

SUHA ÖZKAN

Renklerin Tadı
Geçici / Kalıcı

*Taste of Colours
Ephemeral / Permanent*



Renklerin Tadı Geçici / Kalıcı

“Ham (işlenmemiş) Zümrüt Soslu Yağda Lapisli Yumurta” gündelik yaşamın olagelen yiyeceği sahanda yumurtayı lapis lazuli taşları ile birleştirerek bilinen bir ortama yeni bir bakış açısı özgün bir oluşum getirmektedir.

Bu sunuş kaynak olarak yumurtanın sarısı akı ile lapis mavisini ve zümrüt yeşilini ile birlikteliği konu alan bir renk denemesidir.

Yaşamın ilk aşaması olan yumurtanın can yüklü, dolu ve doymuş sarısı ile onu koruyan akının duru beyazlığının, gündelik ortamda önemsenmeyen, geçici, kısa zamanda çözülüp yok olacak (ephemeral) ve yumuşak varlığının, mavi ve yeşil kristal taşların milyonlarca yıllık kalıcı (permanent) sonsuzluğunun duragan bir zaman kesitinde fotoğraf ortamı ve sanatçı duyarlılığı izlenimi ile anlık dondurulmuş birlikteliğidir. Bu sunuş bir nature mort olarak algılanmalıdır.

Bu ortamda kullanılan nesnelere farklılıkları uç noktalarda kutupsal nitelikler taşımakta. Yumurta: canlı, yumuşak, kokulu, akışkan, kısa ömürlü ve geçici; taşlar ise: cansız, sert, kokusuz, katı, sınırsız ömürlü ve kalıcı. Sunulan kompozisyonlara ortak katkıları ise renkleri ve dokuları.

Beyazın en durusu: Yumurta akı

Sarının en yoğunu en etkileyicisi: Yumurta sarısı

Mavinin en derini lapis mavisini

Yeşilin en soylusu zümrüt yeşili.

Burada kullanıldıkları biçimleri ile her biri som, mutlak, asal ve parlak. Parlaklığın kaynağı beyaz ve sarıda organik canlılık, mavi ve yeşilde ise inorganik kristal yapı.

Sıradan kahvaltı sofrasında, meyhanede umursamadan tüketilen geçici değersiz varoluşla, günlük yaşamda pek yeri olmayan ancak enderliği ile takı olarak yüceltilmelerle varolan renkli taşların kendi değerli ortamlarından çıkarılıp yabancı sıradan bir varoluş birlikteliği.

Tat duyusunun dile, damağa ve kokuya çağrıştırdığı yaşamsal deneyimler ile bilinen duyumsamalar ile taşların tadı olmayan, sert, soğuk varlığının görsel ortamda etkileşimleri ve aynı kompozisyon içinde bütünleşmeleri. Üç dört ögenin kutupsal ve farklı niteliklerinden arındırılıp renk ve dokuları ile öne çıktıkları ortamda birleştirilerek sunulmaları.

Sanat söyleminin dışlayıcı, soyut izlenimlerinden kurtulup bir yemek tarifinin doğrudan ve basit tatsal duyumsamalar yaratan söylemi içinde samimi bir sunuş. Bilinen tadılmış nesnelere içinden değişik henüz tadılmamış ve belki de hiç tadılmayacak izlenimlerin çıkarılması. Tüm bu izlenimlerin bir yemek ortamının kaygısız, alçakgönüllü ve rahat ortamından özümlenen rahat bir anlatım.

Taste of Colours Ephemeral / Permanent

“Sunny-side-up Fried Eggs with Lapis Lazuli Brute in Emerald Sauce”

Our daily breakfast treat fried eggs are presented here with lapis lazuli stones and brute emerald chips. An ordinary quick dish and food recipe has been brought into new existence from an different original perception.

This presentation is an exercise with four colours. It takes the white and yellow of egg with the blue of lapis lazuli and green of emerald in an ordinary medium of cooking.

Egg is the first step in life. Its yolk is full of life, concentrated and saturated. The protective egg white is simple and pure. They together exist in our daily lives as unimportant, ephemeral and soon to be consumed or to be left to deteriorate. They are soft to be contrasted with hard stones with permanent un-destructible existence of lapis and emerald. This togetherness has been captured by photography and their short existence is eternalised as an artistic expression. This presentation must be interpreted as a contribution to “Still Life” subjects.

In this medium the subjects utilised have polar qualities among them to energise. Eggs are living, soft, smells, short lived, fluid and ephemeral. Whereas stones are lifeless, hard, non-aromatic, solid, and permanent. Here they take part in a composition with their colours, textures and reflections.

A solid opaque white: Egg white

A concentrated and radiant yellow: Egg yolk

A deep blue: Lapis lazuli

A noble green: Emerald

The way they participate to these compositions is by expressing their intrinsic qualities: as absolute, solid, primary and glossy. The gloss comes from the radiating qualities of life in white and yellow and crystal structure of blue and green.

The ordinary existence of a fried egg on a breakfast table ready to be consumed and forgotten, combined with stones that do not take part in our daily life, on the contrary they are cherished due to their rarity and beauty. These have been taken out of their normal indifferent being and brought together into new colourful existence with a novel abstract expression.

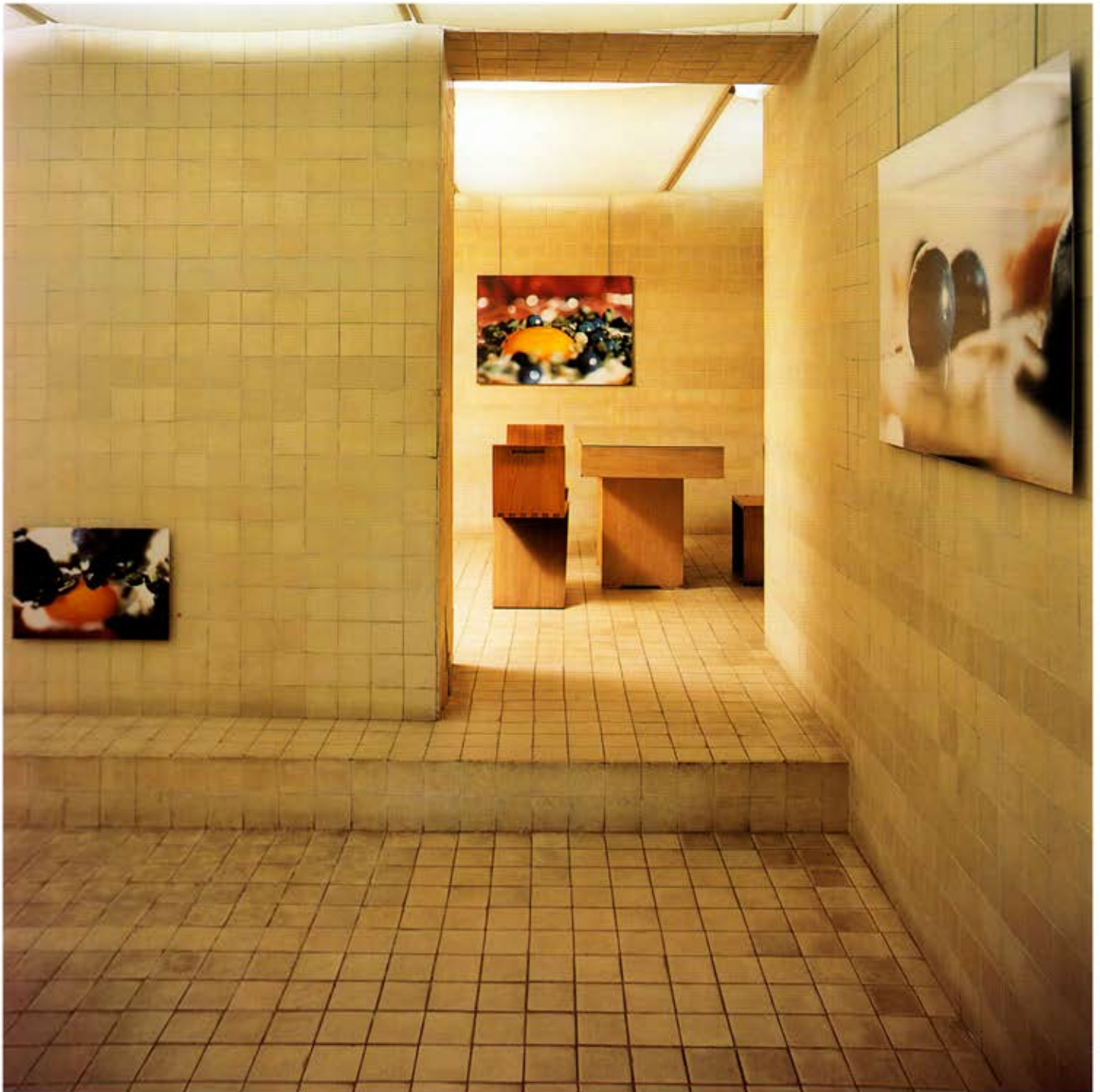
The feeling of taste that evokes sensations on the tongue, palate and nose, is combined with tasteless, cold and hard being of stones and captured in a visual medium to interact in order to generate new sensations. Three or four elements have been taken out of their own natural sensations and synthesised with their visual qualities.

This presentation aims to move out of the exclusive discourse of the artistic discourse and offer a and experience in a relaxed and unpretentious, modest and sincere as is a cooking recipe. It aims to move from the known tastes and feelings into a un-tasted and perhaps un-tasteable new expressions.











27 MAYIS - 13 HAZİRAN 2003

EYTAM CADDESİ 31, MAÇKA 80200 İSTANBUL
TEL: (0212) 240 80 23 TEL/FAKS: (0212) 234 40 51



MAÇKA SANAT GALERİSİ