Tokyo, işimizi nasıl gerçekten önemsememiz gerektiğine dair kalıcı bir izlenim bıraktı ve en küçük ayrıntıların bile önemini vurguladı. İster *tonkatsu* sanatını mükemmelleştirmeye adanmış bir restoranda çalışıyor olalım ister en iyi şef bıçaklarını üretiyor olalım, işçiliklerinde gözlemlediğimiz tutku şüphesiz Service Projects'deki yaklaşımımızı etkiledi.

Sofra takımı tasarımı için gündelik nesnelerden veya deneyimlerden ilham alıyor musun, alıyorsan bir örnek verebilir misin?

Kesinlikle, sofra takımı tasarımı için birincil ilham kaynağımız günlük yaşamdan geliyor. Günlük rutinlere sorunsuzca entegre olan ürünler üretmeyi hedefliyoruz. Genellikle, bir restoran veya kahve dükkanı ziyareti gibi basit deneyimler sırasında ilham alıyoruz.

Endüstriyel mutfaktan ilham aldığımız ilk koleksiyonumuz olan paslanmaz çelik serisi buna mükemmel bir örnek. Bir mutfağın zorlu ortamı sağlam ürünler gerektirir ve biz de bu dayanıklılığı özel mutfaklara taşımak istedik. Paslanmaz çelik sofra takımları ev ortamlarında yaygın olmasa da, endüstriyel sofra takımlarının işlevselliğini ve esnekliğini günlük ev kullanımına getirmeye çalıştık.

Sektörde yeni ortaya çıkan trendler veya değişimler gözlemliyor musun?

Kusurluluğu kucaklamak etrafında dönen, hemen göze çarpmayan ama yükselen bir trend gözlemliyorum. Mükemmellik yerine özgünlüğün güzelliğini takdir etmeye doğru bir kayma var gibi görünüyor. Biz de bu gündemi aktif olarak destekliyoruz. Daha sahici ve filtrelenmemiş bir deneyime doğru yaşanan bu geçişi oldukça heyecan verici buluyoruz.

Gıda tasarımında keşfetmekten özellikle heyecan duyduğun alanlar var mı?

Sayısız heyecan verici alan var. Vizyonumuz sofra takımları, mutfak aletleri ve daha fazlasından oluşan kapsamlı bir seçki sunmaya kadar uzanıyor. Şu anda çatal bıçak takımı ve cam tasarımları üzerinde yoğun bir çalışma içindeyiz. Çalışmalarımıza paslanmaz çelik ürünlerimizde olduğu gibi aynı özveriyle yaklaşıyoruz, ancak tasarım ve üretime farklı bir şekilde odaklanıyoruz. Örneğin, çatal bıçak takımı tasarımını ele alalım; çok sayıda yönü var. Geçmişte pek çok harika çatal bıçak takımı tasarımı yapılmış olsa da, şu anda günlük kullanıma yönelik kendi tasarımımız üzerinde çalışıyoruz ve bunun onlarca yıl boyunca el üstünde tutulmasını hedefliyoruz.

Mutfakta en sevdiğin araç hangisi?

Bu zor bir soru. Eğer seçim yapmak zorunda kalsaydım, La Marzocco Mini espresso makinem ile Japonya'dan aldığım şef bıçakları koleksiyonum arasında yakın bir beraberlik olurdu. Ancak itiraf etmeliyim ki espresso makinesi benim için özel bir yere sahip. Harika espresso *shot*'ları çekme ritüeli neredeyse rakipsiz.

En son yediğin en harika yemek neydi?

Oldukça sık harika yemekler yediğimi hissediyorum. Gittiğim yerlerden biri Kopenhag'daki Møntergade, burada olağanüstü sandviçler servis ediyorlar, tartışmasız şehirdeki en iyilerden bazıları. Yakın zamanda Floransa'ya yaptığım bir ziyaret sırasında Cibrèo Ristorante'de akşam yemeği yedim. Yemekler harikaydı ama servis de olağanüstüydü.

Our approach to food and hosting certainly evolves based on our location in the world. It's fascinating to delve into the diverse cultural nuances that shape how people gather and serve meals. Cultures from various parts of the world exist for a reason, each offering something unique. We see it as a great experience to learn from different cultures. The more we immerse ourselves in these cultural variations, the better we can educate ourselves and adapt our approach.

For example, Tokyo has left us with a lasting impression of how to truly care about our work and emphasizes the importance of even the smallest details. Whether it's working in a restaurant dedicated to perfecting the art of tonkatsu or crafting the finest chef knives, the passion we observed in their craftsmanship has undoubtedly influenced our approach at Service Projects.

Do you find inspiration for tableware design in everyday objects or experiences, and if so, can you provide an example?

Absolutely, our primary inspiration for tableware design comes from everyday life. We aim to craft products that seamlessly integrate into daily routines. Often, inspiration strikes during simple experiences, like a visit to a restaurant or a coffee shop.

An excellent example is our first collection, a stainless steel series, where inspiration was drawn from the industrial kitchen. The rugged environment of a kitchen demands robust products, and we wanted to bring that durability into private kitchens. While stainless steel tableware might not have been prevalent in home settings, we sought to bring the functionality and resilience of industrial tableware into everyday domestic use.

Have you noticed any emerging trends or shifts in the industry?

I've observed a subtle yet emerging trend, which revolves around embracing imperfection. There seems to be a shift towards appreciating the beauty of authenticity over perfection. We're actively pushing this agenda ourselves. This shift towards a more genuine and unfiltered experience is something we find quite exciting.

Are there areas within food design that you are particularly excited to explore?

There are countless exciting areas within food design that we're eager to explore. Our vision extends to featuring a comprehensive selection of tableware, kitchen tools, and more. Currently, we're immersed in intensive work on cutlery and glass designs. We approach the work with the same dedication as we did with our stainless steel products, but with a different focus on designing and manufacturing. For instance, take cutlery design; it involves numerous aspects. While there have been many great cutlery designs in the past, we are currently working on our own design intended for everyday use, aiming for it to be cherished for decades to come.

What is your personal favorite tool in the kitchen?

That's a tough question. If I had to choose, it would be a close tie between my La Marzocco Mini espresso machine and my collection of chef knives from Japan. However, I must admit, that the espresso machine holds a special place for me. The ritual of pulling great espresso shots is almost unbeatable.

What was the last great meal you had?

I feel like I have great meals quite often. One of my go-to spots is Møntergade in Copenhagen, where they serve exceptional open sandwiches, undeniably some of the best in the city. Recently, during a visit to Florence, I had dinner at Cibrèo Ristorante. The food was fantastic, but the service was outstanding.

Agustina Bottoni

AGUSTINA BOTTONI GLASSWARE, FOTOĞRAF PHOTO ROBERTO NINO BETANCOURT

AGUSTINA BOTTONI, CALICI MILANESI COCKTAIL, FOTOĞRAF PHOTO ROBERTO NINO BETANCOURT

AGUSTINA BOTTONI, 2023

AGUSTINA BOTTONI, HIGH SPIRITS GLASSWARE

Agustina, bize yolculuğundan ve gıda ile ilgili ürünler tasarlamaya nasıl ilgi duyduğundan biraz bahsedebilir misin?

Yemek bir kültürdür ve hayattaki en temel zevklerimizden çoğuyla bağlantılıdır. Anlıktır, sınır tanımaz ve sosyal bir deneyimdir. Bütün bunlar benim için inanılmaz derecede ilham verici. Başlangıçta bu sektöre girmeyi planlamıyor olsam da, bu tür projeler beni her zaman cezbetti ve öğrenciliğim sırasında bile çok sayıda prototip oluşturmama yol açtı. Böylece 2018 yılında, kamuoyunda büyük ilgi gören ve o zamandan beri üretimde olan bir ürün olan Calici Milanesi cam eşya üçlüsünü tasarladım.

Nesnelerden yerleştirmelere uzanan geniş portföyün göz önüne alındığında, estetik ve işlevsellik arasındaki hassas dengeye, özellikle de gıda ile ilgili ürünler tasarlama bağlamında nasıl yaklaşıyorsun?

Benim için estetik ve işlevsellik doğal olarak el ele gidiyor. Gıda ile ilgili ürünler söz konusu olduğunda, zevk ve duyusal deneyim işlevselliklerinin ayrılmaz bir parçası. Tasarımlarımda nesnelerin çağrışım gücünü dikkate alıyorum, bu da onların bireysel özelliklerini aşan soyut bir nitelik.

Özellikle gıda sunumunda ve hazırlanmasında kullanılan ürünler bağlamında tasarımların için malzemeleri nasıl seçiyorsun? Sofra takımları söz konusu olduğunda genellikle camla çalıştığını görüyorum; belirli gıda ürünleri için tercih ettiğin belirli malzemeler var mı?

Kendimi tek bir malzeme veya teknikle sınırlayamadığım için projelerimde çeşitli malzemeler kullanıyorum. Herhangi bir malzemeyle çalıştığımda, onu olmadığı bir şey gibi görünmeye zorlamadan veya gereksiz miktarda malzeme kullanmadan içsel güzelliğinin ve niteliklerinin hakkını vermeye odaklanıyorum. Biçim ve malzemenin temiz ve dürüst bir şekilde kullanılmasını hedefliyorum ki bunun günümüzün çevresel bağlamında kritik bir unsur olduğuna inanıyorum.

Yemek sunumu ve hazırlanması benim için çok özel ve bu kapsamda kullanılan malzemeler de bunu ifade etmeli. Cam, zaman içinde farklı şekillerde keşfetme şansı bulduğum, bilgilerini paylaşan ve olağanüstü teknik beceriler sergileyen zanaatkârlarla iş birliği yaptığım harika bir malzeme. Saflığı sayesinde gıda ile temas için ideal olması gibi pek çok avantaja sahip olan borosilikat cam kullanıyorum. Dirençli olması onu restoran ve otellerde kullanılmak için harika bir ürün haline getiriyor çünkü parçalarımın çoğu bulaşık makinesine girebiliyor ve göründükleri kadar narin değiller.

Nesnelere "nazik yoldaşlar" yaklaşımın bir anlatı unsuruna işaret ediyor. Sofra tasarımlarında hikâye anlatımı nasıl bir rol oynuyor ve yaratımların aracılığıyla bu anlatıları nasıl iletiyorsun?

Anlatı, bazen kelimelere dökülmesi zor olan, ancak nesnenin duygusal algısıyla ilgili bir şey olarak açıklanabilir. Örtük bir içerik sunarak, merak ve düşünmeyi tetikleyerek bu nesnelerle etkileşimimizi yeniden canlandırmayı amaçlıyorum. Bu durum, sosyal bir deneyim olan masada, genel yemek deneyimini zenginleştiriyor.

Can you share a bit about your journey and how you developed an interest in designing items related to food?

Food is culture and is connected to some of our most fundamental pleasures in life. It is immediate, knows no borders, and can be a social experience. This is incredibly inspiring to me. Although I wasn't originally planning to enter this industry, I was always drawn to these kinds of projects, leading to the creation of numerous prototypes, even during my student days. In 2018, I designed the Calici Milanesi glassware trio, a product that gained significant public attention and has been in production ever since.

Given your diverse portfolio ranging from objects to installations, how do you approach the delicate balance between aesthetics and functionality, especially in the context of designing for food-related items?

For me, aesthetics and functionality naturally go hand in hand. In the case of food-related items, pleasure, and the sensorial experience are integral to their functionality. My designs take into consideration the evocative power of objects, which is an intangible quality that transcends their individual features.

How do you choose materials for your designs, especially in the context of items used in food presentation and preparation? I see that you often work with glass when it comes to tableware; are there specific materials you find most suitable for certain types of food- related products?

In my projects, I use various materials, as I cannot limit myself to a single material or technique. Whenever I work with any material, I focus on doing justice to its intrinsic beauty and qualities without forcing it to appear as something it's not or using unnecessary amounts of material. I aim to find a clean and honest use of form and material, which I believe is a critical aspect in today's environmental context.

Food presentation and preparation are very special to me and the materials used for this scope should express this. Glass is a wonderful material that over time I got the chance to explore in different ways, collaborating with artisans who share their knowledge and showcase outstanding technical skills. I use borosilicate glass, which has many advantages like its purity makes it ideal for food contact. Its resistance makes it a great product to be used in restaurants and hotels since many of my pieces can go in the dishwasher and are not as delicate as they may seem.

Your approach to objects as "gentle companions" suggests a narrative element. How does storytelling play a role in your tableware designs, and how do you communicate narratives through your creations?

The narrative can be explained as the should of the object, something that sometimes is hard to put into words, but it has to do with an emotional perception of it. I aspire to revitalize our interaction with these objects by introducing implicit content, sparking curiosity and reflection. At the table, being a social experience, this enriches the overall dining experience.

Çok kültürlü deneyimlerin göz önüne alındığında, farklı şehirlerin kültürel nüansları yemek ve ev sahipliği yaklaşımını nasıl etkiliyor? Farklı kültürler tasarımlarında bir araya gelme ve yemek sunma tasvirlerini etkiliyor mu?

Kesinlikle, zaman içinde servis ettiğim yemekler ve masayı kurma şeklim yolculuğuma tanıklık ediyor. Sadece bitki bazlı ürünler pişiriyor ve tüketiyorum, bu da beni özellikle ev sahipliği yaparken yemeklerimi çeşitli, sağlıklı, lezzetli ve görsel olarak çekici hale getirmenin yollarını keşfetmeye itiyor. Bu arayışta, her kültürün sunabileceği çok şey var, bu yönden her zaman özenliyim.

Duygusal algıya yaptığın vurguyla, sofra tasarımlarında günlük nesnelerden veya deneyimlerden ilham alıyor musun? Sıradan bir unsurun yaratımını nasıl etkilediğine dair bir örnek paylaşabilir misin?

Örneğin, İtalyan markası Coin için *Herbaria* sofra takımını tasarladığımda, masif ahşaptan objeler yaratmakla görevlendirildim. Topraktan yetişmesi yıllar süren ve güzel bir damar oluşturan bir malzeme fikri değerli bir ilham kaynağı oldu. Objelere oyulacak büyük ahşap parçalarını görmek beni büyük bir saygıyla doldurdu. Sonuç olarak, konsept botanik dünyasından ilham aldı. Parçalar (tepsi, kase, kap ve yan sehpa) çiçekler, yapraklar ve meyveler gibi doğada bulunan geometriye dayanıyordu. Ayrıca, doğal benzersizliklerini sergilemek için minimal düzeyde işlenmiş farklı ahşap türlerini kullanmayı seçtim.

Sektörde yeni ortaya çıkan trendler veya değişimler gözlemliyor musun?

Özenle ve dayanıklı malzemelerle üretilmiş kaliteli parçalara yatırım yapmaya yönelik artan bir ilgi gözlemliyorum. Tamamen yeni olmamakla birlikte, bunlar düşüncesizce değil, bilinçli olarak yapılan satın alımlar. Bu parçaların uzun yıllar dayanması ve aile yadigârı olması amaçlanıyor.

Gıdaya yönelik tasarımlarda gelecekte keşfetmeye hevesli olduğun belirli alanlar var mı?

Gıdaya yönelik tasarım dünyası büyüleyici. Sofra takımlarıyla çalışmayı ve genel olarak sofra takımlarını daha derinlemesine incelemeyi, restoran ve barlarla daha fazla çalışmayı arzuluyorum. Hayallerimden bir diğeri de bir içecek için özel bir şişe tasarlamak.

Bir tasarımcı olarak, mutfakta özellikle ilham verici bulduğun favori bir araç var mı?

İyi bir kesme tahtası ve bıçak olmazsa olmazlar!

Daha kişisel bir not olarak, en son yediğin en harika yemek neydi?

Buenos Aires'te ailemle birlikte geçirdiğim son Noel arifesinden çok güzel bir anım var. Kocam ve ben menüden sorumluyduk ve aile için zorlu bir yılın ardından birlikteliği kutlamak için ev yapımı ve samimi bir yemek istedik. Geleneği bozarak, tamamen bitki bazlı menümüzde, Arjantin'in yoğun yaz sıcağı için ideal olan taze ve aromatik Orta Doğu yemekleri yer aldı. Yemekleri doğru bir şekilde hazırlamak için çok fazla araştırma yaptık ve sunuma özel bir önem verdik. Büyük bir başarıydı, tabaklarda hiçbir şeyin kalmadığı keyifli ve unutulmaz bir aile yemeğiydi!

Given your multicultural experience, how do the cultural nuances of different cities influence your approach to food and hosting? Does it impact how you envision gathering around and serving a meal in your designs?

Definitely, over time, the dishes I serve and the way I set the table bear witness to my journey. I exclusively cook and consume plant-based products, prompting me to explore ways to make my cooking varied, healthy, delicious, and visually appealing, especially when hosting. In this pursuit, every culture has much to offer so I am always attentive to it.

With your emphasis on emotional perception, do you draw inspiration from everyday objects or experiences in your tableware designs? Could you share an example of how a mundane element has influenced your creation?

When I designed the *Herbaria* tableware for the Italian brand Coin, I was tasked with creating objects from solid wood. The idea of a material that took years to grow from the earth, forming a beautiful grain, provided precious inspiration. Seeing the large wood pieces that would be carved into objects filled me with great respect. Consequently, the concept drew inspiration from the botanical world. The pieces (tray, bowl, container, and side table) were based on the geometry found in nature, such as flowers, leaves, and fruits. I also chose to use different types of wood, minimally treated, to showcase their natural uniqueness.

Have you noticed any emerging trends or shifts in the industry?

I observe a growing interest in investing in quality pieces crafted with care and durable materials. While not entirely new, these are informed purchases made with consideration, not impulsivity. These pieces are intended to last for many years and become heirlooms.

Are there specific areas within food design that you are eager to explore in the future?

The world of food design is fascinating. I aspire to work with flatware and delve deeper into tableware in general, working more with restaurants and bars. Another one of my dreams is to create a special bottle for a beverage.

As a designer, do you have a favorite tool in the kitchen that you find particularly inspiring?

A good cutting board and knife are the essentials!

On a more personal note, what was the last great meal you had?

I have a dear memory from this last Christmas Eve, which I spent with my family in Buenos Aires. My husband and I were in charge of the menu and we wanted a homemade and intimate meal, to celebrate togetherness after a challenging year for the family. Breaking with tradition, our entirely plant-based menu featured fresh and aromatic Middle Eastern dishes, ideal for the intense summer heat in Argentina. We did a lot of research to get the dishes right, with special attention to presentation. It was a great success, a delightful and unforgettable family dinner where nothing was left on the plates!

Marije Vogelzang

CAESARSTONE X MARİJE VOGELZANG

INTANGIBLE BENTO INSTALLATION

MARIJE VOGELZANG, SHARING LUNCH. FOTOĞRAF PHOTO KENJI MASUNAGA

MARIJE VOGELZANG

EATING OFF THE WALL

COLOUR-FOOD

Bize biraz kendinden ve , deneysel restoran Proef'i işletmekle kendi tasarım stüdyonu kurman dahil gıda tasarımı dünyasındaki yolculuğundan bahsedebilir misin?

Gıda ile çalışmaya 25 yıl önce Design Academy Eindhoven'da öğrenciyken başladım. Gıda bir disiplin olarak mevcut değildi, bu yüzden ne bekleyeceğimi bilmeden gıda ve tasarımın kesişimine öncülük etmek zorunda kaldım. Başından beri kendi stüdyom vardı, ancak disiplin çok yeni olduğu için özünü anlatmak zordu. Bu yüzden, başlamak için çok sayıda deneysel yemek servisi yapmaya başladım. 2004 yılında Rotterdam'da aynı zamanda tasarım stüdyom olarak da hizmet veren bir restoran (Proef) açma şansını yakaladım. Restoran dışındaki çeşitli projelerin yanı sıra restoran ve tasarımı günlük bir deneyim haline getirmeye başladım. 2005 yılında Amsterdam'da ikinci bir yer açtım. Artan uluslararası seyahatler, sergiler ve personel ile her şey benim için çok fazla olmaya başladı, bu yüzden 2011'de her şeyi sattım.

Tasarım ilkelerini gıdaya yaklaşımına nasıl entegre ediyorsun ve sence gıdaya yönelik tasarım alanındaki çalışmalarını geleneksel mutfak uygulamalarından ayıran nedir?

Bu, gıdanın diğer tasarım malzemelerinden farklı olduğunu ima eden ilginç bir soru. Bence aynı ilkeler uygulanabilir. Gıdayı tartışmadan önce tasarımı anlamamız gerekiyor. "Tasarım" kelimesi gerçekten kafa karıştırıcı çünkü birçok insan bunun güzel (ve pahalı) bir şey yapmakla ilgili olduğunu düşünüyor. Genellikle "tasarımcı" mobilyalarıyla ilişkilendirilir ve biz de şık ve estetik açıdan hoş bir şey hayal ederiz.

Tasarımın aslında "bir düşünceyi ya da fikri somutlaştırmakla" ilgili olduğunu göz önünde bulundurmalıyız; dolayısıyla tasarımın güzel, pahalı ya da işlevsel olması gerekmez. Ve cansız bir şey olmak zorunda da değil. Sandalyeler gibi nesnelerin ve *web* siteleri gibi piksellerin tasarlanmış olduğunu düşünmemiz ilginçtir. Ancak gıdanın zihnimizde tasarımla pek bir ilgisi yok. Oysa yemek pişirme ve tarım, gıda ve tasarımın çok erken dönem ifadeleridir. Ve bugün yediğiniz yiyeceklerin çoğu klasik tasarım anlayışıyla tasarlanmıştır.

Ancak benim bahsetmek istediğim şey sadece yiyeceklerin görünümünün tasarımı değil, aynı zamanda yeme eyleminin tasarımıdır. Tasarımcılar her zaman insanlar için bir şeyler yaparlar, ancak insanların başka bir şeyle meşgul olabilmeleri için önce yemek yemeleri gerekir. Gıda, dünyadaki en büyük ekonomik itici güçtür ve bizim için en önemli maddedir. Dolayısıyla, yemek yemenin ne anlama geldiğini düşündüğünüzde: ekim, hasat, politika, paketleme, ritüeller, sosyal bağlantılar, sağlık, sürdürülebilirlik, psikoloji, bir sürü şey akla gelir. O zaman gıda ile tasarım yapmanın, aslında bu inanılmaz derecede geniş ve çok önemli konuda yaratıcı düşünceyi kullanmak olduğunu anlarsınız.

Dolayısıyla geleneksel mutfak uygulamalarından farklı bir şey yapmak kolay çünkü çok farklı bir alanda oynuyoruz. Çalışmalarım, tatların çağrıştırdığı sıcak anılar hakkında olabilir. Kümes hayvanı üretimi ve politika hakkında olabilir. Çocuklara sebze yemeyi öğretmekle ilgili olabilir. Bazen bütün bunlar gastronomiye de dokunuyor ve bu harika çünkü gastronomi yaratıcı düşüncedenk faydalanabilir. Ancak uygulamalar farklıdır: Şef bir zanaatkârdır. Tasarımcı ise bir sanatçıdır. Dolayısıyla birlikte çalışmaları gerekir.

Can you tell us a bit about yourself and your journey into the world of food design, particularly your transition from running the experimental restaurant Proef to founding your own design studio?

I began working with food while I was a student at Design Academy Eindhoven, 25 years ago. Food didn't exist as a discipline, so I had to pioneer my way into the intersection of food and design, not knowing what to expect. I've had my own studio from the beginning, but since the discipline was so new, it was challenging to communicate its essence. So, I started doing a lot of experimental catering to get started. In 2004, I got the chance to start a restaurant in Rotterdam (Proef) that also served as my design studio. I began merging restaurant and design into a daily experience, alongside various projects outside the restaurant. In 2005, I opened a second place in Amsterdam. With increasing international travel, exhibitions, and staff, it all became too much for me, so I sold everything in 2011.

How do you integrate design principles into your approach to food, and what distinguishes your work in food design from traditional culinary practices?

It's an interesting question that implies that food is different from other design materials. I think the very same principles can be applied. Before discussing food, we need to understand design. The word "design" is really confusing because many people think it is about making something pretty (and expensive). It is often associated with "designer" furniture, and we imagine something slick and aesthetically pleasing.

We have to consider that design is actually about "materializing a thought or an idea," so the design doesn't have to be pretty or expensive, or functional for that matter. And it doesn't have to be something lifeless. It's interesting that we consider objects to be designed, like chairs, and pixels to be designed, like websites. But food, in our mind, has not much to do with design. Whereas cooking and agriculture are some very early expressions of food and design. And most of the food you eat today is designed in the classical sense of design.

But what I want to talk about is not just the design of the appearance of food but the design of the act of eating. Designers always make things for humans, but humans first need to eat before they can engage in anything else. Food is the biggest economic driver in the world, and it's the most important substance there is for us. So when you think about all the implications of what it means to eat: sowing, harvesting, politics, packaging, rituals, social connections, health, sustainability, psychology, etc., then you understand that designing with food is using creative thinking applied to this amazingly broad and very important topic.

So it's easy to do something different from traditional culinary practices because we're playing in a very different space. My work could be about warm memories, evoked by flavors. It could be about poultry production and politics. It could be about teaching kids to eat vegetables. Sometimes it touches upon gastronomy, and that's great because gastronomy can use more creative thinking. But the practices are different: The chef is a craftsman. The designer is an artist. So they should work together.

Duyusal uyarımın tasarım sürecindeki rolünden ve yaratımlarında duyuları nasıl harekete geçirmeyi amaçladığından bahsedebilir misin?

Tüm duyulara sahip olmamıza rağmen bunları neredeyse hiç kullanmıyor olmamız tuhaf değil mi? Bütün gün ekranlara bakıyoruz ve cihazlarımıza sevdiklerimize ya da kendimize dokunduğumuzdan daha fazla dokunuyoruz. Gözleri olan yürüyen beyinlere dönüştük. Hatta yediğimizden daha fazla yemeğe bakıyoruz. Çocuklar dünyayı son derece duyusal bir şekilde deneyimlemeyi öğrenirler ve çocukların duyularını keşfetmelerine ne kadar çok izin verilirse, zihinsel olarak o kadar sağlıklı ve fiziksel olarak dengeli olurlar.

İnsanlık kendisini cansız nesnelerle çevrelemiştir. Canlı bir şeyin büyüdüğünü neredeyse hiç görmüyoruz, içeride çok fazla zaman geçirdiğimiz için havayı hissetmiyoruz. Yemek yemek, gün içinde sadece duyularımızla değil, aynı zamanda canlı, organik dünyayla da ilişki kurabildiğimiz birkaç andan biridir. Yaşamın geçiciliği ile temasa geçeriz.

Yiyecekleri görebilir ve onlara dokunabiliriz ama aynı zamanda koklayabilir, duyabilir ve tadına bakabiliriz. Hatta onları bedenimizin bir parçası haline getiriyoruz! Ama yine de yemeğe gerçekten dokunmuyoruz. Organik olanla aramızda bir ayrım yaratan metal kaplar kullanıyoruz. Dikkatimiz dağınıkken, ekranlara bakarken yemek yiyoruz. Daha az yemek pişiriyoruz, pişiriyorsak da tavuğu biz yetiştirmiyor ve öldürmüyoruz. Hazır gıdaları rahatlıkla satın alıyoruz.

Yani duyusal açıdan keşfedilecek çok şey olduğunu tahmin edebilirsiniz. Beni şaşırtan şey, bazı restoranlar daha duyusal deneyimler yaratıyor olsa da, bunların hepsi çok dar ve sadece kaliteli yemeklerde. Neden evde yapmak için çok duyulu deneyimler yaratmıyoruz? Ya da bir tiyatroda? Duyularımız için bir yere gitmemize gerek yok. Onlara zaten sahibiz. Sadece bize getirebileceklerinin farkında olmamız, daha hasas ve oyuncu ruhlu olmamız gerekiyor.

Lego ve Vitra gibi markalarla iş birlikleri yaptın, bu tür farklı ortaklıklara yaklaşımından ve bu iş birliklerinin gıda tasarımı alanındaki öneminden bahsedebilir misin?

Kişisel olarak, ticari işler ile kendi başlattığım projeleri dengelemeyi seviyorum çünkü her ikisi de benim için çok ilginç ve değerli. Markalarla çalışmaktan gerçekten keyif alıyorum çünkü onların şunları görmelerini sağlayabiliyorum:

1-Bir şeyin değerli olması için karmaşık ya da pahalı olması gerekmiyor.

2-Kitleleriyle dünyadaki en sihirli materyal aracılığıyla bağlantı kurabilirler: yemek!

3-Örneğin Nestle gibi daha büyük işletmelerle çalıştığımda, ölçekleri nedeniyle işimin daha büyük etkileri olabileceğini biliyorum.

4-Gıda alanında çalışan tasarımcılara gerçek bir ihtiyaç olduğunu görüyorum. Örneğin, sağlık, tarım, okullar ve kurumların yanı sıra ticari markalarda (hem gıda hem de gıda dışı), insan unsuru özellikle gıda zincirinde kaybolmuş gibi görünüyor. Bu nedenle kreatiflerin alternatifler üretmesi için yapılan çağrılar giderek daha yüksek sesle dile getiriliyor.

Design Academy Eindhoven'da *Food Non-Food* bölümünü yürütürken, öğrencilerine özellikle de bu alanda yaratıcılığı ve yenilikçiliği nasıl teşvik ediyorsun?

Can you discuss the role of sensory stimulation in your design process and how you aim to engage the senses in your creations?

Isn't it weird that we have a full body of senses and that we hardly use them? We look at screens the whole day and we touch our devices more than we touch our loved ones, or ourselves. We became walking brains with eyes. We even look more at food than we eat. Children learn to experience the world in a highly sensorial way and the more children are allowed to explore their senses the more mentally healthy and physically balanced they will be.

Humanity has surrounded itself with lifeless objects. We hardly see anything alive grow, we do not feel the weather as we spend a lot of time inside. Eating food is one of the few moments in a day when we can engage, not only with our senses but also with the living, organic world. We get in touch with the ephemerality of life.

We can see and touch food but we can also smell, hear and taste food. We even make it a part of our bodies! But still, we do not really touch food. We use metal utensils that create a separation between us and the organic. We eat while being distracted, looking at screens. We cook less, and if we do, we do not raise and kill the chicken. We buy conveniently pre-made food.

So you can imagine there's lots to explore in a sensorial way. What strikes me is that some restaurants do make a bit more of a sensorial experience, but it's all very narrow and only in fine dining. Why not create multi-sensory experiences to do at home? Or in a theatre? We do not have to go anywhere for our senses. We already have them. We just have to become aware and more sensitive and playful to what they can bring to us.

Having collaborated with brands like Lego and Vitra, could you share your approach to such diverse partnerships and discuss the significance of these collaborations in the field of food design?

Personally, I like to balance commercial work with self-initiated projects because both are very interesting and valuable to me. I really enjoy working with brands because I can make them see that:

1. Things do not need to be complicated or expensive to be valuable.
2. They can connect to their audience through the most magical material in the world: food!
3. When I work with larger businesses, like Nestle for example, I know that a little influence from my work can have huge effects because of their scale.
4. I see that there's a real need for designers working in the realm of food. For example, in healthcare, farming, schools, and institutions, as well as in commercial brands (both food and non-food), people seem to be lost and stuck, especially in the food chain. The call for creatives to come up with alternatives is getting louder and louder.

Leading the Food Non-Food department at Design Academy Eindhoven, how do you foster creativity and innovation among your students, especially within the realm of food design?

MARIJE VOGELZANG

MARIJE VOGELZANG, PASTA SAUNA, MUNICH. **FOTOĞRAF** PHOTO YVES KRIER

Food Non-Food departmanında öğrencilerin kendi kendilerini keşfedebilecekleri bir ortam yarattık ki bence bu gerçekten çok önemli. İlginizi çeken ve sizi büyüleyen şeyleri bulabilmek ve başarısız olup çıkmazdan kendi başınıza çıkabilmek... Dolayısıyla, büyük bir merak ve çok özgür bir zihin seviyesine sahip, kendi kendini yönlendiren, dirençli tasarımcıları besleyen bir ortam yaratıyorduk. Elbette profesyonellerle, çiftçilerle, sanatçılarla ve gıda geçmişi olan insanlarla çok sayıda ilham verici karşılaşma gerçekleştirmeyi başardık, ancak aynı zamanda öğrencilerin meraklarını da takip ettik, böylece müfredat asla aynı olmadı ve her zaman öğrencilerin ilgisini çekti.

Gıda tasarımı alanında yeni ortaya çıkan trendler veya değişimler neler? Bu trendlerin sektörün geleceğini nasıl şekillendireceğini öngörüyorsunuz?

Son 25 yılda kesinlikle çok şey değişti. Her şeyden önce, artık gıda ile çalışan her zamankinden çok daha fazla yaratıcı var, bu gerçekten heyecan verici. Gıda ve tasarım için okullar ve tasarım okullarında kurslar var. Ancak yine de bu disiplin henüz emekleme aşamasında. Son yıllarda projelerin daha çok sürdürülebilirlikle ilgilenmeye doğru kaymaya başladığı çok açık, oysa başlangıçta insanlar sadece gıdanın yaratıcı düzeyde neler getirebileceğinden etkileniyorlardı. Başlangıçta, gıda ile çok fazla kalıplaşmış tasarımlar vardı, ki bunu söylemekten memnuniyet duyuyorum, bu giderek azalıyor. Gıda ile daha sistemik, bütünsel çalışan ve daha spekülatif tasarımlar yapılıyor.

Gelecek projelerinde daha fazla keşfetmeye istekli olduğun belirli yönler veya temalar var mı?

Kişisel olarak insan davranışı ve psikolojisiyle çok ilgiliyim, bu nedenle çalışmalarım giderek artan bir şekilde hayal gücünün gıdaya uygulanmasıyla ilgili. Hayal gücümüzü gün boyunca bilinçaltımızda kullanıyoruz, ancak bunun pek farkında değiliz. Daha da kötüsü, hayal gücünü ciddiye almıyoruz. Duyularımızı harekete geçirmek ve insanları bunun gerçekten süper gücümüz olduğunun farkına vardırmak için gıda ve hayal gücü arasında bağlantı kuruyorum. Gıda sistemini değiştirmek, beslenme düzenimizi değiştirmek ve iklim değişikliğini ele almak isteyebiliriz, ancak bunu yapmak için öncelikle değişimin kendi içimizde gerçekleşmesi gerektiğini kabul etmeliyiz. Çünkü sağlıklı ve sürdürülebilir olmak için ne yememiz gerektiğini zaten biliyoruz, ancak bunu her zaman yapmıyoruz. Dolayısıyla, yiyeceklere bakmaktan keyif alsak da, asıl değişim zihinlerimizde gerçekleşir.

Mutfakta en sevdiğin araç hangisi?

Zihnim ve ellerim.

Şimdiye kadar deneyimlediğin en unutulmaz yemek neydi ve bu yemek ve tasarıma bakış açını nasıl etkiledi?

En unutulmaz yemek, yeni doğan ikinci çocuğumu emzirdiğim zamandı. Yatağımda oturmuş, onu kucağıma almış besliyordum. Beni ziyarete gelen annem, yemem için elinde bir kase yoğurtla yatağımın yanında durdu. Ellerim dolu olduğu için o da beni beslemeye başladı. Ben oğlumu beslerken o da beni besledi. Annem olmasına rağmen çok garip ama bir o kadar da değerli bir andı. Yemeğin sadece yemekle ilgili olmadığını fark etmemi sağladı. Yemek insanlarla ilgilidir. Ve eğer bu farkı anlarsanız, yemekle yarattığınız her şey değişir.

In the Food Non-Food department, we created a setting where students were very self-exploratory, which I think is really important. To be able to find what intrigues and fascinates you and to be able to fail and climb out of an impasse by yourself. So, we were creating a setting that nurtured self-driven, resilient designers with a huge level of curiosity and a very free mind. Of course, we managed to bring in lots of inspiring encounters with professionals, farmers, artists, and people from the food background, for example, but we also followed the students in their fascination so the curriculum was never the same and always latched onto the students' interest.

Have you observed any emerging trends or shifts in the field of food design, and how do you anticipate these trends shaping the future of the industry?

Well, in the last 25 years, a lot has certainly changed. First of all, there are now many more creatives working with food than ever, which is really exciting. There are schools for food and design and courses in design schools. But still, the discipline is in its infancy. It's very clear that in recent years, projects have started shifting more towards dealing with sustainability, whereas in the beginning, people were just fascinated by what food can bring on a creative level. Initially, there was a lot of literal design with food, which I'm glad to say, is getting less. There's more systemic design, working holistically, and more speculative design with food as well.

Looking ahead, are there specific aspects or themes within food design that you are eager to explore further in your upcoming projects?

I am personally very interested in human behavior and psychology, so my work is increasingly about using imagination applied to food. We use imagination subconsciously throughout the day, but we're not very aware of this. Even worse, we do not take imagination seriously. I am connecting food and imagination to activate our senses and make people aware that this is truly our superpower. We may want to change the food system, alter our diets, and address climate change, but to do that, we first have to acknowledge that the change needs to happen within us. Because we already know what we should eat to be healthy and sustainable, but we don't always do it. So, while we can enjoy looking at food, the real change happens within our minds.

What is your personal favorite tool in the kitchen?

My mind and my hands.

What was the most memorable meal you've ever experienced, and how did it influence your perspective on food and design?

The most memorable meal was when I was breastfeeding my newborn second child. I was sitting in my bed, holding him in my arms while feeding. My mother, who had come to visit me, stood by my bed with a bowl of yogurt in her hands for me to eat. Since I had my hands full, she started feeding me. She fed me while I fed my son. Even though she was my mother, it was a very awkward but also precious moment. It made me realize that food is not just about food. Food is about people. And if you understand this difference, everything you create with food changes.

TERZANI
LA LUCE PENSATA

Tasarımcı: Dodo Arslan

www.tepta.com

Dragon'ı incelemek için
QR kodu okutunuz.

TEPTA
AYDINLATMA

Nispetiye Mah. Aytar Cad. No: 24 Kat: 1-2-3 1.Levent - İstanbul / 0212 279 29 03