

Dergi Anasayfası: [ATA Dergisi](#)

Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi

Journal of Eurasia Tourism Research

Journal Homepage: [JETouR](#)

Roma Mozaik Sanatında Gastronomi Ögelerinin Değerlendirilmesi

Evaluation of Gastronomy Items in Roman Mosaic Art

Murat DOĞAN^{1,*}, Ece Nur İKİBUDAK²¹Assoc. Prof., Department of Gastronomy and Culinary Arts, Faculty of Fine Arts, Istanbul Gelişim University, Istanbul, Türkiye²Independent Researcher, Department of Gastronomy, Institute of Graduate Education, Istanbul Gelişim University, Istanbul, Türkiye

MAKALE BİLGİSİ

Araştırma Makalesi

Makale Süreci:

Gönderim : 6 Şubat 2023
 Düzeltme : 23 Nisan 2023
 Kabul : 8 Mayıs 2023
 Yayımlanma : 31 Temmuz 2023

Anahtar Kelimeler:

Gastronomi,
 Gastronomi ögeleri,
 Mozaik,
 Mozaik sanatı,
 Roma mozaikleri.

ÖZ

Avrupa'dan Afrika'ya ve oradan Asya'ya kadar olan geniş bir coğrafyada yaklaşık bin yıl ve üç kıtayı etkilemiş olan Roma sanatı; resim, mermer, mozaik, gümüş ve bronz eserler, toprak kaplar da dâhil birçok gastronomi ögesini barındırmaktadır. Roma sanatının en önemlilerinden biri olan Mozaik Sanatı dış mekânlarda, binaların iç mekân duvarlarında ve zeminlerinde icra edilmiş olup şaheser sayılabilecek kadar zengin nitelikte eserlerdir. Mozaik sanatçıları ise geleneksel olan Roma stilini geliştirerek sanatçılıklarını ustalıklı göstermişlerdir. Çalışmada Roma Dönemi mozaiklerinin gastronomi ögeleri açısından değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Araştırma deseni olarak nitel araştırma yöntemlerinden olan doküman incelemesi ve göstergebilim yöntemi kullanılmıştır. Doküman incelemesi sonucu gastronomi ögesi içeren toplam on beş mozaik kompozisyonuna ulaşılmış olup göstergebilim yöntemi ile incelenmiştir. Özellikle mozaiklerde; sebzelerin, meyvelerin, av hayvanların, büyük ve küçükbaş hayvanlar ile deniz ürünlerinin gastronomi ögeleri olarak kullanıldığı belirlenmiştir. Av sahneleri ve sempozyum sahnelerinden kültür, sosyalleşme, yeme-içme alışkanlıkları ve yemek konusunda pek çok bilgiyi içermektedir. Ayrıca Roma dönemi sanat ve gastronomi ilişkisi açısından *Asarotos oikos* mozaığının önemli bir eser olduğu da belirlenmiştir. Sonuç olarak Roma mozaik sanatı Roma yaşamı hakkında pek çok bilgiyi barındırmasının yanında gastronomisi hakkında da eşsiz bir bilgi kaynağıdır.

[Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi](#) yayıncı [Bayram KANCA](#) tarafından [CC BY-NC-SA 4.0](#) ile lisanslanmıştır.

ARTICLE INFO

Research Article

Article history:

Received : 6 February 2023
 Revised : 23 April 2023
 Accepted : 8 May 2023
 Available : 31 July 2023

Keywords:

Gastronomy,
 Gastronomy items,
 Mosaic,
 Mosaic art,
 Roman mosaics.

ABSTRACT

The Roman art, which has affected three continents for about a thousand years in a wide geography from Europe to Africa and from there to Asia, contains many gastronomic items, including paintings, marble, mosaics, silver and bronze works, and earthenware. Mosaic art, one of the most important Roman arts, was performed outdoors, on the interior walls and floors of buildings. Mosaic artists, on the other hand, developed the traditional Roman style and created works of such rich quality that they can be considered masterpieces. This study is aimed at evaluating the Roman Period mosaics in terms of gastronomic elements. As part of the research design, document analysis, and semiotics methods from qualitative research was used. As a result of the document review, a total of fifteen mosaic compositions containing gastronomy elements were reached and analyzed with the semiotics method. In particular, it was determined that vegetables, fruits, game animals (large and small cattle), and seafood were used as gastronomic items in the mosaics. It contains a lot of information about culture, socialization, eating and drinking habits, and food from hunting scenes and symposium scenes. In addition, it has been determined that the *Asarotos oikos* mosaic is an important work in terms of the relationship between art and gastronomy in the Roman period. Overall, Roman mosaic art contains a lot of information about Roman life as well as being a unique source of information about gastronomy.

[Journal of Eurasia Tourism Research](#) by [Bayram KANCA](#) is licensed under [CC BY-NC-SA 4.0](#)

1. GİRİŞ

Roma İmparatorluğu Roma Cumhuriyeti sonrası imparatorlar tarafından yönetilen Avrupa, Kuzey Afrika, Batı Asya'da ve Akdeniz çevresindeki büyük topraklara sahip M.Ö. 7. yüzyıldan M.S. 5. yüzyıla değin

*Sorumlu yazar / Corresponding author



0000-0001-6391-4887 (M. DOĞAN), 0000-0003-1768-4990 (E. N. İKİBUDAK)



mdogan@gelisim.edu.tr (M. DOĞAN), eceikibudak@gmail.com (E. N. İKİBUDAK)

varlığını devam ettiren antik Roma devletidir. Roma sanatı, Avrupa'dan Afrika'ya ve Asya'ya kadar yaklaşık bin yıl ve üç kıtayı kapsayan çok geniş bir konudur. Roma sanatı resim, mermer, mozaik, gümüş ve bronz eserler, toprak kaplar da olmak üzere birçok alanı kapsamaktadır. Romalılar, kendinden önce gelen Akdeniz kültürlerinin sanatsal etkilerini uyarlamak konusunda çekinmemişlerdir (Tuck, 2021: 360-361). Bu nedenle Roma sanatında Mısır ve Yunan etkileri kolaylıkla görebilir. Ancak bu Roma sanatının türev olduğu anlamına gelmemektedir. Ayrıca Roma sanatında eserlerin kimler tarafından yapıldığı hakkında bilgiler de sınırlıdır. Sanatçılar antik çağlarda olduğu gibi Roma döneminde de vardı. Ancak yeterli tarihi belgelerin olmaması nedeniyle Romalı sanatçılar hakkında bilgiler günümüze pek ulaşmamıştır. Roma evlerinin misafirler tarafından beğenilmesi önemli bir konu olmuştur. Bundan dolayı evler duvar resimleri, mozaikler, heykeller, figürler, gümüş kâseler gibi lüks eşyalar ile donatılmıştır (Longfellow & Perry, 2018: 91).

Mozaik; duvar veya zemin gibi bir yüzeye küçük parçalar haline getirilmiş taş, cam, deniz kabuğu vb. renkli malzemelerin yerleştirilmesi ile oluşturulan tasvir veya resimlerden oluşan bir sanattır. Zemin mozaiklerinde toprak harç ile düzleştirilmiştir. Antik çağ ilk mozaiklerinde siyah ve beyaz çakıl taşları kullanılarak süslemeler yapılmıştır. Zamanla çakıl taşlarının yerini renkli taşlar almış ve üçgen, küp, dörtgen vb. farklı şekillerde kesilerek kullanılmıştır. M.Ö. 3-1. yüzyıllarda ise artık mermer ve cam da kullanılmaya başlamıştır (Alshaiab, 2021: 1-12). Mozaik sanatının M.Ö. 4000'li yıllarda Mezopotamya'da ortaya çıktığı tahmin edilmektedir. Daha sonrasında Eski Yunan'a oradan da Roma'ya geçmiştir. Roma İmparatorluğunun kentlerinde mozaikler halka açık kaldırım, duvar, tavan ve masa üstlerinde de görülmektedir. Ayrıca evlerin girişleri, avluları, yemek odaları, koridorları ve bazen havuz diplerini mozaiklerle süslemişlerdir ve genellikle yemek odalarını süsleme de kullanılmıştır. Bazı mozaik betimlemeleri atılan yiyecek parçalarını içermektedir (Mallon, 2021: 2-4).

Antik Roma'da mozaikler yaşamın canlı birer tasviri ve kanıtı olma özelliği göstermektedir. Gastronomi unsurları açısından balık avlama sahnelerinden, mutfak ve ziyafet sahnelerine kadar geniş bir yelpaze sunmaktadır. İmparatorluk coğrafyası incelendiğinde İtalya'dan Fransa'ya oradan Kuzey Afrika ve Suriye'ye kadar olan bölgelerdeki arkeolojik kazılar da gastronomiye ilişkin mozaik kanıtları bulunmuştur. Antik Roma'da villaların iç duvarları mozaik süslemelerle kaplanmıştı. Yunanlılar, harç içine çakıl taşları yerleştirerek figürlü mozaik sanatını geliştirmişlerdir. Romalılar ise karmaşık, renkli tasarımlar oluşturmak için tesserae (taş, seramik veya cam küpler) kullanarak sanatı bir sonraki seviyeye taşımıştır. Böylece Romalılar mozaikleri bir sanat formu olarak mükemmelleştirmiştir (Raposo & da Silva Freitas, 2020).

Sanat ve ev dekorunu harmanlayan Roma mozaikleri villaları süslemek ve misafirleri etkilemek için kullanılmıştır. Zengin Romalılar statülerini yansıtmak için mitolojik hikâyeler, arenada vahşi hayvanlarla dövüş sahneleri ve ziyafet sahneleri gibi farklı temaları tercih etmişlerdir. Kısaca Roma'da mozaikler zenginlik ve statü sembolleri olarak kullanılmıştır. Mozaik sanatçıları eserlerinin büyük bir bölümünü çevredeki taşlarla yapmışlar, ancak özel vurgularda ise alışılmadık renkleri kullanabilmek için değişik renkteki taşları başka ülkelerden getirtmişlerdir. İstedikleri renklerde taşa ulaşamadıklarında ise mavi ve yeşil gibi parlak renklerdeki camları kullanmışlardır. Günümüze kadar ulaşan bu mozaiklerin renklerinin hiçbir şekilde solmadığı anlaşılmaktadır. Sanatçılar eserlerinde fırça darbeleri gibi bir etki yaratmak için küçük taşlar da kullanmışlardır. Özellikle Roma imparatorluğunun doğu kentlerindeki sanatçılar uygun tesseralar kullanarak taşla bir nevi boyama yapmışlardır (Ling, 2001).

Mozaikler sanat eseri olmalarının yanı sıra antik tarih hakkında da bilgiler sunmaktadır. İnsanların nerede ve nasıl yaşadıklarının ve ne düşündüklerinin kanıtı olarak da çok önemlidir. Birçok mozağin bulunduğu yerler ve mimari durumları arkeologlar tarafından raporlanmış ve kültürel bağlarının aydınlatılmasına katkı sağlanmıştır. Arkeolojik açıdan değerlendirildiğinde mozaikler binaların tabanlarına yapıldıkları için Roma sanatının tüm türleri arasında en iyi korunmuş olanlar arasında sayılabilmektedir. Tüm freskler neredeyse tümüyle yıkılmış ve bronz heykeller yeniden kullanılmak üzere eritilmiştir. Ancak mozaikler kırsal harabeler genellikle yüzyıllar boyunca toprak ve bitki örtüsü altında bozulmadan kalmıştır (Caetano vd., 2011). Zengin Romalılar günümüz zenginlerinden çokta farklı düşünmez ve yeniliği severlerdi. Bu nedenle bazen evlerindeki eski mozaiklerin üzerine yeni mozaikler döşeterek yeniden dekore etmişlerdir. Arkeologlar Medusa'nın bu mozağini başka bir deniz sahnesi mozağının üzerinde bulmuşlardır (Riggsby, 2019).

Roma'da mozaiklerin Fransa'dan Suriye'ye ve Tunus'a kadar Roma gücünün geniş bir şekilde yayılmasına Roma'nın mozaikleri Fransa'dan Suriye'ye ve oradan Tunus'a kadar Roma gücünün geniş bir şekilde yayılmasına paralel olarak yayılmıştır. Ancak mozaik sanatı tüm bu geniş coğrafya da yerel gelenekler ile Roma etkisinin bir bileşimi olarak ortaya çıkmıştır. Bununla birlikte yüzyıllar boyu diğer sanat dallarında olduğu gibi stillerde ve modalarda değişimler olmuştur. MS. 1. yüzyılda İtalya ve Galya'da (Fransa), siyah beyaz mozaikler moda olmuştur. Mozaik eserleri dikkatli incelendiğinde farklı tarzların olduğu anlaşılmaktadır. Büyük mozaik eserler birden fazla sanatçının işbirliği ile yapılmış ve devasa sanat eserleri

ortaya çıkmıştır (Lepinski & Rousseau, 2022). İmparatorluk genelindeki Roma mozaiklerindeki “*Ayı Avı Mozaiği*” incelendiğinde en sağ köşedeki iki yüzün stillerinin, renklerinin ve kalitelerinin farklı olduğu anlaşılmaktadır. Bu da bir eserin birçok sanatçı tarafından yapıldığının kanıtıdır (Ball, 1984).

Roma binalarının zeminleri genellikle mozaiklerle zengin bir şekilde dekore edilmiş, birçok tarihi ve günlük yaşam sahnesini yakalamıştır. Zengin ev sahipleri daha kişiselleştirilmiş tasarımları karşılayabilirken, bazıları standart bir tasarım olarak satın alınmaktaydı (Alshaieb, 2021: 1-12). Erken Roma mozaikleri tek renk olarak tasarlanmıştır. Sanat formu geliştikçe daha geniş bir renk yelpazesi oluşmuş ve tasarımlar daha ayrıntılı hale gelmiştir. Çoğu doğal renkte olan tırnak byklğindeki taşlardan yapılmış ve görüntüler basit tasarımlardan karmaşık resimlere kadar uzanan geniş bir yelpazededir. Roma dünyasında ayrıntılı büyük mozaikler nadir olduğundan ev sahibinin zenginliğini ve gücünü vurgulamaktadır (Witts, 2021: 29-43). Antik Roma yaşamı hakkında canlı bir resim sunmaktadır. Romalıların kim olduklarına, neye değer verdiklerine, nerede yrdklerine gibi pek çok konu hakkında bir fikir vermektedir (Yuval-Hacham, 2019: 164).

Gastronomi faaliyetlerinin devrim olarak kabul edilmesi ve sanata etkisi ilk olarak st Paleolitik Dönem olarak adlandırılan Buzul ağı’nın sonlarında görülmüştür. Tarih ncesi çağlarda gastronomi kültürüne dair bilgi sahibi olmak mümkün değildir. Ancak, arkeolojik kazılar ve bu kazılardan elde edilen sanat eserleri sayesinde, Antik ağ’ın gastronomi kültürü ve yemek ritüelleri hakkında pek çok bilgiye ulaşmak mümkündür (Doğan, 2021: 34). Arkeolojik kazılar sayesinde tarihi yemek kültürlerinin keşfedilmesinin yanı sıra antik mutfaklar ve yemek tarifleri de deşifre edilebilmektedir. Arkeolojik alışmalar geçmiş kültürlerin gastronomisi hakkında bilgi sağlamada tamamlayıcı veriler sağlayabilmektedir. Mutfağa ilişkin arkeolojik kazılar gastronomi tarihindeki sosyal, politik, dini ve ekonomik uygulamalarının da ortaya çıkartılmasına katkı sağlamaktadır. Bunun yanı sıra gastronomi ile ilgili konulara farklı bakış aılları getirerek günümüzü geçmişle ilişkilendirmede de benzersiz bir yeteneğe sahiptir (Oktay, 2019).

Antik Roma’dan günümüze gelene kadar kolezyum, sempozyum gibi birçok ayırt edici özelliğinin yanında yemekleri de belirleyici kanıtlar olarak gelmiştir. Roma yemekleri hem tanıdık hem de egzotik içerikleri ile değişik yemekleri yaratan Romalıların mkemmел olduğu başka bir alandan biri olmuştur. Yemekler genellikle toplumların kültürlerini ifade etmenin bir yolu olmuştur. Bu bağlamda Roma yemekleri Romalıların yaratıcılığını yansıtmış, yemek hazırlama ve sunma yöntemleri ise sosyal yaşamları ve inançlarıyla uyumlu halde olduğu anlaşılmaktadır. Yaratıcı yiyeceklerden biri olan ve günümüzde hala gizemini koruyan bir sos olan “*Garum*” tüm fakir ve zengin sınıflar tarafından tkutilmiştir (Grainger, 2020).

Antik ağlardan günümüze birçok yiyecek zamana direnemeyerek yok olmuş olsa da arkeologlar Roma’nın yemekleri ve yemek kültürü ile ilgili detaylı bilgileri ortaya çıkarmayı başarmışlardır. Roma yiyecekleri ve kültürü kazılar sonucu ortaya çıkarılmış olan mozaik eserlerde de betimlenmektedir. Arkeolojik bulgular sonucu ortaya çıkarılan mozaikler Romalıların nohut, balık, denizkestanesi, dereotu, kişniş, keten, mercimek, lahana, haşhaş, çeşitli sert kabuklu yemişler, meyveler, baklagiller ve kabuklulara aşına olduklarını göstermektedir. Buna ek olarak şarap için kullanılan veya taze yenen üzüm, ekmek ve çeşitli unlu mamullerde mozaikler de görülebilmektedir. Kullanılan yiyecek türleri günümüzde mutfaklarda kullanılanlara çok benzese de Antik Roma’nın yemek kültürü, yemek yeme alışkanlıkları ve tarifleri büyük farklılıklar göstermektedir. Antik Roma evlerinin tümünde ayrı mutfak bulunurdu ancak sıradan evlerde mutfaklar nispeten kkt ve yalnızca villalar çok büyük mutfaklara sahipti. Ayrıca mutfaklarda portatif ocak ve fırınlar bulunurdu (Becerril, 2021).

Bir döneme damgasını vuran Roma İmparatorluğu ulaştığı geniş coğrafyada, Kartacalı’lar, Keltler, Germenler, Mısırlılar, Persler ve Helenler gibi farklı uygarlıklarla kültür, sanat ve ticaret etkileşimi içinde olmuştur. Bu etkileşim geçmişten günümüze yaşayan bir yapı olup, gastronomi alanında da kendisini göstermektedir (Gürsoy, 2014: 15). Geçmiş kültürlerin daha iyi anlaşılması için o döneme ait önemli resim, heykel, mimari eserler ve yazılı metinler gibi somut değerlerin incelenmesi gerekmektedir. Özellikle Roma Dönemi’ne ait mozaikler dönemin gastronomi kültürü hakkında bilgi vermektedir. “*Asarotos oikos*” yemek artıklarının tasvir edildiği mozaik çeşitlidir ve sanat-gastronomi ilişkisi açısından oldukça önemlidir (O’Connell, 2018: 26-35). Bu alışma kapsamında Roma Dönemi’nde yapılmış mozaikler gastronomi ögeleri göz önünde bulunarak incelenmesi ve ulaşılan bilgiler doğrultusunda değerlendirilerek tartışılması amaçlanmıştır.

2. METODOLOĞI

Gastronomi yalnızca hangi yemeğin nasıl yapıldığını açıklamakla kalmayıp aynı zamanda toplumları mutfak aracılığıyla bir araya getiren, sosyal yönünün bir simgesi olduğu sahnelerden de oluşmaktadır (Koerich & Müller, 2022). Tüm sanat dallarında olduğu gibi mozaik eserlerin tarihsel seyrine bakıldığında de bu tip sahneler farklı aktarım biçimleri ile karşımıza çıkmaktadır. Tasvirlerin kolay anlaşılır hale getirilmesinin yanı sıra konuya sınırsız düşünme gücü de eklendiğinde yeni bir boyut kazanmaktadır. Bu nedenle mozaik eserler betimleme ve yorumlama

için faydalı kaynaklar olmuştur (Gorzalczany & Rosen, 2019). Bu doğrultuda çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden doküman incelemesi ve göstergebilimden yararlanılmıştır. Roma mozaikleri doküman incelemesi ile belirlenmiş ve örnekler göstergebilim yöntemi ile incelenmiştir (Kiral, 2020: 170-189). Verilerin ikincil kaynaklara dayanması sebebiyle çalışma için derginin etik ilkeler ve yayın politikası doğrultusunda Etik Kurul onayına ihtiyaç duyulmamıştır.

Doküman inceleme yöntemi belirli bir amaç için kaynak bulma, inceleme, kaydetme ve değerlendirme süreçlerinden oluşmaktadır. Pozitif bilimler ve kültür alanında olduğu gibi sanat alanında da doküman inceleme yöntemi kullanılabilir. Doküman inceleme yönteminin en işlevsel yönü veri toplama sürecinin çok daha ekonomik ve güvenilir olmasını sağlamasıdır. Doküman inceleme yöntemi günümüzün iletişim teknolojilerindeki gelişmelerle çok daha ekonomik olmuştur. Ayrıca kaynak olarak kullanılan materyaller zamanla değişmediğinden veri toplama sürecinin güvenilirlik seviyesi yeterli olmaktadır (Sileyew, 2019). Çalışmanın evrenini oluşturan antik Roma dönemine ait mozaikler literatür taraması ve doküman incelemesi ile belirlenmiş olup eserlerin sergilendiği müzelerin resmi internet siteleri üzerinden belirlenen mozaik görsellerine ulaşılmaya çalışılmıştır. Vatikan Müzesi koleksiyonundan 7 adet, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi koleksiyonundan 2 adet, Antakya Arkeoloji Müzesi koleksiyonundan 1 adet, Tarragona (İspanya) Arkeoloji Müzesi koleksiyonundan 1 adet, Como Arkeoloji (İtalya) Müzesi koleksiyonundan 1 adet, Sousse Müzesi (Tunus) Müzesi koleksiyonundan 1 adet, Ermitaj Müzesi (Rusya) Müzesi koleksiyonundan 1 adet ve Phoenix Antik Sanat Galerisi (İsviçre) koleksiyonundan 1 adet olmak üzere toplam 15 adet gastronomik öge içeren mozaik eser belirlenmiştir.

Tarihsel süreç incelendiğinde bilgi aktarımının genellikle dil ile yapıldığı görülmektedir (Ruder, 2019). Ancak bir olgu veya olayı betimlemek için ise dile ek olarak görsel objeler de kullanılmaktadır. Bu bağlamda dil bilimi uzmanları göstergelerin yorumlanmasında ve sistematik analizinde göstergebilim kavramını geliştirmişlerdir (Semetsky, 2019). Göstergebiliminin inceleme araçları arasına renkleri, resimleri ve şekilleri de içeren sanat eserleri de girmektedir. Bu araçlar sosyal gerçekleri ve sosyal olayları zihinsel olarak anlamamızı sağlamaktadır. Göstergebilim, insanların birbirleriyle anlaşmak için kullandığı kendinden başka bir şeyin yerini tutan nesne, biçim, olgu vb. göstergelerdir (Doğan ve Yaşlıca, 2022). Jestler, sağır-dilsiz alfabesi, görüntüler, trafik işaretleri, bir müzik eseri, bir sanat eseri, bir tiyatro gösterisi, reklam afişleri, moda gibi çeşitli birimlerden oluşan dizgedir (Nesterov, 2021: 6-13). Göstergebilimin disiplinler arası bir çalışma alanı olduğunu ortaya çıkaran Amerikalı filozof Charles Sanders Peirce, göstergeyi “birinin yerine bir şey ifade eden bir şey” olarak tanımlamıştır (Pauzan, 2018: 10).

Roma dönemi sanat eserlerinden olan mozaikler hakkında hangi yılda yapıldıkları hata payı ile tahmin edilse bile sanatçılar hakkında pek fazla bilgiye ulaşılamamaktadır. Çalışmada geçmişte yaşamış olan mozaik sanatçılarının gastronomik öğeler içeren eserlerini oluştururken ne düşündükleri, nelerden esinlendiği, ne anlatmak istedikleri gibi sorulara yanıt aramak için göstergebilim yönteminden de yararlanılmıştır (Yang, 2021:1-15).

3. BULGULAR

Tablo 1. Roma Mozaiklerinde Tespit Edilen Gastronomi Öğeleri

Eserin Tanımı	Dönem
1 Kuşkonmaz (Şekil 1)	MS 350- 375
2 Meyve tabağı (Şekil 2)	MS 350-375
3 Mantarlar (Şekil 3)	MS 350-375
4 Yaban domuzu ve mantar (Şekil 4)	MS 350-375
5 Turuncu ve mavi balık (Şekil 5)	MS 3. yüzyıl
6 Çift balık (Şekil 6)	MS 350-375
7 Balık (Şekil 7)	MS 5-6. yüzyıl
8 Etiyopyalı bir balıkçının Roma Mozaïği (Şekil 8)	MS 2. yüzyıl
9 Olta, balık ağı ve atmaca ile bir denizde tekneler (Şekil 9)	MÖ 27 - MS 395
10 Bir tabak meyve ve bir kova yengeç tutan bir çocuk, balık ve kalamarla dolu bir mutfakta (Şekil 10)	MS 3. yüzyıl
11 Sempozyum sahneli Roma Mozaïği Doğu Akdeniz (Şekil 11)	MS 3. – 4. yüzyıl
12 Dolapta asılı kümes hayvanları, balık, hurma, kuşkonmaz ve deniz ürünleri (Şekil 12)	MS 2. yüzyıl
13 Meyveler ve hayvanlar (Şekil 13)	MS 2. yüzyıl
14 Balıklar (Şekil 14)	MS 2. yüzyıl
15 <i>Asàrotos oikos</i> mozaïği (süpürülmemiş ev/zemin) (Şekil 15)	MS 2. yüzyıl

Roma donemi mozaik sanatında bulunan gastronomi ogelerini incelemek için gostergebilim yonteminden yararlanılmıştır. İlk olarak literatur taraması yapılmış, gastronomi ogesi içeren Roma donemi mozaikleri hakkında bilgiler toplanmıştır. Gastronomi ogeleri kullanılmış Roma donemi mozaik eserleri Tablo 1’de verilmiştir.

Belirlenen mozaik kompozisyonları incelenmiş, ozumlenmeler yapılmış ve çıkan sonuçlar uzerinden Romalıların yemek kulturleri, sosyal yaşamları, avlanma gibi konular uzerinden gastronomik çıkarımlarda bulunulmuştur. Roma donemi mozaikleri şaheser sayılabilecek kadar zengin nitelikte eserlerdir. Mozaik sanatçıları geleneksel olan Roma stilini geliştirerek sanatılıklarını ustalıkla gostermişlerdir. ozellikle Romalıların gastronomik ogelerinden sayılabilecek sebze, meyve, bitkiler, av hayvanları, balık, buyukbaş ve kuukbaş hayvanlar vb. bilgilere mozaikler aracılığıyla ulaşmaktayız (Mallon, 2021: 2).

Sanat eserleri, insanlığın varlığını etkin kılmak için yuzyıllar boyunca onemli bir oge olmuştur. Farklı topluluklar ağlar boyu geleneksel kulturlerini, yaşam biçimlerini, beğenilerini açığa vurmak istemiş ve bunun sonucunda; resim, heykel, fresk, mozaik gibi birçok sanat dalı ortaya çıkmıştır. Bu sanat dallarından biri olan “*Mozaik Sanatı*” ise antik donemlerde ortaya çıkmış ve gelişmiştir (Ismoiljonovna, 2022: 74-77). Mozaik eserler, ortaya çıktığı çağlardan itibaren farklı topluluklar ve kulturler tarafından işlenerek değişimler geçirmiş ve gunumuze kadar ulaşmıştır. Mozaik kelimesinin sozluk anlamı, çeşitli renklerdeki kuuk boyutlu mermer, taş, cam ya da pişmiş toprak parçalarının yan yana getirilmesiyle yapılan ve yapıların duvar, doşeme ve tavanlarını orten tasvir sanatıdır (TDK, 2023).

Roma sanatı genel anlamda belirli bir ustup gelişimi gostermemiştir. Antik ağların değerli bulduğu resim, heykel gibi sanat anlayışlarını benimsemekten de kaçınmamışlardır. MO 18. yuzyılda Antik Yunanlar taş ve deniz kabuklarını betona dizmişlerdir. şehir kaldırımları, meydanlar, ev avlusu gibi çeşitli yerlerde dekor amaçlı olarak kullanılan Roma mozaiklerinin her biri şaheser sayılabilecek niteliktedir. Roma İmparatorluğu’nun mozaik sanatçıları, geleneksel Roma stilini yerel renk ve desenlerle birleştirip geliştirdikleri tekniklerle harmanlayarak ustalıkla işlemişler ve Roma mozaiklerine ayrı bir nitelik kazandırmışlardır. Dekorasyonda kullanılan mozaik, once Roma’dan Akdeniz’e oradan Kuzey Afrika ve son olarak Avrupa’ya yayılmıştır (Kondoleon, 2018: 25-30).

Romalıların ne yediği ve nasıl yediği hakkında bilgilere duvar resimlerinden ve mozaiklerden ulaşmaktayız. Roma donemi çoğu mozaikte sebzeler, meyveler, buyukbaş ve kuukbaş hayvanlar, bitkiler, pişmiş toprak kaplar ile ziyafetler konu edilmiştir. Ayrıca kuruyemiş kabuğu, meyve kabuğu, ıstakoz parçaları gibi ziyafet artıklarını canlandıran konular da işlenmiştir. Romalılar Akdeniz’e çok yakın yaşadıkları için en çok balık, kabuklular ve kabuklu deniz urunlerini tuketmiş olmaları olasıdır. Birçok mozaikte deniz manzaraları ve balık tutan adamlar betimlenmiştir (Mallon, 2021: 8).

Yemek, Roma donemi boyunca mozaiklerde populer bir konuydu. M.S. 350 ile 375 yılları arasında yapıldığı tahmin edilen ve kuşkonmaz sebzelerini tasvir eden bir Roma zemin mozaiği şekil 1’de verilmiştir.



şekil 1. M.S. 350 ile 375 yılları arasında yapıldığı tahmin edilen kuşkonmaz sebzelerini tasvir eden bir Roma zemin mozaiği, Vatikan Muzesi, Roma, İtalya, (WHE, 2023a).

Roma doneminde, gunumuz donuk gıdaların kullanımına benzer ilk ornek çalışma kuşkonmaz sebzesi için yapılmıştır. Kuşkonmaz sebzesi mevsiminde toplanır ve Alp Dağları coğrafyasının duşuk sıcaklıklarında ozel gunler ve bayramlar için saklanırdı. Pahalı olması nedeniyle de yenmesi prestij konusuydu ve Romalılar enfes tadının yanında sağlık açısından bu sebzeye değer vermekteydiler. Romalılar sayesinde kuşkonmaz Mısır, Suriye ve İspanya’da da bilinmekteydi. Bununla birlikte mevsiminde taze de yenirlerdi. İmparator *Octavian Augustus*, bu lezzetli sebzeyi mevsiminde yemek için lojistik ekibi oluşturarak sarayına taşıttırmıştır. Hatta bu olaya atıfla Latince’de kuşkonmaz aşılarından daha hızlı anlamına gelen “*velocius quam asparagi conquantur*” deyimini ortaya

çıkıştır. Roma döneminden günümüze kadar gelebilmiş olan “*De re coquinaria- Pişirme konusunda*” kitabında kuşkonmaz yemeği tarifi mevcuttur (Apicius vd., 1991: 24).

Roma döneminde popüler meyveler arasında elma, armut, incir, üzüm, ayva, ağaç kavunu, çilek, böğürtlen, mürver, kuş üzümü, mürdüm eriği, hurma, kavun, kuşburnu ve nar bulunmaktaydı. Roma İmparatorluk coğrafyasında üç çeşit elma türü bilinmekteydi. M.S. 300’lü yıllarda yapıldığı düşünülen tabak dolusu muhtemelen elmayı tasvir eden Roma zemin mozağı Şekil 2’de verilmiştir.



Şekil 2. M.S. 350 ile 375 yılları arasında yapıldığı tahmin edilen meyve tasvir eden bir Roma zemin mozağı, Vatikan Müzesi, Roma, İtalya, (WHE, 2023b).

Egzotik meyveler ise daha az bulunuyordu. Genellikle meyveler mevsiminde taze yenir ya da kış için kurutulmuş olarak saklanırdı. Orta Asya ve İran’dan gelen kayısı ve şeftali M.S. 100’lü yıllardan sonra Roma İmparatorluğunda tanınmıştır. Portakal ve limon Roma’nın Akdeniz coğrafyasına hâkimiyeti nedeniyle biliniyordu. Ancak narenciye ürünleri yemekten ziyade tıbbi amaçlar için kullanılmaktaydı (Stambaugh, 1988: 143-147).

Zengin Romalı tüccar *Marcus Gavius Apicius* veya *Caelius Apicius* olduğu öne sürülen yazarın ilk gastronomi eserlerinden sayılan “*De re coquinaria- Pişirme konusunda*” kitabında antik Roma’dan mantar sosu tarifi verilmektedir. Kitaptaki tarif incelendiğinde büyük olasılıkla et yemeklerinin yanında servis edilen bir sos olduğu anlaşılmaktadır. Tarife göre mantarlar zeytinyağında karabiber ve kişniş gibi baharatlarla sotelenir ve pişmeye yakın üzüm şırası çektilerle yapıldığı belirtilmektedir (Apicius vd., 1991: 56). M.S. 300’lü yıllarda yapıldığı düşünülen tabakta mantarı tasvir eden Roma zemin mozağı Şekil 3’de verilmiştir.



Şekil 3. M.S. 350 ile 375 yılları arasında yapıldığı tahmin edilen mantarı tasvir eden Roma zemin mozağı, Vatikan Müzesi, Roma, İtalya, (WHE, 2023c).

M.S. 38 ile 102 yılları arasında yaşamış Romalı ünlü şair *Marcus Valerius Martialis* (*Martial*) şiirlerinde yaban domuzundan bahsetmektedir. Arkadaşının hediyesi olan yabani domuzla iyi bir yemek hazırlamak için aşçının bol miktarda balık sosuna, Falerna sosuna (Falernya şarabından yapılmış), bibere ihtiyacının olduğunu söyler. Bu nedenle *Martial* kendine sorun çıkaran hediye arkadaşına geri göndererek daha ucuz bir yemek hazırlatmaya karar verir. *Martial*’in yazdığı ironik şiire rağmen, Roma İmparatorluğu mutfağında kullanılan yaban domuzu lüks ve elit

bir et őrünüdür (Martialis, 1995: 63). M.S. 300'lü yıllarda yapıldığı düşünölen yaban domuzu ile mantarları tasvir eden Roma zemin mozaığı Şekil 4'de verilmiştir.



Şekil 4. M.S. 350 ile 375 yılları arasında yapıldığı tahmin edilen yaban domuzu ile mantarları tasvir eden Roma zemin mozaığı, Vatikan Müzesi, Roma, İtalya, (WHE, 2023d).

Antik Romalılar kıtlık dönemlerinde bolca balık tüketmişlerdir. Bu alışkanlık zamanla balığın Roma mutfak lezzet geleneğinin önemli unsurlarından biri olmuştur. Balık ve balıkçı tasvir eden Roma mozaik örnekleri Şekil 5, Şekil 6, Şekil 7, Şekil 8 ve Şekil 9'da verilmiştir. En popüler balık türleri olan çipura, dil balığı, tuna balığı ve kefal haşlanmış sebze eşliğinde servis edilirdi. Roma imparatorluğunun Anzio, Civitavecchia ve Fiumicino limanları balık avcılığının merkezleri konumundaydı. Roma soylularının balık őrünlerine olan talebi çok fazla artış göstermiştir. Günümüzde antik Roma mutfağının en çok bilinen soslarından olan Garum, balığın fermantasyonu ile yapılan bir őründür (Grant, 2015: 17-27).



Şekil 5. M.S. 3. Yüzyılda yapıldığı tahmin edilen balıkları tasvir eden bir Roma mozağının detayı, Arkeoloji Müzesi, Tarragona, İspanya, (WHE, 2023e).



Şekil 6. M.S. 350 ile 375 yılları arasında yapıldığı tahmin edilen balıkları tasvir eden bir Roma zemin mozaığı, Vatikan Müzesi, Roma, İtalya, (WHE, 2023f).



Şekil 7. M.S. 5-6. yüzyılda yapıldığı tahmin edilen balığı tasvir eden bir Roma zemin mozaïği, Como Arkeoloji Müzesi, İtalya, Cartwright, M. (WHE, 2023g).



Şekil 8. M.S. 2. yüzyılda yapıldığı tahmin edilen siyah bir Afrikalı balıkçıyı tasvir eden Roma zemin mozaïği, Antakya Arkeoloji Müzesi, Hatay, Türkiye, (WHE, 2023h).



Şekil 9. M.Ö. 27 ile M.S. 395 yılları arasında yapıldığı tahmin edilen olta, balık ağı ve atmaca ağı ile denizde tekneleri tasvir eden Roma mozaïği, Sousse Müzesi, Sousse, Tunus, Yunanistan, (Sonia Halliday Fotoğraf Kütüphanesi, 2010).

Roma İmparatorluğunda özel balık çiftlikleri de vardı ve hayvanlar, suyun özel bir su kemeri sistemi ile filtelenip değiştirildiği yüzme havuzlarında tutulurdu. Bu balık çiftliklerinde ahtapot, ıstakoz, kalamar, mürekkep balığı, karides, istiridye ve çeşitli yumuşakçalara sıkça yetiştirildi (Grant, 2015: 114). M.S. 3.yüzyılda yapıldığı tahmin edilen, balık ve kalamarla dolu bir mutfakta bir tabak meyve ve bir kova yengeç tutan bir çocuğu tasvir eden Roma mozaïği Şekil 10'da verilmiştir.



Şekil 10. M.S. 3.yüzyılda yapıldığı tahmin edilen balık ve kalamarla dolu bir mutfakta bir tabak meyve ve bir kova yengeç tutan bir çocuğı tasvir eden Roma mozaığı, Ermitaj Müzesi, Rusya, S. Peterburg, (Webster, 1938:24).

Latince kökenli olan sempozyum sözcüğü “sohbet toplantısı” anlamına gelmektedir. Roma döneminde sempozyumlar soylulardan tarafından düzenlenen ziyafet toplantısı şeklindeydi. Bu zengin soyluların konaklarında ziyafetlerini hazırlayacak mutfak şefleri bulunmaktaydı. Sempozyumlar sosyalleşmenin önemli bir parçasını oluşturmaktaydı (Nişanyan Sözlük, 2023). M.S. 3-4. yüzyılda yapıldığı düşünölen sempozyum sahnesini tasvir eden Roma mozaığı Şekil 11, Şekil 11a, Şekil 11b ve Şekil 11c’de verilmiştir.



Şekil 11. M.S. 3-4. yüzyılda yapıldığı tahmin edilen sempozyum sahnesini tasvir eden Roma mozaığı, Phoenix Antik Sanat Galerisi, Château de Boudry, Neuchâtel, İsviçre, (Imperium Romanum, 2023).



Şekil 11a. M.S. 3-4. yüzyılda yapıldığı tahmin edilen sempozyum sahnesini tasvir eden Roma mozaığının bir bölümü, Phoenix Antik Sanat Galerisi, Château de Boudry, Neuchâtel, İsviçre, (Imperium Romanum, 2023).



Şekil 11b. M.S. 3-4. yüzyılda yapıldığı tahmin edilen sempozyum sahnesini tasvir eden Roma mozağının bir bölümü, Phoenix Antik Sanat Galerisi, Château de Boudry, Neuchâtel, İsviçre, (Imperium Romanum, 2023).



Şekil 11c. M.S. 3-4. yüzyılda yapıldığı tahmin edilen sempozyum sahnesini tasvir eden Roma mozağının bir bölümü, Phoenix Antik Sanat Galerisi, Château de Boudry, Neuchâtel, İsviçre, (Imperium Romanum, 2023).

Sempozyum sahnesini tasvir eden Roma mozağı renk ve bütününün yanı sıra boyutu ve bugüne kadar korunmasıyla da dikkat çekmektedir (Imperium Romanum, 2023). Roma soylusunun sempozyum sahnesini gerçekçi bir şekilde yansıtmaktadır (Martin, 2017). Roma İmparatorluğu'nun doğusunda yaşayan soylu ve zengin bir Romalının konağında zemini süsleyen bu eser sempozyum amacıyla kullanılan bir odaya yerleştirilmiştir (Museo Gregoriano Profano, 2023). Sahne, özellikle İmparatorluğun son yüzyıllarında kullanılan U şeklinde (stibadium - yemek yiyenler tarafından kullanılan yatar koltuk) büyük bir sedirde gerçekleşmektedir (Dunbabin, 1991). Misafirler ortalama dokuz kişidir ve son derece rahattır. Geniş odanın arka tarafında bir kapı ve büyük ihtimalle evin iç tarafına bakan sürgülü perdeli bir kapı görülmektedir. Eseri ön plana çıkaran kanepenin odanın büyük bir kısmını kaplamaktadır. Yemekte kümes hayvanlarının eti ile yapılmış yemekler konulduğu büyük gümüş tabakların yerleştirildiği ajur ve işlemeli masa örtüleriyle kaplanmış üç adet alçak masayı çevrelemektedir. Misafirler fazlasıyla yiyip içmiş gibi görünseler de hizmetçilerden birinin oymak üzere olduğu ördek ve kazlar dikkat çekmektedir. Her bir figürün (hizmetçi ya da misafir) bedensel özellikleri birbirinden farklıdır. Böylece her figür bir birey haline gelir. Figürler arasındaki etkileşimleri bakışlar ve jestler mükemmel şekilde işlenmiştir. İki hizmetçi, ısıtılmış şarap servisi için kullanılan büyük bir bronz kaptan sorumludur. Bu semaver kap çok önemlidir. Uykuda olan diğer hizmetçi ise silindirik bir nesneden (muhtemelen duvar feneri) sorumludur. Bir fare masanın altındaki yiyecek artıklarını kemirmektedir. Kedi ise izleyiciye doğru dönüktür. En dikkat çekici kısım ise süpürülmemiş zemin (*Asarotos Oikos*) anlamına gelen odanın zeminidir (Montebugnoli, 2020). Tamamen misafirlerin yediği yemek kalıntılarıyla doludur (Ermolaeva, 2015). Meyve ve sebzelerin yanı sıra; balık, deniz ürünleri, kabuklu deniz ürünleri, kümes hayvanları ve domuz etinden hazırlanmış yemek kalıntılarıyla doludur. O dönemde Roma aristokrasisinin abartılı yeme alışkanlıklarını yansıtmaktadır (Museo Gregoriano Profano, 2023).

Her kültürde olduğu gibi Antik Roma'da da yemek çok önemliydi. Yemek genellikle kültürü ifade etmenin bir yoludur. Bu anlamda Roma yemekleri de Romalıların ustalığını yansıtmaktadır. Yiyecekler kolayca yok olmasına ve zamana direnememesine rağmen, arkeologlar Antik Roma yemekleriyle ilgili bazı detayları ortaya çıkarmayı başarmışlardır. Roma yemekleri ile ilgili bilgiler genellikle iki kaynaktan gelmektedir. Bunlardan bir de arkeolojik kazılar sonucu elde edilen mozaiklerdir. Bu bağlamda Roma evlerinin avlularında, zemin ve duvarlarında yer alan mozaikler Roma yemek kültürü hakkında fikir vermektedir (Gillis, 2020). Günümüzde olduğu gibi antik Roma'da da  yemek yeme alışkanlığı bulunmaktaydı. şafakta kahvaltı yaparlar, günün ana ğn öğle yemeği olup akşam yemeği hafif olurdu. Antik Roma'daki birçok yemeğe lezzet verici olarak katılan "garum", balıktan yapılan fermente bir sostu. Roma mutfağında genellikle balık ve diğer deniz ürünleri, tavuk, sebze ve meyve kullanılmakta olup şekil 12, şekil 13 ve şekil 14'te verilmiştir.



şekil 12. M.S. 2. yüzyıl yapıldığı tahmin edilen dolapta asılı kümes hayvanları, balık, hurma, kuşkonmaz ve deniz ürünlerini tasvir eden bir Roma zemin mozaiği, Vatikan Müzesi, Roma, İtalya, (Gardner, 2016).

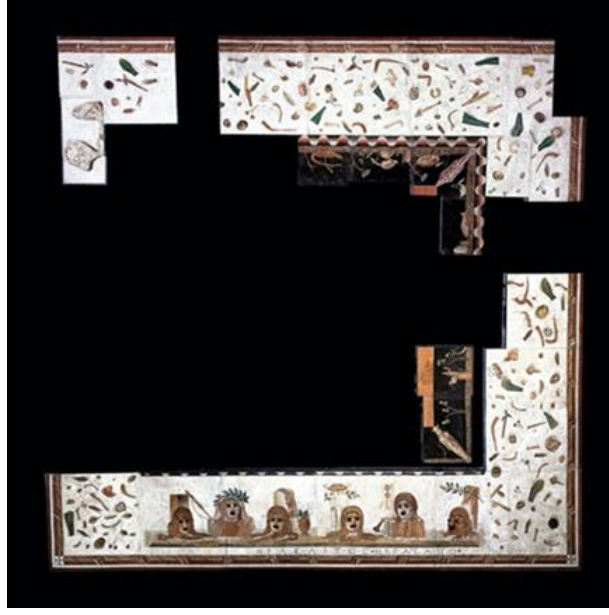


şekil 13. M.. 2. yüzyılda yapıldığı tahmin edilen meyveler ve hayvanları tasvir eden bir Pompeii'deki bir evden Roma mozaiği, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya, (Iacob, 2022).



şekil 14. M.. 2. yüzyılda yapıldığı tahmin edilen balıkları tasvir eden bir Pompeii'deki bir evden Roma mozaiği, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya, (Iacob, 2022).

Son olarak sanat ve gastronomi ilişkisi açısından önemli olduğunu düşündüğümüz mozaik eser “*Asarotos oikos*” detaylı olarak incelenmiştir. Antik Roma mozaik sanatının en önemli eserlerinden olan “*Asarotos oikos*” mozaiği zengin bir ziyafet sonrasında yemek artıklarıyla kaplanmış bir zemini betimlemekte olup Şekil 15, Şekil 15a, Şekil 15b, Şekil 15c ve Şekil 15d verilmiştir.



Şekil 15. M.S. 2. yüzyılda yapıldığı tahmin edilen *Asarotos oikos* mozaiği olarak tanınmış olan süpürülmemiş odayı tasvir eden Roma zemin mozaığının eksik kısımlarıyla birlikte, Vatikan Müzesi, Roma, İtalya, (Soth, 2019).



Şekil 15a. *Asarotos oikos* mozaiği olarak tanınmış olan süpürülmemiş odayı tasvir eden Roma zemin mozaiği bir bölümü, Vatikan Müzesi, Roma, İtalya, (Soth, 2019).



Şekil 15b. *Asarotos oikos* mozaiği olarak tanınmış olan süpürülmemiş odayı tasvir eden Roma zemin mozaığının bir bölümü, Vatikan Müzesi, Roma, İtalya, (Soth, 2019).



Şekil 15c. *Asàrotos òikos* mozaïği olarak tanınmış olan süpürülmemiş odayı tasvir eden Roma zemin mozaïğinin müze görünümü, Vatikan Müzesi, Roma, İtalya, (Soth, 2019).

Şekil 15a, Şekil 15b, Şekil 15c ve Şekil 15d görülen zemin mozaikleri aslında Şekil 12’de görülen çok daha büyük bir mozaïğin küçük bir parçalarıdır. Eser küçük cam parçaları ve renkli mermerlerden yapılmıştır. Mozaik üzerinde “*Heraklitos*” adının olması yapan kişiyi göstermekte olup Vatikan Müzesi’nde sergilenmektedir. İmparator Hadrian zamanında Roma’da bir konağın yemek odasının zeminini süslemiştir. Bu mozaik, M.Ö. 2. yüzyılda yapılmış “*asàrotos òikos*” veya “*süpürülmemiş zemin*” olarak bilinen eserdir. Eser Bergamalı Sosos’a ve imzasını taşıyan sanatçı Herakleitos’a aittir. Sanatçı bu eserinde bir ziyafet artıklarını anımsatan mozaik zemin oluşturmuştur. Normalde süpürülecek olan kalıntılar; meyve, tavuk kemikleri, ıstakoz pençeleri, kabuklu deniz ürünleri ve hatta yemek kemiren bir fare bile vardır. Beyaz arka planın üzerine gölgeler oluşturularak ustalıklı oluşturulmuştur. Odanın başlangıçta giriş olması gereken yerde tiyatro maskeleri ve ritüel içeren nesnelere mevcuttur. Merkezde ise karmaşık bir Nil sahnesi vardır (Fathy, 2017: 5-30).



Şekil 15d. *Asàrotos òikos* mozaïği olarak tanınmış olan süpürülmemiş odayı tasvir eden Roma zemin mozaïğinin bir bölümü, Vatikan Müzesi, Roma, İtalya, (Soth, 2019).

4. SONUÇ

Antik Roma’da mozaik eserler verilmiş olup evleri zenginlik ve prestij sembolü olarak süslemiştir. Taş, cam, deniz kabukları vb. küçük parçalar haline getirilerek mozaikler duvar veya zemin gibi bir yüzeylere döşenmiştir. Renkli malzemelerin döşenmesiyle oluşturulan tasvir veya resimlerden oluşan bir sanattır. Evlerin girişlerini, avlularını, yemek odalarını, koridorlarını ve hatta bazen havuz diplerini mozaiklerle süslemişler ve sıklıkla yemek odalarını süslemek için kullanılmışlardır. Antik Roma’da mozaikler, yaşamın canlı bir tasviri ve kanıtıydı ve gastronomik unsurlar açısından sahneler içermektedir. Eski çağların gastronomi kültürü hakkında çok fazla yazılı bilgiye sahip olmak mümkün değildir. Ancak yapılan arkeolojik kazılar ve bu kazılardan elde edilen eserler sayesinde Antik Çağların gastronomi kültürü ve yemek ritüelleri hakkında birçok bilgiye ulaşmak mümkün olmuştur. Arkeolojik kazılar sonucunda ortaya çıkarılan mozaik eserler, gastronominin sosyal, politik, dini ve ekonomik uygulamalarının ortaya çıkarılmasına da katkı sağlamaktadır. Yemek genellikle toplumların kültürlerini ifade etmenin bir yolu olmuştur ve Roma yemekleri, hem tanıdık hem de egzotik malzemelerle farklı yemekler yaratarak Romalıların mükemmelleştiği başka bir alan olmuştur.

Mozaikler, antik Roma yaşamı hakkında pek çok bilgiyi barındırmaktadır. Roma mozaik sanatı aslında Roma gastronomisi hakkında bize bilgi veren önemli bir kaynaktır. Sadece yemek olmamakla birlikte Romalıların kim olduklarına, neye değer verdiklerine, nerede yürüdüklerine gibi pek çok konu hakkında bir fikir verir. Mozaiklerinin birçoğunun evlerin zeminini kaplayan mozaikler olması ve o dönemde mozaik sanatının zenginlik ve güç göstermesi sanatın hem konuklar için gösteriş hem de güç anlamına geldiği anlaşılmaktadır. Mozaiklerin birçoğunda balık figürü işlenmiştir. Romalıların balık ve deniz ürünlerinin fazlaca tüketmesi hatta “*Garum*” sosunun da Roma’da sıklıkla kullanılması önemlidir. Ayrıca balık çeşitliliği, denizin uçsuz bucaksız bize sunduğu nimetleri de gözler önüne sermektedir. Avlanma sahneleri ya da sempozyum sahnelerinden; kültür, sosyalleşme, yeme-içme alışkanlıkları, hammaddeler hakkında pek çok bilgiye ulaşmaktayız. Birçok insanın bir arada bulunduğu sempozyum kompozisyonlarında ziyafetle birlikte sohbet havasının olduğu görülmektedir. Bazı mozaiklerde süpürülmemiş zemin tasviri kullanılmıştır. Ziyafetlerden kalan yiyecek artıkları odanın ortasına saçılmıştır. Buda Roma döneminde çok fazla israf ve abartılı yemek alışkanlıklarının olduğu hakkında bir yorum yapmamızı neden olmaktadır. Mozaik sanatı bütün bu incelemeler ve yorumlamalar kapsamında o dönemin gastronomisi başta olmak üzere sosyal ve kültürel yönleri hakkında bilgi vermektedir.

Antik çağlardan günümüze kadar pek çok yemek tarifi yok olsa da arkeologlar Roma'nın yemekleri hakkında detaylı bilgiler ortaya çıkarmayı başarmışlardır. Arkeolojik buluntular sonucunda ortaya çıkarılan Roma mozaikleri balık, yengeç, kalamar, mantar, kuşkonmaz ve çeşitli meyveler gibi pek çok besini içermektedir. Kullanılan yiyecek türleri günümüz mutfaklarında kullanılanlara çok benzese de antik Roma'nın yemek kültüründe büyük farklılıklar mevcuttur. Mozaikler Romalıların yemek kültürleri hakkında bilgiler vermekte olup Akdeniz'e çok yakın yaşadıkları için daha çok balık ve kabuklu deniz ürünlerini tüketmiş olmaları olasıdır. Roma döneminde mevsimi dışında yenmesi pek mümkün olmayan kuşkonmaz sebzesi yemek bir prestij meselesiydi ve günümüzdeki donmuş gıda kullanımına benzer ilk örnek çalışma sayılabilir.

Yapılan çalışma Antik Roma dönemi özelinde gastronomi ve mozaikler bağlamında yapılan ilk çalışmalardan bir olma özelliğini göstermektedir. Bu konuda yapılacak ileriki çalışmalarda Yunan medeniyeti ve döneminin seçilmesi ve dar bir çerçeveden incelenmesi önerilmektedir. Yeni araştırmaların kapsamının mozaik sanatını başlatan Yunan medeniyeti ve dönemini kapsamaması bulguları ve yorumlanması açısından önemli olacaktır. İleriki araştırmalarda Yunan medeniyeti dönemine ait mutfak tarihi detaylı olarak incelenmeli ve kullanılacak mozaik eserler bu kapsamda seçilmelidir. Çalışma süreçlerinin gerçekleştirildiği aşamalarda en çok zorlanılan konu Roma dönemi mozaik eserlerin bulunduğu derli toplu bir katalogun mevcut olmamasıdır. Çalışmanın mozaik eserler ve gastronomi kapsamında yeni çalışmalara ve katalogların hazırlanmasına kaynaklık etmesi umulmaktadır.

TEŞEKKÜR

Bu çalışma, 3 Şubat 2021 tarih ve 07/11 sayılı karar ile Türkiye Bilimsel Araştırmalar Vakfı tarafından desteklenmiştir.

MENFAAT UYUŞMAZLIĞI

Yazarın/yazarların, herhangi bir kurum ya da kuruluş ile finansal çıkar içeren bir ilişkisi ya da katılımı (hibe; eğitim bursları; konuşmacı bürolarına katılım; üyelik, istihdam, danışmanlıklar, hisse senedi sahipliği veya diğer öz özkaynak payları; ve uzman tanıklığı veya patent lisans düzenlemeleri); bu çalışmada tartışılan konu veya materyallerle ilgili mali olmayan çıkarları (kişisel veya mesleki ilişkiler, bağlantılar, kanaatler veya inançlar gibi) bulunmamaktadır.

YAZARLARIN KATKILARI

M.D.: Kavramsallaştırma, Yazın taraması, Yöntem, Veri Toplama, Analiz ve yorumlama, Yazma - orijinal taslak hazırlama, Yazma - gözden geçirme ve düzenleme, Proje Yönetimi, Danışmanlık, Nihai onayın verilmesi.; E.N.İ.: Kavramsallaştırma, Yazın taraması, Yöntem, Veri Toplama, Analiz ve yorumlama, Yazma - orijinal taslak hazırlama, Yazma - gözden geçirme ve düzenleme, Proje Yönetimi.

ETİK BEYAN

Bu çalışma için Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi (ATA Dergisi) **Etik İlkeler ve Yayın Politikası** doğrultusunda Etik Kurul onayına ihtiyaç duyulmamaktadır.

KAYNAKÇA

- Alshaiieb, M. M. (2021). The Roman mosaics of triclinia in Antioch. 12th International Congress on the Archaeology of the Ancient Near East, Bologna.
- Apicius, C. (1991). *De re coquinaria*. çev. Van der Auwera, N., Meskens, A., & Vinidarius, V. Reclam.
- Ball, D. (1984). A bear hunt mosaic. The J. Paul Getty Museum Journal, 12, 123-134.
- Becerril, A. V. (2021). *Culinary Aspects of Ancient Rome: Ars Cibaria*. Cambridge Scholars Publishing.

- Caetano, M. T., Mourão, C., & António, J. (2011). A "Portrait" of Book XII of the *Aeneid*: the Mosaic of the «House of the Medusa» (Alter do Chão, Portugal). In *Book of the XIth International Colloquium on Ancient Mosaics-AIEMA-Turkey* (pp. 205-224).
- Doğan, M., & Yaşlıca, Z. S. (2022). Evaluation of gastronomic objects in Renaissance painting. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 30, 100606.
- Doğan, M., (2021). *Gıda Felsefesi*, Nobel Akademik Yayınları, Ankara., Ed: Doğan M. ISBN: 978-625-439-576-5
- Dunbabin, K. M. (1991). Triclinium and stibadium. Dining in a classical context, 121-48.
- Ermolaeva, E. (2015). Ancient Greek Parody "Convivium Atticum" and Mosaics in the Style "Asarotos oikos" ("unswept room/floor").
- Fathy, E. (2017). The asarotos oikos mosaic as an elite status symbol. *POTESTAS. Estudios del Mundo Clásico e Historia del Arte*, (10), 5-30.
- Gardner, G. (2016). Charity in Ancient Judaism: Problems and Prospects. 12.03.2023 tarihinde <https://www.ancientjewreview.com/read/2016/9/8/charity-in-ancient-judaism-problems-and-prospects> adresinden alınmıştır.
- Gillis, F. (2020). Ancient Foodies: Modern Misconceptions, Alternative Uses, and Recipes for Food in Ancient Rome.
- Gorzalczy, A., & Rosen, B. (2019). The Marine Scene in the Lod Mosaics. *Journal of Mosaic Research*, (12), 47-62.
- Grainger, S. (2020). *The story of garum: fermented fish sauce and salted fish in the ancient world*. Routledge.
- Grant, M. (2015). *Roman cookery: ancient recipes for modern kitchens*. Serif.
- Gürsoy, D. (2014). Deniz Gürsoy'un gastronomi tarihi. *İstanbul: Oğlak Yayıncılık*.
- Iacob, A. (2022). Food and Culinary Customs in Ancient Rome. 12.03.2023 tarihinde <https://www.thecollector.com/food-in-ancient-rome/> adresinden alınmıştır.
- Imperium Romanum, (2023). Roman mosaic with Symposium scene. 12.03.2023 tarihinde <https://imperiumromanum.pl/en/curiosities/roman-mosaic-with-symposium-scene/> adresinden alınmıştır.
- Ismoiljonovna, P. D. (2022). Issues of Improving the Use of Applied Decorative Arts. *The Peerian Journal*, 7, 74-77.
- Kiral, B. (2020). Nitel bir veri analizi yöntemi olarak doküman analizi. *Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 170-189.
- Koerich, G. H., & Müller, S. G. (2022). Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 100581.
- Kondoleon, C. (2018). Domestic and divine. In *Domestic and Divine*. Cornell University Press.
- Lepinski, S., & Rousseau, V. (2022). Iconography and Imagery between Rome and the Provinces. In *The Oxford Handbook of Roman Imagery and Iconography* (p. 222). Oxford University Press.
- Ling, R. (2001). Roman mosaics: A success story of classical archaeology.
- Longfellow, B., & Perry, E. (Eds.). (2018). *Roman Artists, Patrons, and Public Consumption: Familiar Works Reconsidered*. University of Michigan Press.
- Mallon, K. (2021). Taskscapes, Landscapes, and the Politics of Agricultural Production in Roman Mosaics. *Theoretical Roman Archaeology Journal*, 4(1).
- Martialis, M. V. (1995). *Epigrams v. Aris and Phillips Classical Te*.
- Martin, S. R. (2017). Craft identity: mosaics in the Hellenistic East. *Artists and Artistic Production in Ancient Greece*, 55-80.
- Montebugnoli, A. (2020). Yan Thomas, Jacques Chiffolleau, L'istituzione della natura. *Journal of Interdisciplinary History of Ideas*, 9(17).
- Museo Gregoriano Profano, (2023). Mosaico del asarotos oikos. 23.04.2023 tarihinde <https://www.museivaticani.va/content/museivaticani/es/collezioni/musei/museo-gregoriano-profano/Mosaico-dell-asarotos-oikos.html> adresinden alınmıştır.
- Nesterov, A. Y. (2021). Semiotics as methodology and ontology. *Semiotic studies*, 1(1), 6-13.
- Nişanyan Sözlük, (2023). Sempozyum. 12.03.2023 tarihinde <https://www.nisanyansozluk.com/kelime/sempozyum> adresinden alınmıştır.
- O'Connell, S. D. (2018). Visual evidence: picturing food and food culture in roman art. In *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World* (pp. 26-35). Routledge.
- Oktay, S. (2019). Study on gastronomic cultures of post-Neolithic civilizations in Anatolia. *Journal of Culinary Science & Technology*, 17(5), 465-480.
- Pauzan, A. A. (2018). *A Semiotics Analysis of the John Wick I Film Using Charles Sanders Peirce's Semiotics Theory* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).
- Raposo, A., & da Silva Freitas, O. M. (2020). Memories of the Roman food heritage: a reflection. *Revista Família, Ciclos de Vida e Saúde no Contexto Social*. 8 (3), 1107-1113.
- Riggsby, A. M. (2019). *Mosaics of Knowledge: Representing Information in the Roman World*. Classical Culture and Society.
- Ruder, S. (2019). *Neural transfer learning for natural language processing* (Doctoral dissertation, NUI Galway).
- Semetsky, I. (2019). Visual semiotics and real events: Exploring the bricolage of images. *Video Journal of Education and Pedagogy*, 4(2), 90-110.
- Sileyew, K. J. (2019). *Research design and methodology* (pp. 1-12). Rijeka: IntechOpen.

- Sonia Halliday Photo Library (2010). Fishing scene. 12.03.2023 <http://www.soniahalliday.com/category-view3.php?pri=T6-16MW.jpg> adresinden alınmıştır.
- Soth, A. (2019). Why Elite Romans Decorated Their Floors with Garbage. 12.03.2023 tarihinde <https://www.atlasobscura.com/articles/what-is-in-profane-museum-vatican> adresinden alınmıştır.
- Stambaugh, J. E. (1988). *The ancient Roman city*. JHU Press.
- TDK, (2023). Türk Dili Kurumu Sözlükleri. 12.03.2023 tarihinde <https://sozluk.gov.tr/> adresinden alınmıştır.
- Tuck, S. L. (2021). *A history of Roman art*. John Wiley & Sons.
- Webster, J. C. (1938). *The labors of the months in antique and mediaeval art to the end of the Twelfth century* (No. 4). Northwestern University.
- WHE, (2023b). Fruit, Roman Mosaic. 12.03.2023 tarihinde <https://www.worldhistory.org/image/2617/fruit-roman-mosaic/> adresinden alınmıştır.
- WHE, (2023c). Mushrooms, Roman Mosaic. 12.03.2023 tarihinde <https://www.worldhistory.org/image/4463/mushrooms-roman-mosaic/> adresinden alınmıştır.
- WHE, (2023d). Wild Boar, Roman Mosaic. 12.03.2023 tarihinde <https://www.worldhistory.org/image/2615/wild-boar-roman-mosaic/>
- WHE, (2023e). Roman Fish Mosaic, Tarraco. 12.03.2023 tarihinde <https://www.worldhistory.org/image/6102/roman-fish-mosaic-tarraco/> adresinden alınmıştır.
- WHE, (2023f). Fish, Roman Mosaic. 12.03.2023 tarihinde <https://www.worldhistory.org/image/1279/fish-roman-mosaic/> adresinden alınmıştır.
- WHE, (2023g). Roman Fish Mosaic, Como. 12.03.2023 tarihinde <https://www.worldhistory.org/image/4624/roman-fish-mosaic-como/> adresinden alınmıştır.
- WHE, (2023h). Roman Mosaic of an Aethiopian Fisherman. 12.03.2023 tarihinde <https://www.worldhistory.org/image/7963/roman-mosaic-of-an-aethiopian-fisherman/> adresinden alınmıştır.
- WHE, (The World History Encyclopedia) (2023a). Asparagus, Roman Mosaic. 05.03.2023 tarihinde <https://www.worldhistory.org/image/2616/asparagus-roman-mosaic/> adresinden alınmıştır.
- Witts, P. (2021). *Drawings of Roman Mosaics in the Topham Collection, Eton College Library*. BAR Publishing.
- Yang, G. (2021). Inheritance and development of national elements in contemporary Chinese, American and Russian oil paintings. *Linguistics and Culture Review*, 5(S2), 1-15.
- Yuval-Hacham, N. (2019, December). Art and Identity in Late Antique Synagogues of the Roman-Byzantine Diaspora. In *Arts* (Vol. 8, No. 4, p. 164). MDPI.

EXTENSIVE SUMMARY

Introduction

The Roman Empire was an ancient Roman state that ruled over large territories in Europe, North Africa, Western Asia, and the Mediterranean from the 7th century BC to the 5th century AD, ruled by emperors after the Roman Republic. Roman art is a very broad subject, covering three continents and nearly a thousand years from Europe to Africa and Asia, and it covers many areas, including paintings, marble, mosaics, silver and bronze works, and earthenware (Tuck, 2021: 360-361). Mosaic is an art form consisting of depictions or pictures created by placing small pieces of stone, glass, seashells, etc. on a surface such as a wall or a floor. In the first mosaics of antiquity, decorations were made using black and white pebbles, and in time, colored stones, marble, and glass replaced the pebbles, and they were used by cutting them into different shapes, such as triangles, cubes, rectangles, etc. (Alshaieb, 2021: 1-12). It is estimated that mosaic art emerged in Mesopotamia around 4000 BC and then passed to ancient Greece and then to Rome. In the cities of the Roman Empire, mosaics were also seen on public pavements, walls, ceilings, and table tops. In addition, they decorated the entrances, courtyards, dining rooms, corridors, and sometimes the bottoms of the pools with mosaics, and they were often used to decorate the dining rooms. The floors of Roman buildings were frequently richly decorated with mosaics depicting various historical and everyday scenes. Rich homeowners preferred more personalized designs, while lower-class homeowners preferred a standard design. Detailed and large mosaics are rare in the Roman world, showing the wealth and power of the host. Early Roman mosaics were designed in a single color, but as the art form evolved, a wider range of colors and more elaborate designs emerged. It offers a vivid picture of ancient Roman life and gives an insight into their culture (Mallon, 2021: 2-4). The acceptance of gastronomic activities as a revolution and their effect on art was first seen at the end of the Ice Age, which is called the Upper Paleolithic Period. It is not possible to have much knowledge about the gastronomic culture in prehistoric times. However, thanks to the archaeological excavations and the artworks obtained from these excavations, it has been possible to obtain a lot of knowledge about the gastronomic culture and food rituals of the ancient age (Doğan, 2021: 34). This study aims to examine the mosaics made in the Roman period by considering the gastronomic items and evaluating and discussing them in line with the knowledge obtained.

Method

In the study, document analysis and semiotics, which are qualitative research methods, were used. Roman mosaics were determined by document analysis, and examples were examined by the semiotic method (Kiral, 2020: 170-189).

Finding

The determined mosaic compositions were examined and analyzed, and gastronomic inferences were made on topics such as the Romans' food culture, social life, and hunting. The mosaics of the Roman period are such rich works that they can be considered masterpieces, and the artists masterfully demonstrated their artistry by developing the traditional Roman style. From the gastronomic items of the Romans (vegetables, fruits, plants, game animals, fish, cattle, small cattle, etc.), knowledge can be easily accessed through mosaics. In addition to containing a lot of knowledge about ancient Roman life, mosaics are also an important source that gives us knowledge about Roman culinary culture. A lot of knowledge about culture, socialization, eating and drinking habits, and food is obtained from hunting scenes and symposium scenes. The ancient Romans consumed fish in abundance during times of famine, and this habit made fish an important element of the Roman culinary tradition over time. In addition, the diversity of fish reveals the endless blessings the sea offers us. In the symposiums where many people come together, it is seen that there is an atmosphere of conversation during the banquet. In some mosaics, the depiction of the swept floor was used, and the food scraps from the banquets were scattered in the middle of the hall. This leads us to comment that there was a lot of waste and exaggerated eating habits in the Roman period.

Conclusion

Mosaics contain a lot of information about ancient Roman life and are an important source that also gives information about Roman gastronomy. It is understood that the mosaics were a sign of wealth by covering the floors of the Romans' houses, and this art meant both ostentation and power for the guests. A lot of information about culture, socialization, eating and drinking habits, and raw materials can be obtained from hunting scenes or symposium scenes. Overall, mosaic art gives knowledge about the gastronomic and cultural aspects of that period within the scope of all these studies and interpretations.