

**BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI**

**ANTİK DÖNEM RESİM, FRESK ve MOZAİK SANATINDA
GASTRONOMİ İZLERİ**

HAZIRLAYAN

Gözde Lâle KARACA ÜÇÖK

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ DANIŞMANI

Dr. Öğr. Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU

ANKARA-2025

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU

Tarih:06/04/2025

Öğrencinin Adı, Soyadı: Gözde Lale Karaca Üçok

Öğrencinin Numarası: 22120268

Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans

Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı: Dr. Öğr. Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU

Tez Başlığı: Antik Dönem Resim, Fresk ve Mozaik Sanatında Gastronomi İzleri

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 230 sayfalık kısmına ilişkin, 06/04/2025 tarihinde tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı % 3'tür. Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (5) kelimeden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

“Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını” inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Öğrenci İmzası:

ONAY

Tarih: 06/04/2025

Dr. Öğr. Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU

Ayşe Beril ve İnanç Arda'ya

TEŞEKKÜR

Danışmanım Sayın Dr. Öğr. Üyesi Tulga Albustanlıoğlu'na, ağabeyim Tulga Albustanlıoğlu'na, anneme ve babama, anneme ve babama, anneme ve babama, bu tezi bana yazdırmayan ve bu tezi bana yazdıran kızıma, çalan yanlış şarkıya kulaklarını kapayıp içinin şarkısıyla dans eden tüm kadınların varlığına ve zamanın cömertliğine minnettarım.

ÖZET

Karaca Üçok, G. L., Antik Dönem Resim Fresk ve Mozaik Sanatında Gastronomi İzleri, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Tezi, 2025.

Bu tez, Antik Dönem görsel sanatlarında gastronominin temsillerini inceleyerek, beslenmenin yalnızca biyolojik bir zorunluluk değil, aynı zamanda kültürel bir sembol ve estetik bir ifade biçimi olduğunu ortaya koymayı amaçlamaktadır. Sanat ile gastronomi arasındaki bu kesişim, insanlık tarihinin doğayla, toplumla ve kutsalla kurduğu çok katmanlı ilişkiyi anlamak açısından önemli bir gösterge sunmaktadır. Çalışmada mağara duvarlarına çizilmiş av sahnelerinden Roma villalarının duvarlarını süsleyen zengin sofralara uzanan geniş bir görsel malzeme yelpazesi incelenmiştir. Mezopotamya, Antik Mısır, Anadolu uygarlıkları (Hitit, Frig, Urartu), Antik Yunan ve Roma medeniyetlerine ait eserler, dönemin mutfak kültürü, dini ritüelleri ve toplumsal yapıları bağlamında analiz edilmiştir. Gombrich, Childe, Platon, Zanker gibi temel kaynaklardan yararlanılarak, sanatsal temsillerin yalnızca birer estetik nesne değil, dönemin ideolojik, felsefi ve kültürel kodlarını taşıyan imgeler olduğu vurgulanmıştır. Araştırma, sanat eserlerinde gastronomi temsillerinin sadece geçmişi yansıtan birer yüzey olmaktan öte insanın anlam üretme çabasıyla kurduğu estetik yapılar olduğunu savunmaktadır. Bu bağlamda bir sofraya dair betimleme, yalnızca tüketimi değil, kimliği, aidiyeti, ritüeli ve anlamı da içinde taşır. İnsan, tarih boyunca bu imgeleri taşlara, duvarlara ve mozaiklere işleyerek yalnızca karnını değil, benliğini de doyurmuştur.

Anahtar Kelimeler: Antikçağ, sanat, gastronomi, fresk, mozaik

ABSTRACT

Karaca Üçok, G. L., Traces of Gastronomy in Painting, Fresco, and Mosaic Art of Antiquity, Başkent University, Institute of Social Sciences, Gastronomy and Culinary Arts Master's Program with Thesis, 2025.

This thesis examines the representations of gastronomy in the visual arts of Antiquity, aiming to reveal that nourishment was not merely a biological necessity, but also a cultural symbol and an aesthetic expression. The intersection between art and gastronomy offers a significant insight into the multi-layered relationship that humanity has established with nature, society, and the sacred throughout history. The study analyzes a wide range of visual material, from hunting scenes drawn on cave walls to depictions of lavish banquets adorning the walls of Roman villas. Artworks from Mesopotamia, Ancient Egypt, Anatolian civilizations (Hittites, Phrygians, Urartians), Ancient Greece, and Rome are examined in the context of their culinary culture, religious rituals, and social structures. Drawing upon key sources such as Gombrich, Childe, Plato, and Zanker, the study emphasizes that artistic representations are not merely aesthetic objects but also images that carry the ideological, philosophical, and cultural codes of their time. The research argues that gastronomic depictions in works of art are not simply surfaces reflecting the past but are aesthetic constructions shaped by humanity's quest for meaning. In this sense, the depiction of a table does not only evoke consumption but also covers identity, belonging, ritual, and meaning. Throughout history, humans have engraved these images onto stones, walls, and mosaics to feed not only their bodies but also their sense of self.

Keywords: Antiquity, art, gastronomy, fresco, mosaic

ÖN SÖZ

“...Bir öğleden sonra Lut Gölü Ruloları hakkındaki resimli bir kitabı karıştırırken, parşömen metinlerin yanı sıra, kazılarda çıkarılan tabaklar, ilkel çatal kaşıklar, hasır sepetler, çanak çömlekler, testiler gibi, en ufak bir zarar görmemiş buluntuları gösteren bazı fotoğraflar gördü. Bu nesnelerin neden ilgisini çektiğini pek kavrayamadan resimleri birkaç dakika dikkatle inceledikten sonra ne olduğunu anladı. Tabakların üzerindeki bezemelerin deseni, evinin karşısındaki dükkânın vitrininde sergilenen tabakların deseniyle aynıydı. Hasır sepetler, günümüzde milyonlarca Avrupalının alışverişe giderken kullandıkları sepetlerin eşiydi. Resimlerdeki nesneler iki bin yıllıktı ama son derece yeni, son derece çağdaş görünüyordu. Bing’in insanoğlunun zaman kavramıyla ilgili düşüncelerini değiştiren, işte bu keşif oldu: İki bin yıl önce Roma İmparatorluğu’nun ücra bir köşesinde yaşayan insan, bugün ev araç gereçlerinin tıpatıp aynısını tasarlayabilmişse, o insanın aklı, yüreği ya da iç dünyası kendisinininkinden nasıl farklı olabilirdi?”

Paul Auster, *Sunset Park*

Bir şubat akşamı Kuala Lumpur’da tezimle ilgili akademik kaygılar içinde kıvranırken, her bunaldığımda yaptığım gibi edebiyatın sağaltıcı gölgesine sığındım. Biraz nefes almak ve yazmaya duyduğum isteği yeniden hatırlamak için buna ihtiyacım vardı. Rafların arasında uzun zamandır okunmayı bekleyen, edebiyat dünyasının geçtiğimiz yıl kaybettiği Paul Auster’ın *Sunset Park* romanını çekip aldım. Kitap bana birkaç saatliğine de olsa tezi unutup kelimelerin arasında kaybolmayı vaat ediyordu.

Sonra bu cümlelerle karşılaştım. Lut Gölü Ruloları’ndan çıkarılan iki bin yıllık tabaklar, hasır sepetler, çanak çömlekler Bütün bunlara bugünün mutfaklarında da yer vardı. Auster, zamanın kuyusunda kaybolmayan bu nesneleri anlatırken, insanı sarsan şu soruyu soruyordu: “O insanın aklı, yüreği ya da iç dünyası kendisinininkinden nasıl farklı olabilirdi?”

Zamanın biteviye akışına rağmen insanın koruduğu özü ve geçmişle arasındaki bu güçlü bağ çalışmama odaklanmamı sağladı. Binyıllar öncesinden bir Roma mozaikindeki üzüm salkımıyla, bugün soframıza koyduğumuz bir meyve tabağı arasında sadece şekilsel bir benzerlik yoktu; bu, insanın sanatla ve yemekle yazdığı ortak hikâyenin parçasıydı. Eskinin mutfak alışkanlıklarını sadece birer tarihsel veri olarak görmenin kaybettireceklerini düşündüm. Bu detaylar bize yalnızca dönemin sanatsal üretimlerinin de ötesinde toplumsal yapılarını, kültürel ritüellerini ve insanın beslenmeye yüklediği anlamı da gösteriyordu. Ve insanın zaman içindeki inatçı aynılığını hatırladım. Bütün kültürel dönüşümlere, ilerleyen yüzyıllara ve değişen dünyalara rağmen, aynı şekilde yemeye, kutlamaya, bir arada olmaya ve sanatla yaşamaya devam ediyorduk.

Bu çalışmada, sanat ve gastronomi arasındaki tarihsel sürekliliği incelerken, geçmiş ve bugün arasındaki bağlantıları ortaya koymayı amaçladım. Antikçağ sanatında gastronomiye dair izlerin peşine düşmek yalnızca sanatsal bir araştırma değil, aynı zamanda insanın kültürel hafızasına bir yolculuktur.

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR.....	i
ÖZET	ii
ABSTRACT	iii
ÖN SÖZ	iv
ŞEKİLLER LİSTESİ	ix
1. GİRİŞ.....	1
1.1. Kavramsal Çerçeve	6
1.2. Amaç.....	6
1.3. Önem	6
1.4. Yöntem	7
1.5. Araştırma Evreni	7
1.6. Sınırlılıklar.....	8
2. SANATLA İLGİLİ İLK TANIMLAMALAR VE VAROLUŞSAL SANCILAR:	
ANTİKÇAĞ İNSANININ SANATA BAKIŞI	9
2.1. Antikçağ Filozofları ve Sanat: Gastronomi Sanat mı yahut Gorgias Yeniden Okuması	10
2.1.1. Platon, aristoteles ve sanat	10
2.1.2. Sanat mı, zanaat mı?	11
2.1.3. Epikürcülükte gastronomi	13
2.1.4. Stoacılıkta beslenme ve erdem.....	15
2.1.5. Antikçağ gurmesi ve antikçağ filozofları.....	16
2.2. Antikçağ Uygarlıklarında Sanat.....	18
2.3. Antikçağda Sanatta En Çok İşlenen Temalar	20
2.3.1. Mitoloji.....	21
2.3.2. Savaş ve zafer	23
2.3.3. Doğa ve manzara.....	24
2.3.4. Gündelik hayat, ritüeller ve gastronomi.....	26
3. SANAT VE GASTRONOMİ	27
3.1. Uygarlıklar Ekseninde Gastronomi: Antik Dünya Mutfaklarının Öne Çıkan Özellikleri.....	27
3.1.1. Mezopotamya (MÖ 4000-MÖ 539): tahıl temelli beslenme ve tapınak merkezli mutfak	27

3.1.2. Antik Anadolu (MÖ 2000-MÖ 546): çeşitliliğin ve ritüellerin merkezi.....	28
3.1.2.1. Antik metinlerde anadolu: coğrafya, ürün ve sofrta kültürü üzerine klasik tanıklıklar.....	29
3.1.3. Antik Mısır (MÖ 3100-MÖ 332): tarıma dayalı beslenme ve ölü kültü ile ilişkili mutfak	31
3.1.4. Antik Yunan (MÖ 1100-MÖ 146): sempozyum kültürü ve akdeniz beslenme modeli	31
3.1.5. Antik Roma (MÖ 753-MS 476): lüks ve çeşitlilikle şekillenen mutfak kültürü	31
3.1.6. Bizans (MS 330-MS 1453): dini ritüellerle şekillenen mutfak.....	32
4. RESİM, FRESK VE MOZAİK: ANTİKÇAĞ SANATININ ÜÇ YÜZÜ	33
MAĞARA RESİMLERİNDEN ZİYAFET SAHNELERİNE GASTRONOMİ ODAKLI SANATIN GELİŞİMİ.....	33
4.1. İlk Sanatsal Betimlemeler: Avcı-Toplayıcı Kültürden Yerleşik Hayata	33
4.1.1. Mağara resimleri	33
4.1.1.1. Mağara resimleri gastronomiye dair neler söyler?	38
4.1.1.2. Avlanma sahneleri ve yiyecek temaları.....	41
4.1.1.3. Gastronomi ve ritüeller.....	41
4.2. Yerleşik Hayata Geçişte Duvar Sanatı: Çatalhöyük (MÖ 7000-6000, Anadolu).....	42
4.3. İki Nehir Arası Sanat: Mezopotamya Duvar Resimleri, Kabartmaları ve Gastronomi İzleri, MÖ 4000-2000	46
4.4. Antik Mısır Duvar Resimleri: Secco Tekniği ile Gastronomik Temsiller MÖ 3000-1000	71
4.4.1. Nebamun'un mezarı MÖ 14. yüzyıl-18. hanedanlık, teb	72
4.4.2. Rekhmire'nin mezarı MÖ 15.yüzyıl-18. hanedanlık, teb.....	84
4.4.3. Menna mezarı, MÖ 1422-1411, 18. hanedanlık	91
4.4.4. Nakht mezarı, 15. yüzyıl, 18. hanedanlık	97
4.4.5. Ipuw mezarı, MÖ 13.yüzyıl 19. hanedanlık	101
4.4.6. Farklı mezarlardan fresk örnekleri	103
4.5. Hitit, Frig ve Urartu Döneminde Duvar Resimleri ve Kabartmalar MÖ 2000-600	107

4.5.1. Hitit sanatında simgesel anlatılar: boğa, üzüm ve başak motiflerinin gastronomi bağlamında yorumu	107
4.6. Antik Yunan'da Seramik ve Vazo Betimlemeleri MÖ 800-300.....	129
4.6.1. Antik Yunan'da symposion geleneğinin sosyokültürel rolü ve sanata yansıması	130
4.6.2. Dionysos kültü	140
4.6.3. Antik Yunan seramik sanatında gastronomiye ilişkin diğer yansımalar	145
4.7. Fresk Sanatı	152
4.7.1. Antik Yunan ve Roma fresklerinde gastronomi izleri, MÖ 500-MS 476	153
4.7.1.1. Symposion betimlemeleri.....	153
4.7.1.2. Dionysos tasvirleri.....	158
4.7.1.3. Hayvancılık ve tarım pratikleri	160
4.7.1.4. Pastoral izler	162
4.7.1.5. Gıda ürünleri	170
4.7.1.5.1. Fırıncılık ve ekmek	170
4.7.1.5.2. Diğer gıda ürünleri	173
4.8. Mozaik Sanatı	177
4.8.1. Antik mozaiklerde gastronomi temsilleri MÖ 200-MS 600.....	179
4.8.1.1. Triclinium (yemek odası) mozaikleri ve sofraya kültürü	179
4.8.1.2. Mozaiklerde fırıncılık ve ekmek tasvirleri.....	189
4.8.1.3. Mevsim alegorileri ve tarım betimlemeleri ve diğer gıdalar	192
4.8.1.4. Dionysos odaklı şarap kültürü ve mitolojiden diğer figürler	198
4.8.1.5. Hayvan figürleri ve av sahneleri.....	200
5. ANTİK BİR MEYVE OLARAK ÜZÜMÜN SANATA YANSIMASI	213
SONUÇ VE ÖNERİLER	227
KAYNAKLAR.....	231

ŞEKİLLER LİSTESİ

Sayfa

Şekil 1.1. Bir Roma aristokratının yemek odası	3
Şekil 1.2. Bir Roma mutfağı modeli, MS 1. yüzyıl, Eserler Müzesi.	4
Şekil 1.3. ChatGPT tarafından OpenAI Dall-E aracılığı ile üretilmiş modern Asarotos Oikos mozaïği	5
Şekil 2.1. Platon Akademisi Mozaïği, Napoli Arkeoloji Müzesi, İtalya	10
Şekil 2.2. Rafaello, Atina Okulu, Apostolik Sarayı, Vatikan.....	11
Şekil 2.3. Platon büstü, Vatikan Müzesi, İtalya	12
Şekil 2.4. Aristoteles büstü, Roma dönemi kopyası, Louvre Müzesi, Paris.....	12
Şekil 2.5. Epikuros büstü, Metropolitan Sanat Müzesi, New York.....	13
Şekil 2.6. Yapay zekâ ile oluşturulmuş Epikuros tasviri	14
Şekil 2.7. Taş işçiliği niş içinde Seneca büstü, Metropolitan Sanat Müzesi, New York.....	15
Şekil 2.8. Antikçağ gurmesi Apicius tasviri olduğu düşünülen mozaik.....	16
Şekil 2.9. De re coquinaria veya Apicius yazmaları, Almanya, Fulda Manastırı	17
Şekil 2.10. Dionysos heykeli, Münih Ulusal Müzesi, Almanya.....	21
Şekil 2.11. Roma Bereket Tanrıçası Pomona, MS 2. yüzyıl, Napoli Arkeoloji Müzesi	21
Şekil 2.12. Antik Yunan Dionysos kylix, MÖ 540-530, Devlet Antika Koleksiyonları, Münih	22
Şekil 2.13. Antik Mısır Hermopolis Ogdoadı, sekiz tanrıyı temsil eden kabartma, Hathor Tapınağı, Dendara	22
Şekil 2.14. III. Aleksandros (İskender) Mozaïği, MÖ 1. Yüzyıl, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya	23
Şekil 2.15. Akbabalar steli, Louvre Müzesi, Paris	23
Şekil 2.16. İlkbahar çiçekleri ve kırlangıçlar freski Akrotini, Yunanistan.....	24
Şekil 2.17. Villa Livia'dan freskler I, MÖ 1.yüzyıl, Palazzo Massimo Roma Ulusal Müzesi, İtalya	25
Şekil 2.18. Villa Livia'dan freskler II, MÖ 1.yüzyıl, Palazzo Massimo Roma Ulusal Müzesi, İtalya	25
Şekil 2.19. Villa Livia'dan freskler III, MÖ 1.yüzyıl, Palazzo Massimo Roma Ulusal Müzesi, İtalya	26
Şekil 3.1. Mezopotamya mutfağının etkilediği mutfaklar (Çetin, 1993).....	28

Şekil 3.2. Yaşlı Plinius'un bir gravür portresi, Meisterdrucke.....	30
Şekil 4.1. Platon'un Mağara Alegorisi'ni gösteren diyagram	33
Şekil 4.2. Kızların Mağarası, yaban keçisi figürü, MÖ 15000-8000, Van.....	34
Şekil 4.3. Le Portel Mağarası hayvan figürleri, Fransa (Laçınbay, 2019).....	34
Şekil 4.4. Lascaux Mağarası, Boğaların Büyük Salonu isimli duvar resmi, MÖ 17.000, Fransa	35
Şekil 4.5. Kuzey İspanya Altamira Mağarası, 36.000 yıllık bizon figürü (Lewis-Williams, 2004).....	35
Şekil 4.6. Lascaux Mağarası, geyik figürü MÖ 17.000.....	36
Şekil 4.7. Lascaux Mağarası, boğa ve at figürü, MÖ 17.000	36
Şekil 4.8. Endonezya Sulawesi Adası Leang Tedongnge Mağarası 45.500 yıllık yaban domuzu figürü	36
Şekil 4.9. Lascaux Mağarası, MÖ 17.000, av sahnesi ve ölü adam figürü	37
Şekil 4.10. Endonezya Sulawesi Adası Leang Karampuang Mağarası 51.200 yıllık yaban domuzu figürü (Oktaviana vd., 2024)	37
Şekil 4.11. İspanya El Castillo Mağarası, MÖ 48.000	38
Şekil 4.12. Endonezya Leang Timpuseng Mağarası, MÖ 39.900.....	39
Şekil 4.13. Fransa Pech Merle Mağarası, MÖ 22.000.....	39
Şekil 4.14. Arjantin Cueva de Las Manos (Eller Mağarası), MÖ 7300	40
Şekil 4.15. Mersin Mağaraları el figürleri, MÖ 15.000.....	40
Şekil 4.16. Bhimbetka Mağarası avlanma sahnesi MÖ 12.000, Hindistan (Ertuğrul, 2015).....	41
Şekil 4.17. Magura Mağarası MÖ 8000-4000, Bulgaristan (Ertuğrul, 2015)	42
Şekil 4.18. İki leoparın tasvir edildiği kabartma (Mellaart, 1988, s. 92).....	43
Şekil 4.19. Kırmızı boyalı baskı el izleri, MÖ 7000, Çatalhöyük	43
Şekil 4.20. Akbaba ve turna kuşu figürleri, MÖ 7100, Çatalhöyük	44
Şekil 4.21. İnsan ve hayvan figürlü av sahneleri, MÖ 7000, Çatalhöyük	44
Şekil 4.22. Konya Çatalhöyük geyik avı duvar resmi MÖ 7400-6000, Anadolu Medeniyetleri Müzesi	45
Şekil 4.23. Hasandağı volkanik patlamasını gösteren çizim, MÖ 6600.....	45
Şekil 4.24. Lagaş kralı Ur Nanşe'nin taş duvar levhası, Louvre Müzesi, Paris	47
Şekil 4.25. Naram-Sin steli, Louvre Müzesi, Paris	47
Şekil 4.26. Muhafız aslan heykeli, Irak Müzesi, Bağdat	48
Şekil 4.27. Bir Asur sanatçısı iş başındayken.....	48
Şekil 4.28. Ur Standartı'nın barışı anlatan yüzü, British Museum, Londra	49

Şekil 4.29. İçinden sular fışkıran vazolu “Gudea” heykeli. Louvre Müzesi, Paris	50
Şekil 4.30. İçinden su fışkıran vazolu Tanrıça İştâr heykeli, Halep Müzesi	50
Şekil 4.31. Uruk Vazosu, Irak Müzesi, Bağdat	51
Şekil 4.32. Uruk Vazosu detay, Irak Müzesi, Bağdat.....	51
Şekil 4.33. Kutsal Evlilik, Uruk vazosu, Irak Müzesi, Bağdat.....	52
Şekil 4.34. Ur-Nammu steli, Pensilvanya Üniversite Müzesi, Philadelphia	53
Şekil 4.35. Üst düzey yönetici veya hükümdar ve keçili erkek figürler, Walters Sanat Müzesi, Baltimore (İnanç, 2017).....	53
Şekil 4.36. Şifa Tanrısı Adapa, Wellcome Kütüphanesi Koleksiyonu, Londra	54
Şekil 4.37. Uruk (Warka) steli, Irak Müzesi, Bağdat	55
Şekil 4.38. Bereket tanrıçası (Ninhursag), Louvre müzesi, Paris.....	56
Şekil 4.39. Ziyafet şöleni, Louvre Müzesi, Paris.....	57
Şekil 4.40. Rahip kral, Louvre Müzesi, Paris.....	59
Şekil 4.41. Ahırdaki sığır sürüsü, Louvre Müzesi, Paris	59
Şekil 4.42. Naram-Sin’in oğlu Şarkali-şarri’nin emrindeki bir kâtibin mührü, Louvre Müzesi, Paris	60
Şekil 4.43. Akad silindir mührü, British Museum, Londra	61
Şekil 4.44. Avlanan hükümdardan (Aşşur-ban-apli) ayrıntı, Kuzey Sarayı, Ninive	62
Şekil 4.45. Arka ayakları felç olmuş yaralı aslanın ızdırabı, Ninive Kuzey Sarayı, British Museum, Londra.....	63
Şekil 4.46. Kuş desenli vazo, Louvre Müzesi, Paris.	63
Şekil 4.47. Akik taşından mühür baskısı, Vorderasiatische Museum, Berlin	64
Şekil 4.48. Koruyucu cin, Kuzeybatı Sarayı, Metropolitan Museum, New York.....	65
Şekil 4.49. Kartal başlı koruyucu cin, Kuzeybatı Sarayı. British Museum, London	65
Şekil 4.50. Bakraçlı koruyucu cin, Eski Şark Eserleri Müzesi, İstanbul	65
Şekil 4.51. Kutsal ağaç karşısında diz çökmüş cin, Eski Şark Eserleri Müzesi, İstanbul ...	66
Şekil 4.52. Ziyafet Steli, Bağdat Müzesi, Irak	67
Şekil 4.53. Ganimet hayvanların taşınışı, Eski Şark Eserleri Müzesi, İstanbul	68
Şekil 4.54. Çocuğunu emziren kadın I, Louvre Müzesi, Paris	69
Şekil 4.55. Çocuğunu emziren kadın II, Louvre Müzesi, Paris.....	70
Şekil 4.56. Nebamun Mezarı, Kuş avlama sahnesi, MÖ 1350, British Museum, Londra ..	73
Şekil 4.57. Nebamun Mezarı, Kuş avlama sahnesi, MÖ 1350, detay.1, British Museum, Londra.....	73

Şekil 4.58. Nebamun Mezarı, avlanan kedi detayı, MÖ 1350, detay.2, British Museum, Londra.....	73
Şekil 4.59. Nebamun Mezarı, Çeşitli balık ve kanatlılar, MÖ 1350, British Museum, Londra	74
Şekil 4.60. Nebamun Mezarı, Behçedeki gölet, MÖ 1350, British Museum, Londra	75
Şekil 4.61. Nebamun Mezarı, Ziyafet sahnesi, MÖ 1350, British Museum, Londra.....	75
Şekil 4.62. Nebamun Mezarı, Ziyafet sahnesi adamotu meyvesi yiyen kadınlar detay I, MÖ 1350, British Museum, Londra.....	76
Şekil 4.63. Adamotu meyvesi (mandragora officinarum)	76
Şekil 4.64. Ziyafetteki Kadınlar, 18. Hanedan, Metropolitan Sanat Müzesi, New York	78
Şekil 4.65. Nebamun Mezarı, Dört işçi tarladan arpa, sebze, geyik ve tavşan getiriyor, MÖ 1350, British Museum, Londra.....	78
Şekil 4.66. Nebamun Mezarı, Dört işçi tarladan arpa, sebze, geyik ve tavşan getiriyor, tavşan detayı, MÖ 1350, British Museum, Londra	79
Şekil 4.67. Nebamun Mezarı, Mahsül değerlendiren iki görevli, MÖ 1350, British Museum, Londra.....	80
Şekil 4.68. Nebamun Mezarı, Nebamun'un oğlundan sunaklar, MÖ 1350, British Museum, Londra.....	81
Şekil 4.69. Nebamun Mezarı, Gıda ürünleri kontrolü ve kaz sayımı, MÖ 1350, British Museum, Londra.....	83
Şekil 4.70. Nebamun Mezarı, bira ya da şarap küplerini kontrol eden hizmetkâr MÖ 1350, British Museum, Londra.....	84
Şekil 4.71. Rekhmire Mezarı maya hazırlığı duvar resmi çizimi, MÖ 1504-1425, Metropolitan Müzesi, New York.....	85
Şekil 4.72. Rekhmire Mezarı un eleme duvar resmi çizimi MÖ 1504-1425, Norman de Garis Davies	85
Şekil 4.73. Rekhmire Mezarı kek yapımı duvar resmi çizimi MÖ 1504-1425, Norman de Garis Davies	86
Şekil 4.74. Rekhmire Mezarı ekmek yapımı duvar resmi çizimi MÖ 1504-1425, Norman de Garis Davies	87
Şekil 4.75. Rekhmire Mezarı yemek karıştırma duvar resmi çizimi MÖ 1504-1425, Norman de Garis Davies.....	87
Şekil 4.76. Rekhmire Mezarı, yemek taşıyan hizmetkarlar MÖ 1504-1425, Metropolitan Müzesi	87

Şekil 4.77. Rekhmire Mezarı içki üretimi ve taşınması MÖ 1504-1425, Metropolitan Müzesi	88
Şekil 4.78. Rekhmire Mezarı sunu banketi, MÖ 1504-1425, Metropolitan Müzesi	88
Şekil 4.79. Rekhmire Mezarı gıda taşıma, MÖ 1504-1425, Metropolitan Müzesi	89
Şekil 4.80. Rekhmire Mezarı bal toplama sahnesi, MÖ 1500-1425, Metropolitan Müzesi	90
Şekil 4.81. Rekhmire Mezarı, Pullukçu tarım aletiyle çalışıyor MÖ 1504-1425, Teb.....	90
Şekil 4.82. Menna ve ailesi Nil bataklıklarında balık tutuyor ve kümes hayvanları, MÖ 1350, British Museum, Londra (Unesco Dünya mirası listesi)	91
Şekil 4.83. Menna Mezarı, Balık sahnesi detayı, MÖ 1350, British Museum, Londra	92
Şekil 4.84. Menna Mezarı, hasadın kaydedilmesi, British Museum, Londra	93
Şekil 4.85. Mahsül hasadı, tahılların harmanlanması, British Museum, Londra	93
Şekil 4.86. Menna Mezarı buğday ezme işi, British Museum, Londra	94
Şekil 4.87. Menna mezarı arazi ölçümü, British Museum, Londra.....	94
Şekil 4.88. Menna mezarı tarım sahnesi, British Museum, Londra	94
Şekil 4.89. Menna Mezarı, bir ineği kurban etmeye götüren köylü, British Museum, Londra	95
Şekil 4.90. Menna Mezarı, bir boğanın kurban edilmesi ve arındırılması	95
Şekil 4.91. Menna Mezarı, gıda sunan hizmetçi, British Museum, Londra	96
Şekil 4.92. Adakları denetleyen Menna, British Museum, Londra	96
Şekil 4.93. Menna Mezarı, Bataklıkta balık tutma ve kümes hayvanları, British Museum, Londra.....	97
Şekil 4.94. Nakht mezarı, Avcılık ve üzüm hasadı sahneleri, MÖ 15. yüzyıl.....	97
Şekil 4.95. Avcılık detayı, MÖ 15. yüzyıl.....	98
Şekil 4.96. Avcılık detayı II, MÖ 15. yüzyıl	98
Şekil 4.97. Et işleme detayı, MÖ 15. yüzyıl.....	99
Şekil 4.98. Şarap yapım prosesi detayı, MÖ 15.yüzyıl	99
Şekil 4.99. Bağbozumu sahnesi ve et işleme detay	100
Şekil 4.100. Buğday hasadı	100
Şekil 4.101. Sunak ürünlerini düzenleyen görevliler	101
Şekil 4.102. Sunak ürünlerini düzenleyen görevliler II.....	101
Şekil 4.103. Balıkçılık sahnesi	102
Şekil 4.104. Balık ağı freski	102
Şekil 4.105. Üzüm hasadı freski.....	102
Şekil 4.106. Userhet Mezarı, meyveler, MÖ 1500	103

Şekil 4.107. Ördek avı sahnesi	104
Şekil 4.108. Mezar freski, balık ve ördek avlama sahnesi, MÖ 20. yüzyıl, 12.hanedanlık	104
Şekil 4.109. Nefertari mezarından bir fresk, sonraki hayatında ona besin sağlayacak kader tanrıçaları, yedi kutsal inek, MÖ 1290-1224	104
Şekil 4.110. Ekmek yapımı sahnesi, MÖ 1250-1200	105
Şekil 4.111. Osiris için hasat yapma sahnesi	105
Şekil 4.112. Sunak üstünde gıda ürünleri	105
Şekil 4.113. Üzüm toplama ve şarap yapma sahnesi	106
Şekil 4.114. Zıpkınlarıyla balık tutmuş iki adam	106
Şekil 4.115. Keçiye sarılmış adam	106
Şekil 4.116. II. Ramses'in tapınağından kalan alt kısımdaki gıda ürünleri, Abydos kenti, Mısır	107
Şekil 4.117. Boğa başı şekilli törensel içki kabı, M.Ö. 18-17. yüzyıl, Anadolu Medeniyetleri Müzesi Kataloğu	108
Şekil 4.118. Boğa şekilli törensel kap, MÖ 18.yy, Anadolu Medeniyetleri Müzesi Kataloğu	108
Şekil 4.119. Boğa başı şekilli törensel içki kabı, MÖ 18. yüzyıl, Anadolu Medeniyetleri Müzesi Kataloğu	109
Şekil 4.120. Boğa başı şekilli törensel kap, MÖ 18. yüzyıl, Anadolu Medeniyetleri Müzesi Kataloğu	109
Şekil 4.121. Boğa başı şekilli emzikli kap, Anadolu Medeniyetleri Müzesi	109
Şekil 4.122. Boğa başı süslemeli kap, Anadolu Medeniyetleri Müzesi	110
Şekil 4.123. Fırtına tanrısının simgesi boğaya sunuda bulunan kral ve eşi, MÖ 14. yüzyıl, Anadolu Medeniyetleri Müzesi Kataloğu	110
Şekil 4.124. Üzüm şeklinde pişmiş toprak kap, MÖ 18.yüzyıl, Anadolu Medeniyetleri Müzesi Kataloğu	111
Şekil 4.125. Buğday başağı figürlü kabartma ve çizimleri, Tiryaki 2013	111
Şekil 4.126. Üzüm salkımı kabartma tasviri ve çizimi, Tiryaki 2013	112
Şekil 4.127. Üzüm salkımı tasvirleri, Tiryaki 2013	112
Şekil 4.128. Buğday başağı tasvirleri ve çizimi, Tiryaki, 2013	112
Şekil 4.129. Üzüm salkımları tasviri ve çizimi, Tiryaki 2013	113

Şekil 4.130. Geç Hitit Beylikleri dönemi, Konya İvriz kaya kabartması, Kral Varpalavas üzüm ve buğday başakları ile simgelenen Bereket Tanrısına yumruk biçiminde kapalı iki eli ile teşekkürlerini sunar, MÖ 700-500 (Akurgal, 2021)	113
Şekil 4.131. Üzüm salkımı detaylı Bor Dikmesi	114
Şekil 4.132. Geç Hitit stili, Kral ve kraliçe kutsal yemek sahnesinde, MÖ 830-810 (Akurgal, 2021).....	116
Şekil 4.133. Kral Asitavata'ya yiyecek, içecek ve müzik sunuluyor, MÖ 700 (Akurgal, 2021)	117
Şekil 4.134. Kral Asitavata yemek yiyor, Geç Hitit stili, MÖ 700 (Akurgal,2021).....	117
Şekil 4.135. Çocuğunu emziren anne, Geç Hitit stili, MÖ 700 (Akurgal, 2021).....	118
Şekil 4.136. Avcı kabartması, Geç Hitit stili, MÖ 700 (Akurgal, 2021).....	118
Şekil 4.137. İnandık Vazosu, MÖ 17. yüzyıl, Anadolu Medeniyetler Müzesi Kataloğu..	119
Şekil 4.138. İnandık vazosu detayları (Özgüç, 1988).....	119
Şekil 4.139. Rahip, koyun ve keçileri sunağa götürürken, Anadolu Medeniyetleri Müzesi	120
Şekil 4.140. Tanrıya içki ve kurban sunma sahnesi, Anadolu Medeniyetleri Müzesi	120
Şekil 4.141. Yiyecek dolu sepetin olduğu masaya karşılıklı oturmuş kadın ve erkek figürü, Anadolu Medeniyetleri Müzesi	120
Şekil 4.142. Yiyecek dolu sepetin olduğu masaya karşılıklı oturmuş kadın ve erkek figürü çizimi	121
Şekil 4.143. Elinde buğday başakları tutan Kubaba rahibeleri, Anadolu Medeniyetleri Müzesi	121
Şekil 4.144. Masada kadeh kaldırma sahnesi, Anadolu Medeniyetleri Müzesi	121
Şekil 4.145. Kaz biçimli törensel içki kabı, MÖ 7.yüzyıl, Anadolu Medeniyetleri Müzesi	122
Şekil 4.146. Keçi biçimli törensel içki kabı, pişmiş toprak, MÖ 8. yüzyıl sonu, Anadolu Medeniyetleri Müzesi	123
Şekil 4.147. Frig yapısı rekonstrüksiyonundan detaylar, MÖ 6. yüzyıl, Anadolu Medeniyetleri Müzesi	123
Şekil 4.148. Boya bezemeli kazan ve ayrıntıları, MÖ 6. yüzyıl, Anadolu Medeniyetleri Müzesi	123
Şekil 4.149. Boya bezemeli büyük testi, pişmiş toprak, MÖ 6. yüzyıl, Anadolu Medeniyetleri Müzesi	124

Şekil 4.150. Hayat ağacına tırmanan keçiler, MÖ 6. yüzyıl, Anadolu Medeniyetleri Müzesi	124
Şekil 4.151. Gaga ağızlı testiler, MÖ 8. yüzyıl, Anadolu Medeniyetler Müzesi	124
Şekil 4.152. Frig vazosu, MÖ 700, İstanbul Arkeoloji Müzesi.....	125
Şekil 4.153. Frig vazosu, MÖ 750-730, Anadolu Medeniyetler Müzesi	125
Şekil 4.154. Frig vazosu, MÖ 750-730, İzmir Arkeoloji Müzesi.....	125
Şekil 4.155. Kamışlı bira testisi, MÖ 540-330 döneminden bir duvar resmi röprodüksiyonu, Pensilvanya Üniversitesi Müzesi.....	127
Şekil 4.156. Antikçağ seramiğinde form örnekleri (Parmaksız, 2024)	129
Şekil 4.157. Symposiona hazırlık, kline taşıyan adam, MÖ 500-450, Ashmolean Müzesi, Oxford.....	130
Şekil 4.158. Symposiona hazırlık, kylix, MÖ 490-480, Louvre Müzesi, Paris.....	130
Şekil 4.159. Symposion hazırlık sahnesi, kylix, MÖ 480, Atina Ulusal Arkeoloji Müzesi	131
Şekil 4.160. Symposion hazırlık sahnesi, Kylix, Ampfora taşıyan adam MÖ 510, Antik Agora Müzesi, Athina	131
Şekil 4.161. Symposion hazırlık sahnesi, Kylix, MÖ 480, Atina Ulusal Arkeoloji Müzesi	131
Şekil 4.162. Symposion hazırlık, üzüm ezen adam, MÖ 510, Bolonya Arkeoloji Müzesi.....	132
Şekil 4.163. Symposiona hazırlık MÖ 500, Metropolitan Sanat Müzesi, New York	132
Şekil 4.164. Symposion sahnesi, Şarap ve suyu karıştırmak için kullanılan kap, Metropolitan	133
Şekil 4.165. Kylix, MÖ 490-480 Vatikan Müzesi.....	133
Şekil 4.166. Symposion sahnesi, MÖ 450-425 Ferrera Arkeoloji Müzesi.....	134
Şekil 4.167. Symposionda sarhoşa yardım sahnesi, kylix, MÖ 490-480, Vatikan Müzesi	134
Şekil 4.168. Symposionda sarhoşa yardım sahnesi II, kylix, MÖ 490-480, Metropolitan Sanat Müzesi, New York.....	135
Şekil 4.169. MÖ 450-425 Ferrera Arkeoloji Müzesi.....	135
Şekil 4.170. Symposion sahnesi, MÖ 500-450, Etrüsk Arkeoloji Müzesi, Floransa	136
Şekil 4.171. Athena Herakles'in içkisini tazeliyor sahneli kylix, MÖ 470, Antikensammlungen, Münih	136
Şekil 4.172. Symposion sahnesi, kylix MÖ 500, Metropolitan Sanat Müzesi, New York.....	137
Şekil 4.173. Symposion sahnesi, MÖ 500-450, Etrüsk Arkeoloji Müzesi, Floransa	137

Şekil 4.174. Symposion sahnesi, MÖ 500-450, Etrüsk Arkeoloji Müzesi, Floransa	137
Şekil 4.175. Genç Symposionist, kylix, MÖ 525-475, Louvre Müzesi, Paris	138
Şekil 4.176. Genç Symposionist, kottabos oynuyor, MÖ 500, Louvre Müzesi, Paris	138
Şekil 4.177. Semposion sahneli kantharos, MÖ 480-469, Ferrara Arkeoloji Müzesi.....	139
Şekil 4.178. Symposion sahneli kantharos, MÖ 510-500, Louvre Müzesi, Paris	139
Şekil 4.179. Su taşıyan kadınlar sahneli hydra, MÖ 540, Etrüsk Arkeoloji Müzesi, Floransa	140
Şekil 4.180. Dionysos, MÖ 520-500, British Museum, Londra.....	140
Şekil 4.181. MÖ 550-540 Münih Ulusal Arkeoloji Müzesi, Almanya	141
Şekil 4.182. Dionysos sahnesi, şarap ve suyun karıştırıldığı krater, MÖ 510, Metropolitan Sanat Müzesi, New York.....	141
Şekil 4.183. MÖ 540, BNF, Paris.....	142
Şekil 4.184. MÖ 530-525 British Museum, Londra.....	142
Şekil 4.185. MÖ 500-450 Ferrara Arkeoloji Müzesi.....	143
Şekil 4.186. Bir amfora kesiti, Bologna Arkeoloji Müzesi, MÖ 550-500	143
Şekil 4.187. MÖ 450-445 Sikkeler, Madalyalar ve Antik Eserler Bölümü, Paris	144
Şekil 4.188. Şarap Tanrısı Dionysos, MÖ 450-440 Atina Ulusal Arkeoloji Müzesi	144
Şekil 4.189. MÖ 525-505 Dionysos figürlü krater, Louvre Müzesi, Paris.....	145
Şekil 4.190. Çiftçi figürlü kylix, MS 5. yy, Bolonya Arkeoloji Müzesi	146
Şekil 4.191. Yağ satan adam, MÖ 510-500, Etrüsk Arkeoloji Müzesi, Floransa	146
Şekil 4.192. Yağ satan adam II, MÖ 510-500, Etrüsk Arkeoloji Müzesi, Floransa.....	146
Şekil 4.193. Yağ satan adam III, MÖ 500, Vatikan Müzesi, Roma	147
Şekil 4.194. Balık temizleyen adam, MÖ 500, Altes Müzesi, Berlin	147
Şekil 4.195. Hayvan figürlü olpe, MÖ 640-625, Etrüsk Milli Müzesi, Roma	147
Şekil 4.196. Hayvan figürlü olpe II, MÖ 630-620, Etrüsk Milli Müzesi, Roma.....	148
Şekil 4.197. Boğa figürlü olpe, MÖ 640-610, Etrüsk Milli Müzesi, Roma	148
Şekil 4.198. Hayvan figürlü hydria, MÖ 525, Etrüsk Milli Müzesi, Roma	148
Şekil 4.199. Yüz yüze bakan horoz figürlü kap, MÖ 530-520, Etrüsk Milli Müzesi, Roma	149
Şekil 4.200. İki çipura bir torpido balığı figürlü balık tabağı, MÖ 350-300, Güney İtalya	149
Şekil 4.201. Kaza binen Afrodite figürü, MÖ 460, British Museum, Londra	149
Şekil 4.202. Ağaçlardan kadeh dolduran adam ya da tanrı figürlü kylix, MÖ 550, Louvre Müzesi, Paris	150

Şekil 4.203. Kurban Sahnesi I hydria, MÖ 530, Etrüsk Milli Müzesi, Roma.....	150
Şekil 4.204. Kurban Sahnesi II hydria, MÖ 530, Etrüsk Milli Müzesi, Roma	150
Şekil 4.205. Kurban Sahnesi III hydria, yanan sunak üzerinde kurbanın iç organları kızartılıyor, MÖ 530, Etrüsk Milli Müzesi, Roma	151
Şekil 4.206. Domuzun kurban ediliş sahnesi, MÖ 530, Etrüsk Milli Müzesi, Roma	151
Şekil 4.207. Romalı fresk ressamaları temsili	152
Şekil 4.208. Diver Mezarından Symposion sahneli fresk, MÖ 480-470 Paestum Arkeoloji Müzesi	154
Şekil 4.209. Diver Mezarından Symposion sahneli fresk detayı, MÖ 480-470, Paestum Arkeoloji Müzesi	154
Şekil 4.210. Diver Mezarından Symposion sahneli fresk detayı, MÖ 480-470, Paestum Arkeoloji Müzesi	154
Şekil 4.211. Makedon Mezarı freski, symposion sahnesi MÖ 325-300, Yunanistan	155
Şekil 4.212. Makedon Mezarı freski, symposion sahnesi detay, MÖ 325-300, Yunanistan	155
Şekil 4.213. Symposion sahnesi, MÖ 500-450, İtalya	155
Şekil 4.214. Mezar Freski Ziyafet sahnesi, MÖ 300-290, Campi Flegrei Arkeoloji Müzesi	156
Şekil 4.215. Mezar Freski, Ziyafet sahnesi detay, MÖ 300-290, Campi Flegrei Arkeoloji Müzesi	156
Şekil 4.216. Ziyafet Sahnesi, Palazzo Massimo evi, İtalya	157
Şekil 4.217. Ziyafet sahnesi, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya	157
Şekil 4.218. Dionysos freskleri I, MÖ 1.yüzyıl, Pompeii Arkeoloji Parkı, İtalya.....	159
Şekil 4.219. Dionysos freskleri II, MÖ 1.yüzyıl, Pompeii Arkeoloji Parkı, İtalya	159
Şekil 4.220. Dionysos freskleri III, MÖ 1.yüzyıl, Pompeii Arkeoloji Parkı, İtalya.....	159
Şekil 4.221. Dionysos freskleri IV, MÖ 1.yüzyıl, Pompeii Arkeoloji Parkı, İtalya.....	160
Şekil 4.222. Dionysos freskleri V, MÖ 1.yüzyıl, Pompeii Arkeoloji Parkı, İtalya	160
Şekil 4.223. Mezar freski, MÖ 350, Paestum Arkeoloji Müzesi, İtalya	161
Şekil 4.224. Mezar 47 freski, MÖ 350, Paestum Arkeoloji Müzesi, İtalya	161
Şekil 4.225. Mezar 47 freski, MÖ 350, Paestum Arkeoloji Müzesi, İtalya	162
Şekil 4.226. Mezar 114 freski, MÖ 330, Paestum Arkeoloji Müzesi, İtalya	162
Şekil 4.227. Kuş ve bitiki tasvirleri, MÖ 1. Yüzyıl, Pompeii Arkeoloji Parkı.....	163
Şekil 4.228. Livia Villası'ndan bir fresk, İtalya	163
Şekil 4.229. Mars, Venüs evinde, fonda doğa tasvirli fresk, Pompeii	164

Şekil 4.230. Tahıl ve meyveler freski, MÖ 50-40, İtalya	164
Şekil 4.231. Kuğu tasviri, MÖ 2. yüzyıl, Pompeii	165
Şekil 4.232. Tavuk tasviri, Palazzo Massimo evi, İtalya.....	165
Şekil 4.233. Horoz ve meyveler, MS 2.yüzyıl, İtalya	165
Şekil 4.234. Bitki ve tahıl motifleri, MS 1. yüzyıl, İtalya	166
Şekil 4.235. Yapraklar ve meyveler, Saint Raymond Müzesi, Toulouse	166
Şekil 4.236. Yapraklar ve meyveler II, Saint Raymond Müzesi, Toulouse.....	166
Şekil 4.237. Sarmaşıklarla çevrili bir kuş, MS 2.yüzyıl, Pompeii.....	167
Şekil 4.238. Kuğu figürlü fresk parçası, MS 3. yüzyıl, İtalya	167
Şekil 4.239. Yeşil bitki üzerine eğilmiş bir kuş başı fresk parçası, MS 2. yüzyıl, Metropolitan Sanat Müzesi, New York.....	167
Şekil 4.240. Asma yaprakları ve üzüm kesitli fresk parçası, MS 2.yüzyıl, Metropolitan Sanat Müzesi, New York.....	168
Şekil 4.241. Roma’da bir çoban freski, MS 3. yüzyıl, İtalya	168
Şekil 4.242. Avcılık ve balıkçılık mezarından bir fresk, MÖ 530-520, İtalya	168
Şekil 4.243. Deniz mahsülleri, San Paolo, Roma.....	169
Şekil 4.244. Balık avı, San Paolo Roma.....	169
Şekil 4.245. Balık tutan adam freski, Palazzo Massimo, İtalya	169
Şekil 4.246. Geyik tasviri, Palazzo Massimo evi, İtalya	170
Şekil 4.247. Antilop tasviri, Roma Ulusal Müzesi, İtalya	170
Şekil 4.248. Fırın tasviri, MS 2. yüzyıl, Pompeii	170
Şekil 4.249. Fırıncı Terentius Neo ve eşi, Naples Ulusal Arkeoloji Müzesi.....	171
Şekil 4.250. Ekmek ve iki incir, Naples Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya.....	171
Şekil 4.251. Ekmek ve şarap tasviri, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya.....	172
Şekil 4.252. Ekmek tasvirleri, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi	172
Şekil 4.253. Pizza öncüsü ekmeğin tasvir edildiği fresk, MÖ 2. Yüzyıl, Pompeii Arkeoloji Parkı, İtalya (Arkeofili, 2023)	172
Şekil 4.254. Termopolio’dan bir fresk.....	173
Şekil 4.255. Meyve dolu sepet, Palazzo Massimo evi, İtalya	174
Şekil 4.256. Meyve dolu sepet, tahıl ve şarap testileri, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya	174
Şekil 4.257. Tavşan ve dört incir, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya	174
Şekil 4.258. Zeytin, tepside balıklar ve iki kuş, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi.....	175
Şekil 4.259. Şarap, hurma ve incir, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya	175

Şekil 4.260. Pompeii stili meyveler, Napoli Arkeoloji Müzesi, İtalya.....	175
Şekil 4.261. Peynir ve kuşkonmaz, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya	176
Şekil 4.262. Meyve dolu küfeyi taşıyan adam, Palazzo Massimo evi, İtalya	176
Şekil 4.263. Yumurtalar ve kuşlar, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya	177
Şekil 4.264. Yemek hazırlığı freski, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya	177
Şekil 4.265. İnanna tapınağı mozaïği, MÖ 4000, Mezopotamya antik kenti Nippur.....	178
Şekil 4.266. Gnōthi Seauton, MÖ 2. yüzyıl, Roma Ulusal Arkeoloji Müzesi	180
Şekil 4.267. Antakya iskeletli mozaïği, MS 3-4. yy, Hatay Arkeoloji Müzesi (Arkeofili, 2024).....	180
Şekil 4.268. İskelet figürlü convivium paneli, MS 3-4. yy, Hatay Arkeoloji Müzesi.....	181
Şekil 4.269. Güneş saati paneli, MS 3-4. yy, Hatay Arkeoloji Müzesi.....	182
Şekil 4.270. Hamam hazırlığı paneli, MS 3-4. yy, Hatay Arkeoloji Müzesi	183
Şekil 4.271. İskelet figürlü convivium paneli, MS 3-4. yüzyıl (Bursalı, 2016)	183
Şekil 4.272. Asarotos Oikos Mozaïği, MS 2. yüzyıl, Museo Gregoriano Profano, Vatikan Müzeleri, İtalya.....	184
Şekil 4.273. Asarotos Oikos Mozaïği II, MS 2. yüzyıl, Museo Gregoriano Profano, Vatikan Müzeleri, İtalya.....	185
Şekil 4.274. Asarotos Oikos mozaïği detay, Museo Gregoriano Profano, Vatikan Müzeleri, İtalya	185
Şekil 4.275. Asarotos Oikos mozaïği detay II, Museo Gregoriano Profano, Vatikan Müzeleri, İtalya	186
Şekil 4.276. Asarotos Oikos mozaïği detay III2, Museo Gregoriano Profano, Vatikan Müzeleri, İtalya.....	186
Şekil 4.277. “Süpürülmemiş zeminli” sempozyum sahnesi tasviri, MS 3. yüzyıl, Phoenix Sanat Galerisi, İsviçre.....	187
Şekil 4.278. Büfe Mozaïği (Ganymedes Mozaïği), MS 3. yüzyıl, Hatay Harbiye Antik kenti (Bozoğlu, 2024).....	187
Şekil 4.279. Büfe Mozaïği farklı açıdan, MS 3. yüzyıl, Hatay Antik kenti (Bozoğlu, 2024)	188
Şekil 4.280. Kahvaltı Sofrasındakiler mozaïği, MS 2-3.yüzyıl, Zeugma Mozaik Müzesi, Gaziantep	188
Şekil 4.281. Kahvaltı Sofrasındakiler mozaïği II, MS 2-3.yüzyıl, Zeugma Mozaik Müzesi, Gaziantep	188
Şekil 4.282. Akkratus mozaïği, Zeugma Mozaik Müzesi, Gaziantep (Görkay, 2020)	189

Şekil 4.283. Symposion sahnesi, Zeugma Mozaik Müzesi, Gaziantep (Görkay 2020)	189
Şekil 4.284. Ekmek tasviri, MS 2. Yüzyıl, Şikago Sanat Enstitüsü	190
Şekil 4.285. Fırıncı tasviri, MS 2. Yüzyıl, Pompeii	191
Şekil 4.286. Çuval içinde ekmekler, MS 2. yüzyıl, Pompeii.....	191
Şekil 4.287. Turp, keklik ve bir salkım üzüm detaylı mozaik parçası, MS 1-2. yüzyıl, Osmaniye	192
Şekil 4.288. Üzüm hasadı, MS 5-6.yüzyıl, Hatay Arkeoloji Müzesi	192
Şekil 4.289. Üzüm hasadı eşek detayı, MS 5-6.yüzyıl, Hatay Arkeoloji Müzesi	193
Şekil 4.290. Amasya elmalı mozaik, Amasya Arkeoloji Müzesi (Bozoğlu, 2023).....	193
Şekil 4.291. Asma ve üzümler, Zeugma Mozaik Müzesi, Gaziantep (Görkay, 2020).....	193
Şekil 4.292. Meyve tasviri, MS 350-375, Vatikan Müzesi, İtalya	194
Şekil 4.293. Mantar tasviri, MS 350-375, Vatikan Müzesi, İtalya.....	194
Şekil 4.294. Yaban domuzu ve mantarlar, MS 350-275, Vatikan Müzesi, İtalya	194
Şekil 4.295. Kanatlılar, balıklar ve meyveler tasviri, MÖ 2. yüzyıl, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya	195
Şekil 4.296. Yiyeceklerle süslenmiş maske, MS 2. yüzyıl, Altes Müzesi, Berlin	195
Şekil 4.297. Kuş ve nar tasviri, MS 3. yüzyıl, Hatay Arkeoloji Müzesi	195
Şekil 4.298. Elinde buket tutan adam, MS 4. yüzyıl, Hatay Arkeoloji Müzesi.....	196
Şekil 4.299. Eros ve Psyche etrafında meyve tasvirleri, Zeugma Mozaik Müzesi, Gaziantep (Görkay, 2020)	196
Şekil 4.300. Izgara tasviri, MS 2. Yüzyıl, Şikago Sanat Enstitüsü	196
Şekil 4.301. Bademli kek tasviri, MS 2. Yüzyıl, Şikago Sanat Enstitüsü	197
Şekil 4.302. Kuşkonmaz tasvirleri MÖ 375-350, Vatikan Müzesi, İtalya	197
Şekil 4.303. Ayaküstü atıştırılan yemekler mozaiği, MS 5. yüzyıl, Hatay Arkeoloji Müzesi	197
Şekil 4.304. Dionysos mozaiği, MS 4. yüzyıl, Zeugma Mozaik Müzesi	198
Şekil 4.305. Pantere binmiş Dionysos mozaiği, MÖ 325-300, Arkeoloji Müzesi, Pella ..	198
Şekil 4.306. Panterli Dionysos mozaiği, MS 4. yüzyıl, British Museum.....	198
Şekil 4.307. Mitolojiden bir sahne, Roma mozaiği MS 400, As-suwayda müzesi, Suriye	199
Şekil 4.308. İsis'e adak sunumu, Mısır sanatı esintili Roma mozaiği, MS 130-150.....	199
Şekil 4.309. Helenistik bir mozaik, av sahnesi, MÖ 3. Yüzyıl, British Museum, Londra	199
Şekil 4.310. Hayvan figürleri ve bitki motifleri, MS 2.yüzyıl, Salkaya köyü, Elazığ (Arkeofili, 2024).....	200

Şekil 4.311. Hayvan figürleri ve bitki motifleri detay, MS 2.yüzyıl, Salkaya köyü, Elazığ (Arkeofili, 2024).....	200
Şekil 4.312. Geyik avı mozaïği, MÖ 325-300 Pella Arkeoloji Müzesi, Yunanistan	201
Şekil 4.313. Günlük hayattan detaylar, MS 450-500, Büyük Saray Mozaikleri,	201
Şekil 4.314. Av ve hayvan figürleri detayı, MS 450-500, Büyük Saray Mozaikleri,	201
Şekil 4.315. Çocuklar ve kazlar, MS 2. yüzyıl	202
Şekil 4.316. Avlanma sahneleri, bitki ve balıklar mozaïği, MS 1. yüzyıl, Lod, İsrail	202
Şekil 4.317. Poseidon ve balıklar, Zeugma Mozaik Müzesi (Görkay, 2000)	203
Şekil 4.318. Deniz temsili, MÖ 300, Luni Arkeoloji Alanı, La Spezia, İtalya	203
Şekil 4.319. Balıklar, MÖ 300 Luni, Arkeoloji Alanı, La Spezia İtalya.....	203
Şekil 4.320. Jonah Mozaïği I, MS 300, Santa Maria Assunta Bazilikası.....	204
Şekil 4.321. Jonah Mozaïği II, MS 300, Santa Maria Assunta Bazilikası.....	204
Şekil 4.322. Jonah Mozaïği III, MS 300, Santa Maria Assunta Bazilikası	204
Şekil 4.323. Balıkçılık sahnesi, MS 3. Yüzyıl.....	205
Şekil 4.324. Balık ve çeşitli deniz mahsülleri, kaz, hurma, kuşkonmaz tasviri, MS 2. yüzyıl, Vatikan Müzesi, İtalya.....	205
Şekil 4.325. Afrikalı balıkçı, MS 2. yüzyıl, Antakya Arkeoloji Müzesi, Hatay	205
Şekil 4.326. Meyve tabağı ve yengeç dolu kova tutan çocuk, MS 2. yüzyıl, Ermitaj Müzesi, Rusya	206
Şekil 4.327. Balık ve deniz mahsülleri tasviri, MÖ 2. yüzyıl, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya	206
Şekil 4.328. Av sahnesi, MS 5. yüzyıl, Hatay Arkeoloji Müzesi.....	206
Şekil 4.329. Balık figürü, MS 2. yüzyıl, Capitolini Müzesi, Montemartini.....	207
Şekil 4.330. Balık ve diğer deniz mahsülleri, MS 2. yüzyıl, Capitolini Müzesi, Montemartini	207
Şekil 4.331. Deniz canlıları mozaïği, Geç Roma dönemi, Kızıltepe, Mardin (Bozoğlu, 2024)	207
Şekil 4.332. Balık tasviri, MS 2. Yüzyıl, Şikago Sanat Enstitüsü.....	208
Şekil 4.333. Kırsal yaşam mozaikleri, MS 3. yüzyıl, Oderzo Arkeoloji Müzesi	208
Şekil 4.334. Kırsal yaşam mozaikleri av sahnesi, MS 3. yüzyıl, Oderzo Arkeoloji Müzesi	208
Şekil 4.335. Kırsal yaşam mozaikleri av sahnesi, MS 3. yüzyıl, Oderzo Arkeoloji Müzesi	209
Şekil 4.336. Av sahneleri I, MS 4. Yüzyıl, Capitolini Müzesi.....	209

Şekil 4.337. Av sahneleri II, MS 4. yüzyıl, Capitolini Müzesi	209
Şekil 4.338. Elma ağacı ve ayı, MS 3. yüzyıl, Rheinisches Landesmuseum, Almanya ...	210
Şekil 4.339. İnsan ve boğa figürü, MS 20-25, Naples Ulusal Arkeoloji Müzesi	210
Şekil 4.340. Kanatlı tasviri, MS 2.yüzyıl, Şikago Sanat Enstitüsü	210
Şekil 4.341. Kuş tasviri I, Zeugma Mozaik Müzesi (Görkay, 2020)	211
Şekil 4.342. Kuş tasviri II, Zeugma Mozaik Müzesi (Görkay, 2020)	211
Şekil 4.343. Kuş tasviri III, Zeugma Mozaik Müzesi (Görkay, 2020).....	211
Şekil 4.344. Kuş tasviri IV, Zeugma Mozaik Müzesi (Görkay, 2020)	212
Şekil 4.345. Kuş tasviri V, Zeugma Mozaik Müzesi (Görkay, 2020).....	212
Şekil 4.346. Kuş tasviri VI, Zeugma Mozaik Müzesi (Görkay, 2020)	212
Şekil 5.1. Dionysos, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya	213
Şekil 5.2. Roma Mozaïği, Hippo Arkeoloji Müzesi, Cezayir	213
Şekil 5.3. Nakht'ın mezarından üzüm hasadı sahnesi ve şarap yapımı	214
Şekil 5.4. Roma kabartması, Roma Medeniyeti Müzesi, Roma.....	214
Şekil 5.5. Çan levhası, British Museum, Londra.....	214
Şekil 5.6. Roma mozaïği, Bardo Müzesi, Tunus	215
Şekil 5.7. Amforalar, İskenderiye Greko-Romen Müzesi, Mısır	215
Şekil 5.8. Gömülü şarap küpleri, Ostia, İtalya.....	216
Şekil 5.9. Bir villa freski, Romano-Germen Müzesi, Almanya	216
Şekil 5.10. Hasat mozaïği, Lut ve Procopius Kilisesi, Ürdün	217
Şekil 5.11. Hasat mozaïği, Lut ve Procopius Kilisesi, Ürdün	217
Şekil 5.12. Hasat Mozaïği II, Lut ve Procopius Kilisesi, Ürdün	217
Şekil 5.13. Hasat Mozaïği III, Lut ve Procopius Kilisesi, Ürdün.....	218
Şekil 5.14. Merida Mozaïği, İspanya.....	218
Şekil 5.15. Herculaneum'dan bir meyhane resmi (Jebulon)	219
Şekil 5.16. Bardo Müzesi, Tunus	219
Şekil 5.17. Üzüm hasadı sahnesi, Cherchell Mozaïği, Cezayir	220
Şekil 5.18. Üzüm hasadı sahnesi II, Cherchell Mozaïği, Cezayir	220
Şekil 5.19. Tarım takvimi, Saint Romain en Gal, Fransa.....	221
Şekil 5.20. Tarım takvimi II, Saint Romain en Gal, Fransa	221
Şekil 5.21. Tarım takvimi III, Saint Romain en Gal, Fransa.....	221
Şekil 5.22. Tarım takvimi IV, Soussa, Tunus.....	222
Şekil 5.23. Dionysos Zaferi, Susa Müzesi, Tunus.....	222
Şekil 5.24. Baf Mozaïği, Kıbrıs.....	223

Şekil 5.25. Üzümler, Pompeii Arkeolojik Parkı, İtalya.....	223
Şekil 5.26. Üzüm yiyen horoz, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya.....	223
Şekil 5.27. Silenus Mozaïği, Thydrus, Tunus	224
Şekil 5.28. Bir villa mozaïği, Tello, Sicilya	224
Şekil 5.29. Asmalar, Aziz Konstanztürbesi, Roma	224
Şekil 5.30. Zeus'un Aşkları mozaïği detayı, Eciya	225
Şekil 5.31. Şarap küpüne sarılmış adam, Petra Bizans Kilisesi, Ürdün	225
Şekil 5.32. Üzüm hasadı ve Dionysos, Antik Yunan	225
Şekil 5.33. Dionysos, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya	226

1. GİRİŞ

Sanat ve Gastronominin Kesişiminde İnsanlık Tarihi

“Tat alma kabiliyetinin bilinçlenmesi
hayatı sevmenin bir nedenidir.
Bu kabiliyeti kullanmayı bilerseniz
sevinçle dolarsınız.”

Seneca, Lucilius’a Mektuplar, XII. Mektup

İnsanlık tarihi yalnızca hayatta kalma mücadelesiyle sınırlandırılmayacak kadar derin ve çok katmanlıdır. Artan farkındalığıyla insan, yürüdüğü yola anlam yükleyen simgesel ve estetik anlatılar yaratmıştır. Beslenme, insanın varlığını koruması ve sürdürebilmesi için akla ilk gelen en temel ihtiyaçken zamanla ritüeller, inançlar ve estetik değerlerle bütünleşerek kültürel bir pratiğe ve sanatsal bir ifadeye dönüşmüştür (Dalby, 2003, s.38). Standage’e (2009) göre ise avcılıkla başlayan bu süreç, tarıma geçişle birlikte yeniden şekillenmiş ve besin üretimi yalnızca bir hayatta kalma aracı değil, toplumsal kimliği ve statüyü belirleyen bir sembol hâline gelmiştir.

Bu dönüşüm yalnızca yeme-içme kültüründe değil sanatın farklı disiplinlerinde de izlenir. Gombrich (2007) antik dünyada sanatın, beslenme rutinini sadece hayatta kalma aracı olarak ele almadığını, aynı zamanda toplumsal ve kültürel bir kimlik anlatısı olarak işlediğini de vurgular. Sanatın bu işlevi, insanın doğa ile kurduğu kadim bağın izlerini taşır. İnsanlık tarihini bütün dinamikleriyle ele alıp inceleyen Childe (1951), ilk insan ya da primitif sanatçının mağara duvarlarına avlanmaya dair sahneler çizerken sadece hedefindeki hayvanları anlatmadığını, bu avların bereket ve erkle olan bağını sanat yoluyla görünür kıldığını belirtir. Bu duvarlardaki el izleri, yalnızca ben buradayım çığlığı değil insanın doğayla ve besinle kurduğu manevi ve toplumsal bağın düşünmeye değer bir yansımasıydı.

Tarımın keşfiyle birlikte insan hâkimiyeti nispeten ele almış, insanın doğaya müdahale etme ve onu dönüştürme yeteneği artmış, bu durum sanatta da yeni ifadelerin ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Bilhassa Antik Yunan ve Roma dünyasında, sanat ve gastronomi arasındaki bu sıkı bağ daha belirgin hâle gelmiştir. Zanker’a göre (1998) Roma villalarının duvarlarını süsleyen mozaiklerde ve fresklerde, ziyafet sahneleri yalnızca dönemin yeme alışkanlıklarını değil, aynı zamanda o toplumun kültürel değerlerini ve hiyerarşik yapısını

yansıtan birer araç olarak kullanılmıştır. Bu eserlerde betimlenen sofraları, yalnızca günlük hayatın bir parçası olarak değerlendirmek yanlış olacaktır, bu sofraların detaylarında lüksün ve toplumsal statünün açık göstergeleri gizlidir. Bu bağlamda, yemek sahneleri bir sanat malzemesi olmanın ötesinde, sosyal ilişkileri ve ritüelleri kayıt altına alan önemli belgeler olarak okunur.

Bu ilişkiyi kavrayabilmek için sanatın salt estetik kaygıya içkin bir pratik olmadığı, aynı zamanda felsefi ve ideolojik bir manifesto ürettiği gerçeği yadsınmamalıdır. Antik düşüncenin temel taşlarından biri olan Platon, sanatın ve hazzın doğasına dair tartışmalarında gastronomiye de dolaylı olarak değinmiştir. Ona göre sanat, *mimesis* (taklit) yoluyla idealar dünyasının bir yansımasıdır ve gerçek güzellik, duyularla kavranılan somut dünyanın ötesinde, idealar dünyasında bulunur (Platon, 2018). Bu bağlamda gastronomi, Gorgias diyalogunda¹ bedensel hazlara hizmet eden bir uğraş olarak görülmüş, ruhun gelişimine engel teşkil edebilecek bir alan olarak değerlendirilmiştir. Ancak, Platon aşçılık ve mutfak sanatlarını tümüyle reddetmez; özellikle Şölen (Symposium) adlı eserinde (2019) doğrudan detaylı olarak yemek kültüründen bahsetmese de bir ziyafetin yalnızca fiziksel doyumu değil, ruhsal ve entelektüel tatmini de içerebilecek bir etkinlik olduğunu belirtir. İçki sohbetleri Antikçağ insanına ciddi diyaloglar vaat eder. Sonuç olarak gastronomi, yalnızca bir odağında tüketim olan bir kavram olmaktan çıkarak bilginin ve felsefi tartışmanın da bir aracı hâline gelir.

Platon'un sanat ve beslenmeye dair ele aldığı meseleler, yalnızca bireysel hazlar düzeyinde değil, aynı zamanda toplumsal düzen ve eğitim bağlamında da önem taşımaktadır. Ona göre bir toplumun nasıl beslenmesi gerektiği, sadece fiziksel sağlığı değil, entelektüel ve ruhsal gelişimi de etkileyen bir unsurdur. Dolayısıyla, Antik Dönem sanatında yemek sahneleri de yalnızca haz odaklı bir betimleme değil, aynı zamanda sosyal ve kültürel bir kodlama biçimi olarak değerlendirilmelidir.

Özellikle *Pompeii ve Herculaneum*'da bulunan freskler, bu bağlamda oldukça önemli bir belge niteliğindedir (Zanker, 1998, s. 45). Bir Roma aristokratının sofrası (Şekil 1.1.) hem gıdalarla hem de mitolojik felsefi göndermelerle süslenmiştir. Sinn'e göre (2010) aynı şekilde, *Asarotos Oikos* yemek sonrası sofrada kalan artıkların betimlendiği ironik bir eser

¹ Gorgias Diyalogu; Sokrates, Gorgias, Polos, Kallikles arasındaki tartışmadır. Platon bu diyalogunda retorik (söylev) sanatını özellikle ahlâksal ve siyasal değeri açısından ele alır.

olarak, dönemin beslenme alışkanlıklarına ve tüketim kültürüne dair eleştirel bir perspektif sunmaktadır. Bu tür sanatsal anlatılar, yalnızca estetik bir gösterim olmanın ötesinde, dönemin sosyal yapısını, toplumsal normlarını ve tüketim kültürünü de gözler önüne sermektedir. Günlük hayatta tüketilen yemeğin artıkları, estetik bir biçimde temsil edilerek tüketim kültürüne dair bilinçli bir farkındalık yaratılmıştır. Bu anlayışın günümüz sanatında da karşılık bulduğu söylenebilir. Modern bir Asarotos Oikos yorumu, aynı temayı çağdaş bir gözle yeniden ele almakta, güncel tüketim alışkanlıkları ve kültürel kodlar üzerinden bir yansıma sunmaktadır (Şekil 1.3.).



Şekil 1.1. Bir Roma aristokratının yemek odası

Sanat tarihi ve gastronomi arasındaki ilişkiyi ele alan akademik çalışmaların çoğu sanat tarihi çatısında ya Ortaçağ ve Rönesans odaklı olmakta ya da bu temayı daha çok yazılı belgeler üzerinden analiz etmektedir (Dalby, 2003; Standage, 2009; Uhri, 2021; Işın 2018). Ancak, görsel sanat eserlerinde gastronominin nasıl temsil edildiğine dair detaylı çalışmalar sınırlıdır. Bu tez, Antik Dönem resim, mozaik ve fresk sanatında gastronomi izlerini takip

ederek, bu görsel anlatımların yalnızca dönemin mutfak alışkanlıklarını değil, aynı zamanda toplumsal hiyerarşi, dini ritüeller ve estetik anlayış ile nasıl iç içe geçtiğini ortaya koymayı amaçlamaktadır.

Bu bağlamda, çalışmanın temel sorusu şudur: Antik Dönem’de yemek, sanat aracılığıyla nasıl temsil edilmiştir ve bu temsil biçimleri hangi ideolojik ve kültürel anlamları taşımaktadır? Bu çalışma, insanlık tarihinin temel dönemlerinden biri olan Antikçağı (yaklaşık MÖ 3000 – MS 476) dönemselsel olarak ele alarak, bu döneme ait uygarlıkların eserlerini müze katalogları ve yazılı kaynaklar taranarak doküman inceleme yöntemiyle kronolojik bir çerçevede incelemeyi amaçlamaktadır. Mezopotamya, Antik Mısır, Anadolu uygarlıkları (Hitit, Frig, Urartu), Antik Yunan ve Roma gibi önde gelen medeniyetler hem mutfak kültürleri hem de sanat anlayışları bakımından karşılaştırmalı olarak değerlendirilmiştir. Her bir uygarlığın yemek üretimi, sunumu ve tüketimine dair pratikleri; mozaik, fresk, kabartma ve seramik gibi görsel sanat formlarında nasıl temsil edildiği üzerinden analiz edilmiştir. Böylece, sanat eserleri aracılığıyla gastronomik alışkanlıkların kültürel hafızadaki izdüşümleri ortaya konmuş ve Antikçağ insanının beslenme pratiklerinin estetik temsilleriyle nasıl iç içe geçtiği gösterilmiştir.



Şekil 1.2. Bir Roma mutfağı modeli, MS 1. yüzyıl, Eserler Müzesi.

Sonuç olarak, sanat ve gastronominin birleşimi, insanın yalnızca fiziksel doyum değil, kimlik inşası, estetik arayış ve toplumsal aidiyet gibi kavramlarla nasıl ilişkilendiğini gözler önüne serer. Bir tabağa konulan yemek, bir mozaiğe işlenen üzüm dalı ya da bir freskte resmedilen ziyafet sahnesi, yalnızca bir dönemin mutfak kültürünü değil, insan olmanın binlerce yıllık anlatısını da içinde barındırır. Sanat ve gastronomi, insanın doğayla ve kendisiyle kurduğu ilişkinin en kalıcı tanıklarıdır. Bir sofranın etrafında toplanan insanlar yalnızca beslenmek için değil, aynı zamanda paylaşmak, kutlamak, anlatmak ve anlam aramak için bir araya gelirler. Bu nedenle, sanatın yemeği nasıl temsil ettiği meselesi yalnızca sanata dair bir konu değil, aynı zamanda insanın varoluşuna dair bir hikâyedir.



Şekil 1.3. ChatGPT tarafından OpenAI Dall-E aracılığı ile üretilmiş modern Asarotos Oikos mozaigi

1.1. Kavramsal Çerçeve

Bu çalışma, sanat ve gastronomi ilişkisini incelerken disiplinlerarası bir yaklaşım benimsemektedir. Kavramsal olarak, sanat tarihine ait ikonografik çözümleme yöntemleriyle kültürel antropolojinin yemek ritüellerine dair yaklaşımları bir araya getirilmiştir. Sanat eserlerindeki yemek sahneleri yalnızca estetik birer temsil değil; aynı zamanda dönemin sosyo-kültürel yapısını, inanç sistemlerini ve toplumsal hiyerarşisini görünür kılan semboller olarak değerlendirilmiştir. Platon'un mimesis anlayışı, Seneca'nın duyulara ve bilince dair yorumları, Zanker ve Gombrich'in sanatı toplumsal yapı üzerinden okuyan kuramsal katkıları bu çalışmanın kavramsal arka planını oluşturmuştur. Ayrıca gastronomi yalnızca bir beslenme pratiği olarak değil, kültürel hafızanın taşıyıcısı, kimlik anlatısının bir aracı ve estetik bir ifade biçimi olarak ele alınmıştır.

1.2. Amaç

Bu çalışmanın temel amacı, Antikçağda üretilmiş resim, mozaik ve fresklerde yer alan gastronomi temalı sahneleri inceleyerek, dönemin yeme-içme kültürünün sanat eserlerine nasıl yansıdığını ortaya koymaktır. Farklı coğrafyalara ve uygarlıklara ait görsel materyaller üzerinden yürütülen bu inceleme, sanat eserleri aracılığıyla gastronomik pratiklerin sosyo-kültürel anlamını çözümlemeyi hedeflemektedir. Bu bağlamda, yiyecek ve içecek sahnelerinin sanattaki temsili, yalnızca estetik değil, aynı zamanda tarihsel, simgesel ve toplumsal açılardan da ele alınmaktadır.

Ayrıca, çalışmanın bir diğer amacı da gastronominin yalnızca bir beslenme biçimi değil, aynı zamanda bir kültür taşıyıcısı ve temsil biçimi olduğunu sanatsal belgeler üzerinden göstermektir. Antik sanat ürünlerinde yer alan sofralar, hasat sahneleri, ziyafetler ve içki ritüelleri üzerinden hem sanat tarihi hem de gastronomi tarihi alanlarına katkı sunulması amaçlanmaktadır.

1.3. Önem

Bu çalışma, Antik Dönem'de üretilmiş resim, mozaik ve fresklerdeki gastronomi temalı sahneleri odak noktasına alarak, sanat tarihine ve gastronomi kültürüne

disiplinlerarası bir bakış sunmaktadır. Görsel sanatlar aracılığıyla yeme-içme pratiklerini incelemek, gastronomiyi yalnızca beslenmeye dair bir etkinlik değil, aynı zamanda toplumsal, kültürel ve sembolik bir ifade biçimi olarak değerlendirme imkânı verir.

Sanat eserlerinin birer tarihsel belge olarak ele alınması, o döneme ait yaşam tarzlarının, ritüellerin ve değer sistemlerinin daha iyi anlaşılmasına katkı sağlamaktadır. Bu bağlamda çalışma hem sanat tarihi hem de gastronomi tarihi alanlarında görsel kaynakların sistemli biçimde incelenmesine dayanan özgün bir yaklaşım sunmakta; aynı zamanda antik toplumların gündelik yaşamına dair bilgi üretimine katkıda bulunmaktadır.

Ayrıca, bu tez çalışması; Anadolu, Mezopotamya, Mısır, Antik Yunan ve Roma gibi farklı uygarlıkların sanatsal üretimlerini karşılaştırmalı biçimde ele alarak, gastronominin sanat yoluyla evrensel bir kültürel ifade biçimi hâline gelişini ortaya koymayı hedeflemektedir.

1.4. Yöntem

Bu tez, nitel araştırma yöntemine dayalı olarak şekillendirilmiş ve doküman analizi tekniğiyle yürütülmüştür. Antikçağ uygarlıklarına ait resim, mozaik, fresk, kabartma ve seramik gibi görsel sanat eserleri incelenmiş; bu eserler üzerinden dönemsel yemek kültürleri, sembolik temsiller ve toplumsal kodlar analiz edilmiştir. Araştırmada hem birincil kaynaklar (müze katalogları, kazı raporları, antik metinler) hem de ikincil kaynaklar (sanat tarihi, gastronomi tarihi ve kültürel çalışmalar literatürü) kullanılmıştır. Görsel malzemelerin analizi sırasında ikonografik çözümleme yöntemi temel alınmış; sahnelerde betimlenen nesneler, figürler ve kompozisyonlar, ait oldukları dönemin kültürel bağlamı içinde değerlendirilmiştir. Metin ve görsel arasında kurulan bu ilişki, disiplinlerarası bir yaklaşımı zorunlu kılmış; sanat tarihi, felsefe, antropoloji ve gastronomi tarihinin kesişim noktalarında kavramsal bir okuma önerilmiştir.

1.5. Araştırma Evreni

Bu çalışmanın araştırma evrenini, Antikçağa (yaklaşık MÖ 3000 – MS 476) ait Mezopotamya, Antik Mısır, Anadolu Uygarlıkları (Hitit, Frig, Urartu), Antik Yunan ve Roma gibi başlıca uygarlıklara ait görsel sanat ürünleri oluşturmaktadır. Evrene dahil edilen

sanat eserleri; mozaik, fresk, kabartma, duvar resmi, seramik gibi gastronomi temalı temsiller barındıran nesneleri kapsamaktadır. Bu eserler, dönemlerinin yemek kültürünü, toplumsal yapısını ve estetik anlayışını yansıtmaları bakımından seçilmiştir. Araştırma, söz konusu sanat objelerine ait yazılı kaynaklar, müze katalogları, bilimsel yayınlar ve arkeolojik buluntular temelinde yürütülmüştür.

1.6. Sınırlılıklar

Bu tez çalışması, Antikçağda resim, mozaik ve fresk sanatında gastronomi temalarını incelemek üzere kurgulanmıştır. Araştırmanın çeşitli yönlerden belirli sınırlılıkları bulunmaktadır. Zamansal olarak çalışma, Prehistorik dönemden başlayarak Roma dönemine kadar uzanan bir süreci kapsamaktadır; bu dönemlerin ötesindeki sanat anlayışları ve görsel kültür unsurları kapsam dışı bırakılmıştır. Mekânsal açıdan ise Mezopotamya, Antik Mısır Anadolu Uygarlıkları (Hitit, Frig, Urartu) Antik Yunan ve Roma medeniyetleriyle sınırlı tutulmuştur; diğer kültürel coğrafyalar incelemeye dahil edilmemiştir.

Sanat türü bakımından çalışma, yalnızca resim, mozaik ve fresk sanatına odaklanmakta; istisnai unsurlar olmakla birlikte heykel, kabartma, mimari yapılar ve yazılı belgeler gibi diğer sanat formları kapsam dışı bırakılmaktadır. Tematik olarak ise gastronomiyle ilişkili sahneler, yani yiyecek, içecek, hasat, sofr düzeni ve ziyafet gibi konular ele alınmış; mitolojik, savaş ya da dinsel sahneler detaylı bir incelemeye tabi tutulmamıştır.

Yöntem açısından çalışma, kaynak tarama (literatür incelemesi) yöntemiyle yürütülmüş olup, uygulamalı analizler, alan çalışmaları, mülakatlar ya da deneysel yöntemlere başvurulmamıştır. Ancak araştırmada yalnızca akademik yayınlara değil, aynı zamanda çeşitli müze kataloglarına, arkeolojik yayınlara ve güncel sergi içeriklerine de başvurulmuş, böylece eser analizlerinde daha geniş bir kaynak temeli oluşturulmuştur. Buna rağmen ulaşılması mümkün olmayan ya da yeterince belgelenmemiş bazı görsel materyaller ile yayınlanmamış buluntular incelemeye dahil edilememiştir.

2. SANATLA İLGİLİ İLK TANIMLAMALAR VE VAROLUŞSAL SANCILAR: ANTİKÇAĞ İNSANININ SANATA BAKIŞI

Sisifos Söyleni'nde Camus² (1942), insanın anlam veremediği bir dünyada kaybolmuş hissettiğinden bahseder. Doğanın bilinmeyenleriyle yüzleştğinde insan, onlara ad koymanın yollarını arar. Korkar, anlam arar, ad koyar ve sakinleşir. Primitif insandan modern insana binyıllardır değişmeyen bu sürecin yansımaları bilim, felsefe, mitoloji, edebiyat ve sanat gibi pek çok disiplinde izlenir. Lévi-Strauss'a göre (1963) sosyal hayatın her bir parçası, dahil olduğu sistemle ilişkili bir anlam taşır; bu sistemin bilgisinden mahrumsak göstergeler sessiz kalmaya mahkumdur. Konuşan göstergeler için, anakronizm³ tuzağına düşmeden Antikçağ insanının elindeki mevcutlar nelerdi, sosyal hayatını nasıl kurguladı, günlük rutinlerini hangi dinamikler şekillendirdi meraklarından hareketle, bu insanın modern haleflerine miras bıraktığı sistemi doğru okumak önemlidir. Bu doğru okumanın belki de en önemli sorusu fark ettikleriyle yaşayan insanın, kendi özünü anlamak için sorduğu "*İnsan nedir?*" sorusudur. Kadim bir soruya kadim bir kaynak yakışır: *Mithos*. Mircea Eliade (1993) için mit her zaman bir yaratılışın öyküsüdür, bir şeyin nasıl yaratıldığını, nasıl varolmaya başladığını anlatır. Köken mitleri, bir varlıktan bahsedebilmek için önce onun kökenini anlatmalısın der. İnsan nedir? Onun özünü anlamaya içkin bu soru ve cevabı, insanın birlikte anıldığı bütün eylemlerin bahsine de meşruiyet kazandırır.

Her mit, içinde sözle çizilen resimler barındırır. Dilin mahsülü olsalar da insan zihninde türlü imgelere dönüşürler. Anlatıların ve olayların simgesel dille temsil edildiği sahneleri resimleştirerek insanlara sunmak, bir yerde anlaşılmayan bir dilin görülebilen bir dile çevrilmesidir ki bu, sanatın işidir (Gezgin, 2022, s.11). İnsanın varoluşundan beri düşüncenin evi olan dilin ve sanatın temelinde bu yüzden mitler vardır. Antik düşüncede zihin yapısını, ben arayışını, dünya algısını ve inançlarını içeren mitoslar, Antikçağ insanının kutsalıdır. Sanat ise insanın özünü muhafaza eden bu sözlü ifadelerin cismani hâle bürünmesine yönelik insana has bir ihtiyaçtan doğmuş olmalıdır. İnsan, ruhuna dair olanı görünür kılmak ister.

² Albert Camus(1913-1960) Fransız yazar ve filozof. Varoluşçuluk ile ilgilenmiştir ve Absürdizm akımının öncülerinden biri olarak tanınır.

³ Olayların tarihlerini belirlemede yanlış içinde bulunma; tarih yanlışlığı. (TDK Büyük Türkçe Sözlük)

Avcı-toplayıcı çağda buzullar erir ve koşullar insanı yaşam biçimini yeniden şekillendirmeye zorlar. Sahneden buzulların çekilmesiyle kadim tarım havzalarında insanın beslenme, doğa ve tüm öteki hayvanlarla olan ilişkisi bir daha geri dönüşü olmayacak şekilde değişir. Doğaya karşı elini güçlendirmeye çalışan insan, inandıklarından taşlar devşirir sığındığı güçleri ve kutsalı olan mitleri elle tutulur, gözle görülür hâle gelir. Erken Homo Sapiens'ten modern insana türümüz, en büyük çaresizliği olan ölüme dair içinde taşıdığı korkuyu her çağda sanatla yenmeye çalışmıştır ve bu hep böyle devam edecektir.

2.1. Antikçağ Filozofları ve Sanat: Gastronomi Sanat mı yahut Gorgias Yeniden Okuması

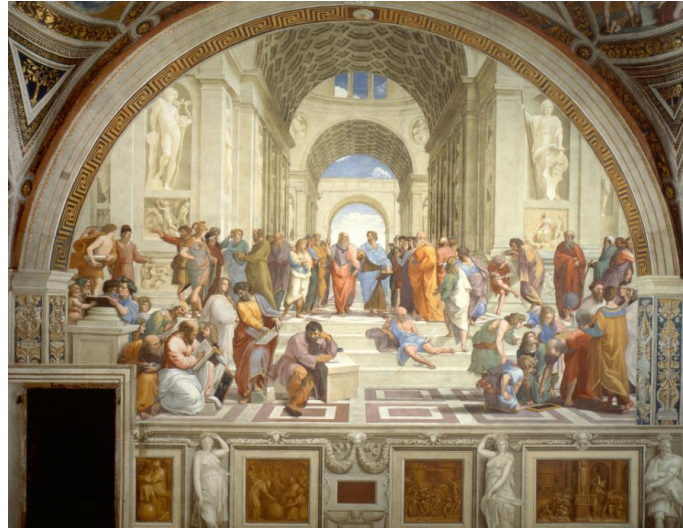
2.1.1. Platon, aristoteles ve sanat



Şekil 2.1. Platon Akademisi Mozaïği, Napoli Arkeoloji Müzesi, İtalya

Sanat ve felsefe, insanı anlama çabasında en çok başvurulmuş iki güçlü disiplindir. Platon ve Aristoteles'in sanat tanımları, bu çağın felsefesinin merkezinde yer almıştır. Platon'a göre (2021) sanat, idealar dünyasının kusursuzluğunu temsil etmeli, fenomenler dünyasındaki gelip geçici ve tekinsiz unsurları taklidi aşmalıdır. Ona göre sanatçının üretimi gerçek değil, ancak gerçeğin bir kopyasıdır. Bu sebeple sanat, insanı gerçeklikten uzaklaştıran bir yanılsama olarak görülür. Sanatın amacı kusursuzluk ve duyuların ötesindeki mükemmel idealara ulaşmak olmalıdır.

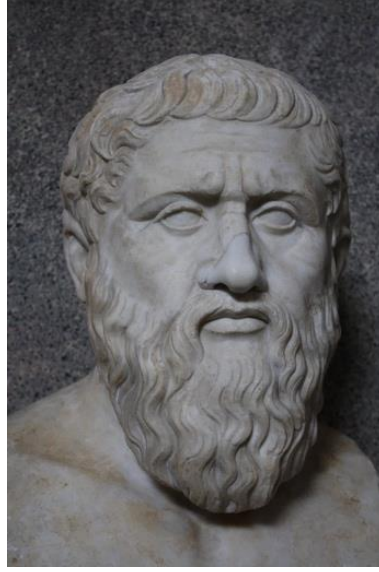
Aristoteles ise hocası Platon'un bu katı tutumuna karşıdır. Sanat tanımı (2019) onun sadece basit bir taklit -mimesis- olduğunu reddeder; ona göre sanatçı, doğayı ve insan ilişkilerini yansıtmakla kalmaz, “mümkün olanı” da göz önünde bulundurarak yeni bir gerçeklik yaratır. Gerçek dünya, Aristoteles için duyularla algılanabilecek bir mekândır. Sanatçı, gördüğü gerçekliğe kendi yorumunu katarak yeni bir dünya tasarlar. Bu yüzden sanat, insanın doğayı ve hayatı yeniden kurma biçimidir. Bu iki düşünürün sanat anlayışları, Rafaello'nun “Atina Okulu” freskinde de sembolik olarak temsil edilir: Platon, idealar dünyasını; Aristoteles ise fenomenler dünyasını işaret etmektedir (Şekil 2.2.).



Şekil 2.2. Rafaello, Atina Okulu, Apostolik Sarayı, Vatikan

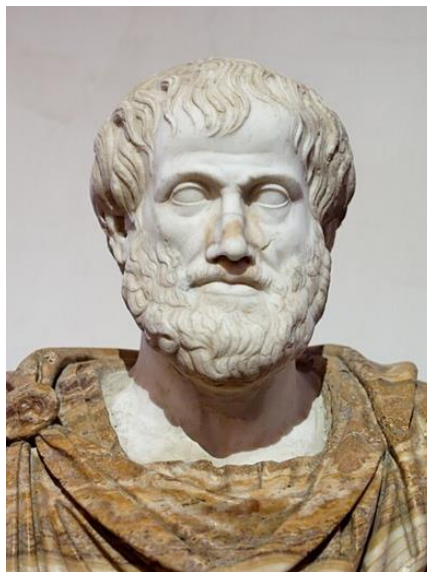
2.1.2. Sanat mı, zanaat mı?

Antikçağda sanat ve zanaat kavramları, günümüzdeki anlamlarından farklı bir bağlamda ele alınmıştır. Antik Yunan'da sanat kavramı, genellikle *techne* terimiyle ifade edilmiştir ve bu terim yalnızca estetik yaratımları değil, bilgiye dayalı tüm pratik yetileri kapsar. Başka bir deyişle, hem heykeltıraşlık ve resim gibi günümüzde sanat olarak değerlendirilen uğraşlar hem de marangozluk ve aşçılık gibi zanaat kabul edilen faaliyetler *techne* çatısı altında toplanmıştır (Tatarkiewicz, 2005, s. 47). Platon (Şekil 2.3.) sanat ve zanaat arasındaki farkı ortaya koyarken, sanatın doğasını ve onun gerçeklikle ilişkisini irdeler. Platon'a göre zanaatkarlar doğrudan fayda sağlayan işlerle uğraşırken, sanatçılar izleyiciyi duygusal olarak etkileyen, fakat özü itibarıyla yanıltıcı olan bir dünya yaratır. Aşçılık da bu bağlamda, bedensel hazlara hitap eden ve insan ruhunu geliştirmekten uzak bir uğraş olarak konumlandırılmıştır.



Şekil 2.3. Platon büstü, Vatikan Müzesi, İtalya

Aristoteles (Şekil 2.4.) ise Platon'dan farklı bir yaklaşım benimseyerek sanat ve zanaat ayrımı konusunda daha esnek bir çizgidedir. Poetika'da Aristoteles (2019) sanatı doğanın taklidi olarak tanımlar ancak bu taklidin salt bir kopyalama değil, yaratıcı bir süreç olduğunun altını çizer. Sanatın insanın duygu dünyasını arındırma işlevini -katharsis- de önemser. Aristoteles'e göre techne, bilgiye dayalı ve belirli bir amaca yönelik her türlü insan etkinliğini içerir. Bu bağlamda, yemek pişirme sanatı da bir technedir; çünkü belirli bilgi ve beceriler gerektirir, ancak Aristoteles için bu etkinlikler insanın entelektüel gelişimini hedeflemediği sürece, yüksek sanatlar arasında yer almaz (Tatarkiewicz, a.g.e., s. 53).

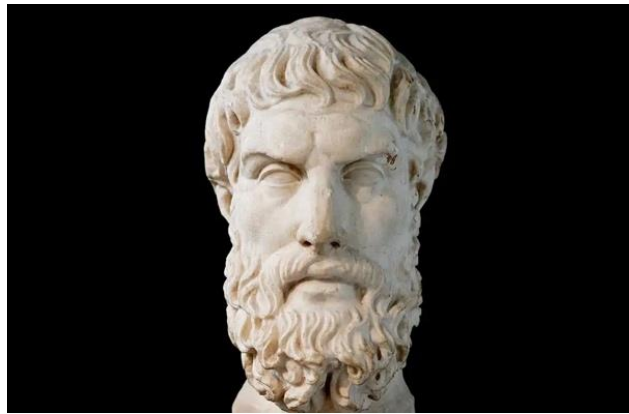


Şekil 2.4. Aristoteles büstü, Roma dönemi kopyası, Louvre Müzesi, Paris

Sanat ve zanaat ayrımı, Antikçağda estetik ve işlevselliğin sorgusunda kendine yer bulur. Zanaatkarın amacı işlevsellik ve faydayken, sanatçının amacı güzelliği ve duygusal etkiyi ortaya çıkarmaktır. Ancak Antik Yunan’da bu sınırlar kesin değildir; bir zanaatkarın eseri de estetik bir değer taşıyabilir. Örneğin, bir çömlekçinin yaptığı vazo hem günlük kullanıma yönelik olabilir hem de üzerindeki motiflerle sanatsal bir nitelik kazanabilir. Boardman (2001) Antikçağda sanat ve zanaatin, bugünkü katı ayrımlardan çok, birbiriyle iç içe geçmiş ve birbirini tamamlayan kavramlar olarak görüldüğünü belirtir.

Bedensel hazları öncelediği ve entelektüel katkı sağlamadığı gerekçesiyle Antikçağda techne olarak kabul edilen gastronomi, yüksek sanatlar arasına dahil edilmemiştir. Ancak bu durum, dönemin düşünürlerinin sanat ve zanaat arasındaki sınırları nasıl kavradığını anlamak açısından kritik bir zemin sunar. Platon’un aşçılığı bir “haz mühendisliği” olarak küçümsemesine karşın, Aristoteles’in techne anlayışı, gastronominin yaratıcı bir süreç barındırdığı fikrini parlatır. Aşçı, malzemeleri sadece taklitle devşirmekle kalmaz, onlara kişisel bir yorum katarak yeni tatlar ve duygusal tecrübeler sunar. Tıpkı bir ressamın doğayı yeniden şekillendirmesi gibi, aşçı da doğanın sunduğu hammaddeleri dönüştürerek estetik bir deneyim servis eder. Bu bağlamda, Gorgias diyalogundaki aşçılık eleştirisi, Aristoteles’in sanat anlayışıyla yeniden yorumlandığında, gastronominin sadece haz veren bir etkinlik olmaktan çıkıp, insan duyularını harekete geçiren ve duygusal bir arınma sağlayan bir sanat biçimine evrilebileceğini düşündürür. Böylece, yemek pişirme eylemi, sadece biyolojik bir ihtiyaçtan ibaret değil, aynı zamanda bir estetik ve yaratıcı ifade biçimi olarak da değerlendirilebilir.

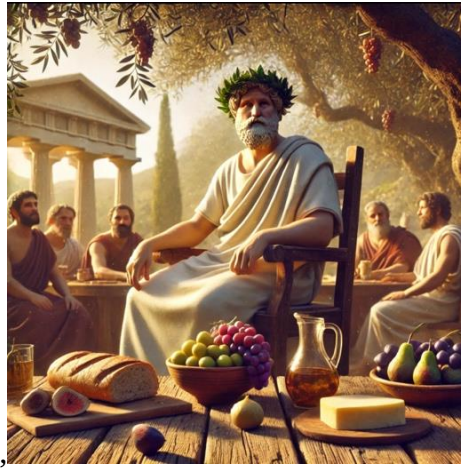
2.1.3. Epikürcülükte gastronomi



Şekil 2.5. Epiküros büstü, Metropolitan Sanat Müzesi, New York

Antikçağda haz kavramını merkezine alan felsefi ekollerden biri Epikürcülük'tür. Epiküros (MÖ 341-270), hazza dayalı bir yaşam felsefesi benimsemiş olmakla birlikte, bu haz anlayışı genellikle farklı açılardan yorumlanmıştır. Epiküros'a göre haz, ölçsüz zevklerin peşinde koşmak değil, ruhsal dinginliğe ve acıdan kaçınmaya dayalı bir tatmin hâlidir (Epiküros, 2018).

Epiküros (Şekil 2.5.) gastronomiye bakışında da bu ölçülülük ilkesini vurgular. Ona göre yemek, insanın temel ihtiyaçlarını karşılamının ötesinde, keyif verici bir eylem olabilir ancak bu haz, aşırılıktan uzak ve sade bir biçimde deneyimlenmelidir. Epiküros için önemli olan, yiyeceğin çeşitliliğinden ya da lüksünden çok, bireyin yeme-içme eylemi sırasında ruhsal huzurunu koruyabilmesidir.



Şekil 2.6. Yapay zekâ ile oluşturulmuş Epiküros tasviri (Anahtar kelimeler: Epiküros-mütevazı bir Antik Yunan sofrası)

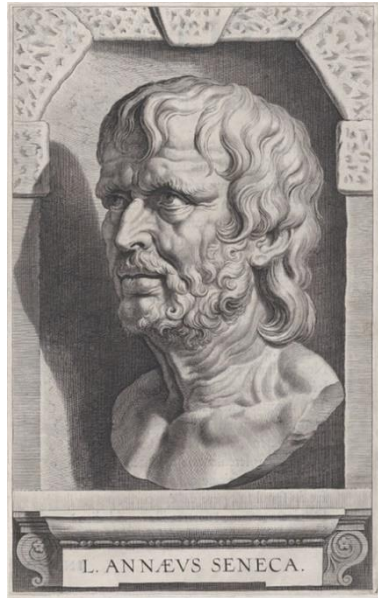
Epiküros'un düşünce sisteminde gastronomi, yalnızca bedensel bir gereksinim olarak değil, bireyin ruhsal ve zihinsel dengesine katkı sunabilecek bir etkinlik olarak değer kazanır. Ancak bu değer, sanatsal bir üretim bağlamında değil; yaşamı sade, dengeli ve huzurlu bir biçimde sürdürebilmenin aracı olarak değerlendirilir. Yemek pişirme ve tüketme eylemi, bu anlayışta Platon'un idealar dünyasına ulaşma ya da Aristoteles'in yaratıcı mimesis ilkesiyle örtüşen bir sanat biçimi olmaktan çok, ölçülü haz yoluyla içsel dinginliği sağlama amacı taşıyan pratik bir beceri olarak konumlanır.

Epikürcülüğün gastronomiyle kurduğu bu ilişki, günümüz sanat-gastronomi tartışmalarına dolaylı yoldan bir zemin sunar. Bugün yemek deneyimlerinin estetik ve duygusal boyutları öne çıkarılsa da Epiküros için bu estetik, ruhsal tatminle sınırlıdır.

Dolayısıyla, Antikçağda gastronominin sanata yaklaşımı, hazza dayalı bir pratik üzerinden yorumlanmış; fakat entelektüel bir yaratım olarak konumlandırılmamıştır (Long, 1986, s. 78).

2.1.4. Stoacılıkta beslenme ve erdem

Lucius Annaeus Seneca (MÖ 4 – MS 65) ise Roma İmparatorluğu döneminin öne çıkan Stoacı filozoflarından biridir ve erdemli bir yaşam sürdürmeyi, doğayla uyum içinde olmayı öğütleyen bir felsefi akımı benimsemiştir. Haz ve zevklere karşı ölçülülüğü savunmuş, lüks ve aşırılıklardan kaçınmanın önemini vurgulamış, sadelikle yaşamayı önemsemiştir.



Şekil 2.7. Taş işçiliği niş içinde Seneca büstü, Metropolitan Sanat Müzesi, New York

Seneca (Şekil 2.7.) beslenme konusunda da Stoacı felsefenin temel ilkeleri olan sadelik ve ölçülülüğü önceler. Ona göre (2019) “yemek için yaşamaktan ziyade, yaşamak için yemeliyiz” anlayışı, beslenmenin nihai amacının yalnızca hayatta kalmak olduğunu ifade eder; lüks, aşırılık ve gösterişli sofralar bu bağlamda gereksiz hatta zararlı görülebilir. Seneca’nın bu yaklaşımı, Antikçağda gastronominin neden yüksek sanatlar arasında sayılmadığını anlamaya katkı sağlar. Çünkü Stoacılığa göre erdem ve akıl, insan yaşamının en yüce hedefleridir; bedensel hazlar ise geçici, aldatıcı ve ruhsal gelişimi engelleyici unsurlar olarak değerlendirilir. Bu nedenle yemek pişirme ve yeme eylemi, bireyin ruhsal ya da entelektüel gelişimine hizmet etmediği sürece sanatsal bir değer taşımaz.

Bununla birlikte, Seneca'nın sadelik ve ölçülülük vurgusu, gastronominin günümüzdeki anlayışıyla bir tezat oluşturur. Modern dönemde gastronomi, estetik sunumlar, yaratıcılık ve duygusal deneyimlerle ilişkilendirilerek bir sanat dalı olarak kabul edilmektedir. Ancak Seneca'nın perspektifinden bakıldığında, bu tür aşırılıklar, insanın doğasına ve erdemli yaşamına aykırı düşmektedir.

Seneca'nın öğretileri, gastronominin Antikçağda neden sanatsal bir faaliyet olarak görülmediğini açıklar. Stoacı felsefenin sadelik ve ölçülülük ilkeleri, bedensel hazlara dayalı etkinliklerin, özellikle de yemek yemenin, ruhsal gelişime katkı sağlamadığı sürece sanatsal değer taşımadığını göstermektedir. Bu bakış açısı, gastronominin tarihsel süreçte nasıl evrildiğini ve günümüzde nasıl bir konuma geldiğini anlamamız için önemli bir perspektif sunar.

Antikçağ filozofları için gastronomi, estetik yaratım potansiyeline rağmen felsefi anlamda “yüksek sanat” statüsüne ulaşmamıştır. Bu durum hem haz kavramına yönelik tutumlarından hem de sanatın işlevine dair yaklaşımlarından kaynaklanır. Yine de Aristoteles'in techne anlayışı ve Epikuros'un ruhsal haz vurgusu, gastronominin yaratıcı bir ifade biçimi olarak yeniden değerlendirilmesine olanak tanımaktadır.

2.1.5. Antikçağ gurmeleri ve antikçağ filozofları



Şekil 2.8. Antikçağ gurmeleri Apicius tasviri olduğu düşünülen mozaik

Antikçağda gastronomi ve felsefe, birbirine uzak gibi görünen ancak insanın haz, ölçü ve ahlak anlayışını tartışmaya açan iki disiplin olarak dikkat çeker. Bir yanda Roma mutfağının önde gelen figürlerinden *Marcus Gavius Apicius* (Şekil 2.8.) gösterişli sofraları

ve rafine damak zevkiyle yemek sanatını yücelten bir gurme⁴ olarak öne çıkar; diğer yanda ise Epiküros ve Seneca gibi filozoflar, yemeğin yalnızca bedensel hazları tatmin etmekten öte, insanın ruhsal dengesi ve ahlaki gelişimiyle nasıl ilişkilendirileceğini sorgularlar. Böylece Antikçağ sofrası, sadece tatlar ve kokuların değil, fikirlerin ve ideolojilerin de çatıştığı bir arenaya dönüşür.



Şekil 2.9. De re coquinaria veya Apicius yazmaları, Almanya, Fulda Manastırı

Apicius, Roma mutfağında aşırılığın ve ihtişamın simgesi hâline gelmiştir. Ona atfedilen *De Re Coquinaria* (Şekil 2.9.) yalnızca bir yemek tarifi koleksiyonu değil, aynı zamanda Roma toplumunda yemeğin bir sosyal statü göstergesi olduğunun kanıtıdır. Apicius'un tariflerinde kullanılan egzotik malzemeler -flamingo dili, tavus kuşu eti, deniz kestanesi- lezzetin ötesinde bir zenginlik ve güç ifadesidir. Apicius'un yaklaşımı, gastronomiyi bir zanaatten öteye taşıyarak onu estetik bir pratiğe dönüştürür. Yemeklerin yalnızca beslenmek için değil, haz almak ve görsel bir şölen sunmak için yapılması, onun mutfak anlayışının temelini oluşturur. Böylelikle Antikçağ gurmeleri, mutfağı bir sanat dalı gibi konumlandırır ve gastronominin yalnızca biyolojik değil, sosyal ve kültürel bir deneyim olduğunu savunur.

⁴ Gurme kavramı, yalnızca yemek yemeyi seven kişiyi değil, aynı zamanda yemeği seçme, değerlendirme ve anlamlandırma konusunda bilinçli bir yaklaşım sergileyen bireyi tanımlar. 18. yüzyıl Fransız yazarı La Bruyère, gurmeyi sadece iştahlı değil, aynı zamanda yemeği “bilen” bir kişi olarak nitelerken; Larousse Gastronomique ise gurmeyi, yemeği seçmeyi bilen, tadını çıkaran bir figür olarak tanımlar. Jean Anthelme Brillat-Savarin'in yaklaşımı ise gurmeliği, zekâ, incelik, denge ve entelektüel birikimle özdeşleştirir.

Apicius'un aşırılık ve lüks anlayışına karşı Antikçağ filozofları, sofrada sadelik ve ölçülülüğü savunmuştur. Epiküros, yaşamın temel amacını haz olarak tanımlasa da bu hazzın aşırıya kaçmadan, ruhun huzurunu koruyacak şekilde deneyimlenmesi gerektiğini vurgular. Ona göre yemek, hayatta mutluluğa ulaşmak için bir araçtır fakat bu araç hiçbir zaman insanın ruhsal dengesini bozacak ölçüde olmamalıdır. Epiküros'un sade sofrası insanın doğasına uygun olanı arama çabasıdır. Apicius'un gösterişli ziyafetlerine karşı, o, birkaç dilim ekmek ve biraz peynirle duyulan huzuru öne çıkarır (Şekil 2.6.).

Öte yandan Seneca, Stoacı düşüncenin etkisiyle, aşırılığın insanın ruhunu körelteceğine inanır. Ona göre mideyi lüks yiyeceklerle doldurmak, insanın erdemli yaşamına gölge düşürür. Seneca'nın düşüncesinde yemek, bir ihtiyaç olmaktan çıkıp bir gösteriş aracına dönüştüğünde, bireyin ahlaki ve entelektüel gelişimi sekteye uğrar. Apicius'un mutfağı, bu açıdan, filozoflar için yalnızca bir haz düşkünlüğünün değil, insanın kendi doğasından uzaklaşmasının da bir sembolüdür.

Antikçağ gurmeleri ile filozofları karşı karşıya getiren asıl mesele, yemeğin yalnızca fiziksel bir eylem mi yoksa ruhsal bir duruşun yansıması mı olduğudur. Apicius, mutfağı bir sanat biçimi olarak görüp zenginlik ve estetiği ön plana çıkarırken; filozoflar, yemeği, insanın ruhunu ve ahlaki kimliğini şekillendiren bir pratik olarak ele almışlardır. Bu çatışma, aslında insanın varoluşsal bir ikilemidir: Haz mı, ölçü mü? Apicius'un sofrası, duyuların tatmini ve gösterişin ihtişamıyla dolup taşarken; Epiküros ve Seneca'nın sofraları, bilincin ve ruhun huzurunu koruma gayretini yansıtır. Birinin mutfağı sanatın sınırlarını zorlarken, diğerleri için yemek yalnızca bir arınma ve öz disiplin pratiğidir.

Sonuç olarak, Antikçağ sofrası yalnızca tabakların değil, fikirlerin de çatıştığı bir zemin olmuştur. Gurmenin lezzet ve estetik arayışıyla filozofun ruhsal denge ve ölçülülük savunusu, insanın haz ve ahlak arasındaki ince çizgide nasıl yürüdüğünü gözler önüne serer. Bu bağlamda gastronomi, yalnızca bir sanat ya da zanaat meselesi değil, aynı zamanda bireyin varoluşunu sorguladığı felsefi bir meseleye dönüşmüştür.

2.2. Antikçağ Uygarlıklarında Sanat

Sanat, insanlık tarihinin en kadim ve evrensel anlatım biçimlerinden biridir. Winckelmann'ın da vurguladığı üzere (2021) sanat, tarih boyunca farklı halklarda benzer biçimlerde ortaya çıkmıştır; bu nedenle, sanatın tek bir millete ya da coğrafyaya özgü

olduğunu söylemek mümkün değildir. Sanat yaratma arzusu, her toplumun kendi içinde barındırdığı ihtiyaçlardan doğmuş ve bu ihtiyaçlara özgü biçimlerde şekillenmiştir. Antikçağ uygarlıklarında sanat yalnızca estetik bir uğraş değil, dini ritüellerin, politik anlatıların ve ekonomik ilişkilerin bir taşıyıcısı olarak işlev görmüştür. Bu dönemde üretilen sanat eserleri, mitolojik öykülerin temsilinden tanrılara adanmış mimari yapılara, siyasi gücü simgeleyen anıtlardan gündelik yaşama dair izler taşıyan nesnelere kadar çok geniş bir yelpazeye yayılmıştır. Sanat, güzellik arayışının ötesinde, toplumların değerlerini, inanç sistemlerini ve dünyaya bakışlarını yansıtan sembolik bir dil hâline gelmiştir (Gombrich, 2007; Hauser, 1999).

Her bir uygarlığın sanatı, içinde bulunduğu coğrafyanın kültürel ve toplumsal dokusuna bağlı olarak farklı yönlerde gelişmiştir. Antik Mısır'da sanat, ölümden sonraki yaşama olan inançla yakından ilişkili olarak şekillenmiş; mezar yapıları, tapınak rölyefleri ve tanrısal figürlerle dolu sahneler bu anlayışın ürünleri olmuştur. Mısır sanatında simetri, düzen ve değişmezlik ön plandadır; bireysel niteliklerden ziyade kutsal olanın temsili önem taşır (Wilkinson, 1994).

Mezopotamya sanatında ise tanrısal meşruiyet ve krallık otoritesi öne çıkar. Zigguratlar, anıtsal kabartmalar ve taş stel dikitleri; sadece estetik birer obje değil, siyasi ideolojilerin ve dini gücün görsel temsilleridir. Kralların tanrılarla özdeşleştirilmesi, sanatta iktidarın yüceltilmesiyle somutlaştırılmıştır (Oppenheim, 1977). Sümer, Akad, Babil ve Asur uygarlıkları, bu anlatı dilinin temelini oluşturan farklı sanatsal gelenekler geliştirmiştir.

Antik Yunan sanatı ise insan merkezli bir estetik anlayış üzerine kurulmuştur. Bu yaklaşım, insan bedeninin ve doğanın idealize edilmiş formlarla temsil edilmesini beraberinde getirmiştir (Boardman, 1993). Heykellerde orantı, denge ve simetri ön plandayken, mimaride Akropolis'teki Parthenon gibi yapılar, bu anlayışın en rafine örnekleri arasında yer alır (Pollitt, 1990). Yunan sanatı yalnızca tanrıları betimlemekle kalmaz; aynı zamanda insanın akıl ve ruh dengesiyle bütünleşen mükemmeliyet arayışını da yansıtır.

Antik Roma sanatı, Yunan estetiğinden etkilenmiş ancak işlevsel ve siyasi amaçlarla yeniden şekillenmiştir. Romalılar için sanat hem bir güzellik aracı hem de iktidarın görsel temsidir. Zafer taklaları, portre heykelleri, mozaikler ve duvar resimleri hem kamusal alanları süsleyen hem de imparatorluk ideolojisini pekiştiren anlatı araçları olarak kullanılmıştır (Zanker, 1998). Yunan sanatında ideal form ön planda tutulurken, Roma sanatında bireyin

karakteristik özelliklerine vurgu yapan gerçekçi tasvirler öne çıkmıştır. Yüz hatlarında yaşlılık, ifade ve bireysel farklılıklar açıkça gösterilmiş; sanat, böylece tarihsel bir belgeleme işlevi de üstlenmiştir (Kleiner, 2017).

Anadolu coğrafyasında ise sanat, çeşitli kültürlerin etkileşiminden beslenmiş zengin ve katmanlı bir yapıya sahiptir. Hititler, Frigler, Lidyalılar ve Urartular gibi uygarlıklar, bu topraklarda kendilerine özgü sanatsal biçimler geliştirmiştir. Hitit kabartmaları ve anıtsal mimari örnekleri, tanrılar ve krallar etrafında şekillenen bir anlatı oluştururken; Frigler, özellikle ahşap işçiliği ve kaya mezarlarıyla öne çıkmıştır. Anadolu'nun sanatı, Doğu ve Batı'nın estetik anlayışlarını bir araya getirerek sentezleyen özgün bir ifade alanı yaratmıştır (Mellink, 1974).

Sanat, yalnızca güzelliğin peşinde bir arayış değil; aynı zamanda kimliğin, inancın ve ideolojinin görsel bir ifadesidir. Winckelmann'ın da dile getirdiği gibi, sanatın özel bir yurdu yoktur; çünkü her toplum, sanatın özünü kendi değerleri ve ihtiyaçları doğrultusunda yeniden şekillendirir. Antikçağ sanatını anlamak; yalnızca formlara ya da tekniklere bakmakla kalmaz, aynı zamanda bu eserlerin üretildiği toplumsal bağlamı, düşünsel dünyayı ve kültürel değerleri de çözümlemeyi gerektirir. Bu bağlamda sanat, geçmişe açılan bir pencere olmanın ötesinde, insanın kendini nasıl tanımladığını ortaya koyan güçlü bir tanıklık aracıdır.

2.3. Antikçağda Sanatta En Çok İşlenen Temalar

Antikçağ sanatı, estetik bir üretim alanı olmasının ötesinde, toplumların inançlarını, kültürel değerlerini ve sosyal yapısını ifade eden çok yönlü bir anlatı biçimi olarak öne çıkar. Bu döneme ait sanat eserleri, mitolojik figürler ile gündelik yaşama dair sahneleri bir arada sunarak kutsal olanla dünyevi olan arasında görsel bir köprü kurar. Savaşları ve zaferleri betimleyen kompozisyonlar, yalnızca tarihi belgeler niteliğinde değildir, siyasi otoritenin gücünü ve meşruiyetini pekiştirme amacı da taşır. Doğa unsurlarının idealize edilmiş biçimleri ise, sanatçının evrenle kurduğu düşünsel bağın bir yansımasıdır. Temaların bu çeşitliliği, Antikçağ sanatının yüzeysel bir süsleme anlayışından çok daha fazlasını temsil ettiğini ve dönemin düşünsel dünyasına ışık tuttuğunu gösterir. Sanat, bu çerçevede, bireyin kendini ve dünyayı kavrayış biçimini şekillendiren kültürel bir yorum alanı hâline gelir.

2.3.1. Mitoloji



Şekil 2.10. Dionysos heykeli, Münih Ulusal Müzesi, Almanya

Mitoloji, Antikçağ sanatının en önemli esin kaynaklarından biridir. Tanrılar, tanrıçalar ve kahramanlar, sanatta hem dinsel bir anlatımı hem de estetik bir ideali temsil eder bilge Apollon, esrik Dionysos, cömert Pomona (Şekil 2.10. – 2.11.) sanatçılar tarafından hem ilahi hem de insani boyutlarıyla farklı formlarda ele alınmıştır. Bu figürler, sadece kutsal varlıklar değil, insan doğasının tutkularını ve zaaflarını yansıtan semboller olarak da betimlenir.



Şekil 2.11. Roma Bereket Tanrıçası Pomona, MS 2. yüzyıl, Napoli Arkeoloji Müzesi



Şekil 2.12. Antik Yunan Dionysos kylix, MÖ 540-530, Devlet Antika Koleksiyonları, Münih

Dionysos mitinde, genç bir adam kılığında yeryüzünde dolaşmaya karar veren Dionysos, Ege Denizi'nde yolculuk yaparken Tiren Denizi korsanları tarafından kaçırlılır. Tanrıyı tanımayan korsanlar, Dionysos'u bağladıkları gemi direği, asma dalları ve üzüm salkımlarına dönüşene kadar gerçekleri fark etmezler. Bir tanrıyı kaçırdıklarını anlayan korsanlar dehşet içinde denize atlar. Tanrının onlara verdiği ceza, gemiyi üzüm asmasına korsanları ise yunus balıklarına döndürmektir (Erhat, 2007, s.95). Bu anlatı, kylix tabir edilen Antik Yunan içki kabında betimlenmiştir (Şekil 2.12.).



Şekil 2.13. Antik Mısır Hermopolis Ogdoadı, sekiz tanrıyı temsil eden kabartma, Hathor Tapınağı, Dendara

Antik Mısır mitolojisi için oldukça önemli olan bu tasvir ise Heliopolis, Hermopolis, Memfis ve Teb yaradılış mitlerinden Hermopolis yaradılış mitinde geçen Ogdoad'ı betimler (Şekil 2.13.). Dört yılan ve dört kurbağa (Eski Mısır'da 4 sayısı bütünlük sembolü) başlı tanrı ve tanrıçanın temsil ettikleri kadim sular, sonsuzluk, karanlık ve gizliliklerdir. Yaradılış mitine göre bu tanrı ve tanrıçalar bir araya gelerek Tanrı Atum'u var eder.

2.3.2. Savaş ve zafer



Şekil 2.14. III. Aleksandros (İskender) Mozaïği, MÖ 1. Yüzyıl, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya

Antikçağda sanat, estetik bir tasarım olduğu kadar politik bir araç olarak da kullanılmıştır. Savaş sahneleri, kahramanlık anlatıları ve zafer alayları, özellikle kamusal alanlardaki fresk ve mozaiklerde sıkça işlenmiştir. İskender Mozaïği-İssos Savaşı Mozaïği olarak da bilinir- gibi eserler (Şekil 2.14.) bireysel cesareti ve liderliği vurgularken, savaşın sadece fiziksel bir mücadele değil, ideolojik bir temsil olduğunu da ortaya koyar. Yaklaşık 1,5 milyon adet küçük renkli tesseralar ile opus vermiculatum tekniğinde yapılan mozaik oldukça detaylı ve özenli bir işçiliğe sahiptir (Bozoğlu, 2023).



Şekil 2.15. Akababalar steli, Louvre Müzesi, Paris

Yaklaşık 1,80 metre yüksekliğinde ve üst kenarı kavisli biçimde tasarlanmış olan Akbabalar steli ise (Şekil 2.15.) bir zafer stelidir ve günümüze yalnızca parçalar hâlinde ulaşabilmiştir. Eserin ön yüzünde, Sümer ordusunun Umma kentine karşı düzenlediği sefer ve bu seferin sonunda elde edilen zafer betimlenmiştir. Düşmanın bozguna uğratıldığı bu sahnede, savaş düzeni, askeri disiplin ve komutanlık otoritesi belirgin biçimde vurgulanır. Stelin arka yüzü ise doğrudan bu zaferin ardından gerçekleştirilen dini törene ayrılmıştır. Böylece savaş ve inanç, birbirini tamamlayan iki yapı taşı olarak aynı anıt üzerinde anlatıma kavuşmuştur. Bu düzenleme, Mezopotamya’da zaferlerin yalnızca askeri başarılar değil, tanrılara sunulan kutsal birer armağan olarak da görüldüğünü ortaya koyar. Zaferin ardından yapılan ritüel hem bir şükran ifadesidir hem de tanrılarla bağın yeniden güçlendirilmesi anlamına gelir.

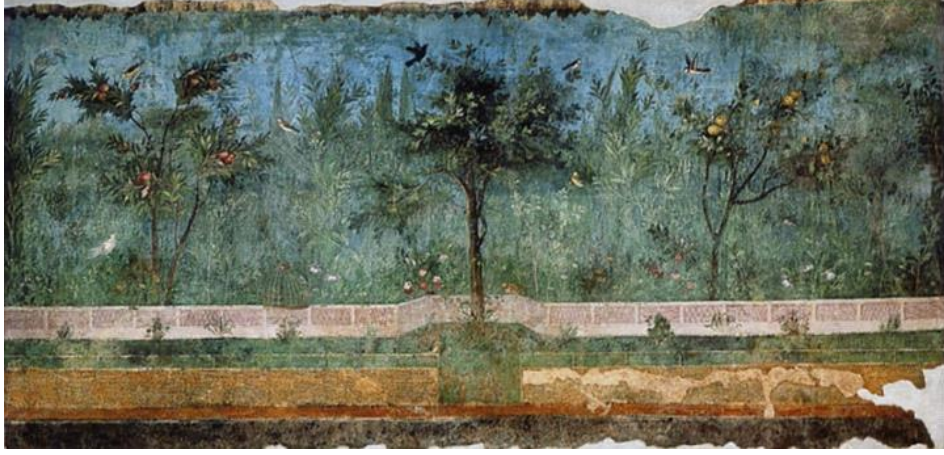
2.3.3. Doğa ve manzara

Antik sanatçılar, doğayı yalnızca bir arka plan unsuru olarak görmemiş, doğanın kendisini başlı başına bir tema hâline getirmişlerdir. Pastoral sahneler, bahçe freskleri ve hayvan tasvirleri, insan ile doğa arasındaki ilişkiyi vurgular. Özellikle Roma villalarında sıkça karşılaşılan bu tür sahneler hem ev sahiplerinin statüsünü göstermek hem de doğanın uyumunu simgelemek amacıyla kullanılmıştır.



Şekil 2.16. İlkbahar çiçekleri ve kırlangıçlar freski Akrotini, Yunanistan

Renkli manzaraların günümüze ulaşan en eski örneği, Yunan adası Santorini'deki Tunç Çağı yerleşim yeri olan Akrotiri'deki bir fresktir (Şekil 2.16.). Bir odanın duvarları, renkli volkanik kayalardan filizlenen stilize zambaklarla ya da papirüs tohumlarıyla kaplıdır ve çiçeklerin arasında kırlangıçlar uçmaktadır. MÖ 1627'den kalma volkanik kül altında korunmuş olan fresk yaklaşık 50 yıl önce yeniden keşfedilmiştir.



Şekil 2.17. Villa Livia'dan freskler I, MÖ 1.yüzyıl, Palazzo Massimo Roma Ulusal Müzesi, İtalya



Şekil 2.18. Villa Livia'dan freskler II, MÖ 1.yüzyıl, Palazzo Massimo Roma Ulusal Müzesi, İtalya



Şekil 2.19. Villa Livia'dan freskler III, MÖ 1.yüzyıl, Palazzo Massimo Roma Ulusal Müzesi, İtalya

Antik Roma'da doğa unsurlarının sıklıkla kullanıldığı sanat eserleri görmek mümkündür. MÖ 1. yüzyılın ikinci yarısına tarihlenen freskler (Şekil 2.17. - 2.19.) Roma imparatoru Augustus'un karısı Livia Drusilla'nın evine ait olan ve "Villa di Livia" veya "Villa di Primaporta" olarak bilinen yeraltı tricliniumunun duvarlarını süslüyordu.

2.3.4. Gündelik hayat, ritüeller ve gastronomi

Antikçağ sanatı, sıradan insanların günlük yaşamlarını da sanatsal bir anlatıya dönüştürmüştür. Tarım, avcılık, el sanatları ve özellikle yemek ritüelleri, fresk ve mozaiklerde sıkça resmedilen konulardandır. Bu temalar, toplumsal yaşamın sadece kutsal ve kahramanlık yönlerini değil, bireylerin gündelik pratiklerini de görünür kılar.

Bu noktada, gastronomiyle bağlantılı sahneler öne çıkar. Özellikle Dionysos kültü etrafında şekillenen şarap şölenleri ve ziyafet sahneleri, yalnızca fiziksel hazları değil, aynı zamanda sosyal kimliği ve statüyü simgeler. Pompeii'deki triclinium fresklerinde betimlenen sofralar, sunulan yiyecekler ve içki ritüelleri, dönemin mutfak kültürünü ve bu kültürün sanattaki yansımalarını gözler önüne serer.

Bu bağlamda, Antikçağda sanat ve gastronomi birbiriyle örtüşen alanlar olarak karşımıza çıkar. Ziyafet sahneleri yalnızca beslenme alışkanlıklarını değil, toplumsal hiyerarşiyi, kültürel ritüelleri ve estetik anlayışı da ortaya koyar. Dionysos'un şarap ve eğlence temasıyla, Apicius'un mutfak anlayışı aynı kültürel zeminde buluşarak, sanatın ve gastronominin iç içe geçtiği bir alan yaratır.

3. SANAT VE GASTRONOMİ

“Hayvanlar karınlarını doyurur insanlar yemek yer;
yemek yeme sanatını ise sadece akıllı insanlar bilir.”

Jean Anthelme Brillat-Savarin, Lezzetin Fizyolojisi

Karnı doyan insan sanatı mı düşündü, yoksa sanat, insanın kişisel tarihindeki ilk mücadelesi olan hayatta kalmak için beslenme gayretinden mi doğdu? Bu muammanın başrolundeki Antikçağ insanının yemekle olan ilişkisi, dünyaya gözlerini açar açmaz başlamıştır. Tamamen hayatta kalmaya yönelik olan bu çağda belli ki her şey yiyecek bulmanın etrafında dönmektedir ve sanatın besin sağlama dışında bir amaca hizmet ettiği yolundaki düşünceyi haklı çıkaracak hiçbir şey yoktur (Hauser, 2021).

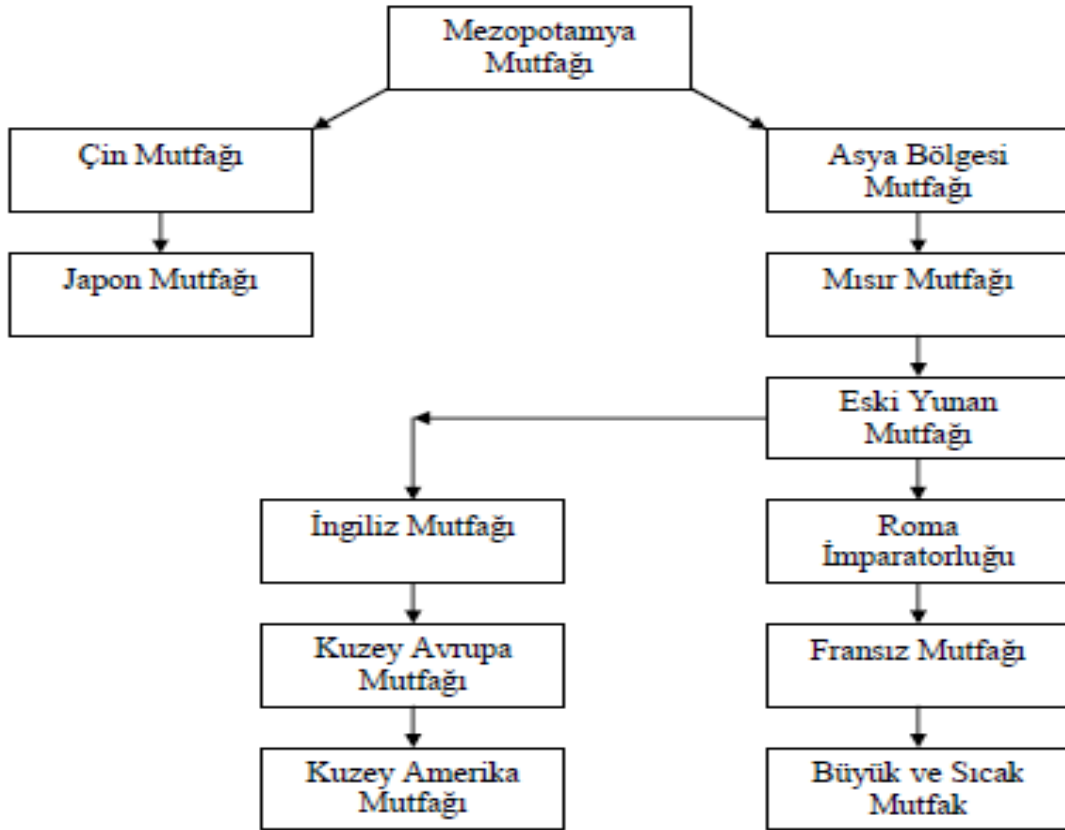
3.1. Uygarlıklar Ekseninde Gastronomi: Antik Dünya Mutfaklarının Öne Çıkan Özellikleri

Antikçağ mutfak kültürü, tarımsal üretim, ticaret yolları, coğrafi koşullar ve toplumsal yapılar doğrultusunda şekillenmiş, uygarlıklara özgü farklılıklar gösterirken bazı ortak özellikler de barındırmıştır. Mezopotamya, Antik Anadolu, Antik Mısır, Antik Yunan, Antik Roma ve Bizans gibi büyük medeniyetler, yemek kültürlerini mutfak teknolojileri, besin çeşitliliği ve sofrada adetleriyle birbirinden ayırırken, aynı zamanda ortak besin kaynakları ve pişirme yöntemleriyle birbirine bağlanmıştır.

3.1.1. Mezopotamya (MÖ 4000-MÖ 539): tahıl temelli beslenme ve tapınak merkezli mutfak

Mezopotamya uygarlıkları, tarım ve ticaretin gelişimiyle birlikte yazıyı icat ederek yalnızca yönetsel değil, kültürel belleği de kayıt altına almışlardır. Sümerler tarafından MÖ 3100 civarında geliştirilen çivi yazısı, gıda üretimi ve dağıtımıyla ilgili birçok bilginin ilk kez sistemli şekilde belgelenmesini sağlamıştır. Söz konusu belgeler arasında tarım ürünleri, yiyecek alım-satımı ve askerlere yapılan tayınlar gibi verilere rastlanmaktadır. Ekonomileri büyük ölçüde tarıma dayanan bu toplumlarda baş tanrılar çoğunlukla üretimle bağlantılı figürlerdir; örneğin Dumuzi çobanların, Enkimdu ise çiftçilerin koruyucu tanrısı olarak anılmıştır (Işın, 2023).

Günlük yaşamda ekmek hem sıradan halk hem de elit kesim için temel gıda maddesi konumundadır. Ekmekler mayalı ya da mayasız olarak, sıcak taşlarda, közlerin içinde ya da tandırda pişirilmekteydi. Paranın henüz kullanılmadığı dönemlerde işçilere kimi zaman maaş yerine ekmek verilmesi bu besinin hem pratik hem de kutsal değerini gösterir niteliktedir. Nitekim ekmek, yalnızca bir beslenme unsuru değil, aynı zamanda dini sunaklarda tanrılara adak olarak da yer bulmuştur. Sıradan halk arpa lapası, mayasız ekmek, soğan, baklagil ve tuzlanmış balıkla beslenirken; üst sınıfların sofralarında et, meyve, yağ, susam, bal gibi daha zengin içerikli ürünlere rastlanır.



Şekil 3.1. Mezopotamya mutfağının etkilediği mutfaklar (Çetin, 1993)

3.1.2. Antik Anadolu (MÖ 2000-MÖ 546): çeşitliliğin ve ritüellerin merkezi

Antik Anadolu coğrafyası, tarih boyunca farklı etnik grupların, inanç sistemlerinin ve toplumsal örgütlenmelerin kesişim noktası olmuş; bu zengin kültürel çeşitlilik, mutfak pratiklerine de derinlemesine yansımıştır. Hititlerden Friglere, Urartulardan Lidyalılara kadar uzanan geniş yelpazede, gıda üretimi, saklama yöntemleri ve ortak tüketim pratikleri yalnızca gündelik yaşamın değil, aynı zamanda dini ritüellerin ve sosyal hiyerarşilerin

belirleyici unsuru olmuştur. Tahılın kutsal kabul edildiği bu topraklarda, ekmek yapımı ve mayalama teknikleri toplumsal hafızada sembolik bir değer taşımış, kurban törenleri ve adak yemekleri ise beslenmeyi bir ritüel pratiğine dönüştürmüştür. Çanak çömlek formlarındaki çeşitlilik ve sofraya düzenlemelerinde gözlenen simgesel düzen, yemek kültürünün yalnızca karın doyurmaya yönelik değil, kimlik, aidiyet ve kozmolojiyle yakından ilişkili bir ifade biçimi olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda Antik Anadolu, gastronomik belleğin şekillendiği çok katmanlı bir kültürel alan olarak değerlendirilebilir.

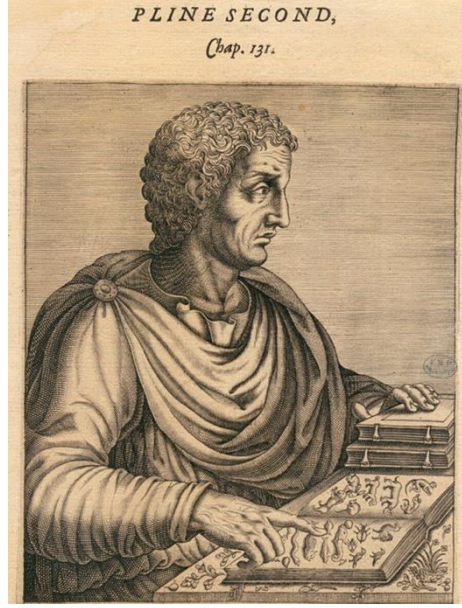
3.1.2.1. Antik metinlerde anadolu: coğrafya, ürün ve sofraya kültürü üzerine klasik tanıklıklar

Antikçağ yazarları Anadolu'yu yalnızca bir geçiş noktası değil, aynı zamanda bereketli topraklara, çok katmanlı kültürlerle ve gelişkin bir mutfak geleneğine sahip bir coğrafya olarak tasvir eder. Coğrafyacıların, tarihçilerin, ansiklopedistlerin ve sofraya edebiyatçıların metinlerinde Anadolu; ürün çeşitliliği, toplumsal yaşam biçimleri ve ziyafet gelenekleriyle dikkat çeker. Bu metinler, Hititlerden Friglere, Lidyalılardan Urartulara kadar Anadolu halklarının gastronomi pratiğini tarihsel bağlamı içinde anlamak için eşsiz bir kaynak sunar.

Bu tanıklıkların en önemlilerinden biri olan Amasyalı coğrafyacı Strabon, Geographika adlı eserinde Anadolu'nun çeşitli bölgelerini ayrıntılı biçimde ele alır. Frigya'nın "geniş otlakları ve buğday tarlaları", Kapadokya'nın "şaraplık üzüm bağları, tuz madenleri ve hububat zenginliği" ile tanındığını vurgulayan Strabon (2015), Lidya ve Kilikya gibi bölgelerde yalnızca tarımsal üretim değil, aynı zamanda "şarapla zenginleşmiş sofralar ve bayramlara eşlik eden ziyafetler" bulunduğunu aktarır.

Tarih yazıcılığının kurucularından Herodotos ise Anadolu halklarının yaşam tarzına dair gözlemlerinde gıdayla ilişkili detaylara da yer verir. Lidyalıların "parayı ilk kez basmaları" kadar, "bolluk içinde yaşama eğilimleri" de dikkat çekicidir (Herodotos, 2009). Bu yönüyle Lidya sofraları, yalnızca beslenme değil, aynı zamanda refah göstergesidir.

Ksenophon'un Anabasis adlı eserinde yer alan Anadolu anlatıları da dönemin mutfak alışkanlıklarını dolaylı biçimde yansıtır. On bin kişilik Yunan birliğinin Anadolu'dan geçişini konu edinen eserde, yerel halkların sunduğu üzüm şırası, arpa ekmeği ve hayvansal ürünler dikkat çeker. Özellikle Kapadokya köylülerinin ikram ettiği içecekler ve kurutulmuş yiyecekler, dönemin gıda saklama ve sunum tekniklerine ışık tutar (Ksenophon, 2013).



Şekil 3.2. Yaşlı Plinius'un bir gravür portresi, Meisterdrucke.

Yaşlı Plinius (Şekil 3.2.) ise *Naturalis Historia* adlı ansiklopedik yapıtında Anadolu coğrafyasına özgü birçok tarım ürününe değinir. Galatya balı, Kapadokya şarabı ve Lidya inciri gibi örnekler, bu ürünlerin yalnızca yerel tüketimde değil, dış pazarda da tanınırlık kazandığını gösterir (Plinius, 1952).

Antik sofra kültürünü bir edebiyat türü hâline getiren Athenaeus, *Deipnosophistae* adlı eserinde Anadolu'nun mutfak zenginliğine sık sık yer verir. Lidya mutfağının çeşitliliği, Kilikya menşeli baharatlar ve tatlı şaraplarla hazırlanan soslar, bu eserde gastronomik farkların belirginleştiği noktalardandır (Athenaeus, 2008).

Geç dönem yazarlardan Aelianus da Anadolu halklarının kırsal mutfağına, hayvan besiciliğine ve sofra alışkanlıklarına dair çeşitli gözlemler aktarmıştır. Bu anekdotlar, dönemin yemek kültürüne dair dolaylı fakat kıymetli bilgiler sunmaktadır (Aelianus, 1997).

Anadolu'ya dair bu çok katmanlı anlatılar, coğrafyanın yalnızca bir geçiş hattı değil; üretimi, çeşitliliği ve sofra kültürüyle özgün bir mutfak coğrafyası olduğunu ortaya koyar. Bölgenin iklimsel çeşitliliği, yerel üretim teknikleri, kutsal ve gündelik sofraları kapsayan yemek pratikleri; farklı halkların kültürel dokusuyla birleşerek çok katmanlı bir gastronomi geleneği oluşturmuştur. Anadolu hem toprağın sunduklarıyla hem de bu topraklar üzerinde yaşayanların hafızasında taşıdığı anlamlarla, kadim bir mutfak kültürünün taşıyıcısı ve aktarıcısı olarak konumlanmaktadır.

3.1.3. Antik Mısır (MÖ 3100-MÖ 332): tarıma dayalı beslenme ve ölü kültü ile ilişkili mutfak

Antik Mısır, Nil Nehri'nin sunduğu verimli tarım olanakları sayesinde tahıl üretiminde güçlü bir medeniyet olmuştur. Soğan, sarımsak, baklagiller ve balık halkın günlük beslenmesinde önemli yer tutmuştur. Kıl kaplarda haşlama ve fırında pişirme yöntemleri öne çıkarken, yemekler özellikle ölü kültüyle bağlantılı olarak mezarlara sunulan yiyeceklerle ilişkilendirilmiştir. Mısırlılar için yemek, sadece beslenmek değil, ölüm sonrası yaşama hazırlık anlamına da geliyordu.

3.1.4. Antik Yunan (MÖ 1100-MÖ 146): sempozyum kültürü ve akdeniz beslenme modeli

Antik Yunan mutfağı, Akdeniz beslenme modelinin temelini oluşturmuştur. Zeytin, üzüm, balık, keçi sütü ve tahıllar en yaygın besinler arasındaydı. Yunanlılar, pişirme yöntemlerinde ızgara, haşlama ve fırında pişirmeyi kullanmışlardır. Sempozyumlar, yemek kültürünün önemli bir parçası olmuş, bu toplantılarda şarap, zeytinyağı ve balık ağırlıklı bir menüyle entelektüel sohbetler yapılmıştır.

3.1.5. Antik Roma (MÖ 753-MS 476): lüks ve çeşitlilikle şekillenen mutfak kültürü

Antik Roma, Mezopotamya, Yunan ve Anadolu kültürlerinden aldığı mutfak unsurlarını lüksle birleştiren geniş bir gastronomi anlayışı geliştirmiştir. Zeytinyağı, baharatlar, baklagiller ve et gibi besinler mutfakta sıkça kullanılmıştır. Şarap ve soslarla zenginleştirilmiş yemekler ve ziyafet sofraları, Roma mutfağının en belirgin özelliklerindendir. Apicius'un De Re Coquinaria adlı eseri, Roma'nın mutfak kültürünü sistematik bir şekilde anlatan ilk gastronomi kitaplarından biridir. Roma mutfağı, lüks tüketim, egzotik baharatlar ve geniş sofralarla sosyal statünün göstergesiydi.

3.1.6. Bizans (MS 330-MS 1453): dini ritüellerle şekillenen mutfak

Bizans mutfadı, Antik Roma mutfak kültürünün devamı niteliğinde olmuş, ancak Hristiyanlıkla birlikte dini kurallar mutfak alışkanlıklarını belirlemiştir. Oruç günleri ve dini bayramlarda tüketilen yiyecekler belirli kurallara bağlıydı. Sofralarda baharatlar, sebzeler ve balık  ne çıkarken, Bizans'ta soslarla zenginle tirilmi  yemekler yaygındı. Yemek kültürü, lüks mutfak ürünlerinden ziyade, dini ritüellere uygun beslenme kurallarına odaklanmıştır.

4. RESİM, FRESK VE MOZAIK: ANTİKÇAĞ SANATININ ÜÇ YÜZÜ

MAĞARA RESİMLERİNDEN ZİYAFET SAHNELERİNE GASTRONOMİ ODAKLI SANATIN GELİŞİMİ

Antikçağda resim, sanatsal üretimin en temel formlarından biri olarak farklı yüzeyler üzerinde uygulanmış ve zamanla çeşitli tekniklerle gelişim göstermiştir. Fresk ve mozaik, resim sanatının duvar sanatıyla birleştiği iki önemli uygulama alanıdır. Fresk, ıslak sıva üzerine yapılan ve pigmentlerin sıva ile bütünleşmesini sağlayan bir boyama tekniğiyken, mozaik ise küçük taş, cam ya da seramik parçalarının bir yüzeye yerleştirilmesiyle oluşturulan bir sanattır.

Antik dönemde bu üç teknik, sadece dekoratif amaçlarla değil, aynı zamanda günlük yaşam, mitoloji, ritüeller ve toplumsal statü gibi konuları anlatmak için birer görsel anlatım aracı olarak kullanılmıştır. Gastronomi ise bu anlatıların önemli bir bileşeni olmuş, sofralar, yiyecekler ve ziyafet sahneleri sanat eserlerinde sıklıkla betimlenmiştir. Özellikle fresklerde ve mozaiklerde, yemek kültürünü, mutfak araçlarını, gıda maddelerini ve tüketim alışkanlıklarını gösteren detaylar dikkat çekmektedir.

Bu bölümde, resim, fresk ve mozaik sanatında gastronomik öğelerin nasıl işlendiği incelenecek, antik dönemde beslenme alışkanlıklarının sanata nasıl yansıdığı araştırılacaktır.

4.1. İlk Sanatsal Betimlemeler: Avcı-Toplayıcı Kültürden Yerleşik Hayata

4.1.1. Mağara resimleri



Şekil 4.1. Platon'un Mağara Alegorisi'ni gösteren diyagram

Platon'un Devlet (2016) adlı eserinde sunduğu Antikçağ felsefesinin en önemli alogorilerinden biri olan mağara alegorisi (Şekil 4.1.) insanın hakikate ulaşma çabasını etkileyici bir biçimde simgeler. Mağaradaki insanlar, duvara yansıyan gölgeleri gerçeklik sanırken, aslında idealar dünyasının soluk yansımalarına bakmaktadırlar. Gerçek bilgiye ulaşmak ise mağaradan çıkıp ışığa, yani ideaların saf bilgisine yönelmekle mümkündür. Bu metafor, (Uludağ Eraslan, 2020) sadece felsefi bir düşünce deneyi olmakla kalmaz, insanın sanatı ve doğayı algılama biçimine de ışık tutar.

İlginçtir ki, tarihöncesi dönemlerde mağaralara çizilen resimler de benzer bir arayışın izlerini taşır. İlkel insan, mağara duvarlarına av sahneleri, hayvan figürleri ve el izleriyle doğayı ve kendi iç dünyasını yansıtmıştır. Bir anlamda mağara insanı da gördüğü şeylerin yansımalarını kaydederek kendi gerçekliğini yaratmış, duyularla algıladığı dünyayı mağaranın duvarlarına kazımıştır. Platon'un mağara duvarındaki gölgeleri sorgulaması gibi, mağara resimleri de insanın hem gördüğü hem de hayal ettiği dünyayı ifade etme çabasının bir ürünü olmuştur. Böylece felsefi bir simge olan mağara hem hakikatin hem de sanatın izini süren bir mekâna dönüşür.



Şekil 4.2. Kızların Mağarası, yaban keçisi figürü, MÖ 15000-8000, Van



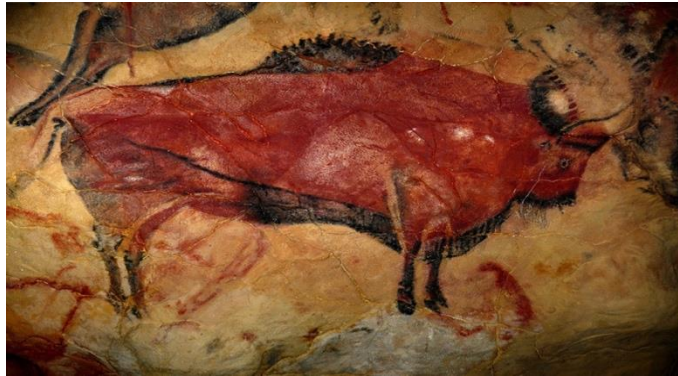
Şekil 4.3. Le Portel Mağarası hayvan figürleri, Fransa (Laçınbay, 2019)

Sanat insanın kendisini ifade etme ılığıdır ve bu ılık, mağara duvarlarında yankılandı (Clottes, 2008). İnsanlığın ilk tuvali olan mağara duvarları, tarih öncesinin sanatına dair en önemli izleri yansıtır. Resim içeren mağaraların en yoğun olarak bulunduğu bölgeler son buzul çağının güney eteklerinde yer alan Orta ve Kuzey İspanya, Güney Fransa, Kuzey İtalya, Ural Dağları ve Doğu Avrupa'ya uzanmaktadır (Tanyol 2000, s.131). Zamanın ötesindeki yaratıcıların bu resimleri neden yaptığına dair farklı görüşler mevcuttur. Her bir görüşün, insanın erken dönem zihin yapısını anlamaya yönelik çabalar olduğunu düşünmek mümkündür.



Şekil 4.4. Lascaux Mağarası, Boğaların Büyük Salonu isimli duvar resmi, M 17.000, Fransa

Lewis-Williams (2004) st Paleolitik Dönem'e ait mağara sanatını salt estetik bir yaklaşımla değil insanın bilişsel evrimiyle ilişkilendirerek yorumlar. Mağara resimleri, basit süsleme pratiklerinden çok, insanın zihinsel süreçlerini takip edebileceğimiz izleklerdir. Dönem insanları özellikle Fransa ve Kuzey İspanya'daki mağaralarda (Şekil 4.3. - 4.5.) bulunan resimleri sadece görsel ifadeler değil birtakım ritüellerin ve toplumsal ayrışmaların bir parçası olarak kullanmışlardır. Bu resimler sanat için sıradan bir sanatsal üretim değil, bireyin değişen bilinç durumlarını yansıtan ruhani bir bağ ile örülmüş ritüelistik tecrübelerdir.



Şekil 4.5. Kuzey İspanya Altamira Mağarası, 36.000 yıllık bizon figürü (Lewis-Williams, 2004)



Şekil 4.6. Lascaux Mağarası, geyik figürü MÖ 17.000



Şekil 4.7. Lascaux Mağarası, boğa ve at figürü, MÖ 17.000

Çoğu araştırmacı, mağara resimlerinin ilk başta sihirsel veya ritüel bir amaca hizmet ettiğini öne sürmektedir (Breuil, 1952; Leroi-Gourhan 1968; Reinach, 1903). Fransa Lascaux Mağarası'ndaki hayvan figürleri (Şekil 4.6. - 4.7.) üzerinde yapılan araştırmalar, bu resimlerin avcılıkla ilgili inançlar ve ritüel pratiği ile ilişkili olabileceğini göstermektedir. Hedef, hayvanların ruhlarına etki ederek başarılı bir av gerçekleştirmektir. Bir diğer görüş mağara resimlerinin toplumsal bağlamda iletişimi güçlendiren unsurlar olduğunu savunur (Chippindale, 2001). Bu çizgiler ortak dil oluşturma amacı güden sembolik araçlardır. Bu resimler sanatçısını dahil olduğu topluluğa ait hissettirirken, deneyimlerin nesilden nesile aktarılmasında da önemli bir rol oynamıştır.



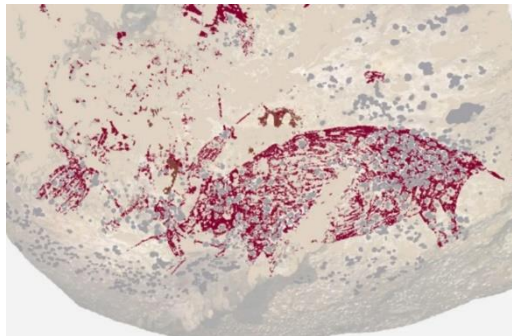
Şekil 4.8. Endonezya Sulawesi Adası Leang Tedongnge Mağarası 45.500 yıllık yaban domuzu figürü

Mağara resimlerinden erken insan topluluklarının doğa ve hayvanlarla olan ilişkilerini okumak da mümkündür. Hayvan figürlerinin, bu toplulukların hayvanlara olan mesafesini, saygılarını veya korkularını yansıttığı öne sürülmüştür. Bu görüşü savunan Jean Clottes (1995) mağara resimlerinin sadece doğayı onlarla paylaşan gerçek hayvanlar değil, aynı zamanda doğadaki diğer güçleri simgeleyen ve insanın doğal çevresiyle olan ilişkisini ifade eden semboller olduğunu belirtmektedir. Resimler insanın dünyayı anlamlandırma çabasının bir yansımasıdır.



Şekil 4.9. Lascaux Mağarası, MÖ 17.000, av sahnesi ve ölü adam figürü

Bazı teoriler, mağara resimlerinin şamanizme atıfla dini veya spiritüel bir amaca hizmet ettiğini öne sürer (Clottes&Lewis-Williams, 1998; Eliade, 1964; Leroi-Gourhan, 1967). Bu görüş mağara resimlerinin mistik ve dini anlamlar taşıyan sembollerle yüklü olduğu ve insanın bir şeylere inanma ihtiyacını yansıttığını savunur. Bir başka yorum (Kottak, 2008) bu resimlerin, hayvan üremesini kontrol altına almak için ayinsel bir faaliyet (Şekil 4.9.) olduğuna yöneliktir. Bazı mağaralarda kümeler hâlinde üst üste çizilmiş bu resimler, yan duvarların da boş olduğu göz önünde bulundurulduğunda dönemin sanatçısı için belirli bir duvar tahsis edildiği düşünülebilir. Bu detay, primitif toplumun kendi içinde tayin ettiği sanatçı ya da sanatçılar olduğu yorumunu destekler.



Şekil 4.10. Endonezya Sulawesi Adası Leang Karampuang Mağarası 51.200 yıllık yaban domuzu figürü (Oktaviana vd., 2024)

Son olarak Leang Karampuang Mağarası'nda en son keşfedilen ve en az 51.200 yıl öncesine tarihlendirilen mağara resmi (Şekil 4.10.) gün yüzüne çıkmış en eski figüratif ve anlatısal sanat örneği olarak kabul edilmektedir. Sulawesi Adası'nda bulunan bu kompozisyonda, insan benzeri üç figür ve Sulawesi yaban domuzu (*sus celebensis*) ile etkileşim hâlinde çizilmiştir. Bu sahne sadece hayvan ve insan figürlerinin tasvir edildiği figüratif sanata değil, aynı zamanda kurgusal bir anlatı içeren sahnelemenin kullanıldığı anlatısal sanata da işaret etmektedir (Oktaviana vd., 2024). Bu bulgu, insanın sembolik düşünme ve görsel hikâye anlatma tarihine dair önemli ipuçları sunmaktadır. Ayrıca mağara sanatında insan-hayvan ilişkilerinin vurgulanması, erken dönem topluluklarının günlük yaşam dinamikleri ve ritüelleri hakkında fikir vermektedir. Leang Karampuang'daki insana dair bu keşif hem sanat tarihinin köklerini gözler önüne sermekte hem de insanlık tarihindeki hayal etme gücünün tahmin edilenden çok daha eskiye dayandığını göstermektedir. İnsan her çağda derdini anlatmanın bir yolunu bulmuştur.

4.1.1.1. Mağara resimleri gastronomiye dair neler söyler?

Mağara resimleri ve gastronomi birlikte düşünüldüğünde, prehistorik dönemde doğa hayvanlar ve çevresi ile mücadele içinde olan insanın tüm bunlarla olan ilişkisini anlamada önemli ipuçları elde edilir. Ana temalar avcılık ve yiyecekler etrafında şekillendiği için bu resimler, erken insanların yaşam biçimlerine dair dikkate değer bilgiler sunar.

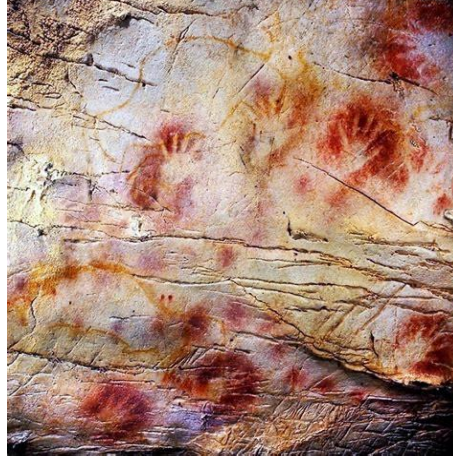


Şekil 4.11. İspanya El Castillo Mağarası, MÖ 48.000

“...eller açılıp kapandıklarında, okşadıklarında ya da vurduklarında, gözyaşlarını sildiklerinde ya da bir gülümseyişi gizlediklerinde, bir omza konduklarında ya da veda ettiklerinde, çalıştıklarında ya da hareketsiz kaldıklarında, uyuduklarında ya da uyandıklarında konuşurlar.”

Saramago, 2012, s.169.

Tarihöncesi mağara resimlerinde sıkça karşılaşılan el izleri (Şekil 4.11. - 4.15.) yalnızca bireysel kimliklerin mağara duvarlarına bırakılmış birer imzası değildir. Bu izler, dönemin avcılık ve toplayıcılık pratikleriyle doğrudan bağlantılı olup gastronominin erken izlerini taşıyan semboller olarak değerlendirilebilir.



Şekil 4.12. Endonezya Leang Timpuseng Mağarası, MÖ 39.900

Öncelikle, el izlerinin çoğu zaman hayvan figürleriyle birlikte tasvir edilmesi, av ve beslenme süreçlerinin birbirinden ayrı düşünülmemeyeceğini ortaya koyar (Şekil 4.8.). Av sahnelerinin yakınında bulunan el baskıları, bireyin avdaki rolünü, hayvanların izini sürme ve yakalama sürecindeki katkısını vurguluyor olabilir. Bu bağlamda el izleri, avcılarının başarılarını görünür kıldığı ve avın toplumsal bir olay olarak kutlandığı ritüellerin parçası sayılabilir.



Şekil 4.13. Fransa Pech Merle Mağarası, MÖ 22.000

Ritüelistik bir yorum da el izlerinin gastronomik bir anlam taşıyabileceğine işaret eder. Avın bereketli geçmesi için yapılan sembolik eylemler, hayvanın avlanması kadar onun

pişirilmesi ve paylaşılmasına da işaret eder. Bu izler, yiyecek elde etme sürecinde doğaya karşı sunulan bir “şükran” ya da bolluk duası niteliğinde olabilir. Av sonrası mağarada bir araya gelen bireylerin ellerini mağara duvarına bırakması, besin bolluğunun ve toplumsal dayanışmanın bir göstergesi olarak okunabilir. Aynı zamanda, bu izler dönemin yiyecek hazırlama pratiklerine dair ipuçları da barındırabilir. Avın nasıl yapıldığı, hangi hayvanın hangi yöntemlerle avlandığı gibi bilgiler, bu görsel anlatımlar yoluyla aktarılmış olabilir. Eller, sadece avcı kimliklerinin bir yansıması değil, aynı zamanda avın işlenmesi, pişirilmesi ve paylaşılmasını üstlenen bireylerin bir tür “imzası” olarak da yorumlanabilir. Bu noktada, tarihöncesi bireylerin, günümüz şeflerinin sunum ve estetik anlayışına benzer şekilde, yemeği yalnızca bir beslenme aracı olarak değil, toplumsal ve ritüelistik bir pratik olarak gördükleri söylenebilir.



Şekil 4.14. Arjantin Cueva de Las Manos (Eller Mağarası), MÖ 7300



Şekil 4.15. Mersin Mağaraları el figürleri, MÖ 15.000

Sonuç olarak, mağara resimlerindeki el izleri, gastronomi tarihi açısından basit birer kimlik göstergesinden öte, avcılık, yemek hazırlama ve besin paylaşımı gibi süreçlerle iç içe geçmiş, sembolik ve toplumsal bir anlatım biçimi sunar. Bu izler, tarihöncesi insanın yalnızca doğayla kurduğu ilişkinin değil, beslenme kültürünün ve toplumsal ritüellerinin de görsel birer yansımasıdır.

4.1.1.2. Avlanma sahneleri ve yiyecek temaları

Mağara resimlerinde en sık karşılaşılan motiflerden biri av sahneleridir. Geyik, bizon, at ve diğer hayvan figürleri, o dönemde insanların temel besin kaynaklarını ve avlanma pratiğini yansıtır. Bu sahneler, sadece bir avın tasviri değil; avcılığın kutsallığını, topluluğun hayatta kalma mücadelesini ve doğayla kurdukları ilişkiyi gösterir (Şekil 4.16.). Dolayısıyla bu resimler, sadece yiyeceğin nasıl elde edildiğine değil, aynı zamanda avın nasıl bir ritüele dönüştüğüne de işaret eder. Av sahneleri, yemeğin biyolojik bir ihtiyaç olmanın ötesinde, sosyal ve kültürel bir pratiğe dönüştüğünü ortaya koyar.



Şekil 4.16. Bhimbetka Mağarası avlanma sahnesi MÖ 12.000, Hindistan (Ertuğrul,2015)

4.1.1.3. Gastronomi ve ritüeller

Bazı mağara resimlerindeki hayvan figürleri, yalnızca besin kaynaklarını değil, aynı zamanda totemik sembolleri temsil edebilir. Belirli hayvanların kutsal sayıldığı ve avlanmalarının ritüelistik anlamlar taşıdığı düşünülmektedir. Bu, yemeğin yalnızca fiziksel bir doyum aracı olmadığını; aynı zamanda manevi ve kültürel anlamlar yüklenen bir pratik olduğunu gösterir. Sonuç olarak, mağara resimleri gastronomiyi sadece avlanma ve yeme eylemiyle sınırlamaz; bunun ötesinde, ritüeller, sosyal bağlar ve semboller aracılığıyla beslenmenin kültürel ve toplumsal anlamlarını ortaya koyar. Yani, bu resimler hem “ne yenildiğini” hem de “yemeğin nasıl bir sosyal ve ritüelistik bağlamda tüketildiğini” gözler önüne serer (Şekil 4.17.).



Şekil 4.17. Magura Mağarası MÖ 8000-4000, Bulgaristan (Ertuğrul, 2015)

Mağara resimleri, sadece bireysel bir yaratım değil; bir topluluğun ortak belleğini simgeler. Av sahneleri ve hayvan figürleri, yiyeceğin bireysel bir tüketimden ziyade kolektif bir paylaşımı ifade ettiğini gösterir. Avın başarısı, bir kişinin değil, topluluğun başarısıdır. Av sonrası yemek, yalnızca karın doyurmak değil; aynı zamanda sosyal bağları güçlendiren bir eylemdir. Bu bağlamda, mağara resimleri bize erken dönem topluluklarının yemek etrafında şekillenen sosyal yapısını ve gastronominin kolektif doğasını anlatır.

Bu resimler, besin kaynaklarını betimlemenin ötesinde, insanın doğayla kurduğu ilişkinin en erken sanatsal ifadelerinden biriydi. Ancak göçebe avcı-toplayıcı topluluklardan yerleşik hayata geçişle birlikte, insanın beslenme pratiği de değişti; av sahnelerinin yerini, tarım, mutfak ve ziyafet kültürünü yansıtan görseller aldı. Bu dönüşüm, sanatın işlevine de yansdı. Artık besin yalnızca bir hayatta kalma unsuru değil, aynı zamanda bir statü göstergesi, dini ritüellerin parçası ve sosyal yaşamın belirleyici unsuru hâline gelmişti. Bu değişimle birlikte, mağara duvarlarına çizilen sahneler yerini fresk ve mozaiklere bıraktı. Özellikle Antik Mısır, Yunan ve Roma’da freskler, toplumların yemek alışkanlıklarını, mutfak pratiklerini ve ziyafet anlayışlarını görselleştiren önemli bir sanat formu hâline geldi.

4.2. Yerleşik Hayata Geçişte Duvar Sanatı: Çatalhöyük (MÖ 7000-6000, Anadolu)

Mağara resimleri, göçebe avcı-toplayıcı toplumların doğayla kurduğu ilişkinin en erken sanatsal ifadelerinden biriydi. Ancak insan toplulukları tarıma yönelip yerleşik hayata geçtiğinde, sanatsal üretim de değişime uğradı. Av sahnelerinin yerini, tarımla ilişkilendirilen ve topluluk yaşantısını yansıtan tasvirler aldı. Anadolu’daki Çatalhöyük duvar resimleri, bu geçişin önemli bir örneğidir.

Çatalhöyük'te bulunan duvar resimleri, dönemin yaşam tarzını anlamak açısından oldukça önemlidir. Duvarlar sıvandıktan sonra beyaz badana üzerine kırmızı, siyah ve sarı renklerle yapılan tasvirlerde av sahneleri, hayvan figürleri ve insan hareketleri dikkat çekmektedir (Altuntaş, 2013). Bu betimlemeler, avın topluluk için yalnızca bir beslenme kaynağı olmadığını, aynı zamanda kültürel ve ritüelistik bir anlam taşıdığını göstermektedir. Avın iyi geçmesi için yapılan dans sahneleri, yemek ve ritüel arasındaki ilişkiyi vurgulayan unsurlardır (Artun, 2016).

Bu bağlamda, Çatalhöyük'te avcılık ve toplayıcılık önemli bir geçim kaynağı olmakla birlikte, avlanacak hayvanların seçilmesi, av ritüelleri ve bu ritüellerin sanatsal üretime yansımaları, dönemin gastronomik anlayışını da belirlemiştir. Örneğin, duvarlarda sıklıkla betimlenen leopar figürleri (Şekil 4.18.) topluluk için kutsal bir anlam taşımaktadır. Çatalhöyük sakinlerinin leoparı tüketmekten kaçındığı ve bu hayvanın besin olarak değil, ritüelistik bir figür olarak ele alındığı düşünülmektedir (Hodder & Gargett, 2020).



Şekil 4.18. İki leoparın tasvir edildiği kabartma (Mellaart, 1988, s. 92)

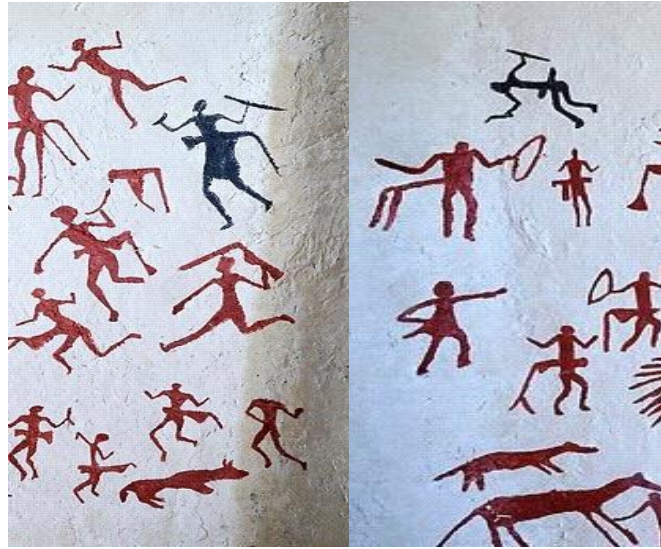


Şekil 4.19. Kırmızı boyalı baskı el izleri, MÖ 7000, Çatalhöyük

Çatalhöyük duvarlarında yer alan el izleri (Şekil 4.19.), toplumsal hafızanın, kimlik inşasının ve sembolik anlamların önemli bir parçasıdır. Bu el izleri, avcılıkla bağlantılı olarak, beslenme ve yemek pişirme ritüellerinde de bir iz bırakma isteğini temsil edebilir (Mertek, 2018). Neolitik dönemde yemek pişirme süreçleri, kolektif bir eylem olarak gerçekleştiğinden, el izlerinin mutfakla olan bağlantısı, yemek yapma sürecinin toplumsal ve ritüelistik bir yönü olduğuna işaret etmektedir.



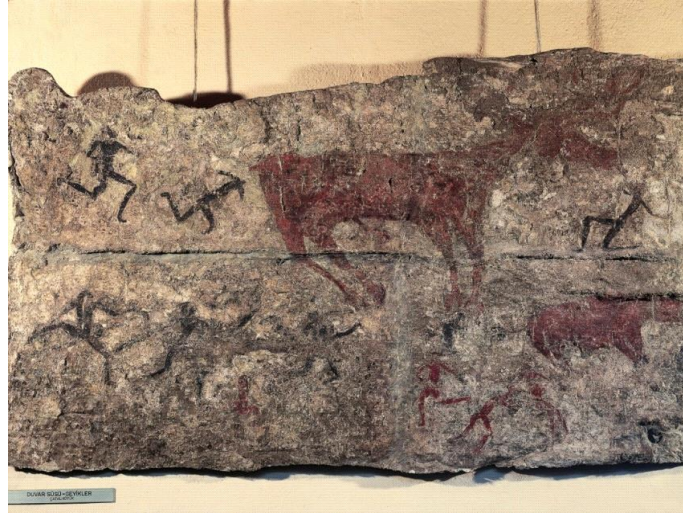
Şekil 4.20. Akbaba ve turna kuşu figürleri, MÖ 7100, Çatalhöyük



Şekil 4.21. İnsan ve hayvan figürlü av sahneleri, MÖ 7000, Çatalhöyük

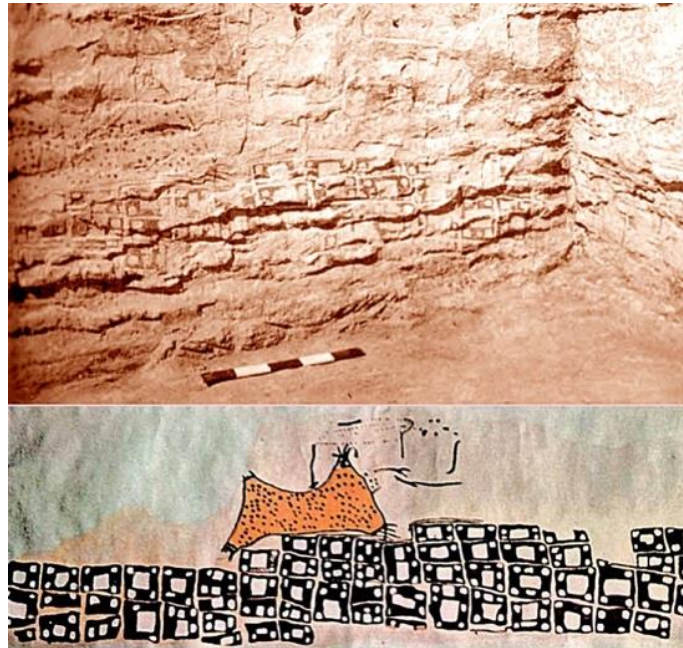
Çatalhöyük topluluğu, tarımın gelişimi ile birlikte tahıl üretimine başlamış, ekmeklik buğday ve arpa gibi tahılları yetiştirmiştir. Aynı zamanda avcılıkla beslenmeye devam etmiş, özellikle sığır eti tüketimi ön plana çıkmıştır (Altuntaş, 2013). Bununla birlikte, yabancı

hayvanlara duyulan hayranlık, onların yalnızca bir besin kaynağı olmadığını, aynı zamanda kutsal anlamlar taşıdığını göstermektedir (Şekil 4.22.).



Şekil 4.22. Konya Çatalhöyük geyik avı duvar resmi MÖ 7400-6000, Anadolu Medeniyetleri Müzesi

Bu bağlamda, yemek tüketiminin sanatsal betimlemelerle iç içe geçtiği söylenebilir. Çatalhöyük'te yemek pişirme ve tüketim sürecinin, yalnızca hayatta kalma mücadelesinin bir parçası olmadığı, topluluğun sembolik dünyasını ve inançlarını şekillendirdiği görülmektedir. Özellikle bazı hayvanların tüketiminin tabu olarak kabul edilmesi, yemek kültürü ve inanç sistemleri arasındaki bağlantıyı güçlendirmektedir (Hodder, 2016).



Şekil 4.23. Hasandağı volkanik patlamasını gösteren çizim, MÖ 6600

Hayvan ve insan figürlerinin dışında da Neolitik merkez Çatalhöyük'te coğrafyanın izlerini yansıtan çizimler bulmak mümkündür. Kentin ardında yamaçları aşağı doğru yuvarlanan volkanik kürelerle kaplı, patlayan bir yanardağ tasvirinde dağın üzerinde duman ve küllerden oluşan bir bulutun yer aldığı patlayan koniden de benzer kitleler fırlamaktadır (Şekil 4.23.). Dağın çift konili oluşundan dolayı dağın Konya ovasının doğu ucunda yer alan ve Çatalhöyük'ten görülebilen 3.268 yüksekliğe sahip Hasandağı olduğu düşünülmektedir (Mellaart,1967). Hasandağı resmindeki volkanik patlama, o dönemde yaşayan insanlar için bir felaketin habercisi olabilir. Ancak bu tür resimler, sadece bir anıyı veya korkuyu aktarmaktan öte, topluluğun ortak hafızasını ve deneyimlerini simgeler. İnsanlar, böyle doğal olayları gözlemleyerek hangi bölgelerin güvenli ya da riskli olduğunu öğrenir ve tarım veya yerleşim kararlarını buna göre şekillendirirler. Bu resimler, bir tür “uyarı levhası” gibi işlev görerek gelecek kuşaklara yaşanmış olayları anlatır.

Yerleşik hayata geçen toplumlar için tarım ve gıda üretimi hayati önemdedir. Hasandağı resmi, dolaylı olarak insanların hangi alanlarda tarım yapabileceklerini, hangi bölgelerden uzak durmaları gerektiğini işaret eder. Bu da mağara resimlerinin sadece sanat amaçlı değil hayatta kalma stratejileriyle de bağlantılı olduğunu gösterir.

4.3. İki Nehir Arası Sanat: Mezopotamya Duvar Resimleri, Kabartmaları ve Gastronomi İzleri, MÖ 4000-2000

Eski Mezopotamya duvar sanatı, bölgenin siyasi, dini ve toplumsal yapısının görsel bir temsili olarak, sadece estetik değil, aynı zamanda ideolojik bir işlev üstlenmiştir. Fırat ve Dicle nehirlerinin sunduğu bereketli coğrafyada gelişen bu sanat anlayışı, doğal kaynakların sınırlılığı nedeniyle taş yerine çoğunlukla kerpiç ve kil malzeme üzerine şekillenmiş; bu durum ise duvar resimlerinin daha çok tapınaklar, saraylar ve anıtsal yapılarda rölyef ya da boyama teknikleriyle varlık bulmasına neden olmuştur. Sümerlerden itibaren tapınak mimarisinin önemli bir parçası olarak geliştirilen kabartmalı duvar levhaları, sadece bir süsleme değil, dinsel ve siyasi bir bildirinin taşıyıcısı olmuştur. Özellikle Lagaş kralı Ur-Nanşe'nin bir tapınak inşasını betimleyen kabartması (Şekil 4.24.), kralın dinsel sorumluluğunu vurgularken, figürlerin hiyerarşik ölçekte yerleştirilmiş olması, bu sanatın mesaj odaklı doğasını da açıkça ortaya koyar (Bottéro, 2007, s.80). Elinde içki kadehiyle kutlama yapıyor olması da gastronomik açıdan dikkate değerdir.



Şekil 4.24. Lagaş kralı Ur Nanşe'nin taş duvar levhası, Louvre Müzesi, Paris

Bu anlatım geleneği, savaş ve zafer temalarıyla birleşerek Akad döneminde daha da güçlenmiştir. Kral Naram-Sin'in zaferini konu alan steller (Şekil 4.25.), duvar kabartmalarında kral figürünün tanrısal bir mertebeye sunulduğu kompozisyonlara öncülük etmiştir. Bu tür sahnelerde figürlerin yukarıya doğru tırmanışı, güç ve kutsallığın mekânsal olarak da vurgulandığı bir düzenleme biçimidir (Oates, 2015, s.32). Akad sanatının bu karakteristik özelliği, Mezopotamya sanatının yalnızca biçimsel değil, anlatı düzeyinde de politik olduğunu gösterir. Zafer, yalnızca anlatılmakla kalmaz, izleyicinin gözünde tanrısal bir düzenin parçası olarak temsil edilir.



Şekil 4.25. Naram-Sin steli, Louvre Müzesi, Paris

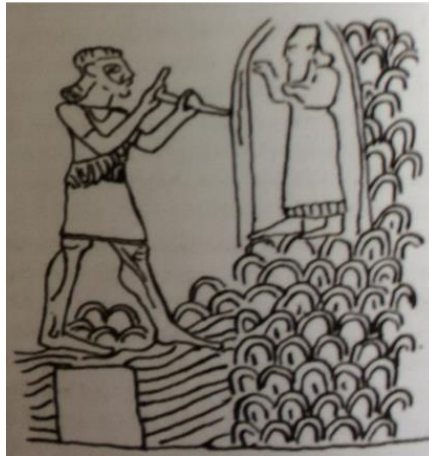
Babil döneminde ise duvar sanatı, özellikle mimarının tamamlayıcı bir unsuru olarak öne çıkar. II. Nabukadnezar döneminde inşa edilen İştâr Kapısı ve ona bağlanan Aslanlı

Tören Yolu üzerindeki kabartmalar (Şekil 4.26.) hayvan figürleri aracılığıyla gücün ve koruyucu tanrısallığın vurgulandığı yoğun sembollerle bezenmiştir. Bu kabartmalar, estetik öğeleri ön planda tutarken, krallığın ihtişamını ve düzenini yansıtmayı da amaçlar (Bordreuil vd., 2015, s.471).



Şekil 4.26. Muhafız aslan heykeli, Irak Müzesi, Bağdat

Yeni Asur dönemine gelindiğinde ise duvar sanatı, dramatik anlatımı ve teknik derinliği ile zirveye ulaşır. Nimrud, Korsabad ve Ninive gibi başkentlerde saray duvarlarını boydan boya süsleyen kabartmalar hem teknik olarak gelişmiş hem de anlatı düzeyi bakımından detaylı ve gerçekçidir. Duvar sanatı, yalnızca yöneticilerin ve tanrıların temsiliyle sınırlı kalmaz; zaman zaman sanatçının kendisi de bu temsilde yer bulur. Bir Asur sanatçısının görev başında tasvir edildiği kabartma (Şekil 4.27.), dönemin sanata verdiği önemi ve sanatçının üretim sürecindeki konumunu gösteren nadir örneklerdendir (Sevin, 2010, s.14).



Şekil 4.27. Bir Asur sanatçısı iş başındayken

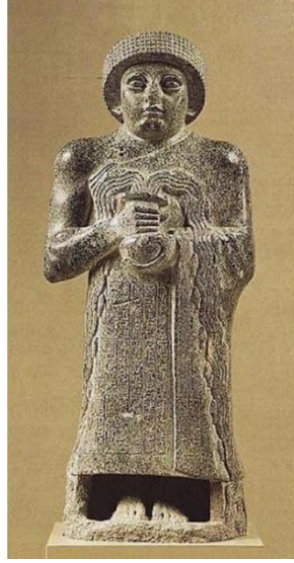
Mezopotamya duvar sanatı, estetik değerlerinin yanı sıra din, iktidar ve ideolojiyle sıkı sıkıya bağlantılı bir anlatı alanı olarak işlev görmüştür. Zamanla geometrik ve sade anlatımlardan dramatik ve derinlikli kompozisyonlara doğru evrilen bu sanat, yalnızca dönemin politik ve kültürel zihniyetini yansıtmakla kalmamış, aynı zamanda onu şekillendiren bir araç olarak tarih boyunca etkisini sürdürmüştür.

Eski Mezopotamya duvar sanatı, yalnızca estetik bir ifade biçimi değil, gündelik hayatın ve toplumsal ilişkilerin çeşitli boyutlarını görünür kılan ideolojik bir araç olarak da işlev görmüştür. Bu sanatın en dikkat çeken yönlerinden biri, ziyafet, kurban, sunu ve toplu tüketim sahneleri aracılığıyla kamusal yemek kültürünün görsel temsiline alan açmasıdır. Tapınak duvarlarında ve stellerde betimlenen dini törenler, yalnızca kutsallığın görselleştirilmesi değil, aynı zamanda dönemin yiyecek sunumlarına dair bilgilerin de ipuçlarını barındırır. Kralın tanrılara takdimde bulunduğu sahnelerde yer alan içki kapları, sunu masaları ve kurban hayvanları; dönemin beslenme pratiklerinin ritüel boyutunu vurgular.



Şekil 4.28. Ur Standartı'nın barışı anlatan yüzü, British Museum, Londra

Sümer kabartmalarında, özellikle zafer sonrası yapılan kutlamalarda ve barış dönemlerinin temsil edildiği sahnelerde, kalabalık ziyafet betimlemeleri dikkat çeker. “Ur Standardı”nın barışı anlatan yüzü (Şekil 4.28.) bu açıdan oldukça anlamlıdır. Bu sahnede figürlerin elindeki kadehler, çalgıcılar ve sunucularla birlikte betimlenmiş olması, yemeğin yalnızca fizyolojik bir ihtiyaç değil, sosyal bir ritüel ve politik bir gösteri olduğunu ortaya koyar. Bu durum, Mezopotamya gastronomisinin yalnızca içerikten ibaret olmadığını, aynı zamanda biçim ve törenle de sıkı sıkıya bağlantılı olduğunu gösterir.



Şekil 4.29. İçinden sular fişkırان vazolu “Gudea” heykeli. Louvre Müzesi, Paris

Lagaş şehir devletinin hükümdarı Gudea’ya ait çok sayıda heykel günümüze ulaşmıştır. Bu heykellerden biri, Gudea’yı elinde geniş bir vazo tutarken betimlemektedir. (Şekil 4.29.) Kalsitten yapılmış bu heykelde, vazodan berrak ve akıcı sular fişkırmaktadır. Mezopotamya inanç sisteminde bu tür su betimlemeleri, yalnızca fiziksel bir yaşam kaynağını değil; tanrıların lütfu, yöneticinin adaleti ve toplumun huzur ve bereket içindeki varlığını simgelemektedir. MÖ 3000 sonlarına ve MÖ 2000 başlarına tarihlenen bu anlayışa göre, yöneticinin kutsal suyu halka sunması, onun tanrılarla olan bağı ve halkına refah getirme sorumluluğunu da temsil eder. Gudea’nın taşıdığı vazo bu yönüyle hem sembolik hem de törensel bir anlam taşır; su burada sadece içilen bir madde değil, tanrısal düzenin somutlaştırılmış bir parçasıdır.



Şekil 4.30. İçinden su fişkırان vazolu Tanrıça İştär heykeli, Halep Müzesi

İçinden su fışkıran vazo tutan bereket sembolü bir başka heykel betimlemesi de yaklaşık MÖ 2100 yıllarına tarihlenen ve Mari Sarayı'nda keşfedilen 1,50 metre boyundaki tanrıça İştâr heykelidir (Şekil 4.30.). Tanrıça, oldukça karmaşık yapıda, dönemi açısından sıra dışı kabul edilebilecek kesimli bir giysi giymektedir. Bu yönüyle heykel, bilinen en eski dokuma formlarından birine dair ipuçları sunmaktadır. Tanrıçanın Mari halkına bolluk ve refah getirme gücü, sadece geleneksel fışkıran su sembolüyle değil, bu sembolün fiziksel olarak işlevsel kılındığı yenilikçi bir yolla da ifade edilmiştir. Tanrıçanın elindeki kabın içi deliktir ve bu delik, heykelin tabanında yer alan bir başka boşluğa ince bir kanal aracılığıyla bağlanmaktadır. Bu sistem sayesinde, istendiğinde gerçekten kap içerisinden su akışı sağlanabilmektedir. Böylece tanrıçanın bereket dağıtıcı ve koruyucu gücü hem görsel hem de işlevsel bir düzlemde izleyiciye aktarılmış; kutsal figür, adeta doğrudan bir mucizeye aracı olacak biçimde somutlaştırılmıştır.



Şekil 4.31. Uruk Vazosu, Irak Müzesi, Bağdat

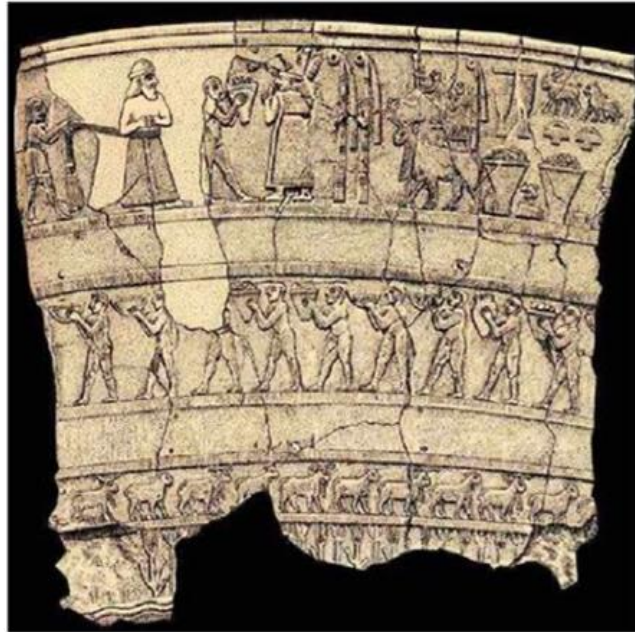


Şekil 4.32. Uruk Vazosu detay, Irak Müzesi, Bağdat

Uruk kentindeki büyük İnanna Tapınağı'nda gün yüzüne çıkarılan ve MÖ 3000 başlarına tarihlenen bu kaymaktaş vazo (Şekil 4.31.), orijinaline ait on beş parçanın birleştirilmesiyle yeniden yapılandırılmıştır. Vazonun yüzeyinde, frizler hâlinde düzenlenmiş çok katmanlı sahneler yer almaktadır. En üstte, hizmetkârların sıra hâlinde ilerleyerek tapınağın koruyucu tanrıçası İnanna'ya (İştâr) yiyecek sunuları taşıdığı görülür. Bu sahnelerin altında, koyunların ritmik yürüyüşü ve onun hemen altında ise başaklardan oluşan bir tarım frizi yer almaktadır. Bu üçlü düzenleme, Mezopotamya toplumunun geçim kaynakları olan tarım ve hayvancılığı açık bir biçimde görselleştirir.

Sümerler için bu iki temel üretim alanı yalnızca gündelik yaşamı değil, aynı zamanda dinsel sorumlulukları da şekillendiriyordu. Tanrıların beslenmesi, kralın ve halkın ortak görevi olarak kabul edilmekteydi. Zigguratların alt katlarında bulunan tahıl depoları bu işlevin fiziksel altyapısını oluştururken, çivi yazılı tabletlerde tanrılara sunulan gıda ve içeceklere dair detaylı miktarlar dahi kayıt altına alınmıştır. Bu bilgiler, Mezopotamya'da tanrılarla insanlar arasındaki ilişkinin ne kadar maddi ve düzenli bir zemine oturduğunu göstermesi açısından oldukça dikkat çekicidir.

Uruk Vazosu, yalnızca bu dinsel-törenselle anlatılarıyla değil, aynı zamanda kabartma bezemeleriyle de dikkat çeker. Konu çeşitliliği, anlatım gücü ve simgesel yoğunluğuyla sanat tarihinde önemli bir yere sahiptir. Bu eser, Mezopotamya sanatında kabartmalı anlatımın en erken ve en etkileyici örneklerinden biri olarak kabul edilmektedir.



Şekil 4.33. Kutsal Evlilik, Uruk vazosu, Irak Müzesi, Bağdat



Şekil 4.34. Ur-Nammu steli, Pensilvanya Üniversitesi Müzesi, Philadelphia

Yine erken Sümer stelinde üstte tanrısal simgeler altında ve dinsel tören giysileri içindeki kral, kucağında bir tanrıça oturan tanrı önünde libasyon⁵ yaparken görülmektedir (Şekil 4.34.).



Şekil 4.35. Üst düzey yönetici veya hükümdar ve keçili erkek figürler, Walters Sanat Müzesi, Baltimore (İnanç, 2017)

MÖ yaklaşık 3000 yılına tarihlenen bu kabartma parçası ise (Şekil 4.35.), kireçtaşı ve kaymaktası kullanılarak üretilmiştir. Ur kentinde keşfedilen eser, yalnızca 12 cm yüksekliğinde ve 25,1 cm genişliğindedir. 1930 yılında Henry Walters tarafından satın alınmış, bir yıl sonra da onun kişisel koleksiyonuna katılmıştır. Kabartmada oturur

⁵ Sıvı kurbanı. Helenler ve Romalılar içmeye başlamadan önce kadehlerindeki ilk yudumu tanrıların payı olarak toprağa döker, böylece tanrıların gönlünü hoş tutmayı amaçlardı (Güveloğlu, 2019, s.81).

pozisyonda tasvir edilen hükümdar, sağ elinde bir beher, sol elinde ise bir bitki tutmaktadır. Bu poz hem otorite hem de doğurganlık ve bereketle ilişkilendirilen semboller üzerinden güç temsili oluşturur. Kralın karşısında yer alan çıplak bir rahip, elindeki sürahiyi sunmak üzere öne eğilmiş durumdadır. Aynı sahnede, küçük bir keçi kralın dizine doğru zıplarken görülür; bu detay, keçinin adak ya da hediye olarak sunulmakta olduğuna işaret eder. Kabartmada yer alan iki görevli figürün püsküllü etek giymesi, dönemin ritüel kıyafetlerini yansıtırken; öndeki figürün ellerini göğsünde birleştirmiş hâli, saygı ve teslimiyetin görsel ifadesi olarak yorumlanabilir. Bu sahne, yalnızca kraliyet otoritesini değil, aynı zamanda dini ritüelin ve sunu geleneğinin Mezopotamya'daki önemini de simgeler.



Şekil 4.36. Şifa Tanrısı Adapa, Wellcome Kütüphanesi Koleksiyonu, Londra

MÖ yaklaşık 3000 yılına tarihlenen ve özgün olarak boyanmış bir yüzeye sahip olan bu kabartma (Şekil 4.36.) Mezopotamya mitolojisinde önemli bir yere sahip olan Adapa figürünü konu almaktadır. Kabartmada, her iki elinde balık tutarken betimlenmiştir. Bu sahne, yüzeydeki renk uygulamalarıyla birlikte yalnızca görsel bir zenginlik sunmakla kalmaz; aynı zamanda tanrının doğayla, özellikle de su ve bereketle olan bağını sembolize eder (Black & Green, 1992, s. 11). Adapa, birçok kaynakta bilgelik, tıp ve şifa tanrısı olarak geçmekte olup, zamanla tanrısal bilgiyle donatılmış bir rahip figürüne dönüşmüştür. Onun balık taşıyan hali, Mezopotamya'nın su kültürüyle doğrudan ilişkilidir; zira balık, o dönemde yalnızca besin değil, aynı zamanda ruhsal ve fiziksel arınmanın bir sembolü olarak kabul edilmekteydi.

Bu kabartma, Adapa'nın sadece bir şifa dağıtıcısı değil, aynı zamanda tanrılarla insanlar arasındaki aracı rolünü de görselleştirir. Bazı mitolojik anlatımlarda Adapa, rüzgâr tanrısının kanadını kırdığı için tanrıların huzuruna çıkarılmış, kendisine ölümsüzlük teklif edilmesine rağmen onu reddetmiştir (Bottéro, 2004, s. 102). Bu olay, Mezopotamya kozmolojisinde bilgelik ile insanlık arasındaki kırılmayı simgeler. Kabartmada yer alan balıklar ise, bu mitin dolaylı bir uzantısı olarak, yaşamla ölüm arasındaki geçişin, yani bedenin ve ruhun şifaya kavuşmasının metaforu hâline gelir.

Sanatsal açıdan bakıldığında, kabartmanın boyanmış olması o dönem için özel bir statü göstergesidir. Kabartmalarda renk kullanımı, anlatılan figürün kutsallığını ve dikkat çekiciliğini artırmak amacıyla tercih edilmiştir. Bu bağlamda Adapa'nın betimi hem dini hem de estetik düzeyde anlam yüklüdür. Ellerinde tuttuğu balıklarla birlikte tasviri, Mezopotamya'nın hem mitolojik hem de günlük yaşamında beslenme, su ve sağlık arasındaki derin bağlantıyı gözler önüne serer.



Şekil 4.37.Uruk (Warka) steli, Irak Müzesi, Bağdat

MÖ 5000 sonlarından itibaren şekillenmeye başlayan saray merkezli resim ve heykel sanatı, küçük değişimlerle birlikte İlkçağ boyunca varlığını sürdürmüş ve ağırlıklı olarak hükümdarın kimliğini ön plana çıkarmaya odaklanmıştır. Bu temsillerde kral; kimi zaman bir din adamı, kimi zaman bir savaşçı ya da avcı kimliğiyle resmedilmiş ve böylece çok yönlü otoritesine vurgu yapılmıştır. Kabartmalarda ya da taş eserlerde hükümdarın tanınmasını sağlayan karakteristik detaylardan biri, ensesinden yukarıya doğru toplanmış bir saç topuzu ve bunun üzerinden başı çevreleyen bir alın bağıdır. Bu görsel özellik, onu diğer figürlerden ayıran önemli bir işarettir.

Uruk Vazosu'nda seçkin kişi, bir tahtta oturan tanrı figürüne küçükbaş hayvanlar ve yiyeceklerle dolu sunu tabakları sunarken betimlenmiştir. Bu sahne yalnızca bir adak ritüelini değil, aynı zamanda kralın tanrıya hizmet eden temsilci rolünü de ortaya koyar. Benzer biçimde, taş vazoların kabartmalarında ve silindir mühürlerde, bu önemli kişi bazen bitki saplarıyla çevrili, kutsal kabul edilen bir tarım alanında elindeki başakları takdim ederken gösterilir. Bu sahneler, tanrının yeryüzündeki tarım arazisinin simgesel sunumu olarak yorumlanmakta, kralın üretkenliği ve doğayla kurduğu düzen ilişkisini vurgulamaktadır.

MÖ yaklaşık 3000 yılına tarihlenen ve bazalttan yapılmış Uruk Steli (Şekil 4.37.) bu anlatım biçimlerinin bir başka örneğidir. Yaklaşık 80 cm yüksekliğindeki bu stel, kralın hem düşmanlarını yere serdiği hem de aslanları öldürdüğü iki ayrı sahneyi birleştirmektedir. Bu kompozisyon, kralın hem düşmanlarına karşı üstünlüğünü hem de doğaya karşı hâkimiyetini bir arada sunar. Aslan avı sahnesi, Mezopotamya ikonografisinde yalnızca bir kahramanlık göstergesi değil, aynı zamanda kralın “çoban kral” kimliğini meşrulaştıran bir unsurdur. Sürüsünü yırtıcı hayvanlardan koruyan bir hükümdar olarak tasvir edilen kral, böylece hem dünyevi hem de kutsal bir figür olarak toplum nezdinde konumlandırılmıştır.



Şekil 4.38. Bereket tanrıçası (Ninhursag), Louvre müzesi, Paris

MÖ yaklaşık 3000 yılına tarihlenen bu alçak kabartma ise (Şekil 4.38.) Arkaik Sümer Hanedan Dönemi'ne ait bir adak levhası olarak tanımlanmaktadır. Eserin merkezinde dikkat çekici bir delik yer almaktadır. Bu delik, tapınaklardaki adak nişlerine sabitlenebilmesi amacıyla açılmıştır ve döneme ait dini nesnelerde sıkça karşılaşılan işlevsel bir özelliktir. Levhada yer alan figürlerden sağda bulunan çıplak erkek, bir rahip ya da kral olarak

yorumlanmakta ve elindeki sıvıyı vazoya boşaltırken betimlenmektedir. Bu eylem, tanrıçaya yapılan sıvı sunusunun, yani kutsal bir adak töreninin temsilidir.

Kabartmada merkezi figür olarak tasvir edilen kişi, Sümer mitolojisinin önemli tanrıçalarından Ninhursag'dır. Adı *kadın dağı* anlamına gelen bu tanrıça, doğa ile özdeşleştirilen, doğurganlık ve bereketle ilişkilendirilen bir varlık olarak karşımıza çıkar. Kabartmada başına, tanrısal kimliğini simgeleyen tüylü bir taç takmıştır. Tanrıçanın yer aldığı zemin ise doğrudan onun adını taşıyan mitolojik dağ olan *hursagın* zirvesi olarak yorumlanmaktadır. Figürün arkasında yer alan hurma ağacı ise, Mezopotamya ikonografisinde doğurganlık, bereket ve düzenli büyüme gibi temaları sembolize eder.

Bu sahne yalnızca bir dini ritüelin betimlenmesi değil, doğanın döngüsellığı, üretkenlik ve tanrısal güç arasında kurulan ilişkinin de bir görsel anlatımıdır. Vazoya sıvı dökülmesi, Mezopotamya'da yaygın olan sunu ritüellerinin sembolik bir yansımasıdır ve burada yalnızca bir ibadet eylemi değil, aynı zamanda besin zincirinin ilahi boyutunun tanınması olarak da yorumlanabilir. Ninhursag'a sunulan sıvı, muhtemelen arpa ya da hurmadan elde edilen kutsal bir içecektir; bu da hem tarımsal üretime hem de fermente içkilerin dini bağlamda kullanımına işaret eder. Tanrıçanın arkasında yer alan hurma ağacı da yalnızca doğurganlıkla değil, Mezopotamya sofrasının temel kaynaklarından biri olan hurma meyvesiyle ilişkilidir. Bu anlatımda, tanrısal bereketin doğrudan gıda ile bağlantılı olduğu, yiyecek ve içeceğin yalnızca fiziksel değil, aynı zamanda ruhsal doyum sağlayan bir adak niteliği taşıdığı görülmektedir. Dolayısıyla bu kabartma, Mezopotamya toplumunun tanrılara yönelik gastronomik sunu kültürünün hem sembolik hem de törensel temsili olarak değerlendirilebilir.



Şekil 4.39. Ziyafet şöleni, Louvre Müzesi, Paris

MÖ 3000'e ait bir başka kabartma (Şekil 4.39.), Sümer Erken Hanedanlar Dönemi'ne tarihlenmekte olup ortasında yer alan delik nedeniyle hem işlevsel hem de sembolik özellikler taşır. Muhtemelen tapınak yapılarında ya da kamusal kutsal alanlarda sabitlenmek üzere tasarlanmış olan bu taş plaka, aynı zamanda anıtsal bir anlam da taşır. Kabartma, teknede geçen bir ritüel ziyafet sahnesini konu alır ve bu yönüyle Mezopotamya sanatında tanrılarla kurulan sembolik birlikteliğin en erken görsel anlatımlarından birini sunar. Ziyafet yalnızca dünyevi bir paylaşım değil, tanrılarla bağ kurma, onları onurlandırma ve ilahi düzenin parçası olma arzusunun dışavurumudur.

Kabartma iki sicilden oluşmaktadır. Üst sicilde yer alan sahnede, sağda bir erkek ve solda bir kadın figürü bardak tutar biçimde betimlenmiştir. Bu figürler, arpa ya da hurmadan yapılmış kutsal içecekleri birlikte tüketirken gösterilir. Bu durum, yalnızca ortak bir içki paylaşımı değil, aynı zamanda dinsel uyum ve sembolik bütünlüğün bir göstergesi olarak yorumlanabilir. Bu tür ziyafetler tanrılarla birlikteliği simgelemekte, sosyal yapının dini törenlerle bütünleştiği Mezopotamya yaşam tarzını yansıtmaktadır.

Alt sicilde ise teknedeki sahne daha detaylıdır. Bir konuk ve üç denizci, tanrısal birlikteliğe katılan insan temsilcileri olarak yer alır. Ortada bir keçi, her iki yanında ise muhtemelen ziyafet sırasında yenmek üzere hazırlanmış iki düve bulunmaktadır. Hayvanların bu şekilde sahneye dahil edilmesi, Mezopotamya'da kurbanlık hayvanların dini törenlerde ve kutsal şöenlerde merkezi bir yere sahip olduğunu ortaya koyar. Sağda oturan figürün başının üzerinde rakamlar yer alır; Sümerlerde tanrılar önem sırasına göre sayılarla temsil edildiğinden, bu figürün tanrısal bir varlık ya da tanrının temsilcisi olduğu düşünülmektedir.

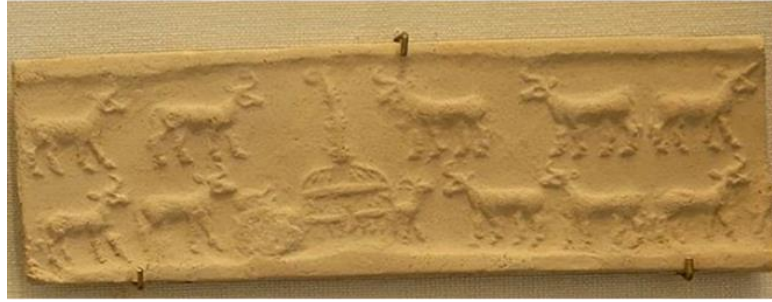
Figüratif detaylara gösterilen özen, bu dönemin sanat anlayışına da ışık tutar. Önden bakıldığında sağda yer alan figürün geniş omuzları dikkat çekerken, iri gözler ve belirgin burun, yüz hatlarında idealize edilmiş bir gücün ve zekânın sembolüdür. Erkek figürler sakallı, uzun saçlı ve kaunakes adı verilen, püsküllü dokuma ya da posttan yapılmış geleneksel Sümer etekleriyle betimlenmiştir. Giysi detayları hem kimlik hem de sınıfsal ayrıcalık vurgusunu pekiştirir. Bu tür stilizasyon ve sembolik anlatım, Erken Hanedanlar Dönemi alçak kabartmalarında yaygın olarak görülmektedir.

Ziyafet sahnesinin kutsal anlamı yalnızca sembolik düzeyde değil, gastronomik ritüelin sosyal ve dini işlevi açısından da önemlidir. Hayvanların kurban edilmesi,

içeceklerin paylaşılmaması ve toplu yeme eylemi, nemin beslenme kültürünün yalnızca yaşımsal değil, aynı zamanda trenselsel bir düzen içinde gerekleştittiğini göstermektedir. Mezopotamya şehir devletlerinde bu tür törenlerin özellikle bahar ekinoksu dönemlerinde, yılbaşı festivalleri ya da kutsal evlilik ritüelleriyle bağlantılı olarak düzenlendiği bilinmektedir. Bu bağlamda kabartma hem dini hem de toplumsal katmanlarda anlam taşıyan bir görsel belgedir.



Şekil 4.40. Rahip kral, Louvre Müzesi, Paris



Şekil 4.41. Ahırdaki sığır sürüsü, Louvre Müzesi, Paris

Mö 4100–3000 yılları arasına tarihlenen Uruk ağı’na ait bu silindir mhrlerden kesitler (Şekil 4.40. - 4.41.), Mezopotamya’nın erken dönem toplumsal, ekonomik ve dinsel yapısına ışık tutan en eski görsel belgeler arasında yer alır. Kireçtaşından yapılmış bu mhrlerden birinde, rahip-kral ve yardımcısı, kutsal kabul edilen bir sığır sürüsünü beslerken betimlenmiştir. Diğer mühürde ise geniş bir sığır sürüsü sahnesi ne çıkar. Bu tür betimlemeler, hayvancılığın Sümer toplumundaki önemini ve özellikle tapınaklarla ilişkili ritüel işlevini vurgular. Srler yalnızca ekonomik birer kaynak değil, aynı zamanda tanrılara sunulmak üzere yetiştirilen kutsal varlıklar olarak değerlendirilmiştir.

Rahip-kral figürünün sürüyle doğrudan ilişkilendirilmesi, onun yalnızca bir yönetsel ya da dini lider olmadığını, aynı zamanda tanrılara sunulacak gıdaların üretiminden de sorumlu kutsal bir aracı olarak görüldüğünü gösterir. Bu tür mühürlerde betimlenen sahneler, Mezopotamya’da tanrıların doğrudan beslendiği, yiyecek ve içeceğin sembolik değil fiziksel olarak da sunulduğu inancının somut örnekleridir. Sığır gibi büyükbaş hayvanlar, süt ve et üretiminin yanı sıra tarımsal faaliyetlerde de kullanıldıkları için, yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda törensel birer unsur olarak da büyük değer taşımıştır.

Mühürlerdeki bu sahneler aynı zamanda, tapınak ekonomisinin nasıl örgütlendiğine dair ipuçları sunar. Tapınaklar hem dini merkezler hem de gıda üretiminin planlandığı, hayvancılık ve tarımın organize edildiği yerlerdi. Sürünün beslenmesi, yalnızca günlük bir sorumluluk değil, tanrılara yönelik ritüel bir eylem olarak algılanıyordu. Bu mühürler, Mezopotamya’da gastronomik düzenin dinsel bir görev olarak içselleştirildiğini ve kutsal figürlerin bu döngünün merkezinde konumlandırıldığını açıkça ortaya koyar.

Stilistik olarak bakıldığında, bu erken dönem mühürlerde figürlerin sade ama etkili bir biçimde resmedildiği, hayvanların anatomik özelliklerinin dikkatle işlendiği ve sahne kompozisyonlarının ritmik bir düzende kurgulandığı görülür. Bu, Uruk Çağı’nın sanat anlayışının yalnızca işlevsel değil, aynı zamanda estetik düzeyde de gelişmiş olduğunu gösterir.



Şekil 4.42. Naram-Sin’in oğlu Şarkali-şarri’nin emrindeki bir kâtibin mührü, Louvre Müzesi, Paris

Akad Dönemi’ne tarihlenen silindir mühürler (Şekil 4.42.) yalnızca biçimsel özellikleriyle değil, içerik bakımından da Mezopotamya sanatında dikkat çeken önemli eserler arasında yer alır. Bu mühürlerde, Sümer geleneğinde sıkça rastlanan şölen ve sunu sahnelerinin yerini giderek daha belirgin biçimde mitolojik anlatılar almıştır. Akad mühürleri, dönemin Sami tanrılarına ve onların sembolik güçlerine odaklanarak, tanrıların doğayla, insanla ve birbiriyle olan ilişkilerini vurgulamıştır. Bu bağlamda Güneş Tanrısı

Şamaş, Ay Tanrısı Sin ve aşk ile savaşın tanrıçası İştar, mühür ikonografisinin başat figürleri hâline gelmiştir. Bu tanrılar, Sümer panteonundaki Utu-Babbar, Nannar ve İnanna'nın Sami dünyasındaki karşılıkları olarak düşünülmelidir.

Akadlılar, bu mitolojik anlatıları hükümdar kimliğiyle de ilişkilendirmiştir. Sargon'un oğulları Rimuş ve Maniştusu ile torunu Naram-Sin hem savaşçı hem de tanrısai düzeyde bilgelige sahip liderler olarak betimlenmiş, böylece kraliyet otoritesi göksel kökenlerle meşrulaştırılmıştır. Ancak Akad kralları yalnızca savaş ve güç temsili üzerinden değil, aynı zamanda Sümerlilerin dini ve ekonomik geleneklerine bağlılıklarıyla da öne çıkmıştır. Bu durum, mühürlerde sıkça rastlanan tarım ve üretim temalı sahnelerde açıkça gözlemlenebilir.

Silindir mühürlerde yer alan deniz, balık, saban ve gemi gibi imgeler, Akadlıların ticaret, denizcilik ve tarımsal faaliyetlerdeki gelişimini temsil ederken; aynı zamanda Sümer geleneğine duyulan kültürel saygının da bir ifadesidir. Özellikle balık ve saban figürleri, beslenme zincirinin ve üretim süreçlerinin dini sembollerle iç içe geçtiğini göstermektedir. Gemi ve saban imgeleriyle temsil edilen ticaret ve tarım faaliyetleri, yalnızca ekonomik değer taşımamış; aynı zamanda kutsal düzenin bir parçası olarak algılanmıştır. Bu bağlamda mühürler, sadece bürokratik bir işlev görmeyen ötesinde, tanrılar, krallar ve toplumsal refah arasındaki ilişkinin görsel kayıtları olarak da değerlendirilmelidir.

Akad mühürleriyle birlikte Mezopotamya'da sanat dili hem figüratif hem tematik açıdan derinleşmiş; mitos ile ekonomi, siyaset ile ibadet, sembolizm ile gerçeklik iç içe geçmiştir. Bu çok katmanlı anlatım biçimi, mühürleri yalnızca küçük taş nesneler değil, bir dönemin zihinsel haritasını yansıtan arşiv belgeleri hâline getirmiştir.



Şekil 4.43. Akad silindir mührü, British Museum, Londra

Bu mühürde ise (Şekil 4.43.) bir tanrı figürü tarafından yönlendirilen ya da kutsal bir görev için yol gösterilen bir kişi, sahnenin sağında tapınma pozisyonunda betimlenmiştir. Elinde bir topuz taşıyan bu kişi, figürler arasında hiyerarşik açıdan aracı bir konumda yer alır. Karşısında, ejder biçimli bir yaratığın arkasında duran başka bir tanrıya doğru yönelmiş durumdadır. Bu dramatik sahne, Mezopotamya sanatında adak sunumu ve tanrılar arası ilişkilerin sembolik anlatımı açısından dikkat çekicidir. Adak olarak sunulan keçi, Mezopotamya toplumunda yalnızca bir hayvan değil; beslenme kültürünün ve dini sorumluluğun bir araya geldiği simgesel bir unsurdur. Bu tür sunular, toplumun tanrılara karşı duyduğu minnettarlığın ve süreklilik arz eden üretim-tüketim döngüsünün metaforik bir ifadesi olarak yorumlanabilir. Aynı zamanda, keçinin tanrıya fiziksel olarak sunulması, Mezopotamya’da gıda ile kutsal arasında kurulan doğrudan bağlantıyı da yansıtır.

Babil ve Asur kabartmalarında ise yemek kültürü, saray görkemiyle iç içe geçer. Özellikle avlanma (Şekil 4.44.) ziyafet ve av dönüşü verilen şölen sahnelerinde, yaban hayvanlarının hazırlanışı, sunumu ve tüketimiyle ilgili sahneler, dönemin aristokratik yeme-içme kültürünün kodlarını taşır. Kralların, avladıkları hayvanlarla birlikte tasvir edilmesi, bu eylemin yalnızca güç gösterisi değil, aynı zamanda seçkin sınıfa özgü bir gastronomik pratiğin parçası olduğunu da ima eder. Yaralı aslan sahnesinde görüldüğü gibi (Şekil 4.45.) duvar sanatında dramatik etkiyi artırmak adına detaylara verilen önem ve perspektif kullanımı oldukça belirgindir (Sevin, 2010, s.202). Kralın çevresindeki diğer figürlere oranla daha büyük resmedilmesi, yalnızca fiziksel değil, kutsal ve siyasi üstünlüğünü de simgeler.



Şekil 4.44. Avlanan hükümdardan (Aşşur-ban-apli) ayrıntı, Kuzey Sarayı, Ninive



Şekil 4.45. Arka ayakları felç olmuş yaralı aslanın ızdırabı, Ninive Kuzey Sarayı, British Museum, Londra

Asur kabartmalarında betimlenen ziyafet sahnelerinde kullanılan içki kapları, çeşitli biçimli sunu tepsileri, figürlerin oturuş düzeni ve hizmet eden görevlilerin duruşları; Mezopotamya’da yiyecek tüketiminin yalnızca bedensel değil, aynı zamanda kültürel ve ritüel bir pratik olduğunu ortaya koyar. Bu bağlamda duvar sanatı, yemek kültürünün bir tarihsel belgesi gibi okunabilir. Mezopotamya gastronomisinin yalnızca malzeme ve teknikten ibaret olmadığı, aynı zamanda sosyal yapının ve otoritenin temsili olarak işlev gördüğü bu görsel anlatımlarda açıkça gözlemlenmektedir.



Şekil 4.46. Kuş desenli vazo, Louvre Müzesi, Paris.

Eski Babil Dönemi’ne ait çömlekler genellikle sade, bezemesiz ve işlevsel niteliktedir. Ancak bu genel eğilimin dışına çıkan bazı istisnai örnekler, dönemin sanat anlayışında farklı anlam katmanlarının da var olduğunu ortaya koyar. Larsa’da bir mezarda ele geçirilen ve yaklaşık 26,3 cm yüksekliğinde olan bu özel vazo (Şekil 4.46.), bu yönüyle dikkat çeker.

Eser, yalnızca taşıdığı işleviyle değil, aynı zamanda ikonografik zenginliğiyle de öne çıkmaktadır. Vazonun yüzeyinde, oldukça canlı ve hareketli biçimde işlenmiş hayvan figürleri ile birlikte, aşk ve savaş tanrıçası İştâr'a ait kabartmalar yer alır. Hayvan betimlemelerinin simgesel düzeyde bolluk, güç ya da doğayla uyumu temsil ettiği; İştâr figürlerinin ise tanrısal koruma, bereket ve dönüşüm gibi temaları yansıttığı düşünülmektedir. Bu iki temanın bir araya gelişi, vazonun yalnızca mezar hediyesi ya da gündelik kullanım nesnesi olmaktan öte, ritüel ve kutsal bir anlam taşıdığını düşündürmektedir.



Şekil 4.47. Akik taşından mühür baskısı, Vorderasiatische Museum, Berlin

Bu mühür baskısı ise (Şekil 4.47.) Mezopotamya'nın kutsal mimarisini ve doğayla ilişkilendirilmiş sembolik anlatılarını bir araya getiren dikkat çekici bir kompozisyona sahiptir. Sahnenin üst kısmında, beş basamaklı bir ziggurat ya da tapınak kulesinin önünde ayakta duran bir rahip figürü yer almaktadır. Rahibin konumu hem dini otoriteyi hem de tanrılara aracılık eden işlevini görsel olarak vurgular. Zigguratlar, Mezopotamya'da tanrılara yaklaşma mekânı olarak inşa edilen çok katlı tapınak yapılarıdır ve ikonografide sıkça kutsal mekânın sembolü olarak resmedilir.

Sahnenin alt kısmında ise balık yakalamakta olan bir tilki figürü dikkat çeker. Bu figür, Mezopotamya sanatında nadir rastlanan bir betimleme olup, doğa, kurnazlık ve geçim kültürü arasında bir bağ kurar. Tilki, sembolik olarak çeviklik ve zekâ ile ilişkilendirilirken balık ise Mezopotamya'da hem besin kaynağı hem de arınma ve bereketin simgesi olarak kabul edilirdi. Bu nedenle, tilkinin balık yakalaması, yalnızca doğadaki bir sahnenin aktarımı değil; doğanın döngüselligi, gıda temini ve tanrısal bereketin halkla buluşması anlamına gelebilir.



Şekil 4.48. Koruyucu cin, Kuzeybatı Sarayı, Metropolitan Museum, New York



Şekil 4.49. Kartal başlı koruyucu cin, Kuzeybatı Sarayı. British Museum, London



Şekil 4.50. Bakraçlı koruyucu cin, Eski Şark Eserleri Müzesi, İstanbul



Şekil 4.51. Kutsal ağaç karşısında diz çökmüş cin, Eski Şark Eserleri Müzesi, İstanbul

Asur sanatında kabartma ve yontu grubu içerisinde yer alan figüratif unsurlar arasında, önemli bir yer tutan koruyucu cin tasvirleri (Şekil 4.48. - 4.51.) dikkat çeker. Bu figürler, Mezopotamya’da *apkallû* olarak adlandırılmış ve hem mitolojik hem de ritüel bağlamda çok katmanlı anlamlar taşımıştır. Bu varlıklar, kimi sahnelerde tamamen insan biçimli, kimi zaman ise kartal başlı ve kanatlı tasvir edilmiştir. Her iki varyant da tanrılarla insanlar arasında aracılık eden, bilgeliği ve koruyucu gücü temsil eden varlıklar olarak kabul edilmiştir.

Bu koruyucu varlıklar genellikle stilize edilmiş kutsal ağaç motifinin çevresinde konumlandırılır. Sanat eserlerinde çoğunlukla bir ellerinde kozalak, diğer ellerinde ise bakraç (su kabı) tutarak ayakta durdukları veya diz çökmüş hâlde betimlendikleri görülür. Kozalak, muhtemelen arınmayı ve doğurganlığı; bakraç ise kutsal suyu, bereketi ve ruhsal temizliği sembolize eder. Bu bağlamda figürün gerçekleştirdiği hareket hem arıttıcı bir ritüeli hem de tanrısal enerjinin kutsal nesnelere aktarımını ima eder.

Kutsal ağaç ile birlikte bu varlıkların konumlandırılması, Mezopotamya kozmolojisinde doğa, bereket ve düzen arasındaki bağı güçlendirmeye yöneliktir. Asur saraylarının girişlerinde, iç mekân duvarlarında ve tapınak alanlarında sıkça yer verilen bu figürler, yalnızca dekoratif değil, aynı zamanda *apotropaik*⁶ bir işleve de sahiptir. Kozalakla yapılan arınma jesti, mekânın ve içindekilerin tanrısal düzende korunmasını sağlayan bir tür sembolik temizlik olarak okunur.

⁶ Kötülükleri uzaklaştıran.

Bu figürler aynı zamanda gıda ve suyun korunmasıyla da ilişkilendirilebilir. Kutsal suyun taşınmasını simgeleyen bakraç, tapınak ritüellerinde sadece ruhsal değil, fiziksel temizlik ve tarımsal bereketin devamlılığı açısından da önemlidir. Mezopotamya’da özellikle suyun kutsallığı, tarım toplumunun ihtiyaçlarıyla doğrudan bağlantılı olduğundan, apkallû figürleri yalnızca metafiziksel koruyucular değil, aynı zamanda ürünlerin, yiyeceklerin ve hasadın da manevi bekçileri olarak yorumlanabilir.



Şekil 4.52. Ziyafet Steli, Bağdat Müzesi, Irak

MÖ 879 yılına tarihlenen ve Asur’un Kuzeybatı Sarayı’nda gerçekleşen görkemli bir açılış törenini belgelemek amacıyla dikilen bir anıtsal stel ise (Şekil 4.52.) içeriğinde yer alan detaylı şölen betimlemeleri nedeniyle literatürde sıklıkla *Ziyafet Steli* olarak anılmaktadır. Üzerinde yer alan yazıtlardan edinilen bilgilere göre, bu törensel açılışa yaklaşık 47.074 kişi katılmıştır. Bu sayı hem sarayın politik gücünü hem de toplumsal kapsayıcılığını yansıtmak açısından dikkat çekicidir (Winter, 1996, s. 15).

Stelin önemi yalnızca tarihi bir olayı belgelemesinden değil, aynı zamanda ziyafet pratiğini siyasi propaganda ve tanrısal meşruiyetin aracı olarak sunmasından kaynaklanmaktadır. Asur kralı, yalnızca bir hükümdar olarak değil, aynı zamanda halkına refah sunan, onları doyuran ve tanrılarla halk arasında bağ kuran kutsal bir figür olarak resmedilmektedir. Şölenin ölçeği ve içeriği bu rolün vurgulanmasında işlevseldir. Kalabalık bir katılımın sağlandığı bu tür ziyafetler, yalnızca bir kutlama değil; aynı zamanda kralın cömertliğini, üretim gücünü ve tanrılarla kurduğu düzeni halka görünür kıldığı sembolik alanlardır.

Stel metinlerinde sunulan yiyecek ve içecek miktarları, Asur mutfak kültürüne ve dönemin gastronomik pratiklerine dair ipuçları sunar. Et çeşitleri, içkiler, unlu mamuller ve tatlılar gibi kalemler, yalnızca fiziksel bir şölenin değil, aynı zamanda tanrısal bereketin yeryüzündeki temsili olarak kurgulanan bir sahnenin parçalarıdır. Bu bağlamda Ziyafet Steli, Mezopotamya’da toplu yeme içme pratiklerinin sadece sosyo-politik değil, kutsal ve törensel bir işlevle de yüklendiğini belgeleyen en güçlü görsel ve yazılı kaynaklardan biri olarak değerlendirilmektedir.



Şekil 4.53. Ganimet hayvanların taşınışı, Eski Şark Eserleri Müzesi, İstanbul

Ganimet Hayvanların Taşınışı adlı bu öyküleyici kabartma (Şekil 4.53.) ise Mezopotamya sanatında politik güç temsili ile toplumsal düzenin bir arada işlendiği nadide örneklerden biridir. Yazıtsız olması anlatım gücünü azaltmamakta; aksine sahnede yer alan figüratif detaylar aracılığıyla izleyiciye güçlü bir görsel hikâye sunmaktadır. Alt frizde merkezde yer alan hükümdar figürü, doğrudan iki ayrı koldan kendisine yaklaşan grupları karşılamaktadır. Sağdan gelen kabilede, Bedevi kökenli bir kraliçe, yanında kelepçelenmiş tutsaklar ve küçük ile büyükbaş hayvanlardan oluşan ganimet sürüsüyle ilerlemektedir. Bu yön, krala sunulan hem diplomatik hem de ekonomik bağlılığın ifadesidir. Aynı zamanda bu hayvanların, tanrılara sunulmak üzere kurban edilme veya saray mutfağına dâhil edilme amacıyla getirildiği de düşünülebilir.

Sol taraftan gelen grup ise, armağanlar taşıyan Suriyeli elçilerden oluşur. Krala bağlılık sunmak ve diplomatik ilişki kurmak amacıyla geldikleri açıkça hissedilir. Her iki

grubun birleşme noktası olan merkezdeki hükümdar, bir çadırın iki yanında ayakta durur. Bu çadır, hükümdarın ordugâhı olmasının yanı sıra, aynı zamanda devlet otoritesinin taşınabilirliğini ve her yere hükmetme kabiliyetini temsil eder. Bu mimari unsur, yalnızca bir fon değil, aynı zamanda ideolojik bir simgedir.

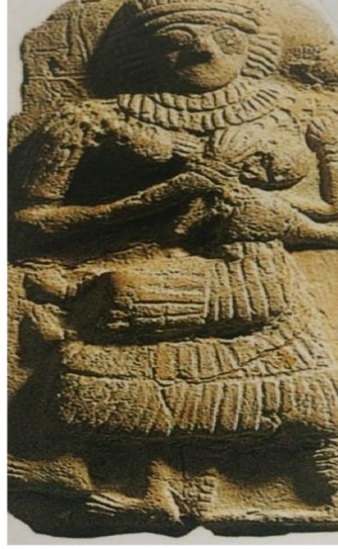
Hükümdarın sağ elinde taşıdığı uzun çubuk, onun otoritesini ve yargı gücünü temsil ederken; sol elinde tuttuğu lotus goncası, yönetim anlayışındaki zarafeti, bilgeliği ve Mısır kökenli saray kültürünün etkilerini yansıtır. Lotus, özellikle sanatın uluslararası etkileşimler aracılığıyla nasıl sembolik zenginlik kazandığını göstermesi açısından dikkat çekicidir.

Kabartmada yer alan hayvan sürüleri, yalnızca birer ganimet değil; aynı zamanda Mezopotamya'da gıda ve ekonomi döngüsünün taşıyıcı unsurlarıdır. Büyükbaş hayvanlar, kurban törenlerinde kullanılmanın yanı sıra, saray mutfaklarının vazgeçilmez besin kaynaklarıdır. Bu yönüyle eser hem diplomatik hem de gastronomik bir içeriğe sahiptir. Hayvanların taşınışı, kralla bağlılığın simgesi olduğu kadar, zenginlik ve bolluğun da görsel karşılığıdır.

Bu anlatım, Mezopotamya sanatında savaşız egemenlik ve barışçıl teslimiyetin nasıl idealleştirildiğini de ortaya koyar. Ganimet ve armağanların gönüllü ya da zorlayıcı biçimde getirilmesi, yalnızca güç gösterisi değil; aynı zamanda krallığın tanrılar adına dünyadaki düzeni sürdürme misyonunun bir parçası olarak kurgulanmıştır.



Şekil 4.54. Çocuğunu emziren kadın I, Louvre Müzesi, Paris



Şekil 4.55. Çocuğunu emziren kadın II, Louvre Müzesi, Paris

Mezopotamya sanatında ve dini ikonografisinde yer alan çocuğunu emziren anne figürü ise (Şekil 4.54. - 4.55.) sadece anneliği ya da doğurganlığı temsil etmez, beslenmenin en ilksel biçimi olan emzirme pratiği üzerinden bedensel bereket, gıda üretimi ve tanrısal koruma gibi temaları da bir arada sunar. Gastronomi yalnızca sofrâ kültürüyle sınırlı olmayan, insanın doğayla, bedeniyle ve inancıyla kurduğu bütünsel beslenme ilişkilerini de kapsayan bir alan olarak değerlendirildiğinde, bu tür figürlerin Mezopotamya toplumu için ne denli simgesel ve ritüel anlam taşıdığı daha açık biçimde anlaşılır.

Mezopotamya’da doğurganlık ve bereket tanrıçaları sıklıkla süt üretimiyle ilişkilendirilmiş; süt, yalnızca biyolojik bir besin değil, aynı zamanda tanrısal lütuf ve yaşamın devamlılığı olarak kabul edilmiştir. Özellikle “Anne Tanrıça” olarak da bilinen Ninhursag gibi figürlerin doğayla, toprakla ve doğumla özdeşleştirilmesi, emzirme eylemini sadece annelik değil, yeryüzüne yayılan üretkenliğin ve beslenmenin kutsal kaynağı hâline getirir (Black & Green, 1992, s. 137).

Bu bağlamda, emziren kadın figürü hem bedensel besin üretimi (süt) hem de tanrısal bereketin dünyevi aracı olarak okunur. Bu, Mezopotamya’daki “tanrıları doyurma” geleneğiyle de paralellik taşır; çünkü orada da tanrılar yalnızca sembolik olarak değil, gerçek anlamda sunularla beslenmekte, bu da insan-tanrı ilişkisini besin üzerinden kuran bir düşünce sistemini yansıtmaktadır (Bottéro, 2004, s. 48).

Emzirme sahneleri Mezopotamya sanatında doğrudan sık rastlanan temalar olmasa da bazı mühürlerde ve küçük pişmiş toprak figürlerinde yer almakta; bu figürler, halkın

tanrıçalardan bedensel ve ruhsal beslenme talebini görselleştirmektedir. Bu temsiller, özellikle çocuk ve anne ilişkisi üzerinden toplumsal şefkati, toplumu ayakta tutan besin zincirinin başlangıç noktasını ve kutsal olanın bedensel tezahürünü birleştiren güçlü simgelerdir.

Sonuç olarak, çocuğunu emziren anne figürü Mezopotamya’da bedenın gıda üreten bir kaynak olarak kutsanmasını, beslenmenin doğal ve tanrısal bir eylem olarak yüceltilmesini ve gıda ile inanç arasındaki bağın sanat yoluyla görünür kılınmasını mümkün kılar. Bu da onu gastronomik anlatımın simgesel düzeyde en güçlü öğelerinden biri hâline getirir.

4.4. Antik Mısır Duvar Resimleri: Secco Tekniği ile Gastronomik Temsiller MÖ 3000-1000

Antik Mısır mezar resimlerinde tercih edilen başlıca teknik, ıslak sıva üzerine değil, kuru sıva üzerine boya uygulaması anlamına gelen secco tekniğidir. Bu teknikte, önceden kurutulmuş alçı ya da kireç sıva yüzeyine doğal pigmentler bağlayıcı maddelerle karıştırılarak uygulanmıştır. Zamk, yumurta akı, Arap zamkı ve bitkisel reçineler gibi organik bağlayıcılar pigmentin yüzeye tutunmasını sağlarken, kullanılan renkler genellikle mineral kökenlidir. Örneğin kırmızı için demir oksit, mavi için azurit ya da lapis lazuli gibi taşların öğütülmesi tercih edilmiştir (Davies & Gardiner, 1902; Robins, 1997, s.18).

Secco tekniği, fresko kadar kalıcı olmasa da Mısır’ın kurak ve sabit iklimi sayesinde bu resimlerin büyük kısmı günümüze ulaşabilmiştir (Tyldesley, 2005, s.112). Duvar resimleri yalnızca sanatsal ifadeler değil, aynı zamanda dinsel, simgesel ve sosyo-kültürel belgeler olarak da değerlendirilmelidir. Mezar duvarlarında sıkça karşılaşılan sunu sahneleri, ölen kişinin ruhuna sunulan yiyecek ve içecekleri betimler. Ekmekler, bira testileri, kurban hayvanları, meyve ve sebzeler; dönemin mutfak kültürünü ve gıda ile kurulan sembolik ilişkiyi yansıtan başlıca öğelerdir (Wilkinson, 2016, s.86).

Bu sahneler sadece metafizik bir dünyanın temsili değil, aynı zamanda yaşayan insanın dünyevi alışkanlıklarının öte dünyaya taşınma arzusudur. Özellikle Nakht ve Nebamun’un mezarlarında yer alan hasat, av ve şölen sahneleri hem üretim hem de tüketim süreçlerinin ikonografik yansımaları olarak okunabilir. Tüm bu öğeler, secco tekniğiyle detaylı biçimde işlenmiş, stilize figürler ve simetrik kompozisyonlarla duvarlara aktarılmıştır (Baines, 2007, s.47).

4.4.1. Nebamun'un mezarı MÖ 14. yüzyıl-18. hanedanlık, teb

Antik Mısır'da yaşamın ve ölümden sonraki varoluşun iç içe geçtiği en çarpıcı anlatımlardan biri, 18. Hanedanlık dönemine tarihlenen Nebamun'un mezar resimlerinde karşımıza çıkar. Theban nekropolünde yer alan bu mezar, yazman ve vergi denetçisi olan Nebamun'un toplumsal statüsünü yüceltmenin yanı sıra, Antik Mısır'ın kültürel belleğini görselleştiren canlı bir arşiv niteliği taşır (Robins, 1997).

Mezar duvarlarına secco tekniğiyle uygulanan sahneler, dönemin sosyal yaşamına dair güçlü imgeler sunar. Özellikle ziyafet sahnesi, sadece sanatsal değil, aynı zamanda antropolojik ve gastronomik bir okuma yapmaya da olanak verir. Oturan figürlerin önünde sunulan ekmekler, meyveler, etler ve içecekler; yalnızca fiziksel beslenmeyi değil, ölüden sonra da süreceğine inanılan maddi bolluğu simgeler (Manniche, 1991). Sunulan bu yiyecekler ve içkiler, Antik Mısır'da yemek kültürünün aynı zamanda ritüel bir boyut taşıdığını gösterir.

Resimlerde dikkat çeken bir başka unsur ise dans eden kadınlar, müzisyenler ve çiçeklerden taçlar takmış konuklardır. Bu detaylar, ziyafetin bir şölenin ötesinde, yaşamın estetik ve ritüel bir kutlaması olarak yorumlandığını düşündürür (Tyldesley, 2005). Aynı sahnede yer alan hizmetlilerin taşıdığı kaplar ve yiyecekler ise dönemin sofra düzeni ve sunum kültürü hakkında bilgi verirken, aynı zamanda sanatçının gözlem gücünü ve anlatım becerisini de ortaya koyar.

Kompozisyonun geneline hâkim olan düzenlilik, figürler arası hiyerarşik ölçekleme ve zengin renk kullanımı, Antik Mısır resim sanatının klasik özelliklerini taşır. Secco tekniği sayesinde ince işçilikle aktarılan ayrıntılar, resimleri yalnızca dekoratif olmaktan çıkarıp bir tür kültürel bellek haline getirir. Bu yönüyle Nebamun'un mezarı hem dönemin sanat anlayışını hem de yaşam ve ölüm ilişkisinde gastronominin taşıdığı simgesel yükü yansıtan önemli bir örnek olarak değerlendirilebilir.



Şekil 4.56. Nebamun Mezarı, Kuş avlama sahnesi, MÖ 1350, British Museum, Londra



Şekil 4.57. Nebamun Mezarı, Kuş avlama sahnesi, MÖ 1350, detay.1, British Museum, Londra



Şekil 4.58. Nebamun Mezarı, avlanan kedi detayı, MÖ 1350, detay.2, British Museum, Londra



Şekil 4.59. Nebamun Mezarı, Çeşitli balık ve kanatlılar, MÖ 1350, British Museum, Londra

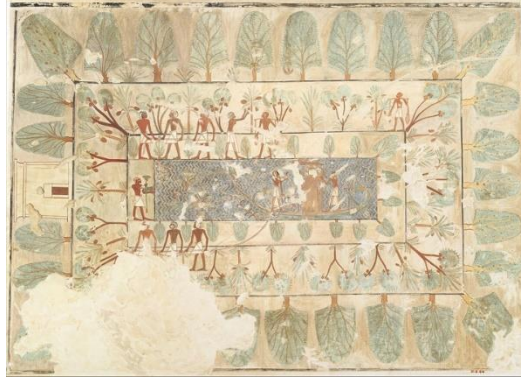
Bu görsel (Şekil 4.59.) Nebamun'un mezarına ait en dikkat çekici sahnelerden biri olan *Balıklar ve Kanatlı Hayvanlarla Dolu Nil Havuzu* tasviridir. MÖ 1350 civarına tarihlenen bu sahne hem doğaya olan bakışı hem de gıda sembolizmini çok güçlü bir biçimde ortaya koyar. Nebamun'un mezarındaki bu sahne, Nil Deltası'na özgü bir havuzu merkezine alarak suda yüzen balıklar, yüzen ördekler, sazlıklar, ağaçlar ve çiçekler gibi doğal öğeleri son derece detaylı ve canlı bir biçimde betimlemektedir. Bu resim, yalnızca pastoral bir doğa manzarası sunmaz; Antik Mısır'ın gıda kaynaklarına, doğayla kurduğu ilişkiye ve öte dünyada süreceğine inanılan yaşam döngüsüne dair sembolik bir anlatıdır (Robins, 1997).

Kompozisyonun merkezindeki dikdörtgen havuz hem gerçek bir yaşam alanını hem de sembolik olarak sonsuz yaşamı besleyen kaynağı temsil eder. Bu havuzda onlarca farklı balık türü ve su kuşu resmedilmiştir. Balıklar, Antik Mısır diyetinde önemli yer tutmakla birlikte, aynı zamanda beslenmenin sürekliliği ve bereket fikrinin de taşıyıcısıdır. Bu sahneyle ölen kişinin ruhunun öteki dünyada da doğal zenginliklerle çevrili olacağına dair bir umut ifade edilir (Manniche, 1991).

Sanatçının uyguladığı secco tekniği, burada çok katmanlı bir derinlik ve canlılık yaratır. Balıkların, ördeklerin ve bitkilerin çeşitliliği, Antik Mısırlıların doğayı gözlemleme yeteneğini ve gıda çeşitliliğini estetik biçimde ifade etme becerilerini gösterir. Renk paleti oldukça zengindir: mavi ve yeşil tonları, suyu ve doğayı temsil ederken; canlı kırmızılar ve turuncular kuşların dikkat çekici tüylerinde öne çıkar (Tyldesley, 2005).

Gastronomi bağlamında sahne, sadece besinlerin fiziksel mevcudiyetini değil, aynı zamanda sunum kültürünün temsili olarak da okunabilir. Sularla çevrili bu bolluk, mezar

sahibine ait ebedi sofranın kaynağıdır. Gıdanın yalnızca fiziksel bir ihtiyaç değil, ruhsal devamlılığın da teminatı olarak görüldüğü bir inanç sistemini yansıtır.



Şekil 4.60. Nebamun Mezarı, Bahçedeki gölet, MÖ 1350, British Museum, Londra

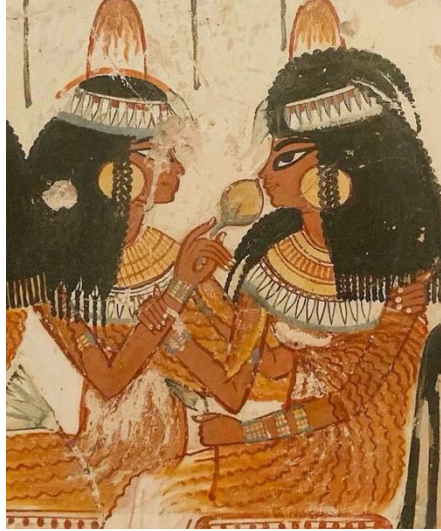
Bu kompozisyon ise (Şekil 4.60.) bahçedeki gölet tasviri olarak bilinir ve British Museum koleksiyonunda “Pond in a Garden” (Bahçedeki Gölet) adıyla geçer.

Sahnenin merkezinde lotus çiçekleriyle süslenmiş bir su havuzu yer alır. Havuzun çevresi düzenli biçimde dizilmiş ağaçlarla (muhtemelen meyve ağaçları ya da incir) çevrilidir. Gölet içinde balıklar, lotuslar ve yüzen kuşlar görülür. Figürler, gölette ya balık tutmakta ya da doğayı izlemektedir.

Bu düzenleme, Mısır sanatında *cennet bahçesi* ya da *ölüye sunulan ideal ortamı* temsil eder. Bahçeler ve su, ölümden sonraki yaşamda ruhun huzurla var olabileceği sembolik mekânlardır. Göletteki balıklar, kuşlar ve bitkiler, ölüye sunulan gıda sembolleri olarak görülür. Aynı zamanda, Antik Mısır’da özel bahçelerde yetiştirilen meyveler, bitkiler ve tatlı su ürünleri zengin sofraların temelini oluşturuyordu. Bu sahne, doğal kaynakların işlenmeden önceki hâliyle temsil edilmesi açısından önemli bir örnektir.



Şekil 4.61. Nebamun Mezarı, Ziyafet sahnesi, MÖ 1350, British Museum, Londra



Şekil 4.62. Nebamun Mezarı, Ziyafet sahnesi adamotu meyvesi yiyen kadınlar detay I, MÖ 1350, British Museum, Londra



Şekil 4.63. Adamotu meyvesi (*mandragora officinarum*)

Nebamun'un mezarında yer alan bu ziyafet sahnesi (Şekil 4.61.) Antik Mısır toplumunun üst sınıflarına içkin sosyal bir etkinliği görselleştirirken günlük beslenme alışkanlıklarının, müzik ve dans eşliğinde kutlanan ritüel birer deneyime dönüştüğünü ortaya koyar. Sahne iki yatay bant hâlinde düzenlenmiş olup, üst sırada daha yüksek statüdeki konuklar, alt sırada ise müzisyenler ve hizmetliler yer almaktadır. Bu hiyerarşik düzen, Mısır resminde sıkça rastlanan sosyal yapı temsiline açık bir örneğidir (Robins, 1997).

Konuklar sandalyelerde oturmakta, kadınlar zarif kıyafetler ve çiçekli taçlar taşımakta, hizmetliler ise yemek ve içki sunmaktadır. Ziyafetin merkezinde bol miktarda yiyecek ve içki yer almakta bu da Antik Mısır'daki gastronomi kültürünün yalnızca beslenmeye değil,

aynı zamanda sosyal prestije ve dini sembolizme de hizmet ettiğini göstermektedir (Manniche, 1991). Sunulan yiyecekler arasında ekmekler, meyveler, ördek gibi kümes hayvanları ve içki olarak muhtemelen bira ya da şarap yer alır. Meyve, 18. Hanedan zamanında sıklıkla tüketilen, I. Tutmosis zamanında Eski Mısır'a geldiği bilinen adamotu - mandragora officinarum- meyvesidir (Şekil 4.63.). Nebamun'un mezarındaki ziyafet sahnesinde, süslü giysiler ve mücevherlerle betimlenen iki kadın figürünün elinde görülen adamotu meyvesi, Antik Mısır'da hem tıbbi hem de simgesel anlamlar yüklenmiş özel bir bitkidir. Mandragora officinarum, kökü insan formuna benzetilen, güçlü kokusu ve hafif psikoaktif özellikleri nedeniyle antik çağdan itibaren aşk iksiri, doğurganlık sembolü ve şifa kaynağı olarak değerlendirilmiştir (Manniche, 1989). Bu sahnede kadınların adamotu meyvesini yiyormuş gibi tasvir edilmesi (Şekil 4.62.) yalnızca bir meyve tüketimi değil, aynı zamanda bedensel arzu, gençlik ve doğurganlık ideallerinin birer simgesi olarak okunabilir.

Ziyafet atmosferinde bu meyvenin varlığı, Antik Mısır'ın yalnızca fiziksel gıdaya değil, bedeni ve ruhu etkileyen maddelere de anlam yüklediğini gösterir. Adamotu aynı zamanda bazı dini ritüellerde, uykuya geçiş ya da öte dünyaya hazırlıkta kullanılan bitkiler arasında sayılmaktadır (Nunn, 2002). Bu nedenle, sahnedeki kadın figürlerinin elindeki adamotu hem duyuşal zevkin hem de ölümden sonraki yaşamla ilişkili ruhsal bir hazırlığın simgesi olarak da değerlendirilebilir. Bu yönüyle Nebamun'un ziyafet sahnesi, yalnızca dünyevi bir şöleni değil, aynı zamanda duyu, cinsellik ve mistisizm arasında kurulan ince bağları da görünür kılar.

Müzik ve dans figürleri sahneye yalnızca estetik bir hareket değil, aynı zamanda ritüel bir boyut da kazandırır. Mısır kültüründe müzik, ölümden sonraki yaşamın sürekliliği ve huzuru için yapılan törenlerin ayrılmaz bir parçası olarak kabul edilirdi (Tyldesley, 2005). Bu nedenle ziyafet sahnesi, yalnızca geçmişte yaşanmış bir sosyal anı değil; aynı zamanda ölüye öte dünyada sunulan bir mutluluk ve refah tasviri olarak da işlev görür.

Sanatsal olarak secco tekniğiyle yapılmış bu resimde figürlerin ten rengi, kıyafet detayları, takılar ve saç stilleri büyük bir özenle işlenmiştir. Figürler yan profilden verilmiş olsa da gözler cepheden çizilmiştir; bu da Mısır resim sanatının karakteristik stilizasyonuna işaret eder. Kadın ve erkek figürleri, özellikle ellerinde tuttuğu kadehlerle ve oturuş biçimleriyle sosyal zarafeti ve kutlama atmosferini yansıtır.



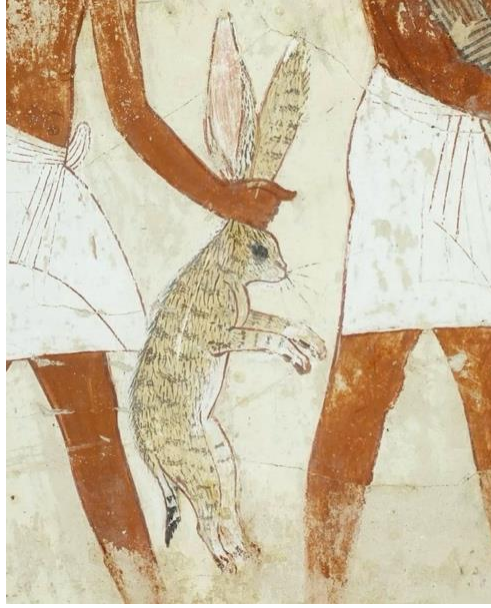
Şekil 4.64. Ziyafetteki Kadınlar, 18. Hanedan, Metropolitan Sanat Müzesi, New York

Antik Mısır'ın sosyal yaşamına dair çarpıcı sahnelerden biri olan bu duvar resmi ise bir ziyafet anına tanıklık etmemizi sağlar. Metropolitan Sanat Müzesi koleksiyonunda yer alan eserde, iki kadın konuk yan yana otururken, onlara içki sunan genç bir hizmetçi dikkat çeker. Hizmetçinin izleyiciye sırtını dönmüş ve alışılmadık bir beden diliyle tasvir edilmiş olması, sahneye dinamik bir anlatım kazandırır.

Ziyafetlerde alkol tüketimi, Antik Mısır'da kutlamaların ayrılmaz bir parçasıydı. Görseldeki (Şekil 4.64.) hizmetkârın elinde tuttuğu küçük şişeler, yalnızca şarabı değil, muhtemelen onun etkisini artırmak için kullanılan bitkisel özleri de barındırıyordu. Bu da Antik Mısırlıların tat ve etki bakımından zenginleştirilmiş içkilere verdikleri önemi göstermektedir. Sahnenin üst kısmında yer alan hiyeroglif yazıtta ise *mutlu bir gün geçirin* ifadesi dikkat çeker; bu da ziyafetlerin yalnızca bedensel hazlara değil, ruhsal bir neşeye de hizmet ettiğini ortaya koyar.



Şekil 4.65. Nebamun Mezarı, Dört işçi tarladan arpa, sebze, geyik ve tavşan getiriyor, MÖ 1350, British Museum, Londra



Şekil 4.66. Nebamun Mezarı, Dört işçi tarladan arpa, sebze, geyik ve tavşan getiriyor, tavşan detayı, MÖ 1350, British Museum, Londra

Nebamun'un mezarındaki en önemli sahnelerden biri de “Tarla ve Av Ürünlerinin Taşınması” sahnesidir (Şekil 4.65. - 4.66.). MÖ 1350 civarına tarihlenir ve şu anda British Museum koleksiyonunda yer almaktadır. Görselde dört işçi, tarım ve av faaliyetleri sonucunda elde edilen ürünleri -arpa, sebze, balık, geyik ve tavşan gibi gıda unsurlarını- mezar sahibine sunmak üzere taşırken betimlenmiştir.

Bu sahne, Antik Mısır mezar resimlerinde sıklıkla karşılaşılan ama her defasında farklı detaylarla zenginleştirilen bir temayı yansıtır: “Besin zincirinin kaynağı” olan tarla ve doğa ürünlerinin mezar sahibine sunulmak üzere taşınması. Görselde yer alan dört erkek figür, hem tarım (arpa ve sebzeler) hem de av (balık, geyik, tavşan) ürünlerini taşımaktadır. Bu kompozisyon, yalnızca bir üretim sürecini belgelemekle kalmaz; aynı zamanda ölüye öte dünyada da bu bolluğun ulaşacağına dair simgesel bir teminat işlevi görür (Robins, 1997).

Antik Mısır'da tarım ve avcılık, yalnızca geçim faaliyetleri değil, aynı zamanda dini ve sosyal ritüellerin parçasıydı. Arpa ve buğday, bira ve ekmek üretiminin temel hammaddesi olarak özellikle önem taşırdı. Bu sahnede yer alan tarımsal ürünler, günlük sofraların olduğu kadar mezar törenlerinin de vazgeçilmez unsurlarıydı (Ikram, 2015). Balık ve tavşan gibi hayvanlar ise hem protein kaynağı olarak işlev görmekte hem de beslenmenin çok yönlü doğasını temsil etmektedir.

Bu tür sahnelerdeki taşıma eylemi, sembolik olarak hizmetkâr ruhların ölüye sürekli olarak gıda sağlamasını ifade eder. Antik Mısırlılar, mezarlara çizilen bu tür betimlemelerin büyümlü etkisi olduğuna inanıyorlardı; yani bu figürler, her defasında “canlanarak” ölüye yiyecek getirmeye devam edecekti (Assmann, 2001). Bu yönüyle sahne, gastronominin ritüel boyutunu da içinde barındırır.

Sanatsal olarak secco tekniğiyle işlenen bu kompozisyon sade ama etkili bir düzende tasarlanmıştır. Figürlerin tümü profilden ve hareket hâlinde; bu da dinamik bir akış hissi yaratır. Gıda ürünlerinin detaylı çizimi, özellikle balık pulları ve tavşan kürkünün işlenişi, sanatçının gözlem gücünü ve görsel gerçekçiliği yansıtmaya becerisini ortaya koyar (Taylor, 2000). Aynı zamanda bu betimlemeler, sofraya gelen gıdanın hikâyesini anlatan bir görsel anlatıya dönüşmüştür.



Şekil 4.67. Nebamun Mezarı, Mahsul değerlendiren iki görevli, MÖ 1350, British Museum, Londra

Bu görsel (Şekil 4.67.) Nebamun’un Mezarı’nda yer alan ve tarımsal üretimle ilişkili sahnelerden biridir. Özellikle mahsul denetimi, iş gücü organizasyonu ve üretimin yönetsel boyutu gibi konuları yansıtmaya bakımından oldukça dikkat çekicidir. MÖ 1350’ye tarihlenen bu sahne, Antik Mısır’da gıda üretimi sürecinin yalnızca emekle değil, aynı zamanda denetim, ölçüm ve kayıt gibi işlevlerle nasıl desteklendiğini ortaya koyar. Bu sahnede, biri yazıcı pozisyonunda duran, diğeri ise atlı araba kullanan iki figür dikkat çeker. Yazıcı figürü, önündeki ürünleri ya da iş gücünü dikkatlice gözlemlemekte ve olasılıkla kayıt tutmaktadır. Bu detay, Antik Mısır toplumunda ürün denetimi ve vergi sisteminin nasıl işlediğini gösteren önemli bir sahne olarak değerlendirilir (Kemp, 2006). Yazıcılar, üretimin planlanmasından denetlenmesine kadar olan süreçte merkezi bir rol üstlenmişlerdir; bu da yazılı kültür ile tarımsal üretimin ne derece iç içe olduğunu gösterir.

Üst bantta yer alan atlı araba sahnesi ise genellikle güç, kontrol ve hareketlilikle ilişkilendirilir. Ancak bu bağlamda, figürün tarla çevresinde dolaşarak gözetmenlik yaptığı veya bir tür sevkiyatın başında olduğu düşünülebilir. Antik Mısır'da üretim sürecinin son aşamalarında, mahsulün toplanması, depolanması ve yeniden dağıtılması, merkezi otoriteyle sıkı biçimde bağlantılıydı (Ikram, 2015). Bu sahne de o sürecin görsel temsili olarak değerlendirilebilir.

Resmin alt bölümünde yer alan iki öküz figürü ve buğday demetleri, sahnenin tarımsal bağlamını daha da pekiştirir. Gıda üretimi sadece fiziksel emek değil, aynı zamanda lojistik, hesaplama ve bürokratik denetim gerektiriyordu. Bu anlamda sahne, tarımın ritüel veya mitolojik boyutundan çok, onun iktisadi ve yönetsel işleyişine dair gerçekçi bir bakışı temsil eder (Shaw & Nicholson, 2008).

Sanatsal açıdan bu sahne, secco tekniğiyle yapılmış olmasına rağmen oldukça ayrıntılıdır. Yazıcı figürünün kıvrılmış vücut duruşu, dikkatle gözlem yapan bir tavrı yansıtırken, araç süren figürün dengeli duruşu da otoriteyi simgeler. Renklerin korunmuş olması, sahnenin hem teknik ustalıkla hem de simgesel farkındalıkla işlendiğini gösterir (Robins, 1997).



Şekil 4.68. Nebamun Mezarı, Nebamun'un oğlundan sunaklar, MÖ 1350, British Museum, Londra

Nebamun'un mezarına ait sahneler arasında yer alan ve özellikle sunular, dini ritüeller ve ölü kültü açısından önem taşıyan bir kompozisyonudur (Şekil 4.68.). British Museum koleksiyonunda yer alan bu secco, MÖ 1350 civarına tarihlenmekte olup, Nebamun'un oğlunun babasına gerçekleştirdiği sunu ritüelini tasvir etmektedir.

Bu sahne, mezar resimleri arasında yalnızca dini bir ibadeti değil, aynı zamanda gastronominin kutsallaşmış biçimini, yani yemeğin sembolik ve ruhani boyutunu temsil etmesi bakımından dikkate değerdir.

Görselde sunulan secco tekniğiyle yapılmış resim, özenle düzenlenmiş bir sunu masasını ve onun çevresinde düzenlenmiş çeşitli nesneleri betimlemektedir. Masa üzerinde başta ekmek yığınları olmak üzere, soğan, incir, üzüm, et parçaları, çiçekler ve içki kapları gibi sembolik öneme sahip gıdalar yer almaktadır. Bunlar, Antik Mısır'da ölünün ruhuna yapılan sunuların, maddi değil sembolik değer taşıdığına işaret eder. Çünkü bu gıdalar, yalnızca fiziksel beslenmeyi değil; ölüye saygı, bağlılık ve sonsuz yaşamda refah anlamlarını da içerir (Robins, 1997).

Bu tür sunular, sıklıkla *ka* için yani kişinin yaşam gücüne hitap edecek şekilde yapılırdı. Antik Mısırlılar, ölen kişilerin ruhlarının bu sunulardan faydalanabileceğine inanırlardı. Bu inanç sistemi, gıdanın yalnızca geçim aracı değil, aynı zamanda ölüm sonrası varoluşun sürdürülmesini sağlayan kutsal bir aktarım aracı olduğunu düşündürür (Assmann, 2001).

Sahnenin estetik düzeni ve detaylı kompozisyonu, secco tekniğinin Antik Mısır'daki gelişmiş örneklerinden biri olarak değerlendirilebilir. Renklerin hâlâ canlılığını koruyor olması, kullanılan organik pigmentlerin ve bağlayıcıların özenle seçildiğini gösterir (Taylor, 2000). Ekmeklerin piramit benzeri yığılması, meyve sepetlerinin geometrik düzeni ve içki testilerinin simetrik yerleşimi, yalnızca görsel bir kompozisyon değil, aynı zamanda kozmik bir düzenin ve ritüel protokolünün görselleştirilmesidir.

Nebamun'un oğlu tarafından yapılan bu sunu, sadece bir görev ya da ritüel değil, aynı zamanda aile bağlarının ölümden sonra da sürdüğünü gösteren duygusal bir gönderme olarak da değerlendirilebilir. Aile üyeleri aracılığıyla yapılan bu tür sunular, bireyin mezarındaki varlığını canlı tutar ve sosyal, ruhani süreklilik sağlar (Ikram, 2015).



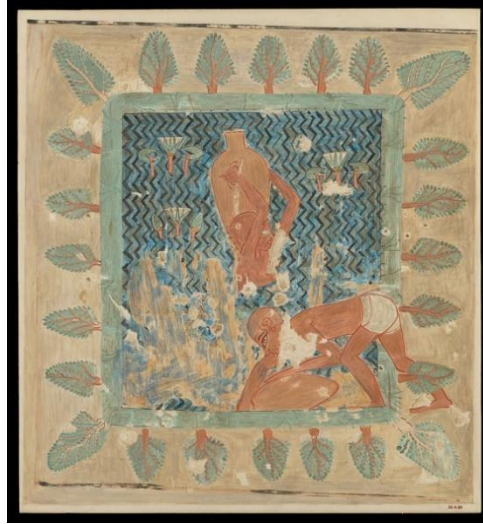
Şekil 4.69. Nebamun Mezarı, Gıda ürünleri kontrolü ve kaz sayımı, MÖ 1350, British Museum, Londra

Bu sahne (Şekil 4.69.), Antik Mısır’da gıdanın yalnızca üretilmediğini, aynı zamanda saklandığını, kategorize edildiğini ve resmi olarak kayda geçirildiğini görsel olarak belgeleyen eşsiz bir anlatıdır. Üstte yer alan bantta ördekler ve kuşlar taşıyan figürler, ortada sayılan ürünler ve yazıcı, altta ise kümelenmiş ördeklerin ve balıkların oluşturduğu yığın dikkat çekicidir. Bu organizasyon, Antik Mısır’daki devlet kontrollü tarım ve gıda dağıtım sisteminin mezar resmine yansımış hâlidir (Kemp, 2006).

Sahnenin solundaki yazıcı figürü, elleriyle tartı ya da ölçüm işlemi yaparken tasvir edilmiştir. Yanında duran sepetler, içi dolu ambarlar ve çeşitli kuş türleri, yiyecek envanterinin titizlikle tutulduğunu gösterir. Bu durum, gıdanın yalnızca maddi bir değer değil, aynı zamanda vergiye tabi bir ekonomik kaynak olduğunu da ortaya koyar (Ikram, 2015). Antik Mısır’da büyük tapınaklar ve saray yapıları, bu tür ürünleri vergisel yöntemlerle toplar, depolar ve yeniden dağıtırdı. Bu sahne de o sistemin minyatür bir yansıması gibidir.

Aşağıda kümelenmiş halde betimlenen ördek ve kazlar hem çeşitlilik hem de miktar açısından zenginliği simgeler. Hayvanların doğrudan profilden ve tek tek özenle resmedilmesi, görsel kayıttaki nesnelliği ve ayrıntıcılığı yansıtır. Sahnenin sağında diz çökmüş erkek figürler ise ürünlerin teslim edildiği görevliler olabilir. Onların diz çökmesi, idari hiyerarşiyi ve bu teslimatın kutsal ya da resmi niteliğini gösterir (Shaw & Nicholson, 2008).

Sanatsal olarak sahne secco tekniğinin güçlü örneklerinden biridir. Renklerin canlılığı, figürlerin jestleri, malzeme detayları ve yazıtların netliği, bu sahnenin yalnızca sanatsal değil belgesel nitelik taşıyan bir kayıt olarak da işlev gördüğünü düşündürür (Robins, 1997).



Şekil 4.70. Nebamun Mezarı, bira ya da şarap küplerini kontrol eden hizmetkâr MÖ 1350, British Museum, Londra

Bu tasvirde ise (Şekil 4.70.) ortada büyük bir amphora yer alırken, sağ altta çömelmiş bir figür küpüne su ya da içki doldururken resmedilmiştir. Arka planı oluşturan lotus çiçekleri ve zikzak desenli su motifi, bu sahnenin bir bahçe ya da su kenarındaki bir ziyafeti temsil ettiğini gösterir. Kenarlarda ise stilize edilmiş ağaçlar ve bitkiler vardır.

Bu tür sahneler genellikle bahçede geçirilen keyifli zamanı yüceltir. Mezarlarda sıkça rastlanan bu kompozisyon, ölümden sonra varılacak refah ve huzurlu yaşamı simgeler. Aynı zamanda içki ve yiyeceğin, sofra kültürüyle birlikte manevi tatmini de simgelediği düşünülür.

4.4.2. Rekmire'nin mezarı MÖ 15.yüzyıl-18. hanedanlık, teb

Antik Mısır Yeni Krallık Dönemi'ne (yaklaşık MÖ 15. yüzyıl) tarihlenen Rekmire'nin Mezarı Teb'teki Şeyh Abd el-Kurna nekropolünde yer alır ve dönemin üst düzey yöneticilerinden biri olan vezir Rekmire'ye aittir. Mezardaki duvar resimleri, yalnızca yüksek bürokratik statüye sahip bir bireyin yaşamını ve görevlerini değil, aynı zamanda Antik Mısır'ın üretim, iş bölümü, gıda sunumu ve törensel ritüellerine dair kapsamlı bir görsel arşiv sunar (Davies, 1943; Robins, 1997).

Mezar dekorasyonunda dikkat çeken en önemli sahneler arasında, zanaatkârların çalışmaları, yabancı elçilerin hediye sunmaları, ziyafet hazırlıkları, gıda üretim süreçleri, tahıl öğütme, bira yapımı, fırıncılık, kasaplık ve yiyeceklerin taşınması gibi tarım ve

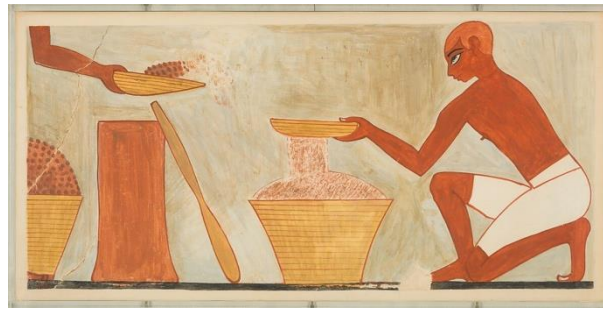
gastronomiyle doğrudan bağlantılı temalar yer alır (Manniche, 1991). Bu sahneler, yalnızca üretimi değil; aynı zamanda gıdanın toplum içindeki sosyal ve sembolik rolünü, statü belirleyici etkisini ve öte dünya inançlarıyla kurduğu ilişkileri de yansıtır.

Rekhmire'nin mezarındaki betimlemeler, kompozisyon bakımından sistematik bir düzene sahiptir: sahneler çoğunlukla yatay bantlar hâlinde işlenmiş ve sosyal hiyerarşiyi yansıtan biçimde yerleştirilmiştir. Gıdaya dair sahnelerde işçilerin beden ölçüleri, hareketleri ve duruşları, üretim sürecinin emeğe dayalı doğasını vurgularken; yazıcıların ya da denetçilerin temsili, bu sürecin kontrol mekanizmalarını gözler önüne serer (Kemp, 2006). Ayrıca, gıdanın ölüye sunulmak üzere hazırlanması, Antik Mısır'da beslenmenin yalnızca fizyolojik değil, aynı zamanda metafizik bir anlam taşıdığını da kanıtlar niteliktedir (Assmann, 2001).



Şekil 4.71. Rekhmire Mezarı maya hazırlığı duvar resmi çizimi, MÖ 1504-1425, Metropolitan Müzesi, New York

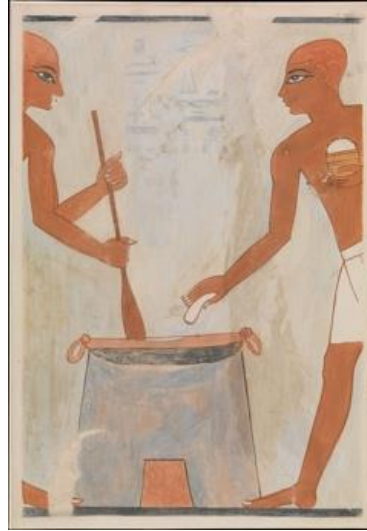
Antik Mısır'da yemek üretimi yalnızca fiziksel bir ihtiyaç değil, aynı zamanda sosyal düzenin, dini ritüellerin ve kültürel belleğin parçasıydı. Bu anlayışın en kapsamlı temsillerinden biri, MÖ 1500'li yıllara tarihlenen Rekhmire'nin Teb'deki mezarında yer almaktadır.



Şekil 4.72. Rekhmire Mezarı un eleme duvar resmi çizimi MÖ 1504-1425, Norman de Garis Davies

Mezarda yer alan gıda hazırlığı sahneleri, 20. yüzyıl başlarında Norman de Garis Davies tarafından Metropolitan Museum of Art adına büyük bir titizlikle belgelenmiş ve renkli reproduksiyonlara dönüştürülmüştür (Davies, 1943). Bu sahnede (Şekil 4.71.) iki işçi, yere yerleştirilmiş ahşap bir tekne içinde hamur benzeri bir karışımı birlikte yoğurmaktadır. Üst kısımda yer alan geniş kap, olasılıkla maya karışımını veya fermente edilmiş tahıllı temsil eder. Bu tür görseller, Antik Mısır'da ekmek ve bira üretiminin yalnızca teknik değil, aynı zamanda toplumsal organizasyonla yürütülen bir süreç olduğunu kanıtlar (Ikram, 2015). Maya hem ekmeğin kabarmasını sağlayan hem de fermantasyon yoluyla bira üretimini mümkün kılan temel bir bileşendi ve Antik Mısır gastronomisinin merkezinde yer alıyordu.

Bu sahneyle başlayan ve mezarın farklı bölümlerinde devam eden yemek yapımı sekansları, tahılın elenmesi, hamurun hazırlanması, yoğrulması, şekil verilmesi, pişirilmesi ve sunulmasına kadar uzanan aşamalandırılmış bir üretim döngüsünü yansıtır (Şekil 4.71. - 4.73.) Gıda üretimi burada yalnızca emek temelli bir faaliyet değil; aynı zamanda ölümlere sunulan maddi ve sembolik armağanların hazırlık sürecidir (Assmann, 2001). Söz konusu üretim zinciri, gastronominin hem maddi hem de ruhani boyutlarını içeren nadir görsel anlatımlardan biridir.

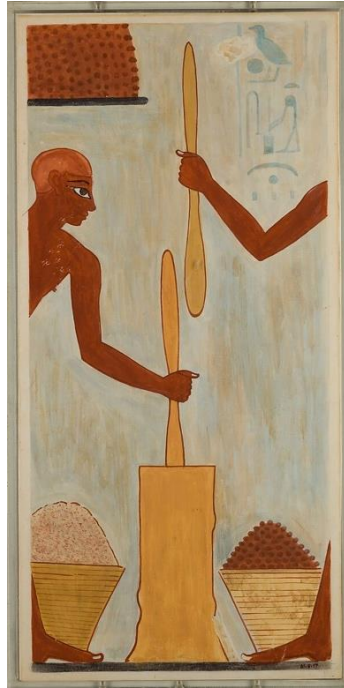


Şekil 4.73. Rekhmire Mezarı kek yapımı duvar resmi çizimi MÖ 1504-1425, Norman de Garis Davies

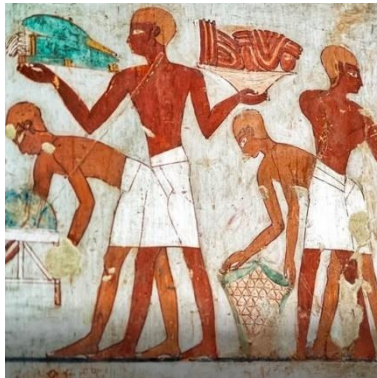
Sanatsal açıdan değerlendirildiğinde, figürlerin oranları, duruşları ve iş bölümü, Antik Mısır resim sanatının hiyerarşik ve simetrik yapısına uygundur. Araçların işlevi net biçimde tanımlanmış, süreçler doğal bir ritim içinde kurgulanmıştır. Bu da Antik Mısırlıların üretim estetiği ve mutfak organizasyonuna dair gelişmiş bir algıya sahip olduğunu gösterir (Kemp, 2006).



Şekil 4.74. Rekhmire Mezarı ekmek yapımı duvar resmi çizimi MÖ 1504-1425, Norman de Garis Davies



Şekil 4.75. Rekhmire Mezarı yemek karıştırma duvar resmi çizimi MÖ 1504-1425, Norman de Garis Davies



Şekil 4.76. Rekhmire Mezarı, yemek taşıyan hizmetkarlar MÖ 1504-1425, Metropolitan Müzesi

Sanatsal açıdan değerlendirildiğinde, figürlerin oranları, duruşları ve iş bölümü, Antik Mısır resim sanatının hiyerarşik ve simetrik yapısına uygundur. Araçların işlevi net biçimde tanımlanmış, süreçler doğal bir ritim içinde kurgulanmıştır. Bu da Antik Mısırlıların üretim estetiği ve mutfak organizasyonuna dair gelişmiş bir algıya sahip olduğunu gösterir (Kemp, 2006).



Şekil 4.77. Rekhmire Mezarı içki üretimi ve taşınması MÖ 1504-1425, Metropolitan Müzesi

Bu görselde (Şekil 4.77.) muhtemelen bir gıda üretimi veya taşımacılığı sahnesi tasvir edilmiştir. Figürlerin taşıdığı nesneler, özellikle sağ alt köşedeki kişinin taşıdığı amfora benzeri kap, Antik Mısır'da şarap, bira veya tahıl depolanmasında yaygın olarak kullanılan kaplardandır (David, 2002, s. 58)

Sahnedeki figürlerin çoğu, üstü çıplak ve sadece belden aşağısı örtülü olarak betimlenmiş olup, bu durum Antik Mısır sanatında sıkça görülen işçi temsillerine özgüdür. Çalışan bedenin vurgulanması, toplumsal iş bölümünü ve sınıfsal ayrımı da görselleştirir (Robins, 1997, s. 88). Ayrıca figürlerin yan profilden ve aynı hizada gösterilmesi, Antik Mısır sanatında hiyerarşik olmayan ama anlatımsal bütünlüğü koruyan bir kompozisyon tekniğidir.



Şekil 4.78. Rekhmire Mezarı sunu banketi, MÖ 1504-1425, Metropolitan Müzesi

Bu görsel ise (Şekil 4.78.) Antik Mısır mezar resimlerinde sıklıkla karşılaşılan ziyafet ve sunu sahnelerinden biridir. Büyük olasılıkla Yeni Krallık dönemine ait olan bu fresk, ölen kişinin öbür dünyada refah içinde yaşaması için kendisine sunulan yiyecekleri ve içecekleri tasvir etmektedir. Sahnedeki oturur vaziyetteki figür muhtemelen mezarın sahibidir ve karşısında, bir tanrıya ya da ölüye sunu yapan bir görevli (veya bazen tanrısal bir figür) yer alır. Bu tür sahneler, “sunu banketi” olarak adlandırılır ve Antik Mısır’da gastronomik temsilin en açık örneklerindendir.

Ortadaki masa üzerinde görülen detaylı yiyecek betimleri -ekmekler, et parçaları, sebzeler, içki kapları- dönemin günlük beslenme alışkanlıklarının yanı sıra, ölüye yönelik sembolik ikramların da göstergesidir. Antik Mısırlılar için ölüm, fiziksel bedenin yok olduğu ancak ruhun (ka) varlığını sürdürdüğü bir geçiş süreciydi. Bu yüzden mezarlara bırakılan ve duvarlara resmedilen yiyecekler, ölüm sonrası yaşamın sürdürülebilirliği açısından kritik öneme sahipti (Ikram, 2001, s. 98).

Yiyeceklerin düzenli ve katmanlı şekilde sunulması hem bolluk ve bereketin vurgulanması hem de simgesel olarak kozmik düzenin yeniden üretilmesi anlamına gelir. Masanın üstündeki özenle yerleştirilmiş ekmekler, hayvan parçaları, meyveler, içecekler ve kaplar bu görsel temsiliyetin taşıyıcılarıdır (Nielsen, 2000, s. 114).

Ayrıca figürün cildi koyu renk, giysisi beyaz ve sandaleti detaylı biçimde işlenmiştir. Bu detaylar sosyal statünün bir yansımasıdır. Antik Mısır sanatında koyu ten rengi genellikle erkek figürlerde kullanılırken, kadın figürlerde daha açık tonlar tercih edilirdi. Kişinin elinde tuttuğu mendil ya da çiçek onun törensel bir pozisyonunda olduğunu düşündürmektedir.

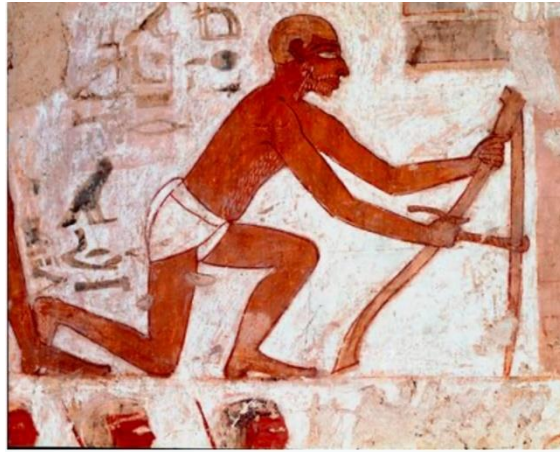


Şekil 4.79. Rekhmire Mezarı gıda taşıma, MÖ 1504-1425, Metropolitan Müzesi



Şekil 4.80. Rekhmire Mezarı bal toplama sahnesi, MÖ 1500-1425, Metropolitan Müzesi

Görselde üç erkek figür (Şekil 4.79.) merkezde yer alan büyük bir sepet veya taşıma platformunu taşıyarak ilerlemektedir. Bu platformda muhtemelen bitkisel bir sunu demeti (hurma dalı, selvi, palmiye veya lotus) yer almakta, alt kısmında ise sepet-sol üstte ekmek dolu- veya kazan biçimli bir nesne görünmektedir. Figürlerin ten renkleri koyu kahverengi tonlarda, giysileri ise tipik beyaz keten şalvardır. Bu giysi ve ten tonu farklılığı, Antik Mısır sanatında işçi veya hizmetkâr sınıfını belirtmek için sıklıkla tercih edilen bir stilizasyon örneğidir (Robins, 1997, s. 42).



Şekil 4.81. Rekhmire Mezarı, Pullukçu tarım aletiyle çalışıyor MÖ 1504-1425, Teb

Bu fresk ise (Şekil 4.81.) Antik Mısır'ın 18. Hanedanlık dönemine tarihlenen ve Teb bölgesindeki Luksor'da yer alan Şeyh Abd al-Gournah Nekropolü'nde bulunan Rekhmire Mezarına aittir. Görselde, diz çökmüş bir erkek figürün ilkel bir saban benzeri tarım aletiyle toprak işlediği betimlenmiştir. Figürün gövdesi detaylı kas betimleriyle gösterilmiş; bu durum, fiziksel emeğe dayalı gündelik hayatın önemini vurgular niteliktedir.

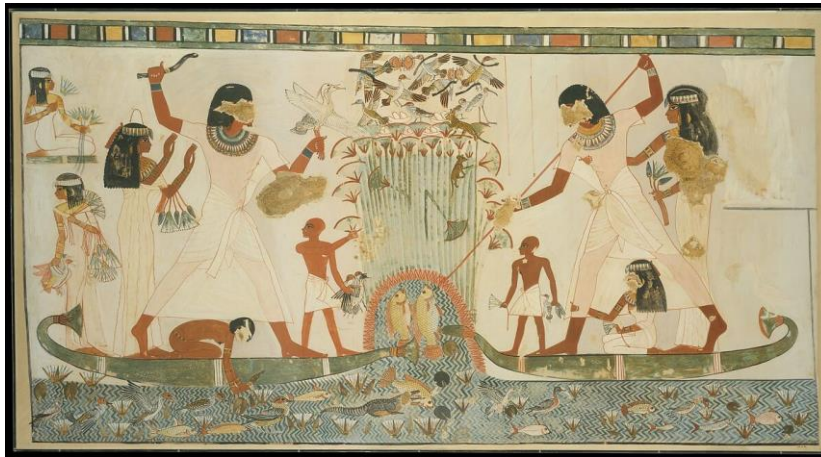
Söz konusu sahne, Mısır mezar resimlerinde sıklıkla rastlanan tarım temalarının tipik bir örneğidir. Tarımın, Antik Mısır toplumunun hem ekonomik hem de kozmolojik düzenindeki merkezi rolü bu tarz tasvirlerde açıkça gözlemlenir. Nil Nehri'nin bereketli taşkınlarından yararlanarak geliştirilen tarımsal faaliyetler, yalnızca geçim ekonomisinin değil, aynı zamanda tanrılara sunulan adakların ve mezar ritüellerinin de temelini oluşturmuştur.

Bu freskte yer alan sahne, öteki dünyada da süreceğine inanılan dünyevi faaliyetlerin bir yansımasıdır. Bu nedenle Rekhmire gibi yüksek rütbeli görevlilerin mezarlarında günlük hayatın çeşitli iş kolları –özellikle tarım, inşaat ve zanaatkârlık– detaylı biçimde işlenmiştir. Bu durum, mezar sahibinin ölüm sonrası yaşamda da aynı toplumsal refahı sürdürebileceği inancıyla bağlantılıdır.

Sanat tarihi açısından değerlendirildiğinde, freskteki stilize figür ve hiyeroglif yazıtlar, Yeni Krallık Dönemi Mısır sanatının tipik özelliklerini yansıtır. Renk kullanımı, kontur çizgilerinin belirginliği ve figürlerin yan profilden betimlenmesi, bu dönemin konvansiyonel görsel diline uygundur.

Sonuç olarak, bu fresk yalnızca tarımsal üretimin görsel kaydı olmakla kalmaz, aynı zamanda Antik Mısır'da toplumsal yapı, kozmoloji ve sanat anlayışı arasındaki simbiyotik ilişkiyi de gözler önüne serer.

4.4.3. Menna mezarı, MÖ 1422-1411, 18. hanedanlık



Şekil 4.82. Menna ve ailesi Nil bataklıklarında balık tutuyor ve kümes hayvanları, MÖ 1350, British Museum, Londra (Unesco Dünya mirası listesi)



Şekil 4.83. Menna Mezarı, Balık sahnesi detayı, MÖ 1350, British Museum, Londra

Menna'nın Teb'de yer alan TT69 numaralı mezarındaki freskler, Yeni Krallık Dönemi Antik Mısır'ının gündelik yaşamına, inanç sistemine ve iktisadi yapılarına dair önemli görsel belgeler sunmaktadır. Menna, 18. Hanedanlık döneminde yaşamış bir toprak ölçüm görevlisidir ve mezarında yer alan sahneler onun görev alanıyla doğrudan ilişkilidir. Bu sahneler hem dünyevi refahın bir yansıması hem de öteki yaşamda da bu bereketin sürekliliği arzusunun bir göstergesidir (Davies, 2007, s.15).

Özellikle, mezarın doğu duvarında yer alan ve bataklık sahnesini betimleyen fresk (Şekil 4.82.) hem ikonografik hem de sembolik düzeyde çok katmanlı anlamlar barındırır. Bu sahnede Menna ve eşi, Nil Nehri'nin sazlıkları arasında yer alan bir teknede kuş avına çıkmış olarak resmedilmiştir. Alt bölümde yüzen balıklar, lotus çiçekleri ve su kuşları detaylı bir şekilde işlenmiş; gökyüzüne doğru süzülen kuşlar ise doğanın canlı döngüsünü yansıtan öğelerle bütünleştirilmiştir.

Bu sahne, yalnızca bir av sahnesi olmaktan öte, Antik Mısırlıların ölümden sonraki yaşam anlayışları çerçevesinde değerlendirilmelidir. Kuş avı ve balıkçılık, Antik Mısır mutfağında hem gündelik beslenmenin hem de törensel sunuların temel öğeleri arasında yer alır. Bu nedenle mezar resimlerinde sıkça karşımıza çıkan bu tip sahneler, ölüye sunulacak gıdanın kaynağına işaret eder ve "ka"nın ölümden sonra da bu nimetlere ulaşabilmesini temin etmeye yöneliktir. Nil'in verimli sazlıkları, doğrudan bolluk ve bereketin sembolü olarak görülürken; tekne üzerinde yer alan figürler hem toplumsal statüyü hem de yaşamın düzenleyicisi olarak doğayla kurulan uyumu temsil eder (Ikram, 2015; Robins, 1997).

Balıkların, kuşların ve su bitkilerinin detaylı biçimde betimlenmesi, sadece sanatsal bir gözlem hassasiyetinden değil, aynı zamanda bu sahnelerin ritüel bir anlam taşımasından kaynaklanır. Nitekim Menna'nın mezarında resmedilen doğa sahnesi, bir yandan avlanma

ve toplama faaliyetleri aracılığıyla öteki yaşam için gerekli gıdaların teminine işaret ederken, diğer yandan da bu eylemlerin tanrılara sunulacak kutsal sofraya hizmet ettiği anlayışını barındırır.

Sonuç olarak Menna'nın mezarındaki bu sahne, Antik Mısır sanatında hem yaşamın hem de ölümden sonraki varoluşun sürekliliğini temsil eden bir görsel anlatı olarak değerlendirilebilir. Aynı zamanda, gastronomik bir perspektiften okunduğunda bu sahne, üretim-tüketim döngüsünün ve sunu kültürünün doğrudan sanata yansımış biçimi olarak işlev görmektedir.



Şekil 4.84. Menna Mezarı, hasadın kaydedilmesi, British Museum, Londra



Şekil 4.85. Mahsül hasadı, tahılların harmanlanması, British Museum, Londra

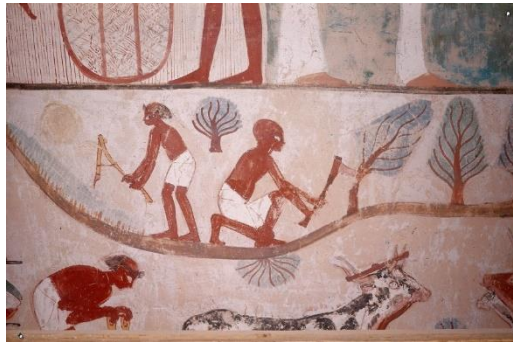
Mezarda yer alan hasat sahnelerinde (Şekil 4.85.) buğday biçen, demetleyen ve ölçen figürler dikkat çeker. Bu resimler, Antik Mısır'ın temel besin kaynaklarından biri olan tahılların üretim sürecini adım adım belgelemektedir. Hasat edilen ürünlerin ölçülmesi, Mısır ekonomisinin kayıt düzenine verdiği önemi de ortaya koyar. Aynı zamanda buğday, bira ve ekmek üretiminde kullanılmak üzere depolanan kutsal bir tarım ürünüdür (Ikram, 2015, s.134). Hasat edilen tahılların öküzlerle harmanlandığı sahneler de bu üretim zincirinin devamı niteliğindedir. Bu sahnelerdeki figüratif anlatım, sadece tarım faaliyetini değil, kolektif üretim bilincini de gözler önüne serer.



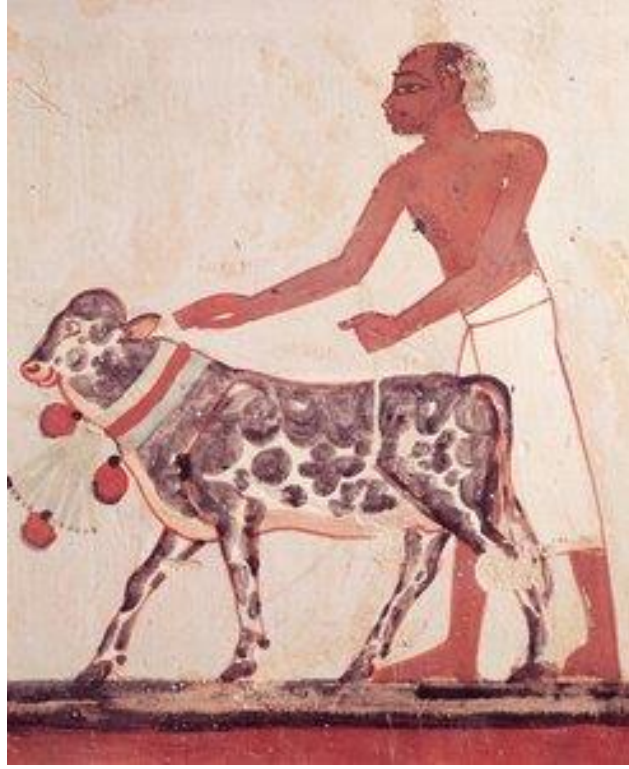
Şekil 4.86. Menna Mezarı buğday ezme işi, British Museum, Londra



Şekil 4.87. Menna mezarı arazi ölçümü, British Museum, Londra



Şekil 4.88. Menna mezarı tarım sahnesi, British Museum, Londra

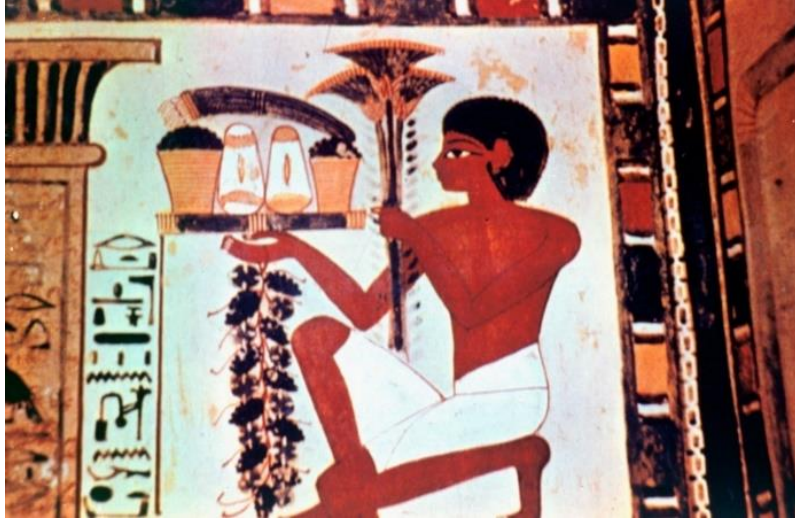


Şekil 4.89. Menna Mezarı, bir ineği kurban etmeye götüren köylü, British Museum, Londra

Gıda üretiminin bir diğer aşaması ise hayvancılıkla ilgilidir. Mezarda yer alan hayvan sürüleri ve süt sağımı sahneleri Antik Mısır'da hayvansal ürünlerin önemini vurgular. Süt, tereyağı, et ve deri gibi kaynakların temini açısından hayvancılık, Nil çevresinde yerleşik tarım toplumlarının vazgeçilmezidir. Özellikle dini bayramlar ve cenaze törenleri için hazırlanan et sunuları, kurban edilen hayvanlarla (Şekil 4.89. - 4.90.) birlikte mezar duvarlarına resmedilmiştir (Wilkinson, 2003, s.174).



Şekil 4.90. Menna Mezarı, bir boğanın kurban edilmesi ve arındırılması



Şekil 4.91. Menna Mezarı, gıda sunan hizmetçi, British Museum, Londra

Menna'nın mezarındaki sofra hazırlığı sahneleri ise tüketim kültürünün ritüelleştirilmiş halini yansıtır. Sofra başındaki figürler, çeşitli yiyecek ve içeceklerle donatılmış sunu masalarının önünde otururken betimlenir. Bu düzenlemeler, sadece ölüye adak sunumu değil, aynı zamanda yaşamın sürekliliği ve doğanın döngüsellliği inancına dayanır. Ekmek, bira, meyve ve et sunuları; zenginliğin, bolluğun ve Tanrılarla kurulan bağın simgesel yansımalarıdır.



Şekil 4.92. Adakları denetleyen Menna, British Museum, Londra



Şekil 4.93. Menna Mezarı, Bataklıkta balık tutma ve kümes hayvanları, British Museum, Londra

Antik Mısır’da doğa gözlemi, kuş avcılığı ve balıkçılık gibi etkinlikler de beslenme kültürünün önemli parçalarıydı. Özellikle su kuşlarının ve balıkların ağla yakalandığı sahneler (Şekil 4.93.) sadece protein kaynağına işaret etmekle kalmaz, aynı zamanda Mısırlıların çevreyle kurduğu pragmatik ve dengeli ilişkiyi de yansıtır. Bu sahnelerden biri, kuşların ve papirüs bitkilerinin resmedildiği doğa betimlemesiyle oldukça ünlüdür ve estetik duyarlılıkla doğanın tasvirini birleştirir.

4.4.4. Nakht mezarı, 15. yüzyıl, 18. hanedanlık

Nakht, Amenhotep II döneminde yıldız gözlemcisi ve yazıcı olarak görev yapmış bir kamu görevlisidir. Mezar duvarlarında yer alan sahneler, onun toplumsal statüsünün yanı sıra, Antik Mısır’daki üretim kültürünü de görünür kılar (Davies, 1917, s.6).



Şekil 4.94. Nakht mezarı, Avcılık ve üzüm hasadı sahneleri, MÖ 15. yüzyıl

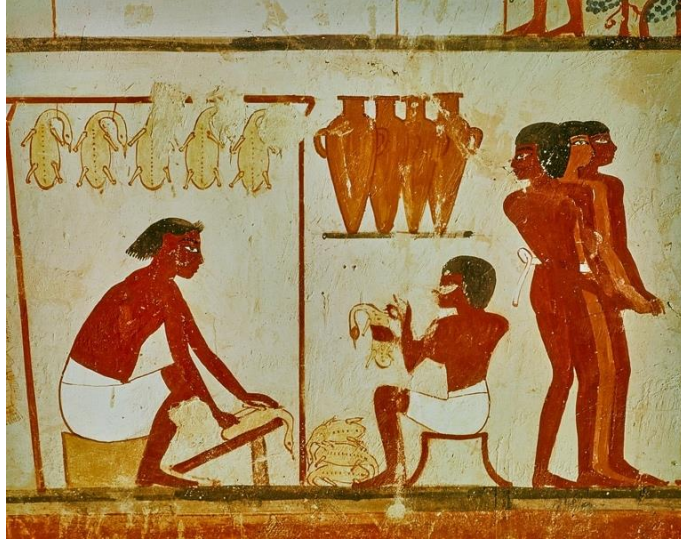


Şekil 4.95. Avcılık detayı, MÖ 15. yüzyıl



Şekil 4.96. Avcılık detayı II, MÖ 15. yüzyıl

Nakht mezarında buğday biçme, ürün taşıma ve tartma gibi tarımsal faaliyetlerin resmedildiği sahneler bulunur. Hasat edilen ürünlerin ölçülmesi, tıpkı Menna'nın mezarında olduğu gibi, Mısır'da kayıt altına alınan üretimin düzenli işleyişini ve yönetim sistemini ortaya koyar. Bu sahneler, yalnızca fiziksel emeği değil, aynı zamanda üretimin bürokratik boyutunu da yansıtır (Wilkinson, 2003, s.142).



Şekil 4.97. Et işleme detayı, MÖ 15. yüzyıl



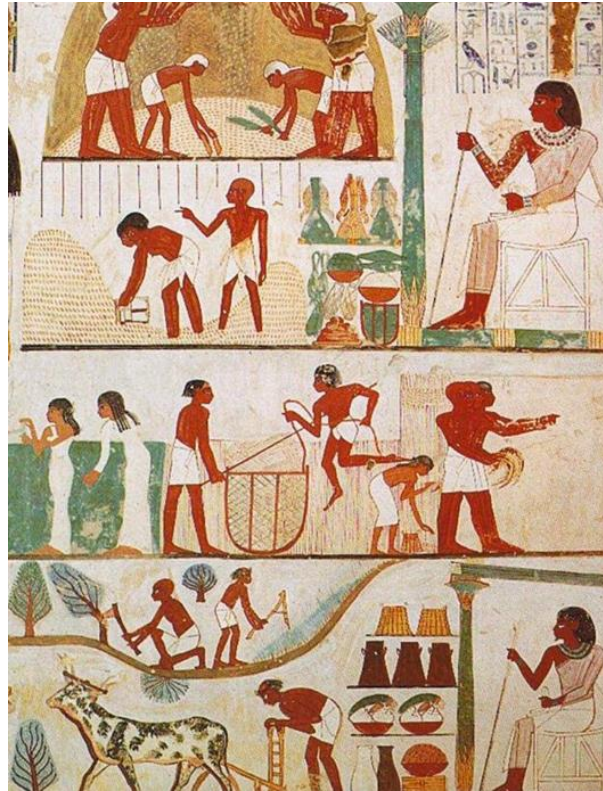
Şekil 4.98. Şarap yapım prosesi detayı, MÖ 15.yüzyıl

Görselde yer alan kompozisyonda (Şekil 4.95.) birkaç farklı aşama betimlenmiştir: hayvanın kesimi, derisinin yüzülmesi, etin doğranması ve muhtemelen kurutularak ya da tutsülenerek saklanması. Solda yer alan figür, bıçak benzeri bir aletle et ya da deri işleme süreci içindedir. Ortadaki oturan figür, bir parçayı işleyip torba ya da sepet benzeri bir yapının içine yerleştirmektedir. Bu, büyük olasılıkla kurutulmuş ya da tuzlanmış etin saklanması sürecidir. Arka plandaki asılı et parçaları, etin havalandırılarak kurutulduğunu ya da tutsüldüğünü gösteriyor olabilir. Bu, özellikle sıcak Nil Vadisi ikliminde, bozulmanın önüne geçmek amacıyla geliştirilen erken dönem gıda koruma yöntemlerine işaret eder.

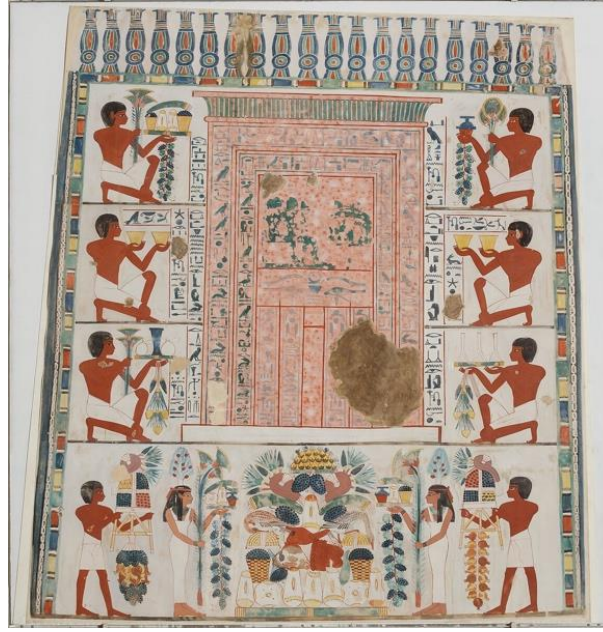


Şekil 4.99. Bağbozumu sahnesi ve et işleme detay

En dikkat çekici sahnelerden biri, üzüm bağlarının betimlendiği bağbozumu sahnesidir (Şekil 4.99.). Burada, işçilerin salkım salkım üzümleri topladığı, sepetlere yerleştirdiği ve üretim sürecine dâhil ettiği bir anlatım yer alır. Bu sahne sadece şarap üretiminin bir aşamasını değil, aynı zamanda doğanın bereketiyle ilişkilendirilen bir ritüel anlayışı da simgeler. Antik Mısır'da şarap hem dinsel törenlerde hem de ziyafetlerde yer alan kutsal bir içecektir (Ikram, 2015, s.131).



Şekil 4.100. Buğday hasadı



Şekil 4.101. Sunak ürünlerini düzenleyen görevliler



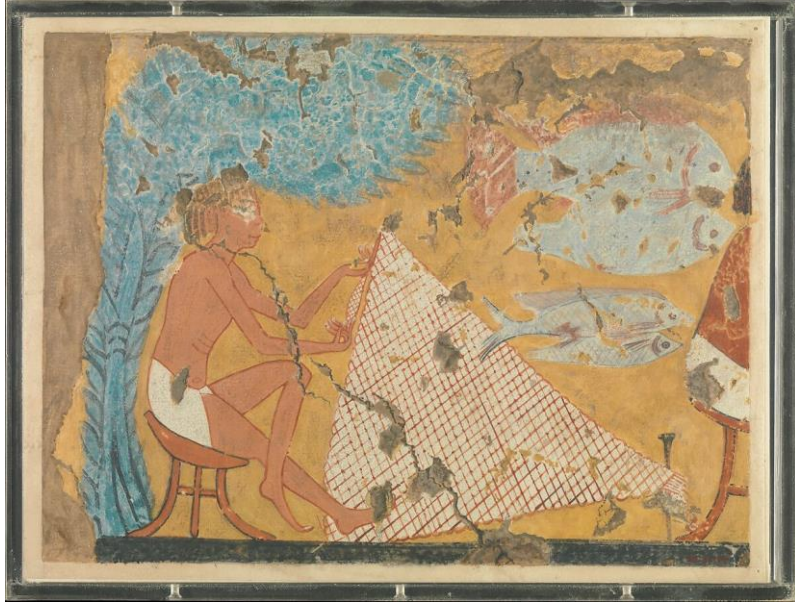
Şekil 4.102. Sunak ürünlerini düzenleyen görevliler II

4.4.5. Ipuy mezarı, MÖ 13.yüzyıl 19. hanedanlık

Deir el-Medina’da bulunan TT217 numaralı mezarın sahibi olan Ipuy, 19. Hanedan döneminde yaşamış bir zanaatkârdır. Mezarının duvar resimleri, dönemin mezar yapım sürecine dair sahneler içerdiği gibi, ailesiyle birlikte gerçekleştirdiği tanrılara sunum sahneleriyle de dikkat çeker. Bu bağlamda hem günlük yaşamı hem de kutsal ritüelleri yansıtan ikonografisiyle, Antik Mısır’da sanatın gündelik hayatla iç içe geçmiş yapısını gözler önüne serer.



Şekil 4.103. Balıkçılık sahnesi



Şekil 4.104. Balık ağı freski



Şekil 4.105. Üzüm hasadı freski

4.4.6. Farklı mezarlardan fresk örnekleri



Şekil 4.106. Userhet Mezarı, meyveler, MÖ 1500

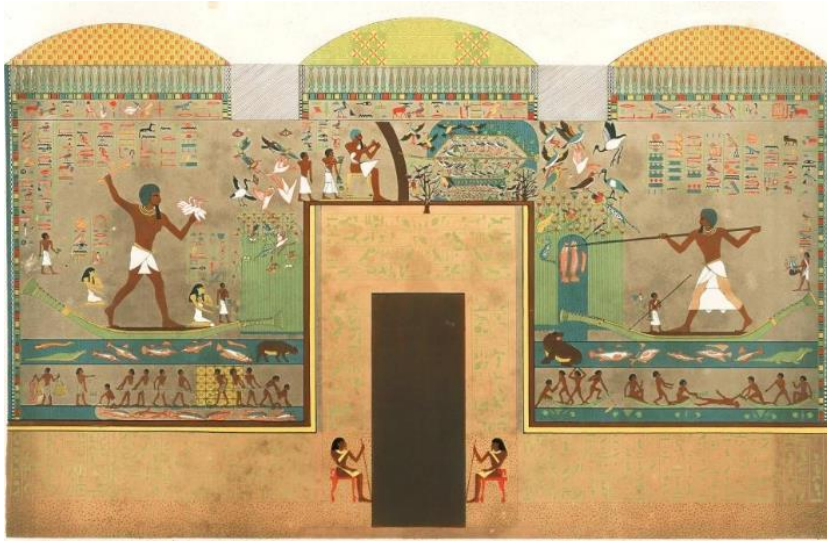
Mısır'ın 18. Hanedanı'na tarihlenen ve Tuthmosis I'in kutsal ka'sının başrahibi olan Userhet'e ait mezarda yer alan duvar resmi (Şekil 4.106.), Antik Mısır'da doğa ile kutsal olanın nasıl iç içe geçtiğini gösteren çarpıcı bir örnektir. Teb'teki TT51 numaralı mezarda bulunan bu fresk parçasında, ağaç tanrıçası, Userhet'e ekmekler, incir, nar, üzüm ve petekten bal sunmaktadır. Simgesel düzlemde doğurganlık, bereket ve yaşam enerjisiyle ilişkilendirilen bu öğeler, pastoral anlatının dini bir çerçeveye bütünleştiği bir görsel program içinde değerlendirilmelidir.

Resimdeki meyve ve tahıl öğeleri yalnızca maddi bolluğun temsili değil, aynı zamanda ruhun öteki dünyadaki ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik kutsal armağanlar olarak yorumlanabilir. Ağaç tanrıçasının figürü doğa ile tanrısal olanın birleşimini simgelerken, ona eşlik eden gastronomik semboller hem dünyevi yaşamın döngüsünü hem de sonsuz yaşama duyulan inancı temsil eder. Bu anlamda sahne, pastoral bir dinginlik içinde metafizik bir vaadi de içerir.

Bitkisel ve hayvansal kökenli ürünlerin (örneğin bal peteği) bir arada sunulması, Antik Mısır'da doğanın farklı formlarının insan yaşamı üzerindeki bütüncül etkisini vurgular. Bu fresk, aynı zamanda pastoral izlerin sadece estetik bir tercih değil, ritüel ve inanç dünyasında derin anlamlarla yüklü olduğunu kanıtlar niteliktedir.



Şekil 4.107. Ördek avı sahnesi



Şekil 4.108. Mezar freski, balık ve ördek avlama sahnesi, MÖ 20. yüzyıl, 12.hanedanlık



Şekil 4.109. Nefertari mezarından bir fresk, sonraki hayatında ona besin sağlayacak kader tanrıçaları, yedi kutsal inek, MÖ 1290-1224



Şekil 4.110. Ekmek yapımı sahnesi, MÖ 1250-1200



Şekil 4.111. Osiris için hasat yapma sahnesi



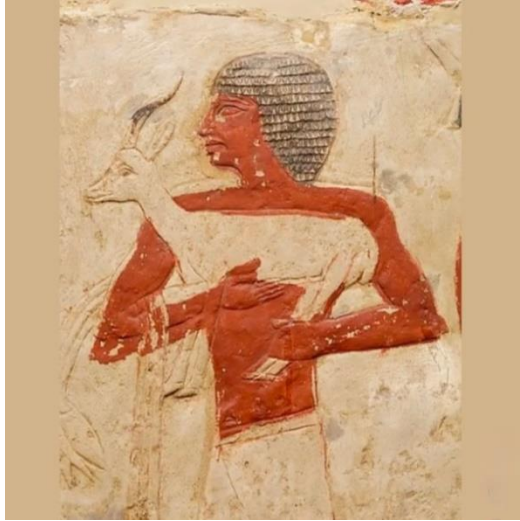
Şekil 4.112. Sunak üstünde gıda ürünleri



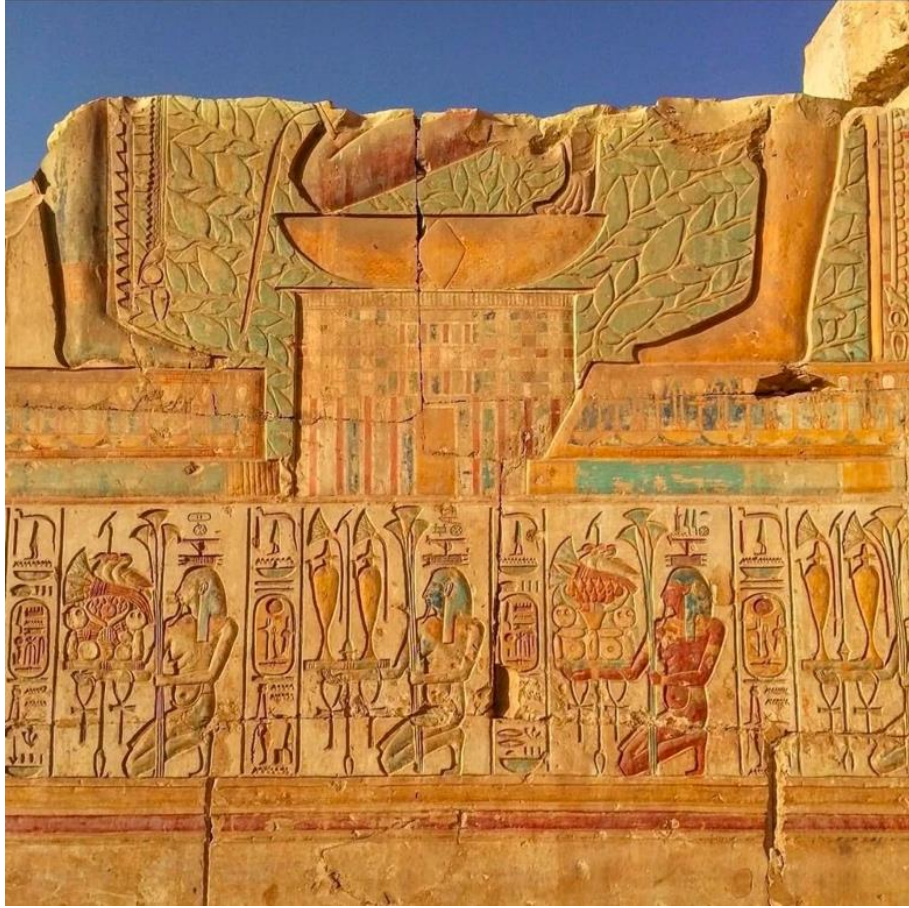
Şekil 4.113. Üzüm toplama ve şarap yapma sahnesi



Şekil 4.114. Zıpkınlarıyla balık tutmuş iki adam



Şekil 4.115. Keçiye sarılmış adam

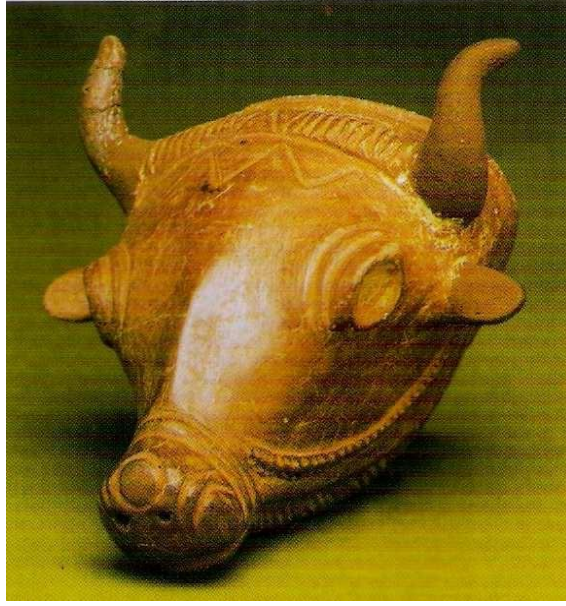


Şekil 4.116. II. Ramses'in tapınağından kalan alt kısımdaki gıda ürünleri, Abydos kenti, Mısır

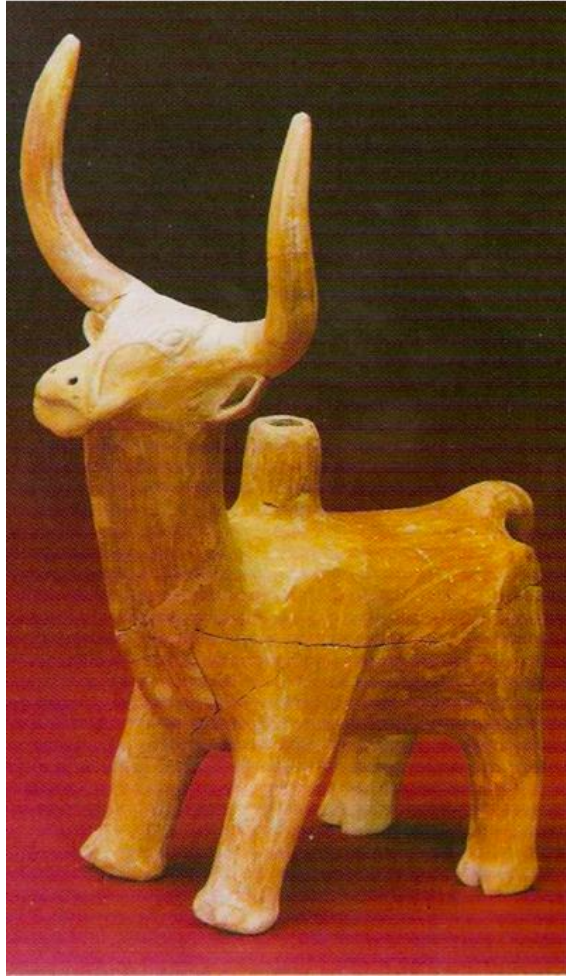
4.5. Hitit, Frig ve Urartu Döneminde Duvar Resimleri ve Kabartmalar MÖ 2000-600

4.5.1. Hitit sanatında simgesel anlatılar: boğa, üzüm ve başak motiflerinin gastronomi bağlamında yorumu

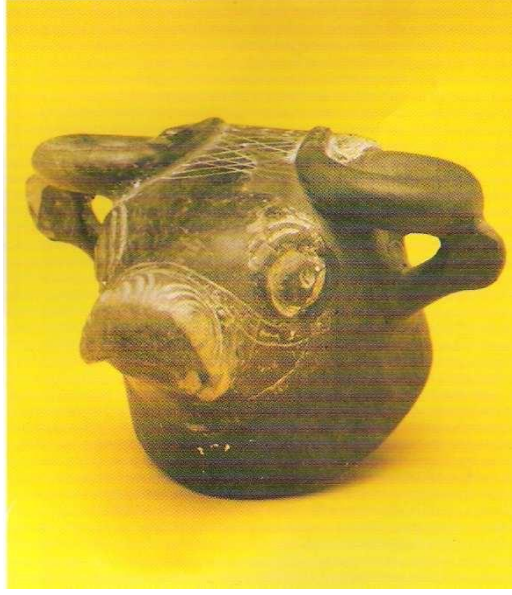
Akurgal'a göre (2021) Hititler, sanatı politik erkin önemli bir propaganda yolu olarak gördüğü için ona anlam yüklemiş ve özgün eserler yaratmıştır, öyle ki bu uygarlığın en başarılı yönü sanat olmuştur. İlk izlerine MÖ 1800'lerde Kültepe'de rastlanılan bu uygarlık sanatı, yalnızca mitolojik ve tanrısal temsilleri değil, aynı zamanda tarım ve hayvancılık gibi üretim süreçlerini de simgesel bir dille yansıtan zengin bir görsel repertuarla sunar. Bu sanat anlayışı, gündelik yaşamla mitolojik anlatıların iç içe geçtiği bir görselleştirme pratiği olarak değerlendirilebilir. Bu bağlamda boğa figürü (Şekil 4.117. - 4.122.), üzüm salkımı ve başak demeti gibi motifler, yalnızca fiziki gerçekliğin temsilcisi değil; aynı zamanda üretkenliğin, iktidarın ve bereketin taşıyıcılarıdır.



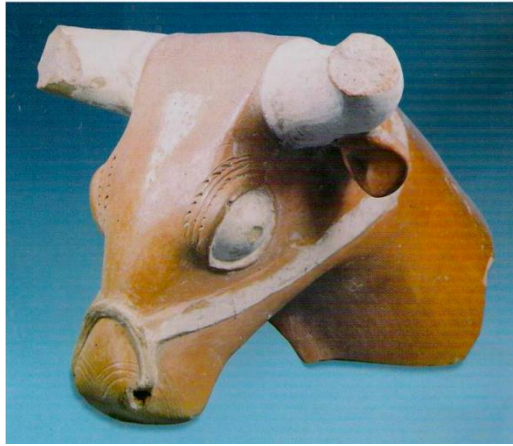
Şekil 4.117. Boğa başı şekilli törensel içki kabı, M.Ö. 18-17. yüzyıl, Anadolu Medeniyetleri Müzesi Kataloğu



Şekil 4.118. Boğa şekilli törensel kap, MÖ 18.yy, Anadolu Medeniyetleri Müzesi Kataloğu



Şekil 4.119. Boğa başı şekilli törensel içki kabı, MÖ 18. yüzyıl, Anadolu Medeniyetleri Müzesi Kataloğu



Şekil 4.120. Boğa başı şekilli törensel kap, MÖ 18. yüzyıl, Anadolu Medeniyetleri Müzesi Kataloğu

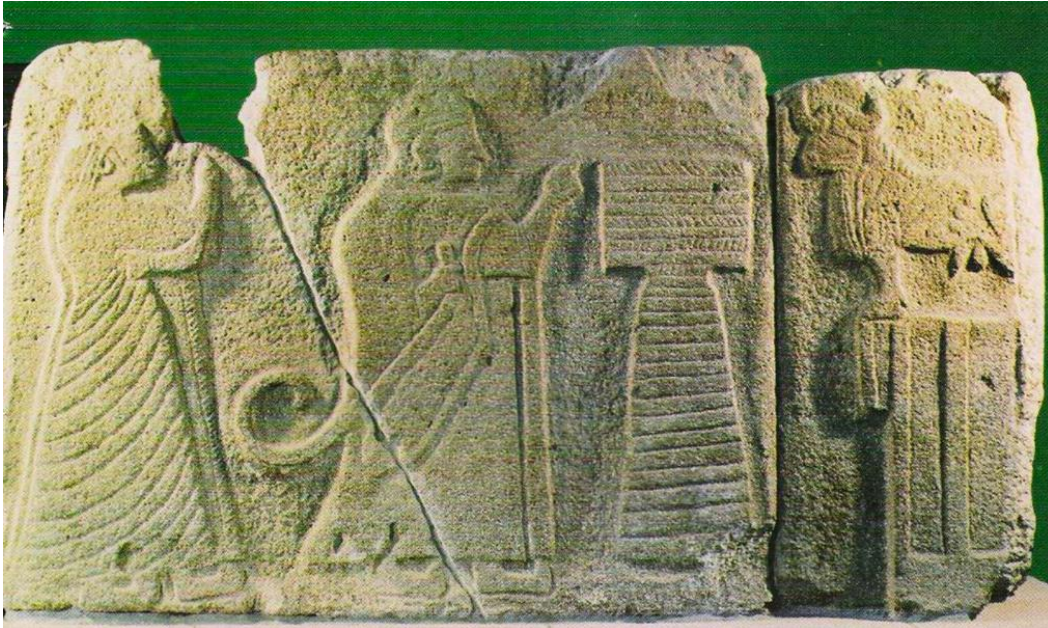


Şekil 4.121. Boğa başı şekilli emzikli kap, Anadolu Medeniyetleri Müzesi



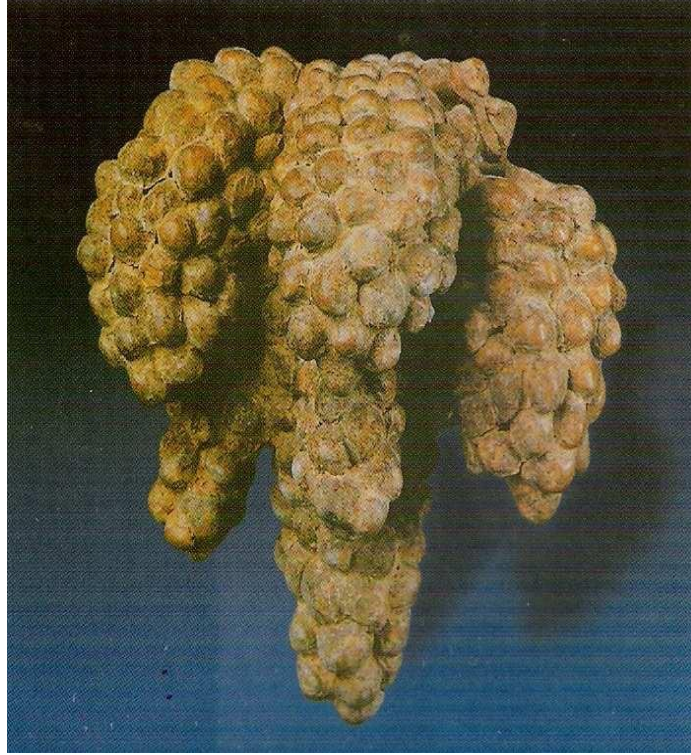
Şekil 4.122. Boğa başı süslemeli kap, Anadolu Medeniyetleri Müzesi

Boğa, Hitit sanatında özellikle gök gürültüsü ve fırtına tanrısı Tarhunzas ile özdeşleştirilmiştir. Doğurganlık, güç ve sürekliliğin temsili olan bu figür, hem mitolojik anlatıların merkezinde yer almış hem de kaya kabartmaları, mühürler ve adak stelleri gibi çok çeşitli sanat formlarında sembolik bir anlatı unsuru olarak kullanılmıştır. Boğa figürünün özellikle tanrısal ya da kral temsili figürlerle birlikte gösterilmesi, üretimin ve bereketin tanrısal güvenceye olduğuna dair ideolojik bir yaklaşımın da göstergesidir.

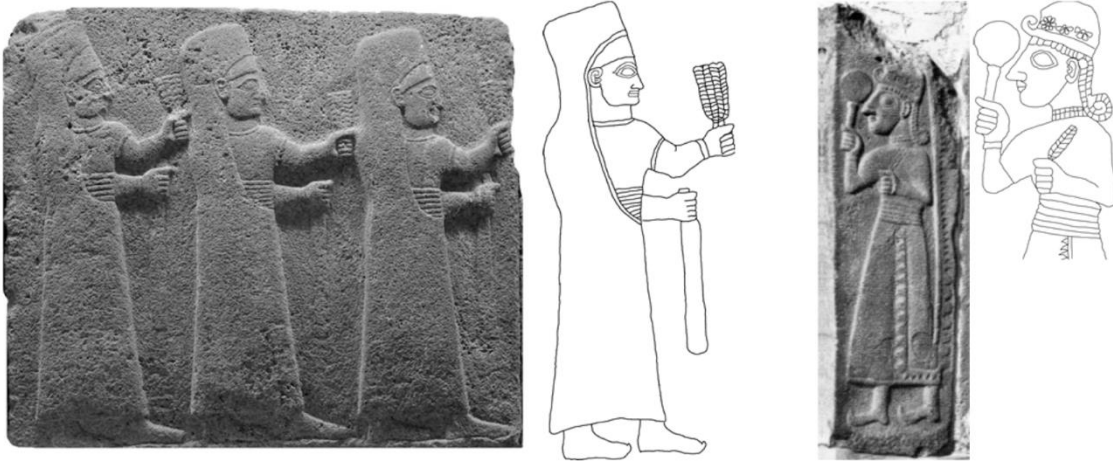


Şekil 4.123. Fırtına tanrısının simgesi boğaya sunuda bulunan kral ve eşi, MÖ 14. yüzyıl, Anadolu Medeniyetleri Müzesi Kataloğu

Gastronomik açıdan oldukça anlamlı başka bir görsel anlatı grubu ise üzüm salkımı ve başak demeti taşıyan figürlerdir. Tiryaki'nin ikonografik analizlerine göre (2013), Yeni Hitit sanatında bu figürlerin birer temsil ögesi olarak yaygın biçimde kullanılması, yalnızca üretimi değil, aynı zamanda bu üretimin kutsal ve toplumsal değerlerle ilişkisini de yansıtmaktadır. Üzüm salkımı ve başak demeti taşıyan figürlerin görüldüğü Körkün, Ereğli, İvriz ve Niğde dikmeleri gibi anıtsal taşlarda, bu ürünler tanrı Tarhunzas'ın bereket ve doğa üzerindeki egemenliğinin birer göstergesi olarak simgeleştirilmiştir.



Şekil 4.124. Üzüm şeklinde pişmiş toprak kap, MÖ 18.yüzyıl, Anadolu Medeniyetleri Müzesi Kataloğu



Şekil 4.125. Buğday başağı figürlü kabartma ve çizimleri, Tiryaki 2013



Şekil 4.126. Üzüm salkımı kabartma tasviri ve çizimi, Tiryaki 2013



Şekil 4.127. Üzüm salkımı tasvirleri, Tiryaki 2013



Şekil 4.128. Buğday başağı tasvirleri ve çizimi, Tiryaki, 2013



Şekil 4.129. Üzüm salkımları tasviri ve çizimi, Tiryaki 2013



Şekil 4.130. Geç Hitit Beylikleri dönemi, Konya İvriz kaya kabartması, Kral Varpalavas üzüm ve buğday başakları ile simgelenen Bereket Tanrısına yumruk biçiminde kapalı iki eli ile teşekkürlerini sunar, MÖ 700-500 (Akurgal, 2021)

Geç Hitit Dönemi'ne tarihlenen İvriz Kaya Kabartması, (Resm 1.152) Anadolu'da besin üretimi ile kutsallık arasındaki ilişkinin sanatsal ve ideolojik bir temsildir. MÖ 8. yüzyılda hüküm süren Tuwana Krallığı'na ait olan bu rölyef, Niğde'nin Ereğli ilçesi yakınlarında, Toroslar'ın eteklerinde yer almaktadır. Kabartmada, Tuwana Kralı Varpalavas, fırtına tanrısı Tarhunza'nın karşısında dua ederken betimlenmiştir. Tarhunza, bir elinde üzüm salkımı, diğerinde ise buğday başağı tutmaktadır. Bu simgeler hem tarımsal bolluğun hem de tanrısal bereketin en güçlü göstergeleri olarak yorumlanmaktadır.

İvriz Kabartması'nın betimleme dili ve içerdği simgeler, yalnızca dinsel bir sahneyi değil, aynı zamanda ekonomik ve sosyal bir düzenin görsel şifresini sunar. Tarhunzas'ın tuttuğu üzüm ve buğday, Antik Anadolu'da tarımın başat ürünlerini temsil etmenin ötesinde, ziyafet kültürünün ve kolektif yaşamın da ana bileşenlerini yansıtır. Üzüm, şarap üretimiyle; buğday ise ekmek üretimiyle doğrudan ilişkilidir. Her iki ürün de Antik Dönem gastronomisinin temel taşlarıdır.

Kabartmada dikkat çeken bir diğer öge de kralın tanrıya sunduğu hürmetin, doğrudan tarımsal bereketle ilişkilendirilmesidir. Bu, yöneticinin tanrısal düzenle olan ilişkisini meşrulaştırmakta; aynı zamanda toplumun yaşam kaynağı olan tarımsal üretimi koruyup gözetme sorumluluğunu simgeselleştirmektedir. Bu bağlamda İvriz Kabartması, yöneten ile doğa güçleri arasında kurulan dengeyi besin üzerinden anlatan önemli bir politik ikonografi örneğidir.

İvriz örneği, Antik Dönem Anadolu'sunda tarım, inanç ve beslenmenin yalnızca iç içe geçmiş üç alan değil; aynı zamanda sanat yoluyla temsil edilen bir bütün olduğunu gösterir. Bu yönüyle kabartma, resim ve mozaiklerde karşılaşılan sofralar, sunular ve hasat sahneleriyle aynı ikonografik evrene dâhildir. Ürünlerin biçimsel olarak tanrısal figürlerin ellerinde sunulması, bu üretimin yalnızca dünyevi değil, kutsal bir sorumluluk olarak da algılandığını ortaya koyar.



Şekil 4.131. Üzüm salkımı detaylı Bor Dikmesi

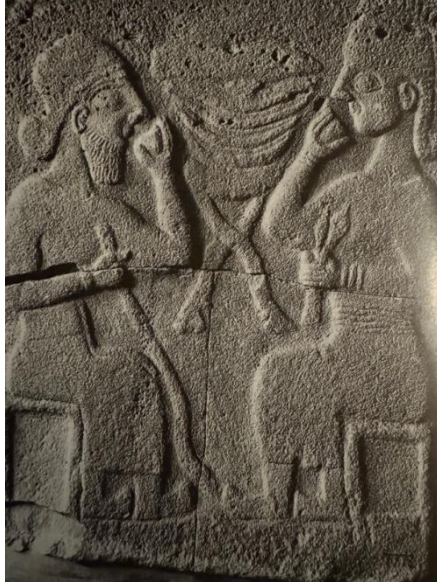
İvriz kabartmasında Tarhunzas'ın ayaklarından fışkıran asma ve başak filizleri, tarımın doğrudan tanrısal bir kaynağa bağlandığını ifade eder. Benzer şekilde Bor Dikmesi'nde Kral Varpalavas (Şekil 4.131.) henüz prensken diktiği asmalarla tanrıyı bağa çağırarak, doğrudan üzümün özsuğunu tanrısal bir lütuf olarak dile getirir. Bu tür betimlemeler, tarımsal ürünlerin ve dolayısıyla gastronominin, Hitit toplumunda yalnızca fiziki bir ihtiyaç değil; aynı zamanda dini, siyasi ve kültürel bir anlatı nesnesi haline geldiğini gösterir.

Yeni Hitit kent devletlerinde, yöneticilerin meşruiyetlerini bağcılık ve tahıl üretimi gibi tarımsal faaliyetlerle özdeşleştirmesi dikkat çekicidir. Yazıtlarda yer alan şarap ve tahıl stoğuna yapılan göndermeler, refahın göstergesi olarak üretim kapasitesine verilen önemi yansıtır. Özellikle Tarhunzas'ın üzüm ve başakla birlikte temsil edilmesi, onun yalnızca fırtına tanrısı değil, aynı zamanda "Üzümbağının Tanrısı" olarak da kutsandığını gösterir.

Üzüm ve başak gibi motifler, yalnızca tanrısal betimlemelerde değil, aynı zamanda yöneticilere veya soylulara ait mezar dikmelerinde de karşımıza çıkar. Bu da bu motiflerin yalnızca üretimi değil, aynı zamanda sonsuz yaşam, bereket ve muktedir olma gibi soyut kavramları da temsil ettiğini düşündürür.

Hitit sanatı bağlamında boğa figürüyle birlikte düşünüldüğünde, bu üçlü görsel boğa, üzüm, başak tarımsal üretim, doğa döngüsü ve tanrısal kudret arasında kurulan güçlü bağları ortaya koyar. Bu bağlam, yalnızca estetik bir tercih değil, aynı zamanda Hitit toplumunun ekonomik, dini ve ideolojik örgütlenmesinin görsel karşılığıdır. Böylece sanat, yalnızca temsili değil; aynı zamanda normatif bir işlev kazanır: Tanrının, kralın ve halkın rolünü tanımlar, kutsal düzene uygunluğu pekiştirir ve üretimin meşruiyetini sağlamlaştırır.

Sonuç olarak, Hitit sanatında yer alan boğa, üzüm ve başak motifleri hem üretim ilişkilerini hem de dini ve siyasi kimlikleri yansıtan çok katmanlı simgesel anlatılar olarak değerlendirilebilir. Bu motiflerin gastronomiyle olan ilişkisi, yalnızca fiziksel gıda üretimi üzerinden değil, aynı zamanda toplumsal ritüeller, inanç sistemleri ve iktidar yapıları üzerinden de okunabilir hale gelmektedir.



Şekil 4.132. Geç Hitit stili, Kral ve kraliçe kutsal yemek sahnesinde, MÖ 830-810 (Akurgal, 2021)

Geç Hitit dönemine tarihlenen bu kabartma sahnesi ise (Şekil 4.132.) kraliyet çiftinin törensel bir yemeğe katılımını betimlemektedir. MÖ 9. yüzyıla (yaklaşık MÖ 830–810) tarihlenen eser, siyasal ve dinsel otoritenin kamusal alanda yeniden üretildiği bir ikonografik anlatı sunmaktadır (Akurgal, 2021).

Kompozisyonda, kral ve kraliçenin simetrik biçimde yüz yüze oturdukları dikkat çekmektedir. Her iki figür de sağ elleriyle bir tür içki veya yiyecek nesnesi taşıyor gibi görünmekte; bu durum, ritüel bağlamda ortak tüketimi ve kutsal paydaşlığı simgeler. Ellerin pozisyonu ve parmakların şekli, genellikle Hitit kabartmalarında görülen törensel jestlere işaret eder. Bu jestlerin kutsama, dua veya tanrılara sunuda bulunma anlamları taşıdığı bilinmektedir.

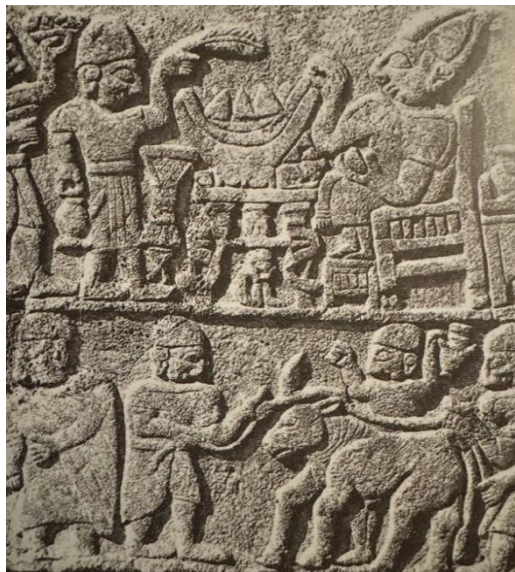
Figürlerin başlarındaki ayrıntılı başlıklar hem cinsiyet hem de hiyerarşik statüyü belirginleştirir. Erkek figürün savaşçı başlığı ve kadın figürün daha yuvarlak formulu başlığı, krallık ritüellerinde cinsiyet rollerinin belirginliğini vurgular. Ayrıca her iki figürün de arkasında yer alan, muhtemelen dokumalı veya kabartmalı bir perde ya da sembolik bir fon nesnesi, sahnenin törensel ve kutsal bir bağlamda gerçekleştiğini teyit eder. Geç Hitit dönemine ait kraliyet sahneleri, yalnızca politik otoriteyi değil, aynı zamanda dinsel temsil ve törensel hiyerarşiyi de görünür kılar. Kral ve kraliçenin birlikte yer aldığı kutsal yemek sahnesi, yönetici sınıfın ilahi düzene aracılık eden konumunu simgelerken; benzer bir anlatı dili, başka örneklerde daha dinamik tören sahneleriyle çeşitlenmektedir. (Şekil 4.132.) bu çeşitliliğin dikkate değer bir örneğini sunar.



Şekil 4.133. Kral Asitavata'ya yiyecek, içecek ve müzik sunuluyor, MÖ 700 (Akurgal, 2021)

(Şekil 4.133.) Asitavata'ya yiyecek, içecek ve müzik eşliğinde bir sunu gerçekleştirildiği görülmektedir (Akurgal, 2021). İki yatay şerit hâlinde düzenlenen kompozisyonun üst kısmında, yöneticilere sunulan armağanlar ve servis edilen kaplar dikkat çekerken; alt bölümde ise törensel sahneye canlılık katan müzisyen figürleri yer alır.

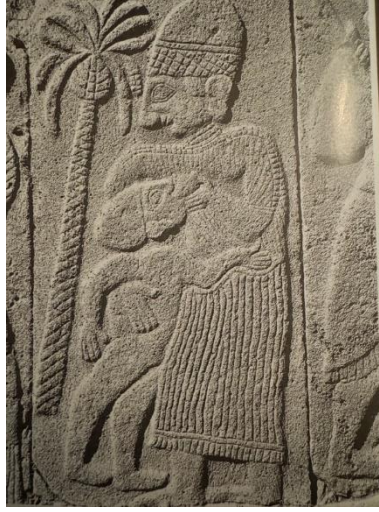
Üst şerit, kralın ayakta karşılandığı bir törensel sunumu betimler. Büyük içki kapları, tabaklar ve muhtemelen sunu armağanları taşıyan figürler, düzenli bir ritüel protokolünü temsil eder. Kral figürünün diğerlerinden büyük ölçüde daha iri işlenmiş olması, Hitit sanatındaki hiyerarşik ölçek anlayışını yansıtır.



Şekil 4.134. Kral Asitavata yemek yiyor, Geç Hitit stili, MÖ 700 (Akurgal,2021)

Kral Asitawata'nın doğrudan yemek yerken gösterildiği sahne (Şekil 4.134.), daha önce sunum ve müzik eşliğindeki sahnelerle tamamlayıcı bir anlatı bütünlüğü oluşturur.

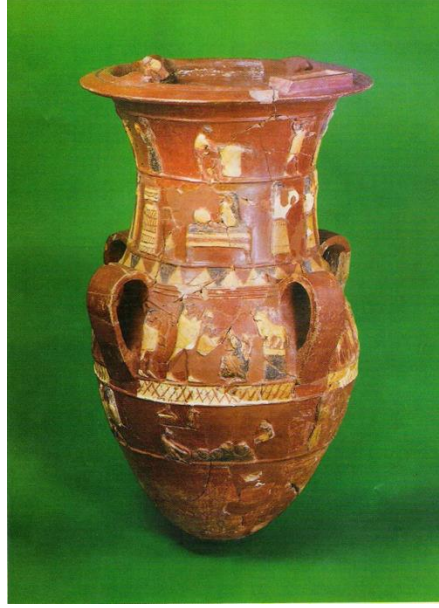
Sahnedeki detaylı kompozisyon hem yemek organizasyonunun bolluğunu hem de törensel ihtişamı vurgular. Alt kısımda görülen hayvan figürleri ve taşıyıcılar, bu ziyafetin yalnızca sembolik değil aynı zamanda büyük ölçekli bir organizasyon olduğunu ima eder. Böylece bu sahne, kraliyet ziyafetinin yalnızca bir temsil değil, aynı zamanda kolektif bir güç gösterisi olduğunu gözler önüne serer.



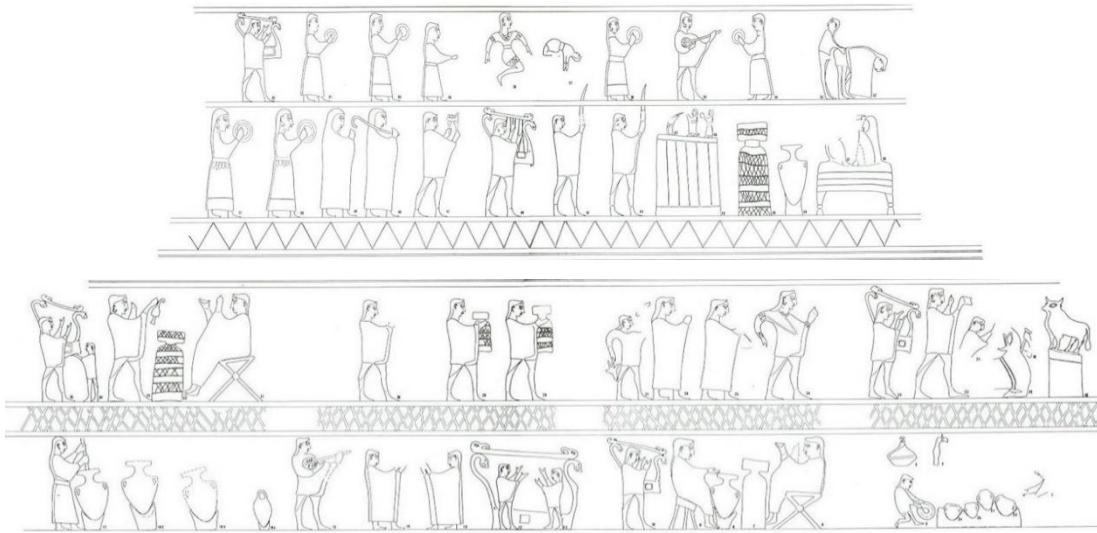
Şekil 4.135. Çocuğunu emziren anne, Geç Hitit stili, MÖ 700 (Akurgal, 2021)



Şekil 4.136. Avcı kabartması, Geç Hitit stili, MÖ 700 (Akurgal, 2021)

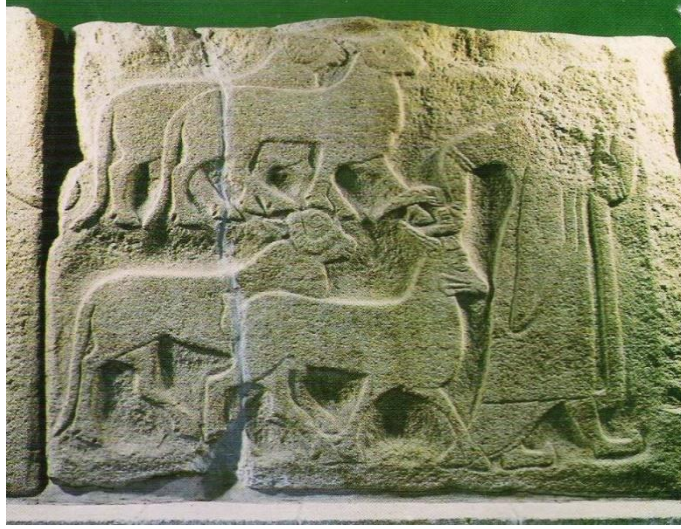


Şekil 4.137. İnandık Vazosu, MÖ 17. yüzyıl, Anadolu Medeniyetler Müzesi Kataloğu

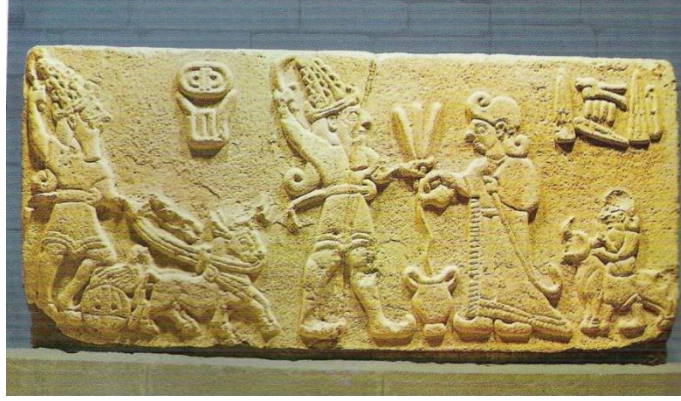


Şekil 4.138. İnandık vazosu detayları (Özgüç, 1988)

Hitit Dönemi'ne ait İnandık Vazosu (Şekil 4.137.) tören, müzik, dans ve ziyafet temalarının bir arada işlendiği benzersiz bir seramik anlatıdır. Üzerindeki kabartmalar, adım adım ilerleyen bir ritüel sürecini betimlerken; özellikle kurban, ekmek sunumu ve içki servisi sahneleri, Hitit toplumunda beslenmenin yalnızca fizyolojik bir ihtiyaç değil, kolektif bir inanç pratiği olduğunu göstermektedir. Gastronomik unsurların tanrılara sunu biçiminde temsil edilmesi, bu ürünlerin hem toplumsal dayanışmanın hem de kozmik düzenin taşıyıcıları olarak algılandığını ortaya koyar. Vazo üzerindeki betimlemeler, Anadolu'da tören yemeklerinin sanatsal bellekte nasıl yer ettiğine dair erken ve somut bir örnek sunar.



Şekil 4.139. Rahip, koyun ve keçileri sunağa götürürken, Anadolu Medeniyetleri Müzesi



Şekil 4.140. Tanrıya içki ve kurban sunma sahnesi, Anadolu Medeniyetleri Müzesi



Şekil 4.141. Yiyecek dolu sepetin olduğu masaya karşılıklı oturmuş kadın ve erkek figürü, Anadolu Medeniyetleri Müzesi



Şekil 4.142. Yiyecek dolu sepetin olduğu masaya karşılıklı oturmuş kadın ve erkek figürü çizimi

(Hawkins, 2000)

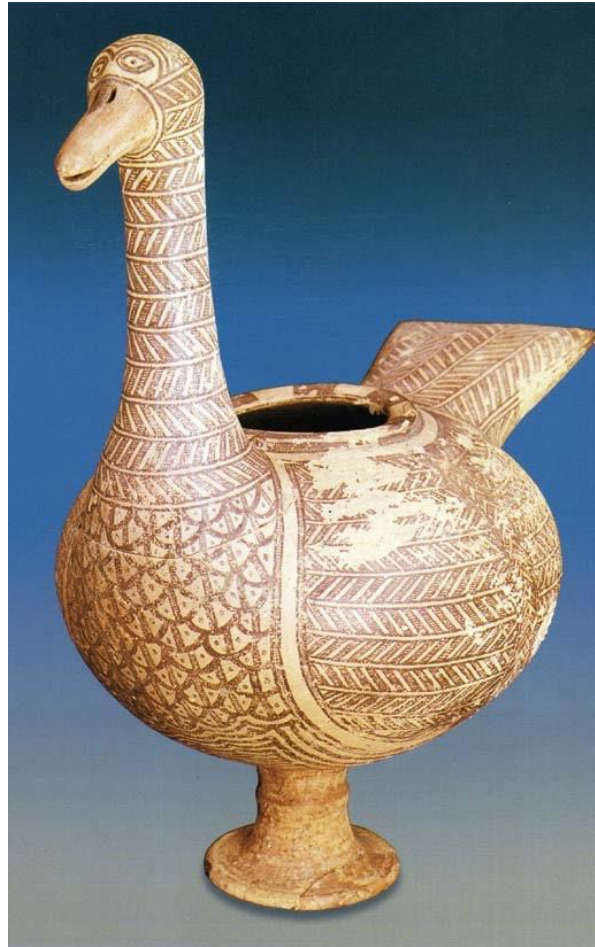


Şekil 4.143. Elinde buğday başakları tutan Kubaba rahibeleri, Anadolu Medeniyetleri Müzesi

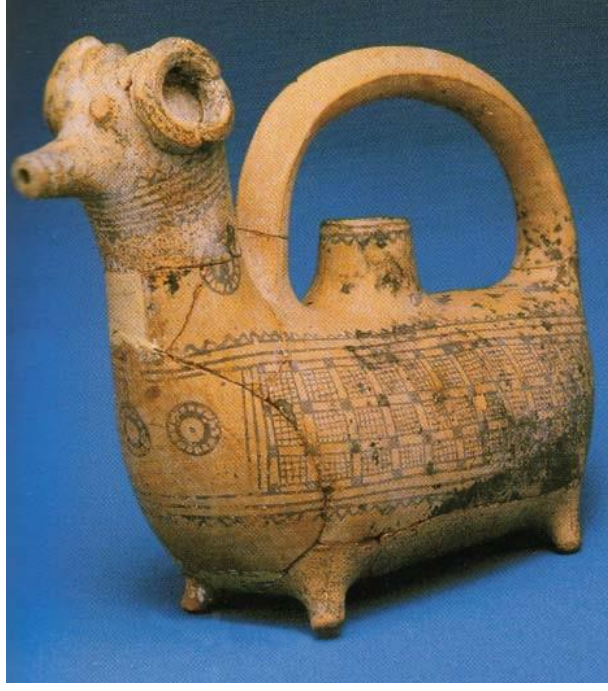


Şekil 4.144. Masada kadeh kaldırma sahnesi, Anadolu Medeniyetleri Müzesi

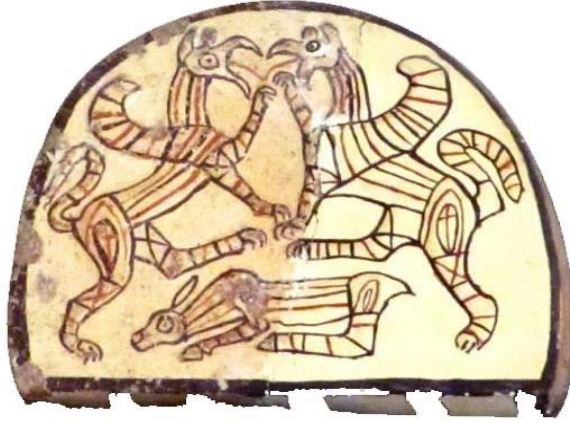
Hitit sanatı, doğa, üretim ve tanrısallık arasında kurduğu simgesel bağlarla yalnızca kendi dönemine değil, kendisinden sonra gelen kültürlerle de güçlü bir miras bırakmıştır. Özellikle tarım ve hayvancılıkla ilgili temsillerin, Frig sanatında daha sekülerleşmiş ancak anlam yüklü biçimlerde devam ettiği gözlemlenir (Darga, 1992, s.274; Özgüç, 2006, s.141). Hititler’de boğa, üzüm salkımı ve başak demeti gibi motifler doğrudan tanrısal referanslar taşıırken, Frig sanatında bu öğeler hem ritüel hem de gündelik yaşama ait sembollerle iç içe geçmiş; estetik anlatı, dinsel işlevin yanı sıra sosyo-kültürel temsile de evrilmiştir (Mellink, 1981, s.65). Bu durum, Frigler’in yalnızca teknik değil, kavramsal düzeyde de Hitit estetik anlayışından etkilendiklerini göstermektedir. Nitekim Frig sanatında hayvan figürleri, doğurganlık sembelleri ve özellikle içki kültürüne ait kap formlarında yer alan bezemeler, üretim, tüketim ve kutsama arasındaki ilişkiyi yeniden tanımlamaktadır (Voigt & Henrickson, 2000, s.39; Sams, 1994, s.111). Böylece, gastronomiyle doğrudan ilişkili bir anlatı düzlemi ortaya çıkmış; şarap kapları, ritüel sunu objeleri ve ikonografik hayvan betimleri, bu kültürel dönüşümün somut izlerini taşımıştır.



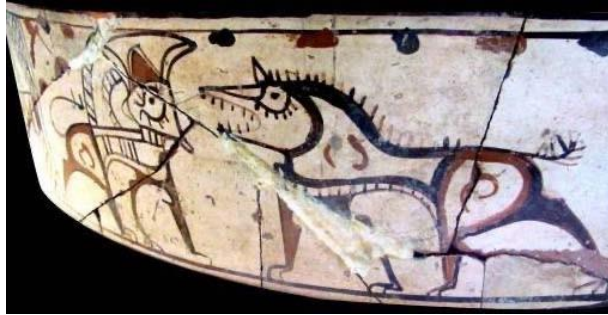
Şekil 4.145. Kaz biçimli törensel içki kabı, MÖ 7.yüzyıl, Anadolu Medeniyetleri Müzesi



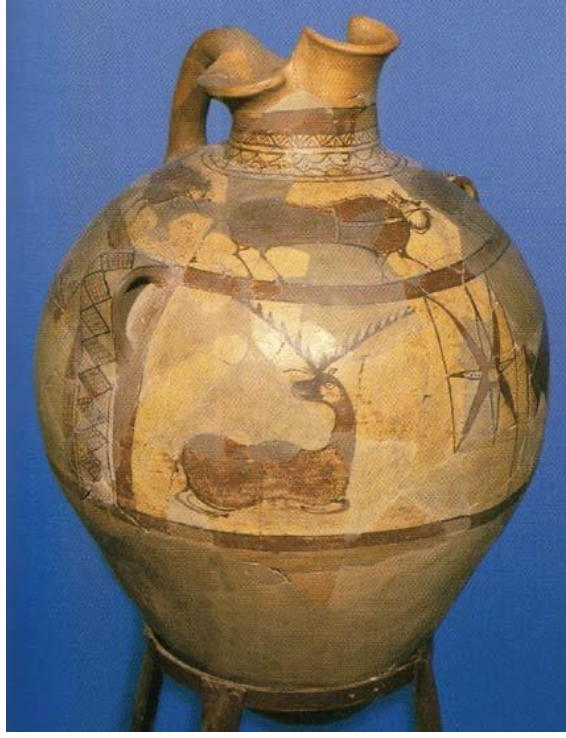
Şekil 4.146. Keçi biçimli törensel içki kabı, pişmiş toprak, MÖ 8. yüzyıl sonu, Anadolu Medeniyetleri Müzesi



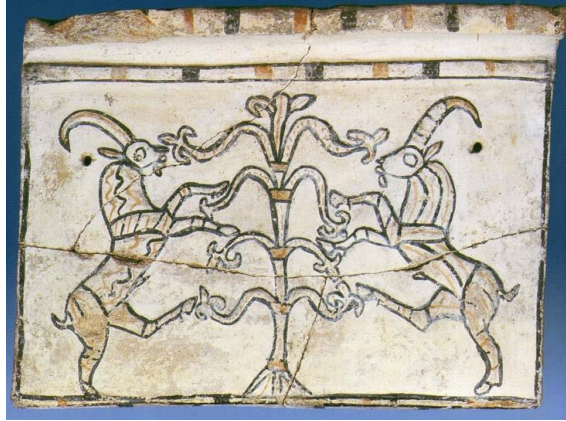
Şekil 4.147. Frig yapısı rekonstrüksiyonundan detaylar, MÖ 6. yüzyıl, Anadolu Medeniyetleri Müzesi



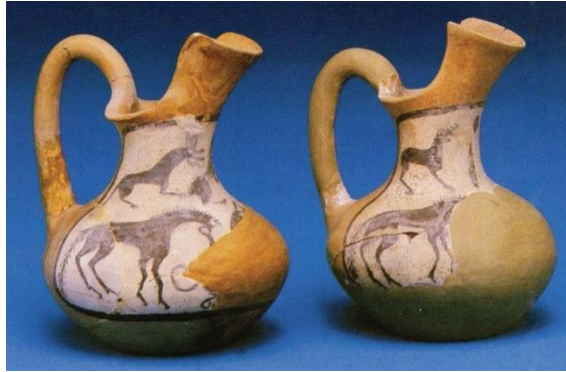
Şekil 4.148. Boya bezemeli kazan ve ayrıntıları, MÖ 6. yüzyıl, Anadolu Medeniyetleri Müzesi



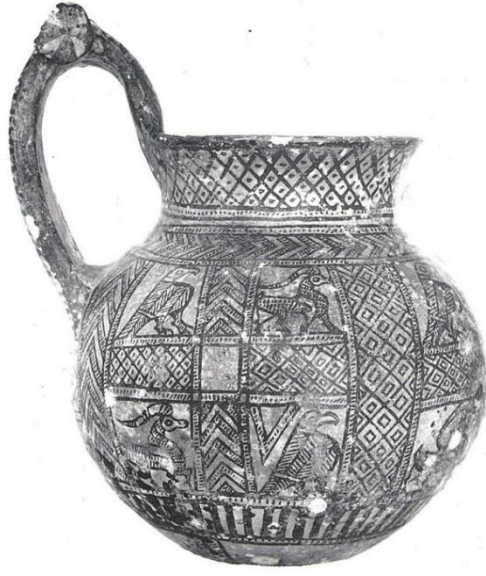
Şekil 4.149. Boya bezemeli büyük testi, pişmiş toprak, MÖ 6. yüzyıl, Anadolu Medeniyetleri Müzesi



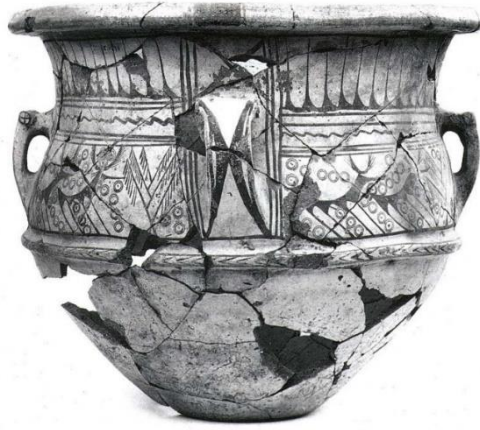
Şekil 4.150. Hayat ağacına tırmanan keçiler, MÖ 6. yüzyıl, Anadolu Medeniyetleri Müzesi



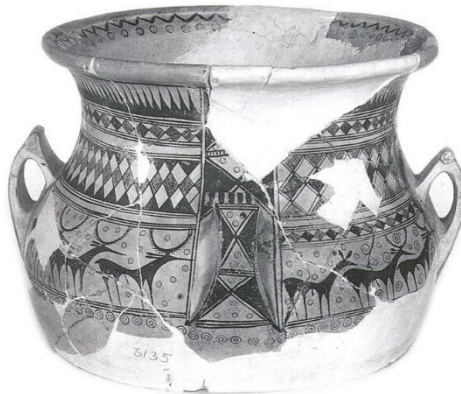
Şekil 4.151. Gaga ağızlı testiler, MÖ 8. yüzyıl, Anadolu Medeniyetler Müzesi



Şekil 4.152. Frig vazosu, MÖ 700, İstanbul Arkeoloji Müzesi



Şekil 4.153. Frig vazosu, MÖ 750-730, Anadolu Medeniyetler Müzesi



Şekil 4.154. Frig vazosu, MÖ 750-730, İzmir Arkeoloji Müzesi

Anadolu sanatında yer alan figüratif unsurlar, yalnızca estetik kaygılarla değil, kültürel hafızayı ve toplumsal yapıyı yansıtan işlevsel ve simgesel temsiller olarak değerlendirilmelidir. Eyüboğlu'nun vurguladığı üzere (1981) Anadolu sanatını oluşturan unsurlar iki temel kategoride ele alınabilir: inanca dayalı anlatılar ve günlük yaşamla bağlantılı sahneler. Bu iki alan zaman zaman iç içe geçmiş, özellikle doğa varlıklarının ve hayvan figürlerinin temsili hem kutsal anlamlar taşımış hem de gündelik hayatın üretim pratikleriyle bütünleşmiştir.

Hayvan figürleri, bu bağlamda hem dini sembolizm hem de tarım ve beslenme kültürü açısından merkezi bir rol üstlenmiştir. Boğa, keçi, koyun ve geyik gibi hayvanlar, Anadolu'nun farklı dönemlerinde güç, verimlilik ve kutsallıkla ilişkilendirilirken; aynı zamanda eti, sütü ve derisiyle gündelik yaşamın vazgeçilmez unsurları olarak gastronomik kültürde önemli bir yer edinmiştir. Kabartmalarda ve seramik yüzeylerde sıkça karşılaşılan av sahneleri, kurban ritüelleri ya da ziyafet temaları, yalnızca törensel bir anlatı değil, aynı zamanda dönemin beslenme pratiklerini ve sofrası kültürünü yansıtan önemli görsel belgelerdir.

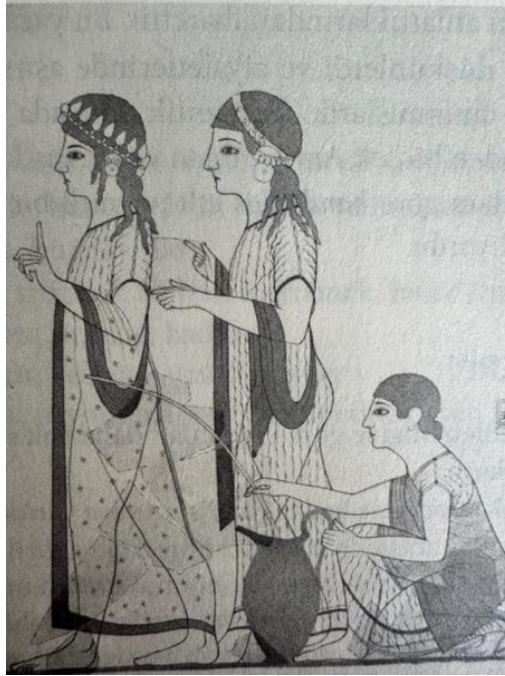
Özellikle hayvan figürlerinin stilize edilmiş temsilleri, bolluk, bereket ve besleyicilik gibi soyut anlamları aktarırken, aynı zamanda etnografik ve gastronomik verilerin de izini sürmeye olanak tanır. Böylelikle sanat eserleri, yalnızca dini ya da sembolik sistemin değil, aynı zamanda üretim, tüketim ve paylaşım kültürünün de taşıyıcısı hâline gelmiştir. Bu çok katmanlı anlam dünyası, Anadolu sanatını biçimsel değil, yaşamsal bir ifade alanına dönüştürür.

Frig toplumunun fermente içkilere olan aşinalığı, arkeolojik buluntular ve yazılı kaynaklar aracılığıyla gün yüzüne çıkmaktadır. Mezar alanlarında ele geçirilen kalıntılar, Frigler'in üzüm şarabı, bal şarabı ve bira gibi içkileri yalnızca ayrı ayrı değil, zaman zaman bir karışım hâlinde tükettiklerine de işaret etmektedir. Bu tür çok bileşenli içkilerin tüketimi, Antik Yunan dünyasında da benzer şekilde gözlemlenmiştir. Nitekim MÖ 2. binyıl ortalarına tarihlenen bulgular, Yunanların şarap, bal şarabı ve birayı karıştırarak içtiklerini göstermektedir (Işın, 2023).

Frigler'in bira içme pratiği, Mezopotamya'daki erken dönem alışkanlıklarla benzerlik taşır. Özellikle kamışla tüketim yöntemi, bu paralelliğin açık bir göstergesidir. Bu geleneğe ilişkin en erken edebi tanıklıklardan biri, MÖ 7. yüzyılda yaşamış Yunan şairi Archilochus'a

aittir. Şair, bir dizesinde, kamışla bira içen bir Frig figürünü hicvederek bu içki pratiğini ironik bir biçimde aktarır. Bu tür anlatımlar, dönemin içki kültürüne dair hem maddi hem de sosyal algıları anlamada önemli birer ipucu sunar.

Bu sahne (Şekil 4.155.) Gordion’da ortaya çıkarılan ve Pers etkilerini yansıtan bir mezar resminden esinlenilerek çizilmiştir. Testinin içine yerleştirilen uzun kamıştan bira içen figür, söz konusu geleneğin Anadolu’da ne ölçüde yerleştiğini açıkça göstermektedir. Ayakta duran figürlerin törensel duruşları ve giyimleri, sahnenin yalnızca günlük tüketime değil, aynı zamanda sosyal veya dinsel anlamlar içeren bir bağlama sahip olabileceğini düşündürmektedir.



Şekil 4.155. Kamışlı bira testisi, MÖ 540-330 döneminden bir duvar resmi röprodüksiyonu, Pensilvanya Üniversitesi Müzesi

Ege dünyasında bağcılığın yaygınlaşmasıyla birlikte bira ve bal şarabı, giderek alt sınıflara özgü ya da barbar toplumlara ait içkiler olarak görülmeye başlanmıştır. Bu dönüşüm karşısında şarap, seçkinliğin ve medeniyetin bir simgesi olarak konumlanmıştır. Ancak Antik yazar Plinius’un da belirttiği üzere, bal şarabı Frigya’da MS 1. yüzyıla dek tüketilmeye devam etmiş, bu da bölgedeki geleneksel içki kültürünün uzun ömürlü olduğunu ortaya koymuştur

Urartu Krallığı ise (MÖ 9-6. yy), Doğu Anadolu’nun yüksek platolarında gelişmiş ve hem mimari hem de metal işçiliği alanında çarpıcı eserler üretmiş bir kültürdür. Urartu

sanatının belirgin özelliklerinden biri, siyasi ve dini otoritenin görsel araçlarla sürekli vurgulanmasıdır. Bu bağlamda, sanat üretimi yalnızca estetik bir faaliyet değil; aynı zamanda iktidarın temsili, doğa üzerinde kontrol ve ritüel uygulamalar aracılığıyla kutsal düzenin sürdürülebilirliğiyle doğrudan ilişkili olmuştur (Sevin, 2007, s.141).

Urartu sanatında özellikle tunç kazanlar, boğa başlı aplikler ve şarapla ilişkili ritüel kaplar hem teknik ustalığın hem de sembolik yoğunluğun öne çıktığı örneklerdir. Kazanların kulplarında yer alan hayvan başları -özellikle boğa ve aslan figürleri- yalnızca koruyucu güçleri değil, aynı zamanda üretimle ilişkili bereket unsurlarını da temsil eder (Zimansky, 1995, s.66). Bu kazanların dini törenlerde kullanıldığı, şarap ya da benzeri sıvıların sunu amacıyla iktidar sahipleri tarafından dağıtıldığı bilinmektedir. Bu durum, gıda ve içki tüketiminin yalnızca biyolojik bir ihtiyaç olarak değil; hiyerarşik düzenin ve kutsal otoritenin bir parçası olarak işlev gördüğünü gösterir.

Şarap ve bağcılık, Urartu kültüründe özellikle tanrı Haldi'nin kültüyle ilişkilendirilmiştir. Haldi adına dikilen yazıtlarda kralların bağ kurma faaliyetleri ayrıntılı biçimde yer alır. Bu yazıtlar, tanrısal düzene hizmet eden bir kral modelini sunarken, aynı zamanda şarabın tanrısal düzenin sürdürülmesinde aracı bir rol üstlendiğini ima eder. Nitekim Rusa II'ye ait bir çivi yazılı metinde “babasının kurduğu bağlara yenilerini eklediği” belirtilerek, bağcılığın hem politik hem de kutsal bir miras olarak değerlendirildiği vurgulanır (Kroll, 2012, s.78).

Gastronomi açısından bakıldığında, Urartu sanatı bize yalnızca tüketilen gıdalara dair değil, bu tüketimin gerçekleştiği ortamların ideolojik boyutuna dair de ipuçları verir. Urartu saray komplekslerinin büyük kabul salonlarında bulunan ritüel kaplar, kolektif içki tüketiminin toplumsal düzenin inşasındaki rolüne işaret eder. Şarabın bu tür törenlerde merkezi bir işlev taşıdığı, hem seçkin sınıfın toplumsal üstünlüğünü pekiştirmek hem de tanrılara yakınlık kurmak amacıyla kullanıldığı anlaşılmaktadır.

Ayrıca, bazı taş kabartmalarda veya silindirik mühürlerde yer alan yemek taşıma, hayvan kesimi ve sunu sahneleri, tarımsal üretimin ve hayvancılığın yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda törensel bağlamlarda da düzenli biçimde işlendiğini gösterir. Bu tür temsiller, Urartu halkının gıdaya, sofraya ve kolektif tüketim pratiklerine yüklediği kültürel anlamların izlerini taşır.

Sonuç olarak, Urartu sanatında gastronomi, yalnızca resmedilen ya da törenlerde kullanılan nesnelerin konusu değildir. Aksine, üretim, sunum ve tüketim süreçlerinin her biri, siyasi otoritenin meşruiyetini pekiştiren ve toplumsal aidiyet duygusunu besleyen ritüel bir dilin parçasıdır. Bu açıdan bakıldığında, Urartu sanatındaki kazanlar, şarap sunumları ve hayvan figürleri hem maddi hem de simgesel düzlemde bir gastronomi kültürünün taşıyıcılarıdır.

4.6. Antik Yunan’da Seramik ve Vazo Betimlemeleri MÖ 800-300



Şekil 4.156. Antikçağ seramiğinde form örnekleri (Parmaksız, 2024)

Antik Yunan sanatının önemli bir alanı olan seramik üretimi, yalnızca işlevsel kaplar üretmekten öte, dönemin düşünsel ve toplumsal kodlarını aktaran güçlü bir görsel anlatı alanı oluşturmuştur. Seramik formlar üzerindeki betimlemeler, mitolojik sahnelerden gündelik yaşama, tanrı figürlerinden simgesel anlatılara kadar geniş bir yelpazede içerik sunmuştur. Özellikle MÖ 6. yüzyıldan itibaren Atina merkezli atölyelerde gelişen siyah figür ve ardından gelen kırmızı figür teknikleri, seramik yüzeyinde anlatı zenginliğinin artmasına olanak sağlamıştır (Boardman, 2001, s. 22).

Yunan vazoları, üretildikleri biçime göre (amfora, krater, kylix, oinochoe vb.) hem törenlerde hem de gündelik yaşamda kullanılmış; üzerlerinde yer alan betimlemeler çoğu zaman bu işlevle doğrudan ilişkilendirilmiştir. Özellikle symposion adı verilen içki meclislerinde kullanılan kylix gibi kaplar, üzerindeki Dionysos, satirler ve şarapla ilişkilendirilmiş sahneler aracılığıyla hem tanrısal hem dünyevi bir anlam taşımıştır (Osborne, 1998, s. 118). Bu yönüyle seramik hem dini ritüellere hem de sosyal ilişkilere sahne olan içki kültürünün estetik temsilcisidir.

4.6.1. Antik Yunan'da symposion geleneğinin sosyokültürel rolü ve sanata yansıması



Şekil 4.157. Symposiona hazırlık, kline taşıyan adam, MÖ 500-450, Ashmolean Müzesi, Oxford



Şekil 4.158. Symposiona hazırlık, kylix, MÖ 490-480, Louvre Müzesi, Paris



Şekil 4.159. Symposion hazırlık sahnesi, kylix, MÖ 480, Atina Ulusal Arkeoloji Müzesi



Şekil 4.160. Symposion hazırlık sahnesi, Kylix, Ampfora taşıyan adam MÖ 510, Antik Agora Müzesi, Athina



Şekil 4.161. Symposion hazırlık sahnesi, Kylix, MÖ 480, Atina Ulusal Arkeoloji Müzesi



Şekil 4.162. Symposion hazırlık, üzüm ezen adam, MÖ 510, Bolonya Arkeoloji Müzesi



Şekil 4.163. Symposiona hazırlık MÖ 500, Metropolitan Sanat Müzesi, New York

Antik Yunan dünyasında symposion, yalnızca bir içki toplantısından ibaret olmayan; siyasi, kültürel ve dinsel ritüellerle bütünleşmiş çok katmanlı bir sosyal etkinlikti. Terim olarak “birlikte içmek” anlamına gelen symposion, özellikle aristokratik çevrelerde uygulanan, belirli kurallarla yürütülen, içki ve sohbetin merkezde olduğu özel bir törendi. Bu toplantılar genellikle ziyafet sonrasında düzenlenir, krater adı verilen büyük kaplarda karıştırılan şarap belirli oranlarda suyla seyreltilerek katılımcılara sunulurdu.



Şekil 4.164. Symposion sahnesi, Şarap ve suyu karıştırmak için kullanılan kap, Metropolitan

Sanat Müzesi



Şekil 4.165. Kylix, MÖ 490-480 Vatikan Müzesi

Symposionun kökeni, Miken uygarlığına (MÖ 1600-1100) kadar uzanır. Bu dönemde, yöneticilerin merkezde olduğu hiyerarşik ziyafetler, sosyal düzenin bir parçasıydı. O'Connor'a (2015) göre, Pylos'ta bulunan içki kaplarının dağılımı bu sosyal ayrımları doğrular niteliktedir. Miken döneminde ziyafetler çoğunlukla megaron adı verilen mekânlarda gerçekleştirilirken, katılımcılar arasındaki hiyerarşik fark, kullanılan kaplardan oturma düzenine kadar her ayrıntıya yansır.



Şekil 4.166. Symposion sahnesi, MÖ 450-425 Ferrera Arkeoloji Müzesi

Homeros'un destanlarında betimlenen ziyafet sahneleri ise, daha eşitlikçi bir model sunar. İlion destanlarında soyluların ortak masa etrafında şarap içmeleri ve yemek yemeleri, Arkaik Dönem'deki symposion pratiğinin ideolojik temellerini oluşturmuştur. Bu anlatılarda yemek, içki ve konuşma temel ritüel unsurlar olarak öne çıkar.



Şekil 4.167. Symposionda sarhoşa yardım sahnesi, kylix, MÖ 490-480, Vatikan Müzesi

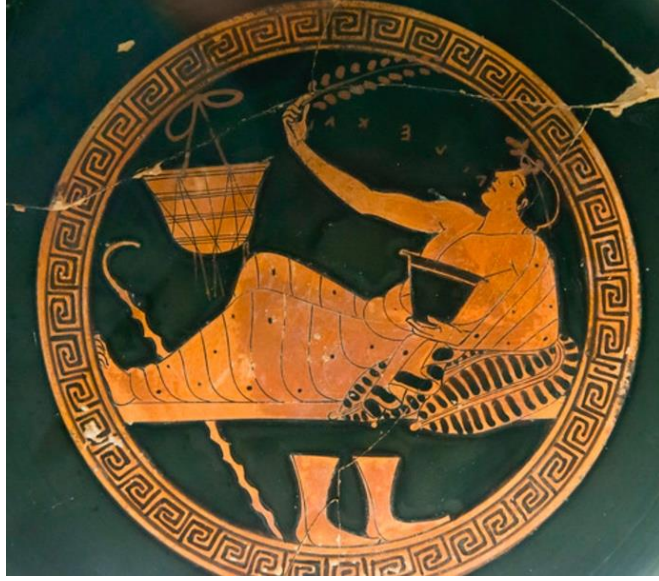


Şekil 4.168. Symposionda sarhoşa yardım sahnesi II, kylix, MÖ 490-480, Metropolitan Sanat Müzesi, New York

Arkaik Dönem'in (MÖ 750–480) erken evrelerinde symposion, aristokrat erkeklerin toplandığı, kahramanlık hikâyeleri anlattığı ve politik görüşlerin paylaşıldığı bir ortam olarak şekillenmiştir. Wecowski'ye (2014) göre, bu toplantılar yalnızca eğlence değil, aynı zamanda kimlik inşası ve sosyal aidiyet açısından da belirleyici bir rol oynar. Katılımcılar eşit statüde görülür; bu yönüyle symposion, topluluk içinde bir aidiyet mekanizması işlevi görür.



Şekil 4.169. MÖ 450-425 Ferrera Arkeoloji Müzesi



Şekil 4.170. Symposion sahnesi, MÖ 500-450, Etrüsk Arkeoloji Müzesi, Floransa



Şekil 4.171. Athena Herakles'in içkisini tazeliyor sahneli kylix, MÖ 470, Antikensammlungen, Münih

Symposionun kahraman kültüyle ilişkisi özellikle dikkat çekicidir. Arkaik dönemdeki aristokrat aileler, soylarını Miken kahramanlarına dayandırarak meşruiyet kazanmak istemişlerdir. Bu bağlamda symposion, kahramanlık değerlerinin yeniden üretildiği bir ritüel alan haline gelir. Topper'a (2009) göre, vazolardaki symposion sahnelerinde Herakles gibi kahramanların sıkça betimlenmesi, bu kültürel sürekliliğin bir göstergesidir. Yerde gerçekleştirilen symposion sahneleri ise, Atinalıların toprakla kurduğu otokton bağın ve antik geçmişe yönelimin bir ifadesi olarak yorumlanır.



Şekil 4.172. Symposion sahnesi, kylix MÖ 500, Metropolitan Sanat Müzesi, New York

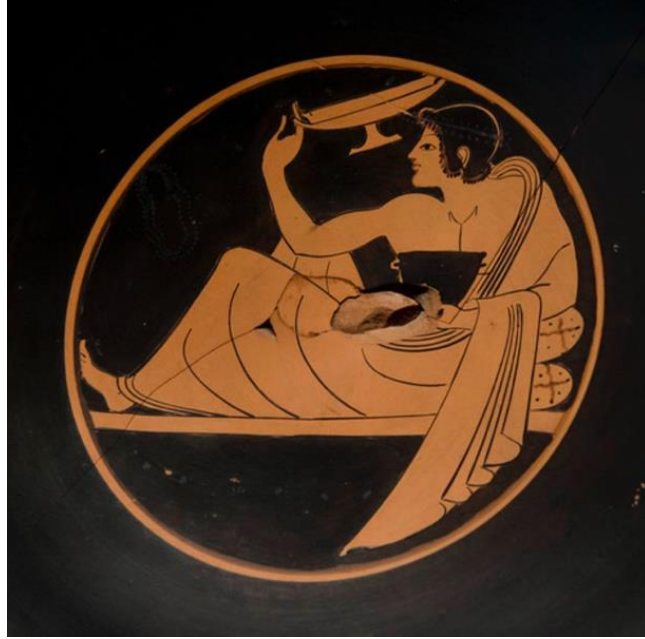


Şekil 4.173. Symposion sahnesi, MÖ 500-450, Etrüsk Arkeoloji Müzesi, Floransa



Şekil 4.174. Symposion sahnesi, MÖ 500-450, Etrüsk Arkeoloji Müzesi, Floransa

Zamanla symposionun kamusal niteliği artmış; yalnızca aristokralara değil, daha geniş sosyal sınıflara da açık hale gelmiştir. Özellikle demokratikleşme süreciyle birlikte simgesel anlamı dönüşerek, halkı bir araya getiren bir ritüel formuna bürünmüştür (Murray, 2016). Ritüel oyunlar, şarkılar (skolia) bilmeceler ve şiirler symposionun vazgeçilmez parçaları hâline gelirken, bu etkinlik bir tür sosyal rekabetin ve ifade özgürlüğünün alanı olmuştur.



Şekil 4.175. Genç Symposionist, kylix, MÖ 525-475, Louvre Müzesi, Paris



Şekil 4.176. Genç Symposionist, kottabos oynuyor, MÖ 500, Louvre Müzesi, Paris

Gastronomiyle kurulan bu ilişki, sadece simgesel değil, aynı zamanda maddi bir düzlemde de okunabilir. şarap, ekmek ve et gibi temel tüketim ürünleri, yalnızca vazolardaki resimlerde değil, bu kapların kullanım bağlamında da merkezi yer tutmuştur. Dolayısıyla seramik kapların hem içerikleri hem de üzerindeki sahneler, Antik Yunan sofrasının görsel ve işlevsel bir uzantısı hâline gelmiştir.



şekil 4.177. Symposion sahneli kantharos, M  480-469, Ferrara Arkeoloji Müzesi



şekil 4.178. Symposion sahneli kantharos, M  510-500, Louvre Müzesi, Paris



Şekil 4.179. Su taşıyan kadınlar sahneli hydra, MÖ 540, Etrüsk Arkeoloji Müzesi, Floransa

Sonuç olarak, symposion Antik Yunan toplumunda yalnızca içki içilen bir etkinlik değil; kahraman kültlerinin yeniden üretildiği, politik kimliklerin şekillendiği, sosyal ilişkilerin düzenlendiği ve kolektif hafızanın inşa edildiği kompleks bir kurumdur.

4.6.2. Dionysos kültü



Şekil 4.180. Dionysos, MÖ 520-500, British Museum, Londra

Antik Yunan inanç sistemi içinde Dionysos kültü hem sınırların aşılmaması hem de yeniden yapılanma temasını taşıyan çok katmanlı bir inanç sistemine karşılık gelir. Şarap, esrlik, doğurganlık ve tiyatro ile özdeşleşen bu tanrı, aynı zamanda toplumsal normların geçici olarak askıya alındığı ritüellerin merkezindeydi. Dionysos'un kültü, özellikle symposion ritüelleriyle güçlü bir biçimde ilişkilidir; çünkü hem içkinin kutsal anlamı hem de kolektif bilinç üzerindeki etkisi, bu tanrının karakteriyle doğrudan örtüşmektedir.



Şekil 4.181. MÖ 550-540 Münih Ulusal Arkeoloji Müzesi, Almanya



Şekil 4.182. Dionysos sahnesi, şarap ve suyun karıştırıldığı krater, MÖ 510, Metropolitan Sanat Müzesi, New York

Dionysos'un kökeni konusunda farklı yaklaşımlar bulunsa da bazı araştırmacılar onun Anadolu ya da Trakya kökenli olduğunu savunurken (Wecowski, 2014), Homeros sonrası metinlerde Yunan panteonunun asli üyelerinden biri olarak yer aldığı görülür. Dionysos'un doğası, Apollon'un düzeni ve ölçülülüğünün karşıtı olarak kaos, dönüşüm ve özgürleşme ile tanımlanır. Bu yönüyle onun kültü, bireysel sınırların eridiği, kimliklerin geçici olarak değiştiği bir kolektif deneyim sunar.



Şekil 4.183. MÖ 540, BNF, Paris

Dionysos kültü, özellikle Bacchik ayinleri (Bakhalar) ile tanınır. Bu ritüellerde, kadınların önemli rol oynadığı, dağlık alanlarda gerçekleştirilen ve katılımcıların transa geçerek tanrıyla birleştiğine inandıkları bir atmosfer yaratılırdı. Euripides'in Bakhalar adlı tragedyasında, bu kültürün hem çekici hem de yıkıcı gücü etkileyici bir şekilde sahneye taşınmıştır.



Şekil 4.184. MÖ 530-525 British Museum, Londra

Symposion ile Dionysos kültü arasındaki bağ, yalnızca içkiyle sınırlı değildir. Symposionlar, şarap tüketiminin belirli ritüellerle düzenlendiği, kolektif kimliğin ve hiyerarşilerin yeniden retildeği etkinliklerdi. Bu yönüyle Dionysos'un esrikliği ile Apollonik düzen arasında sürekli bir gerilim alanı oluştururdu. Topper'a (2009) göre, Dionysos'un fiğr, vazolarda symposion sahnelerinde sıklıkla Herakles gibi kahramanlara eşlik ederken betimlenir; bu, onun hem ilahi hem de insan sınırları açan yapısını ortaya koyar.



şekil 4.185. Mö 500-450 Ferrara Arkeoloji Müzesi



şekil 4.186. Bir amfora kesiti, Bologna Arkeoloji Müzesi, M 550-500



Şekil 4.187. MÖ 450-445 Sikkeler, Madalyalar ve Antik Eserler Bölümü, Paris

Dionysos'un kültü, ölüm ve yeniden doğuş temasını da içerir. Bu nedenle onunla ilişkilendirilen ritüeller yalnızca şenlik ve içki ile değil, aynı zamanda yeraltı dünyası ve ölümsüzlük arayışıyla da bağlantılıdır. Coccagna'ya (2011) göre, libasyonlar ve symposionlar da Dionysos'a adanmış kutsal eylemlerdi ve tanrıyla bağ kurma aracı olarak görülürdü.



Şekil 4.188. Şarap Tanrısı Dionysos, MÖ 450-440 Atina Ulusal Arkeoloji Müzesi

Antik dünyada Dionysos kültü, sadece bireysel değil, aynı zamanda toplumsal dönüşümün de simgesiydi. Festival ve tiyatro ile iç içe geçmiş bu kült, özellikle Atina'daki Dionysia şenliklerinde hem dini hem de politik bir görünürlüğe ulaşmıştır. Bu kutlamalarda şarap, tiyatro ve dans aracılığıyla toplum, kendini yeniden inşa etme fırsatı bulurdu (Murray, 2016).



Şekil 4.189. MÖ 525-505 Dionysos figürlü krater, Louvre Müzesi, Paris

Sonuç olarak, Dionysos kültü Antik Yunan toplumunun hem mistik hem estetik hem de sosyopolitik alanlarında derin izler bırakmıştır. Symposion geleneğiyle olan ilişkisi ise, bu kültün gündelik hayattaki görünürlüğünü ve dönüştürücü etkisini gözler önüne sermektedir.

4.6.3. Antik Yunan seramik sanatında gastronomiye ilişkin diğer yansımalar

Antik Yunan seramiklerinde gastronomi izleri her ne kadar Antik Yunan sanatının önemli bir unsuru olsa da ziyafet ve içki sahneleriyle sınırlı değildir, üretimden tüketime her aşamayı temsil eden figüratif anlatımlara da rastlanır. Tarım işçileri, pazarcılar, balıkçılar ve çeşitli gıda üreticileri- özellikle yağ satıcıları- bu döngünün önemli unsurları olarak seramiklere işlenmiştir. Yaban domuzu, boğa, horoz, tavşan ve balık gibi hayvan figürleri de hem besin kaynağı hem de kültürel anlam taşıyan semboller olarak sanatsal ifadenin bir parçası hâline gelmiştir. Kurban sahneleri gibi ritüelleri de sanatsal anlatının bir başka teması olarak seramiklerde görmek mümkündür. Bu alt bölümde, yemeğin toplumsal ve ekonomik boyutunu görünür kılan temsiller ele alınacaktır.



Şekil 4.190. Çiftçi figürlü kylix, MS 5. yy, Bolonya Arkeoloji Müzesi



Şekil 4.191. Yağ satan adam, MÖ 510-500, Etrüsk Arkeoloji Müzesi, Floransa



Şekil 4.192. Yağ satan adam II, MÖ 510-500, Etrüsk Arkeoloji Müzesi, Floransa



Şekil 4.193. Yağ satan adam III, MÖ 500, Vatikan Müzesi, Roma



Şekil 4.194. Balık temizleyen adam, MÖ 500, Altes Müzesi, Berlin



Şekil 4.195. Hayvan figürlü olpe, MÖ 640-625, Etrüsk Milli Müzesi, Roma



Şekil 4.196. Hayvan figürlü olpe II, MÖ 630-620, Etrüsk Milli Müzesi, Roma



Şekil 4.197. Boğa figürlü olpe, MÖ 640-610, Etrüsk Milli Müzesi, Roma



Şekil 4.198. Hayvan figürlü hydria, MÖ 525, Etrüsk Milli Müzesi, Roma



Şekil 4.199. Yüz yüze bakan horoz figürlü kap, MÖ 530-520, Etrüsk Milli Müzesi, Roma



Şekil 4.200. İki çipura bir torpido balığı figürlü balık tabağı, MÖ 350-300, Güney İtalya



Şekil 4.201. Kaza binen Afrodite figürü, MÖ 460, British Museum, Londra



Şekil 4.202. Ağaçlardan kadeh dolduran adam ya da tanrı figürlü kylix, MÖ 550, Louvre Müzesi, Paris



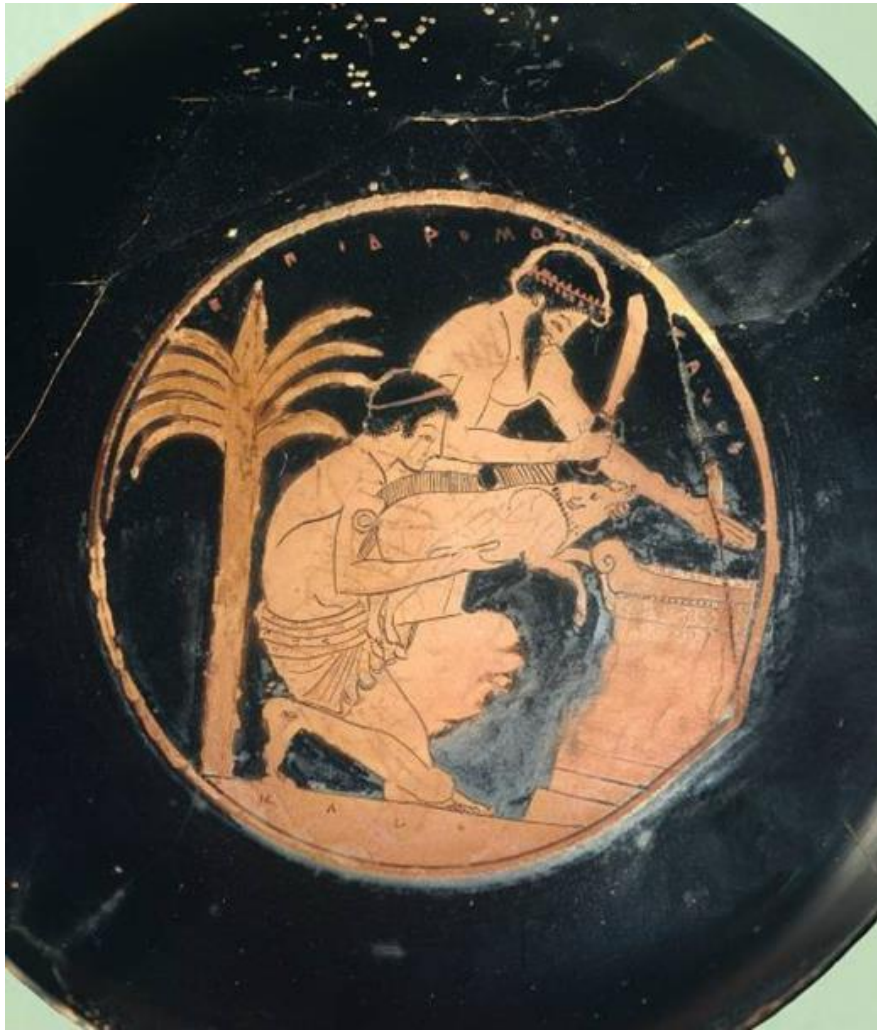
Şekil 4.203. Kurban Sahnesi I hydria, MÖ 530, Etrüsk Milli Müzesi, Roma



Şekil 4.204. Kurban Sahnesi II hydria, MÖ 530, Etrüsk Milli Müzesi, Roma

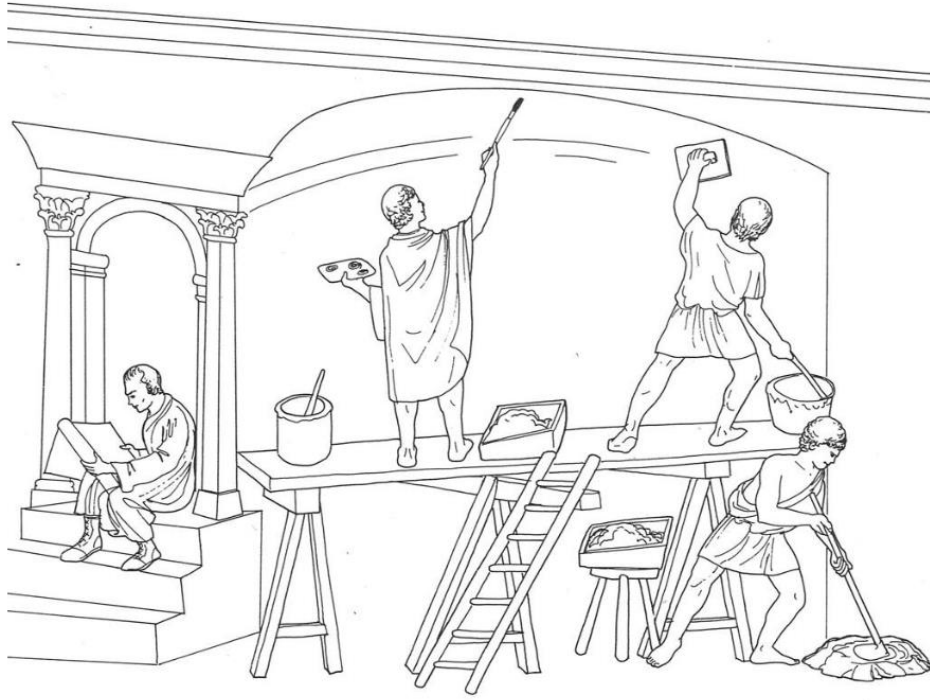


Şekil 4.205. Kurban Sahnesi III hydria, yanan sunak üzerinde kurbanın iç organları kızartılıyor, MÖ 530, Etrüsk Milli Müzesi, Roma



Şekil 4.206. Domuzun kurban ediliş sahnesi, MÖ 530, Etrüsk Milli Müzesi, Roma

4.7. Fresk Sanatı



Şekil 4.207. Romalı fresk ressamı temsili

Antik sanatın öne çıkan uygulama biçimlerinden biri olan fresk, tarih boyunca farklı coğrafyalarda gelişmiş ve yaygınlaşmış bir duvar resmi tekniğidir. Adını, İtalyanca’da “taze” anlamına gelen fresco kelimesinden alan bu yöntem, yaş sıva üzerine su bazlı pigmentlerin uygulanması esasına dayanır. Kalıcılığı ve yapıyla bütünleşen yapısı sayesinde, fresk tekniği sadece bir süsleme aracı değil, aynı zamanda yapının ayrılmaz bir bileşeni olarak değerlendirilmiştir.

Fresk tekniğine ilişkin ilk sistemli açıklamalara, Antik Roma’nın mimarlık kuramcıları olan Vitruvius ve Plinius’ta rastlanır. Vitruvius, *De Architectura* adlı yapıtında, fresk yapımında izlenmesi gereken aşamaları detaylı bir biçimde aktarır. Öncelikle kum harcıyla birkaç kat sıva uygulanmalı, ardından mermer tozundan oluşan özel bir karışımla son kat kaplanmalıdır. Bu yüzeyin düzgünleştirilmesi, yalnızca estetik bir gereklilik değil, aynı zamanda çatlamalara karşı direnci artırmak ve pigmentlerin ışığı daha etkili yansıtmasını sağlamak için önemlidir (Vitruvius, *De Architectura*, VII. bölüm).

Teknik açıdan fresk iki ana biçimde uygulanır: buon fresco olarak bilinen yaş sıva üzerine doğrudan boyama ve fresco secco olarak adlandırılan, kuru sıva üzerine yapılan

uygulama. Kuru teknikle yapılan resimler zaman içinde daha kolay dökülebilirken, yaş sıva tekniği çok daha uzun ömürlüdür. Ayrıca, freske benzer bir diğer yöntem olan tempera, pigmentlerin bağlayıcı organik maddelerle-yumurta sarısı ile-karıştırılarak farklı yüzeylere uygulanması esasına dayanır.

Antik çağlarda resim uygulamalarında yalnızca mineral bazlı değil, çeşitli organik maddeler de kullanılmıştır. Yumurta akı, hayvan kanı, bitkisel reçineler, Arap zambak ve tutkal gibi doğal malzemeler, boya karışımlarına hem bağlayıcılık hem de dayanıklılık kazandırmak amacıyla eklenmiştir (Plinius, *Naturalis Historia*, XXXV). Bu maddelerin seçimi bilinçsiz bir deney değil; gözleme ve uygulamaya dayalı bir bilgi birikiminin ürünüdür.

Daha da dikkat çekici olan, bu maddelerin yalnızca sanatsal üretimde değil, dönemin mutfak kültüründe de karşılık bulmasıdır. Örneğin yumurta akı ve bal/şeker, tatlıların kıvamlandırılmasında; reçine ise bazı yiyeceklerin korunmasında doğal kaplayıcı olarak kullanılmıştır (Bottéro, 2004, s. 83). Bu ortaklık, Antik Çağ insanının malzemeye dair bilgiyi tek bir alanla sınırlı görmediğini, aksine gündelik hayat ile sanat arasında doğrudan bir geçişlilik kurduğunu gösterir.

Bu bağlamda, duvarlara uygulanan sıva yüzeyleri yalnızca resim yapılacak alanlar değil, aynı zamanda bilgi, ritüel ve yaşam pratiğinin iç içe geçtiği çok katmanlı anlatı yüzeyleridir. Estetik ile işlevsellik arasındaki bu bütünlük, Antik dünyanın düşünsel yapısının da ne denli bütüncül olduğunu ortaya koyar.

4.7.1. Antik Yunan ve Roma fresklerinde gastronomi izleri, MÖ 500-MS 476

4.7.1.1. Symposion betimlemeleri

Antikçağda resim sanatının anlatı gücü, bu tür fresklerde açıkça kendini gösterir. Symposion sahneleri, bireylerin beden dili, mekânsal kompozisyon, kullanılan renk ve motifler aracılığıyla çok katmanlı bir iletişim kurar. Bu bağlamda fresklerdeki symposion temsilleri, yalnızca görsel bir izlenim değil, aynı zamanda Antik toplumun yeme-içme kültürüne ve onun sanatsal temsiline dair düşünsel bir arşiv niteliğindedir.



Şekil 4.208. Diver Mezarından Symposion sahneli fresk, MÖ 480-470 Paestum Arkeoloji Müzesi



Şekil 4.209. Diver Mezarından Symposion sahneli fresk detayı, MÖ 480-470, Paestum Arkeoloji Müzesi



Şekil 4.210. Diver Mezarından Symposion sahneli fresk detayı, MÖ 480-470, Paestum Arkeoloji Müzesi



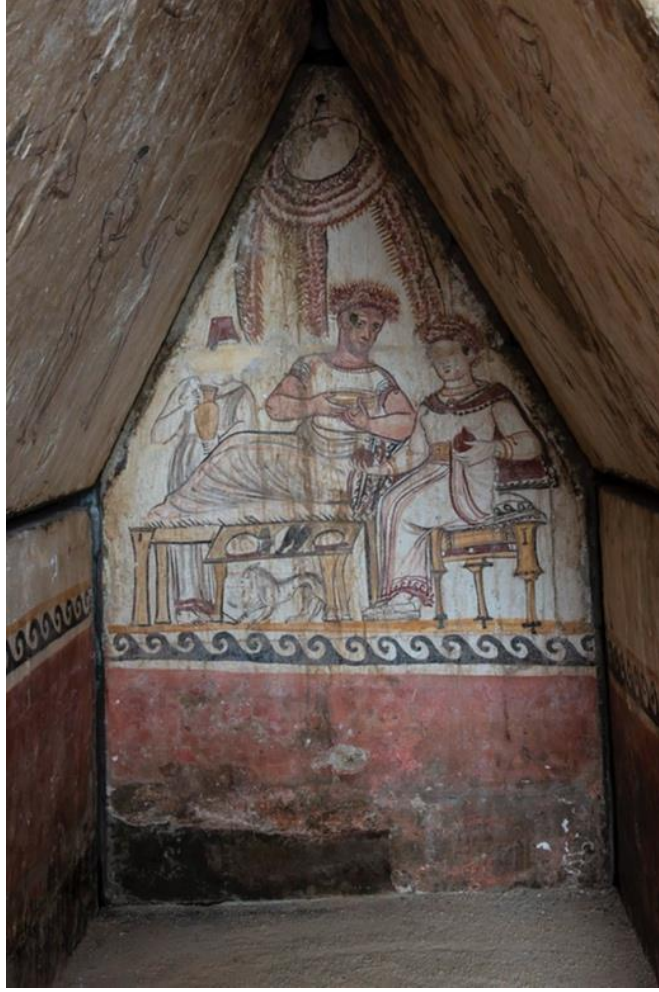
Şekil 4.211. Makedon Mezarı freski, symposion sahnesi MÖ 325-300, Yunanistan



Şekil 4.212. Makedon Mezarı freski, symposion sahnesi detay, MÖ 325-300, Yunanistan



Şekil 4.213. Symposion sahnesi, MÖ 500-450, İtalya



Şekil 4.214. Mezar Freski Ziyafet sahnesi, MÖ 300-290, Campi Flegrei Arkeoloji Müzesi



Şekil 4.215. Mezar Freski, Ziyafet sahnesi detay, MÖ 300-290, Campi Flegrei Arkeoloji Müzesi



Şekil 4.216. Ziyafet Sahnesi, Palazzo Massimo evi, İtalya



Şekil 4.217. Ziyafet sahnesi, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya

4.7.1.2. Dionysos tasvirleri

Pompeii’de keşfedilen ve MÖ 1. yüzyılın ortalarına tarihlenen freskler, Dionysos kültürünün sanatsal temsilleri ve gizem ritüellerine dair çarpıcı ipuçları sunmaktadır. Thiasus Evi’nde yer alan bu duvar resmi (Şekil 4.218. - 4.222.) neredeyse gerçek boyutlarda tasvir edilen figürleriyle, antik ziyafet salonunun üç duvarını kaplamakta; dördüncü duvar ise doğrudan bir bahçeye açılmaktadır. Parlak kırmızı zemin üzerine resmedilen sahnede, Dionysos’un kadın takipçileri olan maenadlar; özgürce dans eden, avlanan ve omuzlarında kurban edilmiş keçiler taşıyan figürler olarak betimlenmiştir.

Sahnenin merkezinde, genç bir kadının Dionysos’un gizemli tarikatına kabul edilmek üzere yaşlı bir satyr figürüyle karşı karşıya gelişi, kültürün inisiyasyon⁷ sürecine dair ritüel bir anlatı sunar. Freskte yer alan flüt çalan satyrler, şarap sunan ve kurban kesen figürlerle birlikte, Dionysos’un doğa, vahşilik ve bilinç değişimiyle kurduğu ilişkiyi yansıtır. Şarap, afyon ve benzeri maddelerle yoğunlaşan bu ritüellerin, trans haline geçişi ve yeniden doğuşu sembolize ettiği düşünülmektedir. Dionysos’un, ölüm ve yeniden doğuş döngüsünü temsil eden mitolojik konumu, bu fresklerde sanatsal bir anlatıya dönüşmektedir.

Bazı sahnelerde figürlerin omuzlarında kurban hayvanları taşınması ve kültürün antik kaynaklarda omophagia⁸ ilişkilendirilmesi, Dionysos’un doğa ile iç içe, sınır tanımaz yönünü pekiştirir. Bu ikonografik anlatı, aynı zamanda Antikçağ’da kadınların ataerkil düzenden kısa süreli de olsa kurtularak, bedenlerini ve doğayla olan bağlarını özgürce ifade ettikleri bir alan olarak Dionysos kültürünü gözler önüne serer. Gizemler Villası freskleriyle benzerlik gösteren bu sahneler, Pompeii’deki dinsel ve sanatsal hayatın, resmi yasaklara rağmen nasıl sürdüğünü de belgelemektedir. MÖ 186 yılında gizli ritüellerin yasaklanmasına rağmen, bu tür fresklerin varlığı, Dionysos ayinlerinin yerel ölçekte devam ettiğini ortaya koyar niteliktedir.

Bu bağlamda Thiasus Evi freskleri, yalnızca sanatsal bir anlatı değil; aynı zamanda cinsiyet, özgürlük, kutsallık ve doğa temalarının iç içe geçtiği, sembolik açıdan katmanlı bir kültürel belge niteliğindedir.

⁷ İnisiyasyon, Latince “bir yere girme, iştirak etme, kabul edilme, başlama” anlamındaki “initium” sözcüğünden gelir. İnisiyasyon ile genellikle inisiye olacak öznenin dinsel ve sosyal statüsünü kökten değiştirmeyi amaçlayan sözlü öğreti ve âyinlerin tümü anlaşılır (Eliade, 2022, s.26).

⁸ Çiğ et tüketimi.



Şekil 4.218. Dionysos freskleri I, MÖ 1.yüzyıl, Pompeii Arkeoloji Parkı, İtalya



Şekil 4.219. Dionysos freskleri II, MÖ 1.yüzyıl, Pompeii Arkeoloji Parkı, İtalya



Şekil 4.220. Dionysos freskleri III, MÖ 1.yüzyıl, Pompeii Arkeoloji Parkı, İtalya



Şekil 4.221. Dionysos freskleri IV, MÖ 1.yüzyıl, Pompeii Arkeoloji Parkı, İtalya



Şekil 4.222. Dionysos freskleri V, MÖ 1.yüzyıl, Pompeii Arkeoloji Parkı, İtalya

4.7.1.3. Hayvancılık ve tarım pratikleri

Antik dünyanın üretim temelli yaşam döngüsü, sanatsal temsiller aracılığıyla görsel hafızaya kazınmıştır. Tarım ve hayvancılık pratikleri, yalnızca gündelik emeğin değil, aynı zamanda doğa ile kurulan ilişkinin, toplumsal düzenin ve kutsal ritüellerin bir yansıması olarak fresk sanatında yer bulmuştur. Özellikle Roma dönemi kırsal villalarında ya da mezar yapılarında karşımıza çıkan bu temalar, insanın doğaya müdahalesini, emeğin estetikle birleştiği anları ve üretimin kültürel değerini yansıtan sahneler olarak dikkat çeker.

Fresklerde sıklıkla rastlanan ekin biçme, üzüm toplama, zeytin sıkma ya da hayvan sağma gibi sahneler, yalnızca tarımsal faaliyetlerin belgesi değildir; aynı zamanda zamanın ritmini, mevsimlerin döngüsünü ve insan ile doğa arasındaki dengeyi simgesel bir anlatı çerçevesinde sunar. Bu tür temsillerde, figürlerin bedensel hareketlerinden kullanılan simgelere kadar her detay, üretimle bütünleşmiş bir yaşam tarzının izlerini taşır. Tarım ve hayvancılık betimlemeleri, sıklıkla pastoral bir atmosferle iç içe geçer; doğanın bereketi, çalışkanlık ve kırsal hayatın sükûneti öne çıkarılır.

Bu bağlamda fresklerdeki tarımsal ve hayvansal üretim sahneleri, yalnızca görsel bir kayıt değil, aynı zamanda Antikçağ insanının dünyayı algılama biçiminin bir ifadesidir. Doğa ile kurulan bu simbiyotik ilişki, sanat aracılığıyla idealleştirilmiş, kalıcı kılınmış ve kültürel bir mirasa dönüştürülmüştür.



Şekil 4.223. Mezar freski, MÖ 350, Paestum Arkeoloji Müzesi, İtalya



Şekil 4.224. Mezar 47 freski, MÖ 350, Paestum Arkeoloji Müzesi, İtalya



Şekil 4.225. Mezar 47 freski, MÖ 350, Paestum Arkeoloji Müzesi, İtalya



Şekil 4.226. Mezar 114 freski, MÖ 330, Paestum Arkeoloji Müzesi, İtalya

4.7.1.4. Pastoral izler

Antik dönem fresk sanatı, yalnızca mitolojik ve tarihsel anlatıların değil, aynı zamanda doğanın estetikle buluştuğu pastoral sahnelerin de taşıyıcısıdır. Özellikle Roma dönemi ev fresklerinde sıkça karşılaşılan kuşlar, bitkiler, çiçekler ve meyveler; gözle görülür sadeliğin ardında sembolik, kültürel ve duygusal anlamlar barındırır. Bu unsurlar, doğayla uyum içinde kurulan bir yaşamın hem idealize edilmiş temsili hem de gündelik hayata içkin detaylarının sanatsal dile dönüştürülmesidir.

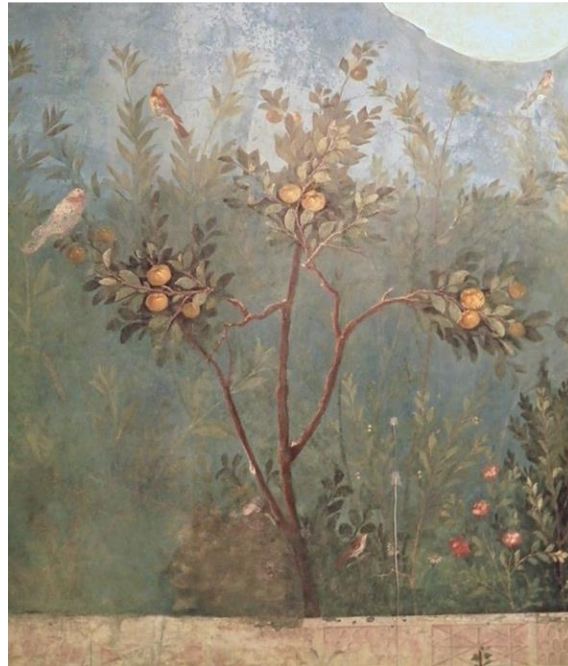
Fresklerdeki pastoral izler, duvarları doğayla bütünleştiren bir görsellik sunar. Bahçe duvarlarını süsleyen sarmaşıklar, çiçek açmış ağaçlar, yemiş taşıyan dallar ve aralarında uçuşan kuş figürleri; mekânı hem ruhen hem de estetik olarak ferahlatan sahneler yaratır.

Özellikle Livia'nın Prima Porta'daki villasında yer alan fresklerde olduğu gibi, doğa unsurları yalnızca arka plan süsü değil, başlı başına bir anlatı ögesidir. Kuşların hareketliliği, meyvelerin olgunluğu, bitkilerin çeşitliliği; zamanın döngüsüne, berekete ve yaşamın sürekliliğine işaret eder.

Pastoral sahneler, aynı zamanda insanın doğayla kurduğu duygusal bağın, sükûnet arzusunun ve kırsal yaşam idealinin görsel ifadesidir. Bu freskler, Antikçağ'ın huzur, denge ve bereket arayışını doğanın imgeleriyle somutlaştırırken; aynı zamanda izleyiciye, kent yaşamının ötesinde düşlenen bir doğa deneyimi sunar. Bu yönüyle fresklerdeki pastoral temalar, sanatın doğayla kurduğu incelikli diyalogun izlerini taşır ve Antik insanın çevresine dair duyarlılığını gözler önüne serer.



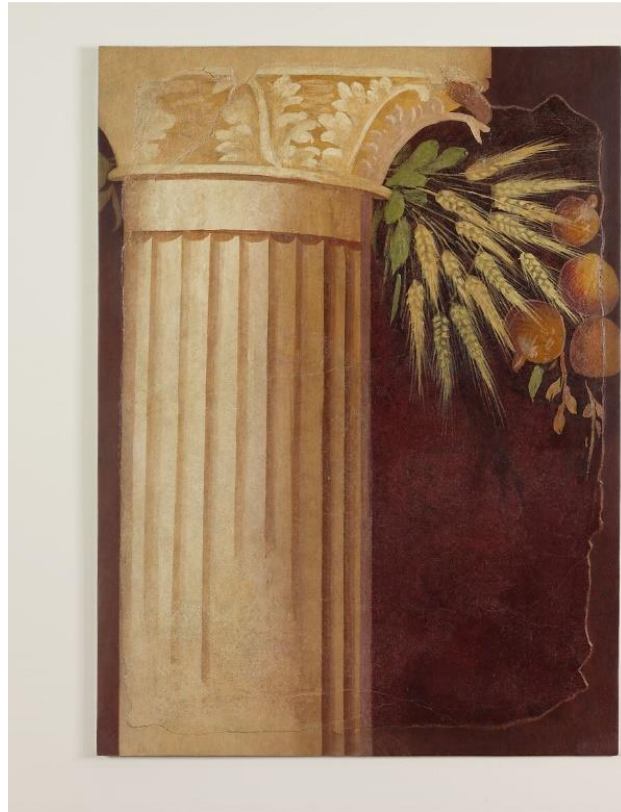
Şekil 4.227. Kuş ve bitki tasvirleri, MÖ 1. Yüzyıl, Pompeii Arkeoloji Parkı



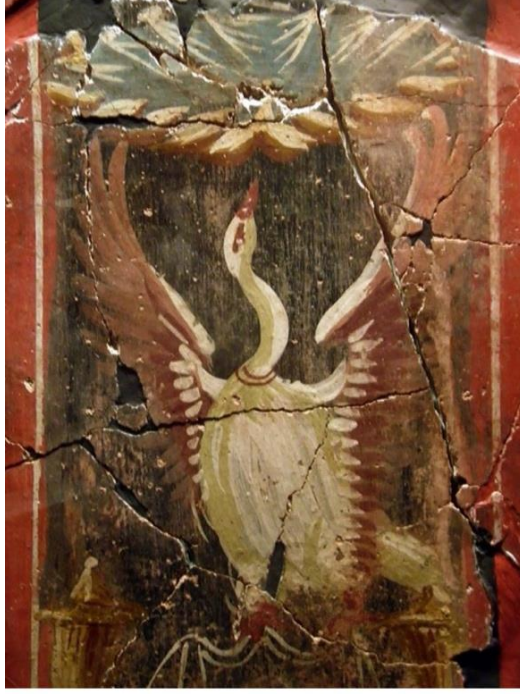
Şekil 4.228. Livia Villası'ndan bir fresk, İtalya



Şekil 4.229. Mars, Venüs evinde, fonda doğa tasvirli fresk, Pompeii



Şekil 4.230.Tahıl ve meyveler freski, MÖ 50-40, İtalya



Şekil 4.231. Kuğu tasviri, MÖ 2. yüzyıl, Pompeii



Şekil 4.232. Tavuk tasviri, Palazzo Massimo evi, İtalya



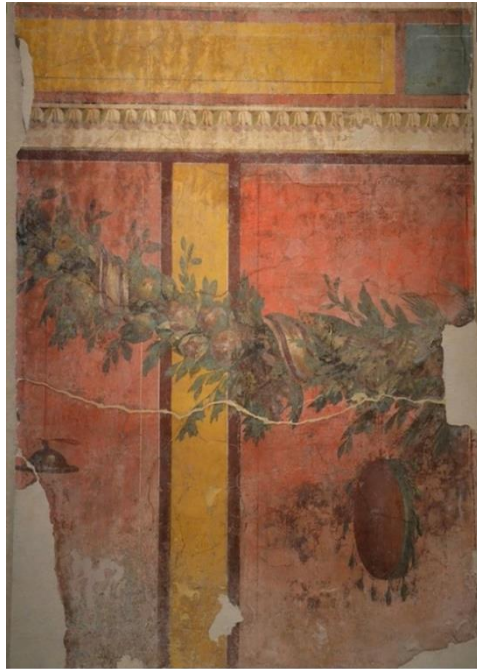
Şekil 4.233. Horoz ve meyveler, MS 2.yüzyıl, İtalya



Şekil 4.234. Bitki ve tahıl motifleri, MS 1. yüzyıl, İtalya



Şekil 4.235. Yapraklar ve meyveler, Saint Raymond Müzesi, Toulouse



Şekil 4.236. Yapraklar ve meyveler II, Saint Raymond Müzesi, Toulouse



Şekil 4.237. Sarmaşıklarla çevrili bir kuş, MS 2.yüzyıl, Pompeii



Şekil 4.238. Kuğu figürlü fresk parçası, MS 3. yüzyıl, İtalya



Şekil 4.239. Yeşil bitki üzerine eğilmiş bir kuş başı fresk parçası, MS 2. yüzyıl, Metropolitan Sanat Müzesi, New York



Şekil 4.240. Asma yaprakları ve üzüm kesitli fresk parçası, MS 2.yüzyıl, Metropolitan Sanat Müzesi, New York



Şekil 4.241. Roma'da bir çoban freski, MS 3. yüzyıl, İtalya



Şekil 4.242. Avcılık ve balıkçılık mezarından bir fresk, MÖ 530-520, İtalya



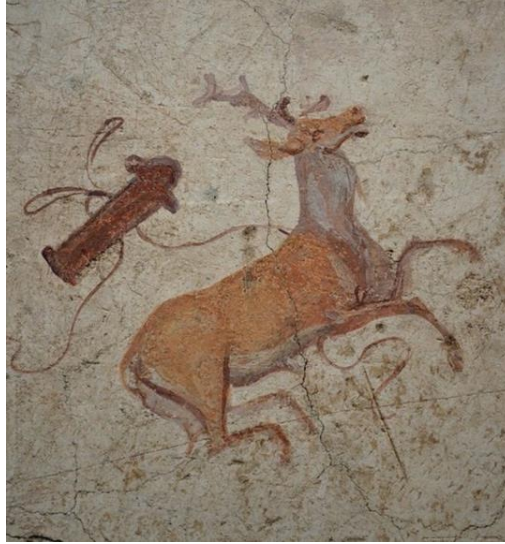
Şekil 4.243. Deniz mahsülleri, San Paolo, Roma



Şekil 4.244. Balık avı, San Paolo Roma



Şekil 4.245. Balık tutan adam freski, Palazzo Massimo, İtalya



Şekil 4.246. Geyik tasviri, Palazzo Massimo evi, İtalya



Şekil 4.247. Antilop tasviri, Roma Ulusal Müzesi, İtalya

4.7.1.5. Gıda ürünleri

4.7.1.5.1. Fırıncılık ve ekmek



Şekil 4.248. Fırın tasviri, MS 2. yüzyıl, Pompeii

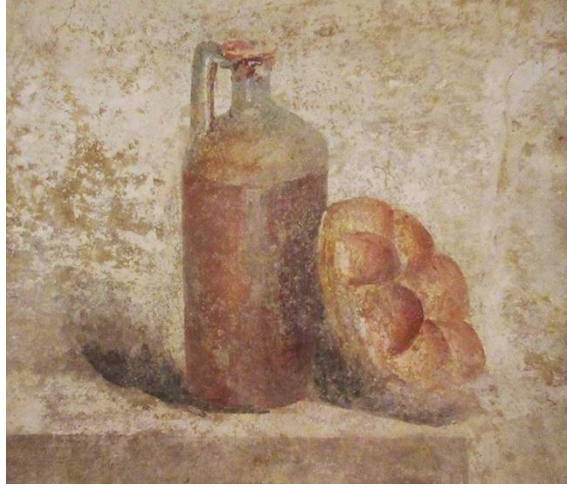


Şekil 4.249. Fırıncı Terentius Neo ve eşi, Naples Ulusal Arkeoloji Müzesi

Emeğin kutsallaştırılması, mülkiyetin görselleştirilmesi ve doğayla kurulan ilişkinin yeniden tanımlanması gibi toplumsal dönüşümler, sanat eserlerinde doğrudan ya da dolaylı biçimde temsil edilmiştir. Tarım alanlarının çitlerle çevrilmesi ve ürünün sahipliğinin belirlenmesi gibi pratikler, yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda sembolik anlamlar taşımıştır ve bu anlamlar sanat aracılığıyla aktarılmıştır. Albustanlıoğlu (2019) özellikle Anadolu kökenli fırıncı ustalarının Roma'daki itibarı üzerinde durur; Kapadokyalı ustaların bu alandaki ünü, fırıncılığın yalnızca zanaat değil, aynı zamanda bir sanat ve statü alanı olarak kabul edildiğini göstermektedir.



Şekil 4.250. Ekmek ve iki incir, Naples Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya



Şekil 4.251. Ekmek ve şarap tasviri, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya



Şekil 4.252. Ekmek tasvirleri, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi

Sonuç olarak, Antikçağda ekmeğin sanata yansması, yalnızca bir gıda maddesinin temsili değil; aynı zamanda toplumsal işleyişin, üretim ilişkilerinin, kutsalın ve estetiğin iç içe geçtiği çok katmanlı bir anlatıdır. Ekmek, bu bağlamda hem emek ve yaşamın hem de iktidar ve kültürün taşıyıcısı olarak sanatta güçlü bir yer edinmiştir.



Şekil 4.253. Pizza öncüsü ekmeğin tasvir edildiği fresk, MÖ 2. Yüzyıl, Pompeii Arkeoloji Parkı, İtalya (Arkeofili, 2023)

Ayrıca 2023 yılında İtalya Kültür Bakanlığı tarafından duyurulan yeni bir arkeolojik bulgu, Pompeii’de yapılan kazılar sırasında bir evin koridor duvarında keşfedilen fresk aracılığıyla, Antik Roma fırıncılığına ve sofraya dair yeni yorumlara kapı aralamaktadır. Regio IX bölgesinde bulunan bu freskte, gümüş bir tepsi üzerine yerleştirilmiş yuvarlak bir düz ekmek, yanında nar, hurma, kuru meyveler ve bir kadeh şarapla birlikte betimlenmiştir. Arkeologlar, freskteki bu sunumun xenia yani Helenistik dönemden gelen konukseverlik geleneğiyle ilişkili olduğunu belirtmektedir.

Freskteki yuvarlak ekmeğin, günümüzde İtalyan focaccia’sına veya modern pizzaya biçimsel benzerlik taşıdığı gözlemlenmiştir. Her ne kadar klasik pizza malzemeleri (domates ve mozzarella) bu temsilin içinde yer almasa da uzmanlar bu tür düz ekmeklerin o dönemlerde moretum gibi otlu peynirler ya da çeşitli baharatlarla tatlandırılmış olabileceğini ifade etmektedir. Bu yönüyle söz konusu fresk, sade bir kırsal yemeğin sanatın ve zanaatın görkemli estetiğiyle birleştiği bir arayüzü temsil eder. Hem sanatsal hem de kültürel kodlarıyla bu betimleme, Antik Roma’da yemeğin yalnızca beslenme değil, aynı zamanda estetik ve simgesel bir eylem olarak değerlendirildiğini bir kez daha doğrulamaktadır.

4.7.1.5.2. Diğer gıda ürünleri



Şekil 4.254. Termopolio’ dan bir fresk



Şekil 4.255. Meyve dolu sepet, Palazzo Massimo evi, İtalya



Şekil 4.256. Meyve dolu sepet, tahıl ve şarap testileri, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya



Şekil 4.257. Tavşan ve dört incir, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya



Şekil 4.258. Zeytin, tepside balıklar ve iki kuş, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi



Şekil 4.259. Şarap, hurma ve incir, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya



Şekil 4.260. Pompeii stili meyveler, Napoli Arkeoloji Müzesi, İtalya



Şekil 4.261. Peynir ve kuşkonmaz, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya



Şekil 4.262. Meyve dolu küfeyi taşıyan adam, Palazzo Massimo evi, İtalya



Şekil 4.263. Yumurtalar ve kuşlar, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya



Şekil 4.264. Yemek hazırlığı freski, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya

4.8. Mozaik Sanatı

Turani'ye göre mozaik, süsleme ya da figürlü yüzey dekorasyonu için yapılan bir tür resimdir. Mozaik yapılacak zemine bir sıva yapılır ve bu sıva üzerine cam veya renkli taş gibi mozaik malzemeleri, malzemelerin bir yüzü dışarda kalacak şekilde yan yana gömülür (1998, s. 97).

Bir başka kaynakta Ödekan, mozaik sanatını dar ve geniş anlam olmak üzere iki kategoride açıklamaktadır. Geniş anlamı açısından mozaik sanatı; cam, seramik, ahşap, taş,

kâğıt veya kumaş gibi çeşitli malzemelerin irili ufaklı boyutlarda bir araya getirilmesiyle oluşturulan teknik düzenlemedir. Mozaik sanatının dar anlamını ise, küçük renkli cam ve taş parçalarının harç içerisine gömülmesi tekniğiyle yapılan döşeme, duvar ve örtü betimlemeleri oluşturmaktadır (2008, s. 112).

Mozaîge dair gerçek anlamda işçilik Mezopotamya’da başlar. İnanna Tapınağı mozaikleri (Şekil 4.265.) için silindir şeklinde biçimlendirilmiş, siyah, kırmızı ve beyaz renkte pişirilmiş toprak sanatsal malzeme olarak kullanılmıştır. Pişirme yöntemi ile hazırlanan bu silindir biçimli renkli parçalar, sütunlar üzerinde geometrik bir desen oluşturacak şekilde yerleştirilip bir tür harç ile yüzeye sabitlenmiştir.



Şekil 4.265. İnanna tapınağı mozaîgi, MÖ 4000, Mezopotamya antik kenti Nippur

Mozaik sanatının yalnızca görsel bir ereğı olmadığı, dönemin yaşam tarzını, günlük ritüellerini, inanç sistemini ve toplumsal kabullerini yansıttığı kabul edilmektedir. Özellikle Roma dönemine ait zemin mozaiklerinde, yeme içme alışkanlıklarına dair fragmanlar dikkat çeker. Ziyafet alanlarının süsü olan bu görsellerde sofralar, yiyecek sunumları, şarap tanrısı Dionysos’un tasvirleri, mevsimsel semboller ve hatta mutfak araç gereçleri de yer bulur. İki nehir arası bölgede doğup Roma İmparatorluğu döneminde antikitenin altın çağını yaşayan mozaikler, bu yönüyle bir estetik unsur olmakla kalmaz aynı zamanda yemek kültürünün görsel bir arşivi olarak değerlendirilir. Aşağıda, mozaiklerdeki gastronomik temalar belirli alt başlıklar altında ele alınacaktır.

4.8.1. Antik mozaiklerde gastronomi temsilleri MÖ 200-MS 600

4.8.1.1. Triclinium (yemek odası) mozaikleri ve sofrâ kültürü

Triclinium, zengin konutların yemek odası olarak kullanılan ve üç tarafı sedirlerle çevrili olan özel bir mekân olarak yalnız yeme içme ihtiyacı için ayrılan fiziki alanlar değil güç ve statü sembolü olarak kullanılan önemli sahnelerdi. Antik Yunan ve Roma toplumlarında düzenlenen yemek davetleri, yalnızca birer eğlence ya da sosyalleşme aracı olmanın ötesinde, toplumsal statülerin görünür kılındığı ve güç ilişkilerinin pekiştirildiği kamusal etkinliklerdi. Bu davetler, seçkin bireylerin kamusal alanda kendilerini ifade etmeleri, politik ve sosyal bağlarını kuvvetlendirmeleri açısından büyük önem taşırdı. Özellikle uzanarak yemek yeme biçimi, sadece fiziksel bir rahatlık göstergesi değil, aynı zamanda prestij, asalet ve ayrıcalığın sembolüydü. Görkay’a göre (2020) Mezopotamya’dan itibaren izleri sürülebilen bu gelenek, Yunanlar ve Romalılar tarafından benimsenmiş; elit sofralar, hizmetkârların ayakta beklediği, konukların ise rahatça uzandığı mekânlara dönüşmüştür.

Convivium kültürü çerçevesinde gelişen bu yemek organizasyonları, gündelik yaşamın ötesinde anlamlar taşımış; Roma’da Cicero’nun tanımladığı şekliyle, kadın ve erkeğin uzanarak birlikte yemek yemesi, yaşamdan haz alma ve medeni bir yaşam tarzının göstergesi olarak değerlendirilmiştir. Roma toplumunda convivumlara katılma nedeni çoğu zaman yeni dostlar kazanmak veya önceki dostlarıyla iyi vakit geçirmektir (Albustanlıoğlu ve ark., 2023, s.796) Bu atmosfer, kimi zaman tiyatro sahnesine benzetilecek kadar etkileyici bir görsellik ve seremoni barındırmış; ev sahiplerinin zenginliğini ve kültürel birikimini yansıtacak şekilde tasarlanmıştır. Zeugma’daki evlerde karşılaşılan mimari ve iç düzenlemeler, convivium geleneğinin güçlü izlerini taşımaktadır.

Triclinium zeminindeki mozaikler, ziyafet sahneleri, sofralar, yiyecek-içecek tasvirleri ve misafir ağırlama kültürünü yansıtan figüratif görsellerle bezenmiştir. Bu mozaikler dekoratif eserler olmanın da ötesinde Roma’nın günlük yaşam dinamiklerine ve gastronomi kültürüne ışık tutan önemli belgeler olarak kabul edilir. Triclinium zeminlerinde karşılaşılan figüratif mozaikler yalnızca ziyafet ve sunum temalarıyla sınırlı değildir; kimi örneklerde yaşam, ölüm ve haz arasında kurulan ironik bağlamlar da görsel dile yansıtılmıştır. Nitekim *Roma Ulusal Arkeoloji Müzesi’nde* bulunan, üzerinde “Gnōthi Seauton” (Kendini Bil) yazılı

iskelet figürlü mozaik, bu alanların yalnızca bir yemek odası olmadığını hayatın geçiciliğini, haz ile ölüm arasındaki gerilimi hatırlatan felsefi birer mekân olarak da tasarlandığını gösterir. Yemek sırasında gözün görebileceği yerlerde duran bu tür hatırlatmalar sofranın anlamını fiziki doyumla sınırlamaz; onu sosyal, kültürel ve hatta varoluşsal bir deneyime dönüştürür.



Şekil 4.266. Gnōthi Seauton, MÖ 2. yüzyıl, Roma Ulusal Arkeoloji Müzesi

Bu açıdan Antakya’da 2013 yılında ortaya çıkarılan ve kamuoyunda “iskeletli mozaik” olarak bilinen kompozisyon dikkat çekicidir. Geç Antik Çağ’a tarihlenen bu taban mozaïği, üç ayrı panelden oluşur: güneş saati önünde duran bir erkek figürü, bir Afrikalı yardımcısı ve en dikkat çekici sahnede ise elinde içki kabı tutan, uzanmış pozisyonda bir iskelet yer almaktadır. İskeletin çevresinde bir şarap amforası ve ekmek tasviri de bulunur. Bu sahne, hem şarap ve yiyecek sembolleri üzerinden gastronomik bir bağlam kurmakta hem de memento mori (ölümü hatırla) temasını taşıyarak dönemin yaşam felsefesine ironik bir göndermede bulunmaktadır.

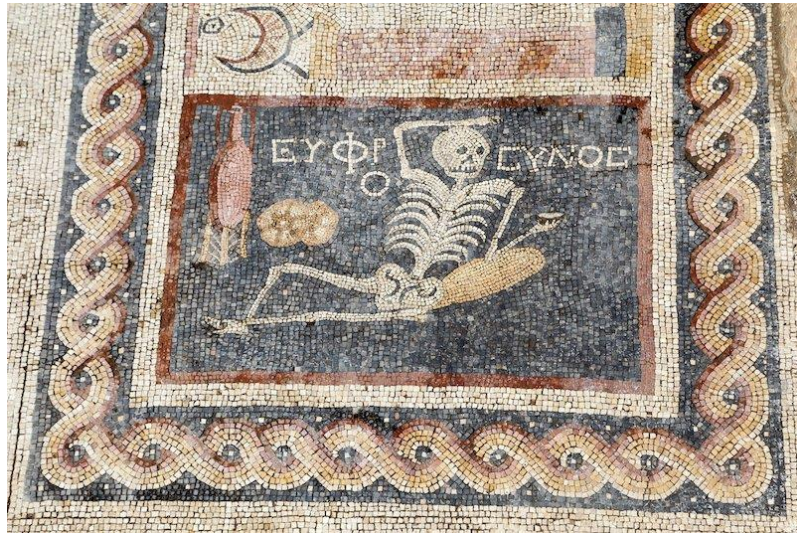


Şekil 4.267. Antakya iskeletli mozaïği, MS 3-4. yy, Hatay Arkeoloji Müzesi (Arkeofili, 2024)

Tricliniumlarda karşılaşılan en çarpıcı mozaik panolardan biri, 2013 yılında Antakya’da yürütülen kazılar sırasında gün yüzüne çıkarılan ve kamuoyunda “İskeletli Mozaik” olarak bilinen İskelet Figürlü Convivium Paneli’dir (Şekil 4.267.). İlk kez basına yansıdığında mozaikte Grekçe “Neşeli ol, hayatını yaşa” ifadesinin yer aldığı iddia edilmiş, bu yorum hem ulusal hem de uluslararası medyada geniş yankı uyandırmıştır (Bursalı, 2016). Ancak daha sonra yayımlanan bilimsel çalışmalarda, bu yorumun doğruluğu tartışmaya açılmış ve mozağin içerdiği metnin farklı bir anlam taşıdığı ortaya konmuştur.

Panelde, bir yastığa yaslanmış şekilde rahatça uzanmış, elinde içki kabı tutan bir iskelet figürü yer alır (Şekil 4.268.); figürün çevresinde şarap amforası ve ekmek gibi ziyafete dair nesneler dikkat çeker. Sahnenin üst kısmında, iskeletin başının iki yanına yerleştirilmiş Grekçe ΕΥΦΡΟΣΥΝΟΣ (Euphrosynos) yazısı okunur. “Neşe, keyif, şenlik” anlamına gelen bu ifade, Antik Yunan’da çoğunlukla ziyafet kültürüyle ilişkilendirilen mitolojik bir kavramdır. Kadın figürü Euphrosyne’den türeyen kelimenin burada eril formda kullanılması, convivium katılımcılarına yönelik bir çağrı niteliğindedir.

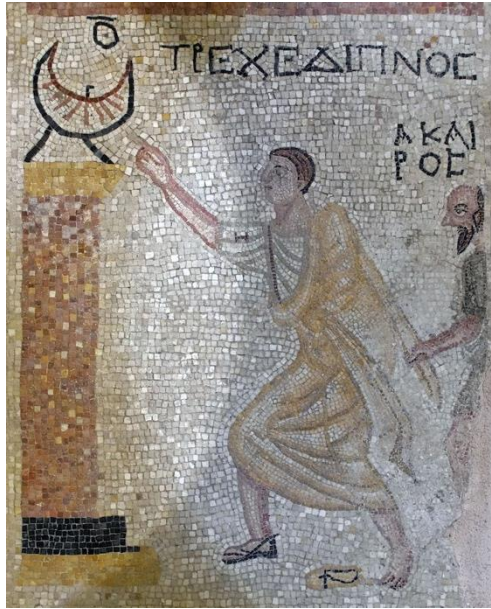
Roma toplumunda convivium, arkadaşlarla birlikte yatarak yemek yeme ve içki içme pratiğini tanımlar. Bu panelde convivium kültürü, ölüm temasıyla birleşerek hayatın geçiciliği ile yaşamın neşesi arasında kurulan ironik bir gerilim sunar. Mozaik, bir yandan memento mori geleneğine gönderme yaparken, diğer yandan da Roma yaşam felsefesine dair derin bir içgörü sunar. Bu yönüyle yalnızca bir dekoratif unsur değil, aynı zamanda dönemin kültürel zihniyetini ve gastronomik değerlerini görselleştiren anlam yüklü bir anlatıdır.



Şekil 4.268. İskelet figürlü convivium paneli, MS 3-4. yy, Hatay Arkeoloji Müzesi

Ortadaki panel ise (Şekil 4.269.) Antakya’da ortaya çıkarılan üçlü mozaik dizisinin en özgün ve teatral sahnelerinden birini oluşturur. Panelin merkezinde, bir sütun üzerine yerleştirilmiş güneş saati yer alırken, hemen yanında aceleyle hareket hâlinde olduğu anlaşılan genç bir erkek figürü betimlenmiştir. Dalgalandan kıyafeti, düşmüş sandaletinden çıkan ayağı ve güneş saatini parmağıyla işaret eden poz, onun vakit geçirmemek üzere yemeğe yetişmeye çalıştığını açıkça gösterir. Figürün başının üzerinde yer alan TREXEDIPNOC, “Yemeğe koş!” ifadesi hem sahnenin mizahi yönünü pekiştirir hem de convivium kültürüne bir gönderme niteliği taşır.

Figürün arkasında ise daha karikatürize biçimde betimlenmiş ikinci bir erkek yer alır. Net olmayan yüz hatları, patlak gözleri ve biçimsiz burnu ile bu karakter, muhtemelen teatral bir hizmetkârı ya da Menander’in komedyalarından tanınan “parazit” tipini temsil etmektedir. Başının üzerindeki AKAIROC, “uygunsuz zaman” yazıtı hem figürün zamansızlığını hem de sahneye ironik bir derinlik kazandırır. Bu panel, yalnızca Roma döneminde akşam yemeklerinin saatine dair alışkanlıkları yansıtmakla kalmaz; aynı zamanda zamana karşı verilen telaşlı mücadeleyi ve conviviuma katılımın toplumsal ciddiyetini hicivle harmanlayan bir görsel anlatı sunar.



Şekil 4.269. Güneş saati paneli, MS 3-4. yy, Hatay Arkeoloji Müzesi

Hamam hazırlığı paneli (Şekil 4.270.), Antakya’daki üçlü mozaik dizisinin ortasında yer almakta ve convivium sahneleriyle doğrudan ilişkili olarak, Roma sosyal yaşamındaki hamam geleneğine atıfta bulunmaktadır. Panelde, Afrikalı bir figürün yalnızca üst gövdesi

günümüze ulaşabilmiştir. Kıvrıkcık saçları, sivri burnu ve basık alnıyla betimlenen figürün sağ kolu başına doğru kalkıktır ve elinde çatallı, maşa benzeri bir alet tutmaktadır. Bu aletin, hamam kullanımına özgü bir temizlik ya da bakım aracı olduğu düşünülmektedir. Figürün başında ise öne ve arkaya uzanan sarı tonlarında yuvarlak bir başlık yer alır.



Şekil 4.270. Hamam hazırlığı paneli, MS 3-4. yy, Hatay Arkeoloji Müzesi



Şekil 4.271. İskelet figürlü convivium paneli, MS 3-4. yüzyıl (Bursalı, 2016)

Bu panel, convivium öncesinde hamama gitmenin sosyal ritüellerden biri olduğunu vurgular. Nitekim Roma dünyasında, özellikle aristokrat çevrelerde yemekli toplantılardan önce hamam ziyareti günlük rutinin önemli bir parçasıydı. Mozağin merkezinde yer alan bu sahne, diğer panellerle birlikte okunduğunda, conviviumun yalnızca bir yeme içme eylemi değil, öncesi ve sonrasıyla planlanan bütünlüklü bir sosyal etkinlik olduğunu ortaya koyar ve conviviumun sadece bir yemek yeme eylemi değil, öncesi ve sonrasıyla planlanan bir etkinlik olduğunu ortaya koyar.

Antakya’da keşfedilen bu üçlü panel, convivium pratiğinin yalnızca bir yemek deneyimi olmadığını; zamanı, sosyal rolleri, hijyen alışkanlıklarını ve ölüm karşısında hayatın keyfini yüceltmeyi bir araya getiren katmanlı bir görsel anlatı olduğunu ortaya koyar. Güneş saatinden hamam hazırlığına, oradan ziyafet masasında uzanmış bir iskelete uzanan bu sahneler, Antik Roma’da yemeğin fizikselliğinin ötesinde nasıl bir kültürel ve felsefi temsil alanı yarattığını gözler önüne serer.

Yemek odalarının bir başka önemli mozaik temalarından Antik Roma mozaik sanatının en dikkat çekici örneklerinden biri olan Asarotos Oikos teması (Şekil 4.272.) kelime anlamıyla “süpürülmemiş oda” ya da “süpürülmemiş zemin” anlamına gelir. Bu temada, ziyafet sonrasında yere dökülen yemek artıklarının -balık kılçıkları, tavuk kemikleri, kabuklu deniz ürünleri, meyve kabukları ve hatta fare gibi hayvanların-son derece gerçekçi bir şekilde mozaik zeminlere işlendiği görülür. Bu hipergerçekçi anlatım, izleyiciyi yanıltmak üzere kullanılan trompe-l’œil (göz aldanması) tekniğinin erken bir örneği olarak kabul edilmektedir.



Şekil 4.272. Asarotos Oikos Mozaği, MS 2. yüzyıl, Museo Gregoriano Profano, Vatikan Müzeleri, İtalya



Şekil 4.273. Asarotos Oikos Mozaïği II, MS 2. yüzyıl, Museo Gregoriano Profano, Vatikan Müzeleri, İtalya

Bu tür mozaiklerin ilk örneği, MÖ 2. yüzyılda Pergamon'da yaşamış olan mozaik sanatçısı Sosos'a atfedilir. Plinius'un Doğa Tarihi adlı eserinde Sosos'un, asarotos oikos adlı bir mozaik döşemesi yaptığı ve bu eserde yemek artıklarını sanki gerçekten yere dökülmüş gibi tasvir ettiği belirtilmektedir. Her ne kadar Sosos'un özgün eseri günümüze ulaşmamış olsa da onun bu teması Roma döneminde büyük ilgi uyandırmış ve özellikle zengin villaların yemek odalarında sıkça uygulanmıştır.



Şekil 4.274. Asarotos Oikos mozaïği detay, Museo Gregoriano Profano, Vatikan Müzeleri, İtalya

Asarotos Oikos mozaïği, yalnızca estetik bir illüzyon yaratmakla kalmaz, aynı zamanda Roma aristokrasisinin görsel mizah anlayışını ve kültürel gösteriş biçimlerini de temsil eder. Yere dökülmüş yiyecekler, aslında bir israfın değil, tam tersine bir bolluk ve cömertliğin göstergesidir. Bu bağlamda eser, ziyafet sonrası bolluğun “saklanması” değil, “sergilenmesi” gerektiği fikrini sanata dönüştürür. Aynı zamanda convivium geleneğiyle bağlantılı olarak, misafirperverliğin ve yemek kültürünün sanat aracılığıyla yüceltilmesini sağlar.



Şekil 4.275. Asarotos Oikos mozaïği detay II, Museo Gregoriano Profano, Vatikan Müzeleri, İtalya

Günümüzde bu temanın en iyi korunmuş örneği, Vatikan Müzeleri’ne bağlı Museo Gregoriano Profano’da sergilenen ve Heraklitos adlı bir sanatçının imzasını taşıyan mozaiktir (Şekil 4.272. - 4.276.). Mozaik, Roma’daki Aventinus Tepesi’nde bulunan ve İmparator Hadrianus dönemine tarihlenen bir villanın yemek odasına aittir. Beyaz zemin üzerine son derece özenle yerleştirilmiş meyve kabukları, fındık kırıntıları, deniz kabukluları ve küçük bir kemirgen gibi detaylar, dönemin teknik ustalığını da gözler önüne serer.



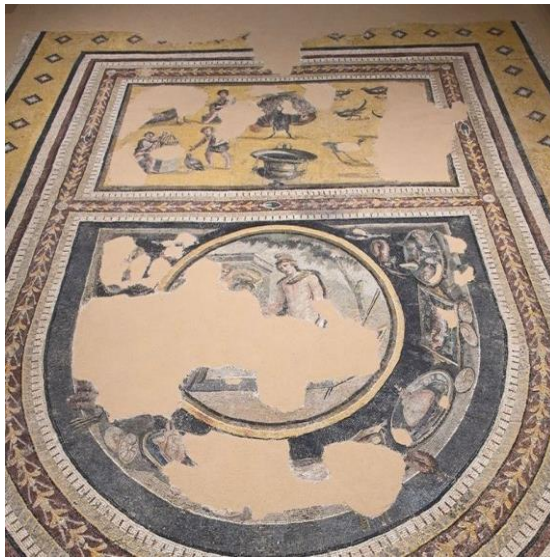
Şekil 4.276. Asarotos Oikos mozaïği detay III2, Museo Gregoriano Profano, Vatikan Müzeleri, İtalya

Bu mozaik, filozof Herakleitos ile karıştırılmaması gereken, aynı adı taşıyan mozaik sanatçısı Heraklitos tarafından imzalanmıştır. Antik dönemde sanat eserlerinin çoğu anonim kalmışken, bir sanatçının adını eserine işlemesi oldukça nadirdir. Bu nedenle Heraklitos'un imzası, yalnızca bireysel ustalığını değil, o dönemde sanatçının kimliğine ve emeğine verilen değeri de yansıtır. İmzanın varlığı, mozağin bir zanaat ürünü olmanın ötesine geçerek, kişisel bir sanatsal ifade ve entelektüel sahiplenme örneği olarak değerlendirilmesini sağlar.



Şekil 4.277. “Süpürülmemiş zeminli” sempozyum sahnesi tasviri, MS 3. yüzyıl, Phoenix Sanat Galerisi, İsviçre

Sonuç olarak, Asarotos Oikos mozaikleri, yalnızca teknik ustalık ve görsel zenginlik sunmakla kalmaz; aynı zamanda Antik Roma'nın sosyal yaşamına, gastronomi kültürüne ve estetik değerlerine dair çok katmanlı bir anlatı sunar. Sanat ile sofranın arasında kurulan bu yaratıcı ilişki, Roma elitlerinin dünyasında yemek yemenin sadece biyolojik bir faaliyet değil, aynı zamanda bir sanat formu ve sosyal statü gösterimi olduğunu gözler önüne serer.



Şekil 4.278. Büfe Mozaïği (Ganymedes Mozaïği), MS 3. yüzyıl, Hatay Harbiye Antik kenti (Bozoğlu, 2024)



Şekil 4.279. Büfe Mozaïği farklı açidan, MS 3. yüzyıl, Hatay Antik kenti (Bozoğlu, 2024)



Şekil 4.280. Kahvaltı Sofrasındakiler mozaïği, MS 2-3.yüzyıl, Zeugma Mozaik Müzesi, Gaziantep



Şekil 4.281. Kahvaltı Sofrasındakiler mozaïği II, MS 2-3.yüzyıl, Zeugma Mozaik Müzesi, Gaziantep



Şekil 4.282. Akkratus mozaîğı, Zeugma Mozaik Müzesi, Gaziantep (Görkay, 2020)



Şekil 4.283. Symposion sahnesi, Zeugma Mozaik Müzesi, Gaziantep (Görkay 2020)

4.8.1.2. Mozaiklerde fırıncılık ve ekmek tasvirleri

Ekmek, Antik Çağ'da yalnızca temel bir besin maddesi değil; aynı zamanda kültür kurucu bir unsur, sosyo-politik bir simge ve üretim aracıdır. Yerleşik hayata geçişin en önemli göstergelerinden biri olan ekmek, tarımsal üretimin merkezine yerleşerek toplumsal yapıyı, kutsallık algısını ve emek kavramını derinden etkilemiştir. Bereketli Hilal olarak

adlandırılan Mezopotamya ve çevresinde şekillenen bu dönüşüm, tahılın evcilleştirilmesi ve öğütülerek pişirilmesiyle birlikte ekmeğin hem besleyici hem de sembolik bir anlam kazanmasını sağlamıştır. Milyonlarca yıl boyunca birbirinden bağımsız evrilen insan ve buğday türlerinin tarihsel kesişimi, yalnızca biyolojik bir uyum değil, aynı zamanda kültürel ve sanatsal bir birleşimi de beraberinde getirmiştir (Paulette, 2016, s.85).

Ekmeğin üretimi ve tüketimine dair en eski arkeolojik kanıtlar, Yakın Doğu coğrafyasında ortaya çıkmıştır. İsrail'deki Ohalo II yerleşiminde bulunan yaklaşık 23.000 yıllık taş ocakları, ocak kalıntıları ve öğütme taşları, buğdayın Paleolitik Dönem'de işlenmeye başladığını göstermektedir. Suriye'deki Abu Hureyra ve Jerf el Ahmar yerleşimlerinde bulunan “tohum kekleri” ve bazı mezar alanlarında rastlanan ekmek izleri, bu ürünün ritüel işlevler de üstlendiğine işaret eder. Anadolu'da ise Çayönü yerleşmesinde keşfedilen taş fırınlar, ezgi taşları ve taş ocaklar, ekmeğin tarım öncesi dönemde bile temel bir besin ve toplumsal pratik hâline geldiğini göstermektedir (Özdoğan, 2007).



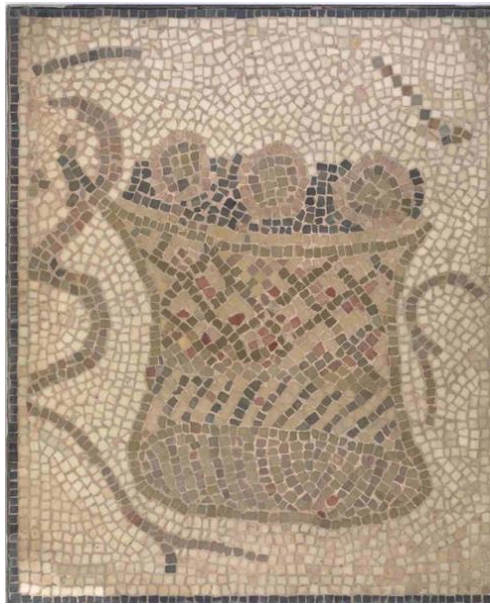
Şekil 4.284. Ekmek tasviri, MS 2. Yüzyıl, Şikago Sanat Enstitüsü

Roma İmparatorluğu döneminde ise ekmek, yalnızca gündelik yaşamın bir parçası olmaktan çıkarak politik bir unsur hâline gelmiştir. Kadim yemek kültürünün temel gıda maddesini oluşturan ekmeğin üreticileri olarak Roma imparatorluğunda fırıncılar (Pistores), sosyal, ekonomik ve politik yaşamın vazgeçilmez bir unsuru olmuşlar ve Roma imparatorluğunun metropolü ve yayılım alanları göz önüne alındığında milyonlara ulaşan bir popülasyonu doyurma görevini üstlenmişlerdir (Albustanlıoğlu, 2019).



Şekil 4.285. Fırıncı tasviri, MS 2. Yüzyıl, Pompeii

Bu döneme ait mozaik, fresk ve kabartmalarda yer alan ekmek temsilleri, yalnızca beslenme sahneleri değil, aynı zamanda kolektif emeği ve kutsal sunuları da yansıtır. Özellikle Pompei’de gün yüzüne çıkarılan duvar resimlerinde yer alan, karbonize olmuş yuvarlak ekmekler, dönemin üretim biçimlerini ve tüketim alışkanlıklarını gözler önüne serer. Dionysos’un şarapla birlikte temsil edildiği ziyafet sahnelerinde sofrada yer alan ekmekler, sadece maddi değil, aynı zamanda sembolik bir bütünlüğün parçasıdır. Üretim süreçlerini yansıtan betimlemelerde ise taş değirmenler, hamur tekneleri ve fırınlar gibi unsurlar aracılığıyla emek, görünür ve değerlendirilebilir bir unsur olarak sanata yansıtılmıştır



Şekil 4.286. Çuval içinde ekmekler, MS 2. yüzyıl, Pompeii

4.8.1.3. Mevsim alegorileri ve tarım betimlemeleri ve diğer gıdalar

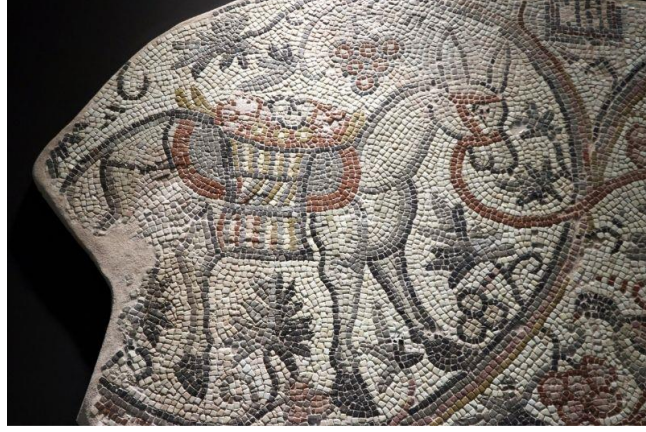
Mevsim alegorileri, doğanın döngüselliğini, tarıma dair üretimi ve bu üretimin sofraya yansıyan tarafını simgesel biçimde kurgulayan önemli görsel konulardandır. Dört mevsim temsili figürler tanrıya içkin ya da insansı şekillerde canlandırılır; bu figürlerin ellerinde ya da etrafında meyve sepetleri, demetler halinde tahıl başakları, üzüm hevenkleri gibi tarımsal ürünler bulunur. Mozaiklerde bu tür betimlemeler, yalnızca doğa takviminin vurgulanmasıyla sınırlı kalmaz; aynı zamanda tarımın gastronomiyle olan ilişkisini, mevsimsel gıda tüketimini ve dönemin beslenme düzenini görselleştirir. Bu yönüyle mevsim alegorileri, gıda kültürünün süreklilik ve döngüsellik ilkesiyle iç içe geçtiği estetik bir anlatım sunar.



Şekil 4.287. Turp, keklik ve bir salkım üzüm detaylı mozaik parçası, MS 1-2. yüzyıl, Osmaniye



Şekil 4.288. Üzüm hasadı, MS 5-6.yüzyıl, Hatay Arkeoloji Müzesi



Şekil 4.289. Üzüm hasadı eşek detayı, MS 5-6.yüzyıl, Hatay Arkeoloji Müzesi



Şekil 4.290. Amasya elmalı mozaik, Amasya Arkeoloji Müzesi (Bozoğlu, 2023)



Şekil 4.291. Asma ve üzümler, Zeugma Mozaik Müzesi, Gaziantep (Görkay, 2020)



Şekil 4.292. Meyve tasviri, MS 350-375, Vatikan Müzesi, İtalya



Şekil 4.293. Mantar tasviri, MS 350-375, Vatikan Müzesi, İtalya



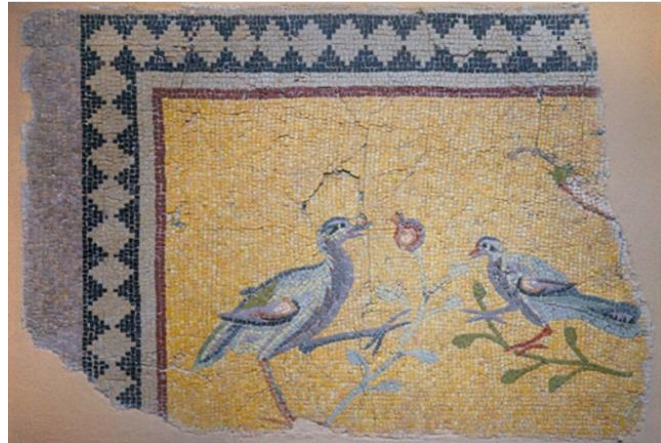
Şekil 4.294. Yaban domuzu ve mantarlar, MS 350-275, Vatikan Müzesi, İtalya



Şekil 4.295. Kanatlılar, balıklar ve meyveler tasviri, MÖ 2. yüzyıl, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya



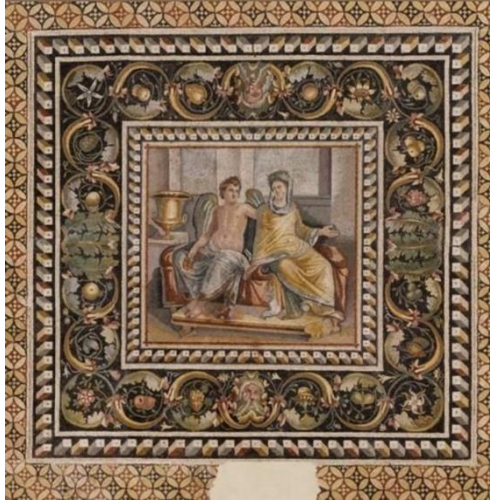
Şekil 4.296. Yiyeceklerle süslenmiş maske, MS 2. yüzyıl, Altes Müzesi, Berlin



Şekil 4.297. Kuş ve nar tasviri, MS 3. yüzyıl, Hatay Arkeoloji Müzesi



Şekil 4.298. Elinde buket tutan adam, MS 4. yüzyıl, Hatay Arkeoloji Müzesi



Şekil 4.299. Eros ve Psyche etrafında meyve tasvirleri, Zeugma Mozaik Müzesi, Gaziantep (Görkay, 2020)



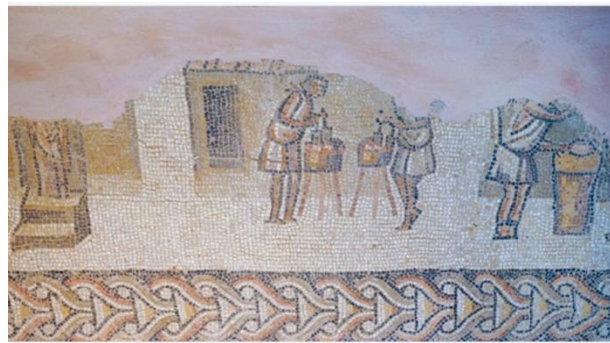
Şekil 4.300. Izgara tasviri, MS 2. Yüzyıl, Şikago Sanat Enstitüsü



Şekil 4.301. Bademli kek tasviri, MS 2. Yüzyıl, Şikago Sanat Enstitüsü



Şekil 4.302. Kuşkonmaz tasvirleri MÖ 375-350, Vatikan Müzesi, İtalya



Şekil 4.303. Ayaküstü atıştırılan yemekler mozaigi, MS 5. yüzyıl, Hatay Arkeoloji Müzesi

4.8.1.4. Dionysos odaklı şarap kültürü ve mitolojiden diğer figürler

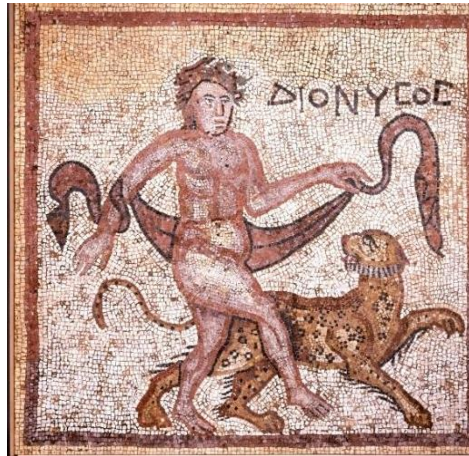
Mozaiklerde üretiminden tüketimine şaraba dair her şey Dionysos kültü aracılığıyla ritüelleştirilmiş, mozaiklerde ise kimi zaman tanrının bir tahtta otururken, kimi zaman da bir kortej eşliğinde ya da hayvanlarla birlikte tasvir edildiği sahnelerle anlatılmıştır. Mozaiklerdeki sahneler bu kadim içeceğin estetik, dini ve sosyal anlamlar taşıyan bir unsur olarak dönemin gastronomisindeki yerini gösterir.



Şekil 4.304. Dionysos mozaïği, MS 4. yüzyıl, Zeugma Mozaik Müzesi



Şekil 4.305. Pantere binmiş Dionysos mozaïği, MÖ 325-300, Arkeoloji Müzesi, Pella



Şekil 4.306. Panterli Dionysos mozaïği, MS 4. yüzyıl, British Museum



Şekil 4.307. Mitolojiden bir sahne, Roma mozaïği MS 400, As-suwayda müzesi, Suriye



Şekil 4.308. İsis'e adak sunumu, Mısır sanatı esintili Roma mozaïği, MS 130-150



Şekil 4.309. Helenistik bir mozaik, av sahnesi, MÖ 3. Yüzyıl, British Museum, Londra

4.8.1.5. Hayvan figürleri ve av sahneleri

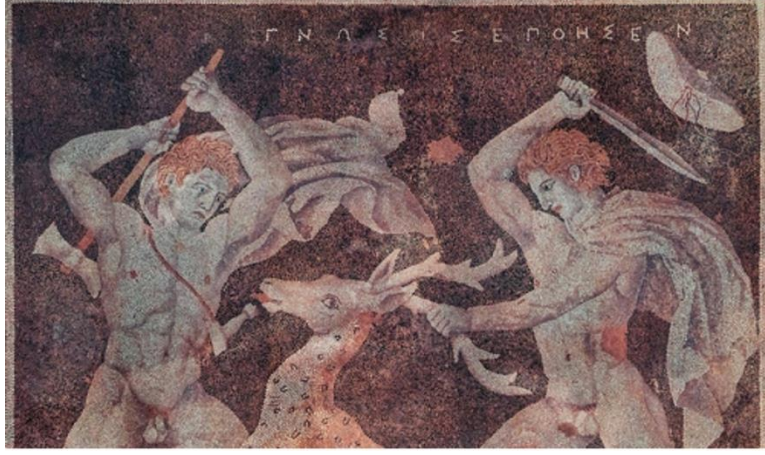
Antik mozaik sanatında hayvan betimlemeleri, doğaya duyulan hayranlığın yansıması olarak değerlendirilebileceği gibi dönemin beslenme kültürü ve avcılık pratiklerini de temsil eden önemli öğelerdendir. Özellikle villa zeminlerini süsleyen av sahneleri, et tüketiminin sosyal hayattaki yerinin ve avın bir güç ve prestij göstergesi olarak nasıl tasarlandığının sanatsal boyutlu göstergesidir. Bu sahnelerde avcılar, köpekler, yaban domuzları, geyikler ya da kuşlar gibi farklı türlerin betimlenmesiyle hem doğayla olan ilişki hem de sofraya için elde edilen hayvansal gıdanın kaynağı vurgulanır. Av, cesaret ve toplumsal rolün sembolik bir temsilidir.



Şekil 4.310. Hayvan figürleri ve bitki motifleri, MS 2.yüzyıl, Salkaya köyü, Elazığ (Arkeofili, 2024)



Şekil 4.311. Hayvan figürleri ve bitki motifleri detay, MS 2.yüzyıl, Salkaya köyü, Elazığ (Arkeofili, 2024)



Şekil 4.312. Geyik avı mozaïği, MÖ 325-300 Pella Arkeoloji Müzesi, Yunanistan



Şekil 4.313. Günlük hayattan detaylar, MS 450-500, Büyük Saray Mozaikleri, İstanbul (Bozoğlu 2023)



Şekil 4.314. Av ve hayvan figürleri detayı, MS 450-500, Büyük Saray Mozaikleri, İstanbul (Bozoğlu 2023)



Şekil 4.315. Çocuklar ve kazlar, MS 2. yüzyıl



Şekil 4.316. Avlanma sahneleri, bitki ve balıklar mozaïği, MS 1. yüzyıl, Lod, İsrail



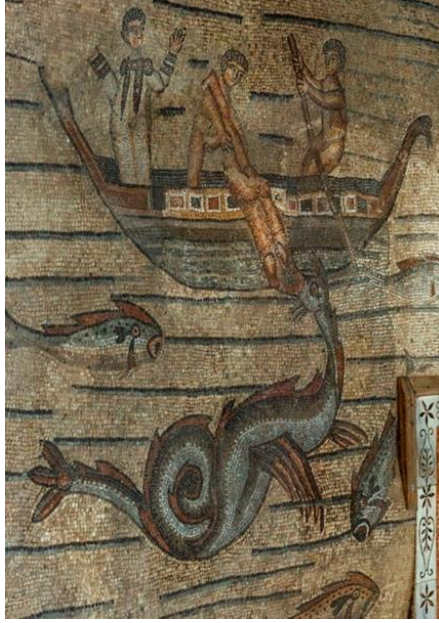
Şekil 4.317. Poseidon ve balıklar, Zeugma Mozaik Müzesi (Görkay, 2000)



Şekil 4.318. Deniz temsili, MÖ 300, Luni Arkeoloji Alanı, La Spezia, İtalya



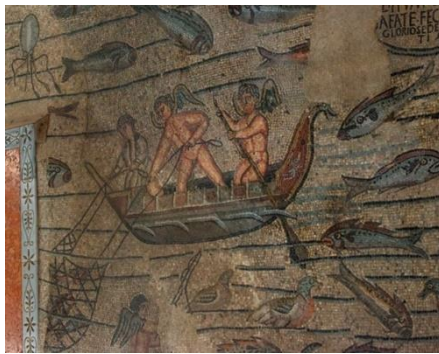
Şekil 4.319. Balıklar, MÖ 300 Luni, Arkeoloji Alanı, La Spezia İtalya



Şekil 4.320. Jonah Mozaïği I, MS 300, Santa Maria Assunta Bazilikası



Şekil 4.321. Jonah Mozaïği II, MS 300, Santa Maria Assunta Bazilikası



Şekil 4.322. Jonah Mozaïği III, MS 300, Santa Maria Assunta Bazilikası



Şekil 4.323. Balıkçılık sahnesi, MS 3. Yüzyıl



Şekil 4.324. Balık ve çeşitli deniz mahsülleri, kaz, hurma, kuşkonmaz tasviri, MS 2. yüzyıl, Vatikan Müzesi, İtalya



Şekil 4.325. Afrikalı balıkçı, MS 2. yüzyıl, Antakya Arkeoloji Müzesi, Hatay



Şekil 4.326. Meyve tabağı ve yengeç dolu kova tutan çocuk, MS 2. yüzyıl, Ermitaj Müzesi, Rusya



Şekil 4.327. Balık ve deniz mahsülleri tasviri, MÖ 2. yüzyıl, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya



Şekil 4.328. Av sahnesi, MS 5. yüzyıl, Hatay Arkeoloji Müzesi



Şekil 4.329. Balık figürü, MS 2. yüzyıl, Capitolini Müzesi, Montemartini



Şekil 4.330. Balık ve diğer deniz mahsülleri, MS 2. yüzyıl, Capitolini Müzesi, Montemartini



Şekil 4.331. Deniz canlıları mozaïği, Geç Roma dönemi, Kızıltepe, Mardin (Bozoğlu, 2024)



Şekil 4.332. Balık tasviri, MS 2. Yüzyıl, Şikago Sanat Enstitüsü



Şekil 4.333. Kırsal yaşam mozaikleri, MS 3. yüzyıl, Oderzo Arkeoloji Müzesi



Şekil 4.334. Kırsal yaşam mozaikleri av sahnesi, MS 3. yüzyıl, Oderzo Arkeoloji Müzesi



Şekil 4.335. Kırsal yaşam mozaikleri av sahnesi, MS 3. yüzyıl, Oderzo Arkeoloji Müzesi



Şekil 4.336. Av sahneleri I, MS 4. Yüzyıl, Capitolini Müzesi



Şekil 4.337. Av sahneleri II, MS 4. yüzyıl, Capitolini Müzesi



Şekil 4.338. Elma ağacı ve ayı, MS 3. yüzyıl, Rheinisches Landesmuseum, Almanya



Şekil 4.339. İnsan ve boğa figürü, MS 20-25, Naples Ulusal Arkeoloji Müzesi



Şekil 4.340. Kanatlı tasviri, MS 2.yüzyıl, Şikago Sanat Enstitüsü



Şekil 4.341. Kuş tasviri I, Zeugma Mozaik Müzesi (Görkay, 2020)



Şekil 4.342. Kuş tasviri II, Zeugma Mozaik Müzesi (Görkay, 2020)



Şekil 4.343. Kuş tasviri III, Zeugma Mozaik Müzesi (Görkay, 2020)



Şekil 4.344. Kuş tasviri IV, Zeugma Mozaik Müzesi (Görkay, 2020)



Şekil 4.345. Kuş tasviri V, Zeugma Mozaik Müzesi (Görkay, 2020)



Şekil 4.346. Kuş tasviri VI, Zeugma Mozaik Müzesi (Görkay, 2020)

5. ANTİK BİR MEYVE OLARAK ÜZÜMÜN SANATA YANSIMASI

“Üzüm, çektiği zahmetlerin intikamını alır, çünkü ayaklar onu çiğnerse, ayaklar takılıp düşer.”

Antikçağ sanatının zengin ikonografyasında üzüm, yalnızca bir meyve olarak değil, doğayla tanrısallık arasında kurulan bir köprünün simgesi olarak da belirir. Asma, sarıldığı her yüzeyde yaşamı çoğaltan bir ritüel gibi; üzüm salkımı ise hem bedensel hazların hem de ruhsal esrimenin timsalidir. Üzüm, sanat eserlerinde ve edebi metinlerde yalnızca bir motif değil, bizzat bir anlam taşıyıcısıdır.



Şekil 5.1. Dionysos, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya



Şekil 5.2. Roma Mozaigi, Hippo Arkeoloji Müzesi, Cezayir



Şekil 5.3. Nakht'ın mezarından üzüm hasadı sahnesi ve şarap yapımı



Şekil 5.4. Roma kabartması, Roma Medeniyeti Müzesi, Roma



Şekil 5.5. Çan levhası, British Museum, Londra



Şekil 5.6. Roma mozaïği, Bardo Müzesi, Tunus

Antik Yunan’da üzümün en güçlü anlam yükü, şarabın ve bereketin tanrısı Dionysos ile kurulan ilişkide kristalleşir. Dionysos yalnızca sarhoşluğun ve deliliğin değil, aynı zamanda dönüşümün, doğanın döngüsel ritminin ve sanatsal esinlenmenin de tanrısıdır. Dionysos ikonografisinin ayrılmaz parçası olan üzüm salkımları, hem onun saçlarına taç gibi dolanır hem de elindeki kupada şarap olarak tekrar vücut bulur. Euripides’in Bakhalar adlı tragedyasında Dionysos’un gücü, üzüm asmalarının mucizevi şekilde fişkırmasıyla gösterilir: “Asmalar yerden fişkırdı, altın kupalarla doldu her yer” (Bakhalar, 704-710).



Şekil 5.7. Amforalar, İskenderiye Greko-Romen Müzesi, Mısır



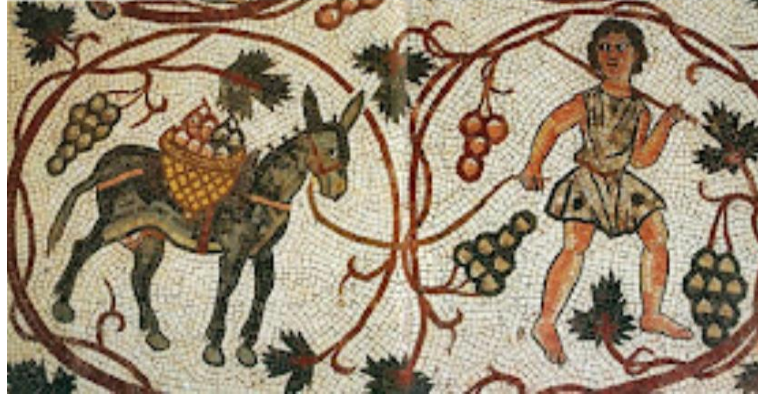
Şekil 5.8. Gömülü şarap küpleri, Ostia, İtalya

Üzüm, özellikle Pompeii ve Herculaneum gibi Roma şehirlerinin fresklerinde öne çıkar. Villa duvarlarında Dionysos ve maiyetini betimleyen sahneler, çoğunlukla zengin üzüm bağları arasında yer alır. Fresklerde tanrının etrafında dans eden menadlar ve satirler, başlarında asma yapraklarından çelenkler taşır. Bu tasvirler, yalnızca dini bir ayinin değil, aynı zamanda doğa ile bedenin birleştiği bir esrime hâlinin yüceltilmesidir.



Şekil 5.9. Bir villa freski, Romano-Germen Müzesi, Almanya

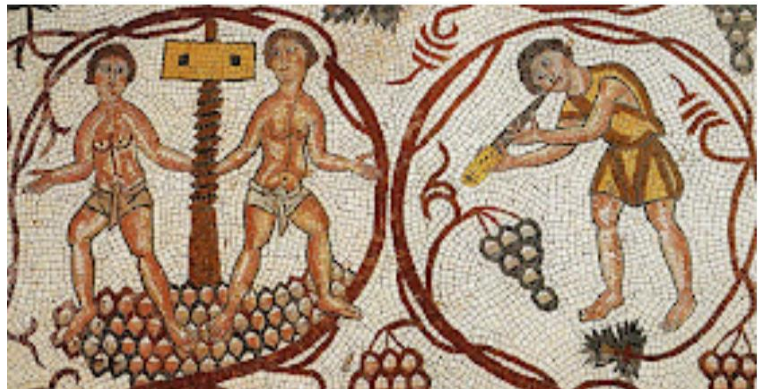
Roma mozaikleri ise üzümün hem mitolojik hem de gündelik boyutunu aynı anda yansıtır. Trakya’da, Suriye’de, Zeugma ve Antakya gibi kentlerde ortaya çıkarılan zemin mozaikleri, Dionysos’un arabasında, çevresi üzüm salkımlarıyla çevrili şekilde resmedildiği sahneler içerir. Mozaiklerde Dionysos’a eşlik eden figürlerin ellerinde üzüm taneleri, şarap testileri ya da bağ bozumu sepetleri vardır. Bu görsel anlatılar, yalnızca tanrısal bir mitosun temsili değil, aynı zamanda toplumsal ritüellerin ve kutlamaların görsel belgeleridir (Öztürk, 2020, s.112-115).



Şekil 5.10. Hasat mozaïği, Lut ve Procopius Kilisesi, Ürdün



Şekil 5.11. Hasat mozaïği, Lut ve Procopius Kilisesi, Ürdün



Şekil 5.12. Hasat Mozaïği II, Lut ve Procopius Kilisesi, Ürdün



Şekil 5.13. Hasat Mozaïği III, Lut ve Procopius Kilisesi, Ürdün

Antik edebiyat da üzümün anlam dünyasını derinleştirir. Homeros, *Odyseia*'da şarabı “ateş gibi tatlı” olarak tanımlar; bu tanım, üzümün damakta bıraktığı izi, doğrudan duyulara hitap eden bir şekilde betimler (*Odyseia*, IX.205). Platon, *Şölen*'de ise şarabı ve dolayısıyla üzümünden doğan coşkuyu aşkın doğasıyla ilişkilendirir. Sokratik diyaloglarda ölçü ve taşkınlık arasındaki sınır, tam da üzümün dönüştüğü şarapta vücut bulur: ruhu sarhoş eden ama aynı zamanda hakikate taşıyan bir iksir gibi.



Şekil 5.14. Merida Mozaïği, İspanya



Şekil 5.15. Herculaneum'dan bir meyhane resmi (Jebulon)

Üzüm, yalnızca mozaik ve fresklerde değil, tapınak frizlerinde, mezar stellerinde ve dini ritüellere ait kabartmalarda da yer alır. Örneğin, Pergamon Zeus Sunağı'ndaki kabartmalar, her ne kadar mitolojik savaş sahnelerini içerse de doğanın bereketine dair izleri de taşır. Lahitlerde ise üzüm salkımı, hayatın döngüselliğini, ölümlü bedenin toprağa karışarak yeniden asmaya dönüşeceği fikrini sembolize eder (Beard, 2015, s.188).



Şekil 5.16. Bardo Müzesi, Tunus



Şekil 5.17. Üzüm hasadı sahnesi, Cherchell Mozaïği, Cezayir



Şekil 5.18. Üzüm hasadı sahnesi II, Cherchell Mozaïği, Cezayir

Üzüm aynı zamanda antik günlük yaşamın da vazgeçilmez bir parçasıdır. Ev içi mozaiklerde sıkça rastlanan üzüm salkımı motifleri, yalnızca dekoratif değil, aynı zamanda ev sahibinin statüsünü ve Dionysos kültüne olan yakınlığını gösteren birer işarettir. Şarap küplerinin (amphora) üzerindeki kabartmalarda üzüm bağlarının işlendiği görülür. Bu durum, sanatın gündelik üretimle kurduğu ilişkiyi göstermesi bakımından da dikkate değerdir (Bottéro, 2023, s.92).



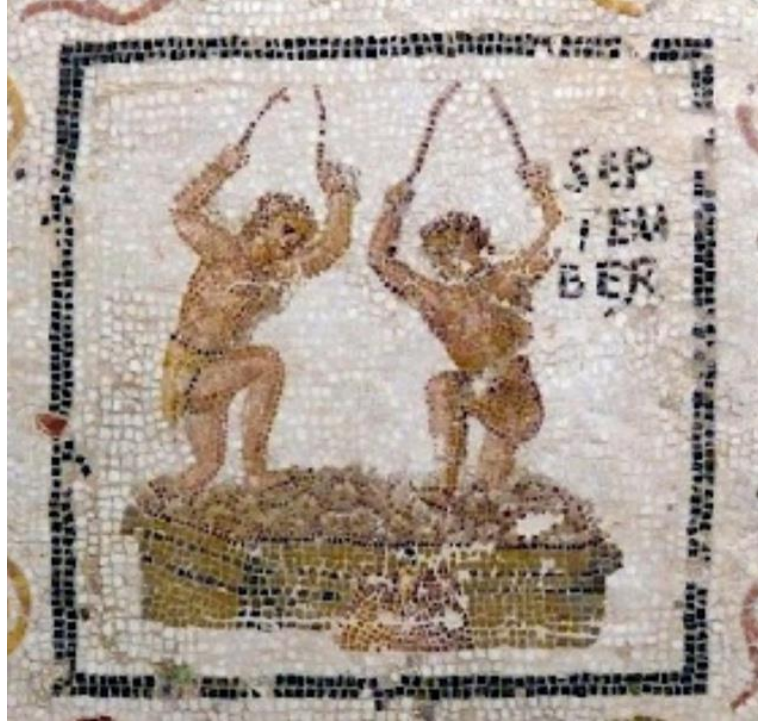
Şekil 5.19. Tarım takvimi, Saint Romain en Gal, Fransa



Şekil 5.20. Tarım takvimi II, Saint Romain en Gal, Fransa



Şekil 5.21. Tarım takvimi III, Saint Romain en Gal, Fransa



Şekil 5.22. Tarım takvimi IV, Soussa, Tunus



Şekil 5.23. Dionysos Zaferi, Susa Müzesi, Tunus

Üzüm, sadece Dionysos'un değil, aynı zamanda bereket tanrıçalarının, özellikle Demeter ve Persephone'nin anlatılarında da dolaylı biçimde yer alır. Hasat döngüsünün, doğanın dirilişinin bir parçası olarak asma, toprakla gökyüzü arasında uzanan bir sembole dönüşür. Üzüm bu bağlamda, hem toprakla kurulan içsel bir bağın hem de göksel esinlenmenin meyvesidir. Üzüm taneleri, Persephone'nin yeraltına inşi ve dönüşüyle özdeşleştirilerek, ölüme rağmen yeniden doğuşun umudunu taşır (Kerenyi, 1976, s.174).



Şekil 5.24. Baf Mozaïgi, Kıbrıs



Şekil 5.25. Üzümler, Pompeii Arkeolojik Parkı, İtalya



Şekil 5.26. Üzüm yiyen horoz, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya



Şekil 5.27. Silenus Mozaîğı, Thydrus, Tunus



Şekil 5.28. Bir villa mozaîğı, Tellaro, Sicilya



Şekil 5.29. Asmalar, Aziz Konstanz Türbesi, Roma



Şekil 5.30. Zeus'un Aşkları mozaïği detayı, Ecija



Şekil 5.31. Şarap küpüne sarılmış adam, Petra Bizans Kilisesi, Ürdün



Şekil 5.32. Üzüm hasadı ve Dionysos, Antik Yunan



Şekil 5.33. Dionysos, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, İtalya

Antikçağda üzüm, yalnızca bir meyve değil, anlamın asma gibi dolandığı bir semboldür. Mitolojide tanrılara, sanatta mozaiklere, edebiyatta dizelere karışır. Yaşamla ölüm, hazla ölçü, insanla doğa arasında incecik bir bağ kurar. Üzüm, sadece Dionysos'un kupasında değil, insanlığın belleğinde dolup taşan bir imgeler salkımıdır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Antik dönemden günümüze ulaşan görsel sanat eserleri, yalnızca estetik beğenin bir ürünü değildir; bu eserler, toplumsal yapının, inanç sistemlerinin ve gündelik yaşam pratiklerinin imgelerle yoğrulmuş bellek mekânlarıdır. Bu tezde, mağara resimlerinden mozaiklere, fresklerden mezar duvarlarına uzanan geniş bir yelpazede, gastronominin sanatsal temsilleri incelenmiş; beslenme eyleminin hem bireysel hem kolektif düzeyde nasıl anlamlandırıldığı ortaya konmuştur.

İncelenen eserler, yemeğin yalnızca biyolojik bir zorunluluk değil, aynı zamanda kültürel bir gösterge, sosyal bir paylaşım alanı ve sembolik bir anlatı olduğunu ortaya koymaktadır. Av sahnelerinden şölen tasvirlerine, sofradan ritüele uzanan bu görsel anlatılar, Antikçağ insanının doğayla, bedenle, ötekiyle ve tanrılarla kurduğu ilişkinin izlerini taşımaktadır. Mozaiklerde ve fresklerde betimlenen sofralar, statünün, kimliğin ve aidiyetin ifadesine dönüşmüş; sanat aracılığıyla kalıcılaştırılmıştır.

Bu bağlamda sanat, geçmişî yansıtan bir yüzey değil; anlamı çoğaltan, yaşamı estetikle yeniden kuran bir dildir. Sanat eserlerinde gastronominin temsili, yalnızca bir geçmiş anlatısı değil; insanın varoluşsal arayışını, dünyevi haz ile manevi bağ arasında kurduğu dengeyi de gösterir niteliktedir.

Sanatın tarihsel süreçteki işlevi ve anlamı, onu üreten kültürün düşünsel ve sosyolojik arka planıyla doğrudan ilişkilidir. Bu bağlamda, tez kapsamında incelenen antik uygarlıkların her biri, gastronomiyle ilişkili sahneleri sanatsal temsile taşıma biçimlerinde hem ortaklıklar hem de özgünlükler barındırmaktadır. Söz konusu ortaklıklar, sanatın gündelik hayatı, özellikle de yeme içme eylemini dönemin dünya görüşüyle nasıl harmanladığını gösterirken; özgünlükler, her uygarlığın hangi unsuru merkezine aldığını ve sanatı hangi ihtiyaçlar doğrultusunda işlevselleştirdiğini açığa çıkarmaktadır.

Mezopotamya sanatında, özellikle Sümer ve Akad dönemlerinde, sanatın büyük ölçüde ritüel ve simgesel bir işleve sahip olduğu görülür. Yeme içme temsilleri çoğunlukla dinsel bağlamda, tanrılarla insanlar arasındaki iletişimi sağlayan törensel sahneler üzerinden ele alınmıştır. Bu uygarlıkta sanat, işlevselliğin ve kutsallığın birleştiği bir araç konumundadır; temsil edilen sofraya, yalnızca bir beslenme anı değil, aynı zamanda tanrılara sunulan bir bağlılık göstergesidir.

Antik Mısır'da ise sanat, düzenin ve ölümsüzlüğün bir aracı olarak konumlandırılmıştır. Mezar duvarlarına işlenen ziyafet sahneleri, bireyin öte dünyadaki varlığını güvence altına almayı amaçlar. Burada sanat, dünyevi olanı sonsuzlaştıran bir güç olarak işlev görür. Kompozisyonlar, simetrik ve hiyerarşik yapılarıyla tanrısal düzeni yansıtır; yemek temsilleri de bu düzenin bozulmadan devamlılığını ima eder.

Hitit, Frig ve Urartu sanatında ise doğayla kurulan ilişki, iktidarın temsiliyle iç içe geçmiştir. İvriz Kabartması ve benzeri örneklerde, tarım ve bereket vurgusu belirgin bir şekilde görülürken; yiyecek ve içeceklerle ilişkili sahneler, çoğunlukla kral figürü etrafında şekillenen bir meşruiyet dili olarak karşımıza çıkar. Bu bağlamda, Anadolu uygarlıklarında sanat, iktidarın ve doğa üzerindeki hâkimiyetin simgesel bir göstergesi hâline gelir.

Antik Yunan sanatında ise gastronomik sahneler, çoğunlukla mitolojik figürlerle ilişkilendirilmiş ve estetik hazla bütünleştirilmiştir. Dionysos ve çevresindeki sofralar yalnızca bir yeme içme etkinliği değil, aynı zamanda hayatın kutlandığı, bireyin doğayla ve toplumla bağ kurduğu sahnelerdir. Burada sanat hem eğitici hem de haz verici bir araç olarak, mitoslar aracılığıyla bir dünya görüşü inşa eder.

Roma sanatında ise daha dünyevi, gerçekçi ve gündelik yaşama yakın temsiller öne çıkar. Villa mozaiklerinde ve duvar resimlerinde betimlenen sofralar, bireyin toplumsal statüsünü, ekonomik gücünü ve kültürel kimliğini sergileyen sahnelere dönüşür. Sanat artık yalnızca bir temsil aracı değil, aynı zamanda bireysel yaşamın ve maddi varoluşun estetize edildiği bir alandır.

Tüm bu karşılaştırmalı perspektif, Antikçağda sanatın yalnızca estetik bir üretim alanı olmadığını; aynı zamanda düşünsel, kültürel ve sosyopolitik kodların işlendiği çok katmanlı bir anlatı dili olduğunu ortaya koyar. Her uygarlık, gastronomiyi sanata taşıırken kendi varoluşsal sorularına yanıt aramış; kimisi düzeni, kimisi kutsallığı, kimisi haz ve statüyü bu temsiller aracılığıyla görünür kılmıştır. Sanat, bu anlamda yalnızca göze değil, bir medeniyetin ruhuna da hitap eden bir anlatı aracına dönüşmüştür.

İnsanın sanatla kendini arayış yolculuğuna resim, fresk ve mozaiklerle tanıklık ettiğim bu tezde, insan olmaya dair cebimizde taşıdığımız kaygıların hiçbir çağda değişmediğinden artık eminim. Neşeye tutunmak için icat edilen tanrı Dionysos ve onun etrafında şekillenen symposionlar, ölümden sonraki hayatın garantisi için mezarlara doldurulan yiyecek depoları, tanrılara sunulan adaklar, ellerin uzattığı buğday başakları ya üzüm salkımları, misafirlerin

yalnızca karnını değil ruhunu da doyurmak için süslenen triclinium zeminleri ve kabul görmek, dostluk kurmak, onaylanmak için düzenlenen conviviumlar... Bunların her biri yalnızca birer tarihsel sahne değil, insanın özüne dair simgesel anlatılardır.

Bu tez, gastronominin yalnızca bir beslenme biçimi değil; aynı zamanda bir toplumsal pratik, estetik ifade ve kültürel bellek unsuru olarak sanatta nasıl temsil edildiğini ortaya koyarken, gelecekte yapılabilecek çok katmanlı araştırmalar için de yöntemsel bir çerçeve sunmaktadır. Antik dönem heykelleri, mezar mimarisi ya da sikkeleri gibi diğer görsel malzemelerle de benzer okumalar yapılabilir. Aynı şekilde bu yaklaşım yalnızca Antikçağ ile sınırlı kalmaksızın, Orta Çağ, Rönesans ve modern dönem sanat eserlerinde de yeme içme kültürünün görsel temsillerine odaklanan araştırmalara öncülük edebilir. Sanat tarihi, gastronomi tarihi, arkeoloji ve kültürel antropoloji gibi alanları bir araya getiren bu disiplinlerarası yaklaşım; yemek ve sanat arasında kurulan ilişkinin tarihsel sürekliliğini ve kültürel dönüşümünü daha derinlemesine incelemeye imkân tanır.

Gastronominin yalnızca bir beslenme biçimi değil; bir toplumsal pratik, bir estetik ifade ve bir kimlik kurucu unsur olduğu fikri bu tez boyunca görseller aracılığıyla somutlaştı. Antik dönem sanat eserleri, bu çok katmanlı yapının hem yansıması hem de tanığıdır. Sofra kültürünün, bugün hâlâ sosyal ilişkilerimizin merkezinde yer alması; paylaşımın, ikramın ve beraberliğin geçmişten bugüne değişmeyen bir dil olduğunu göstermektedir.

Bu bağlamda, Asarotos Oikos mozaïği yalnızca hipergerçekçi bir zemin süslemesi değil; sanatla insan doğası arasındaki ironik ilişkiyi gösteren sembolik bir yapı olarak da değerlidir. Süpürülmemiş gibi görünen bir zemine düşmüş kırıntılar, aslında bolluğun, gösterişin ve sofistike mizahın izlerini taşır. Görünüşte rastgele gibi duran bu imgeler, toplumun değerlerini, beklentilerini ve estetik anlayışını görünür kılar. Ziyafetin ardından yerde kalanlar bile sanata dönüşüyorsa, insanın kendini ifade etme biçimi sınır tanımıyor demektir.

Ve belki de bu yüzden, sanatla kurduğumuz bağın özü, kendimizi anlamaya dair susmayan arzumuzdur. Bu arzunun izleri, bir freskteki ekmek kırıntısında da bir mozaikteki şarap testisinde de binlerce yıl öteden bugüne taşınmaktadır.

Mircea Eliade'nin de söylediği gibi:

“İnsan, kendi ördüğü anlam ağlarında asılı kalmış bir hayvandır.”

Bu anlam ağlarından biri de sofradır — kimi zaman taşlara, kimi zaman duvarlara, kimi zaman da renkli taş mozaiklere işlenen...

Ve her biri, insanın hem hayatta kalma çabasını hem de kendini ifade etme arzusunu geleceğe taşıyan sessiz birer tanıktır.

KAYNAKLAR

- Aelian. (1997). *Varia Historia* (N. G. Wilson, Ed. & Trans.). Cambridge, MA: Harvard University Press. (Loeb Classical Library).
- Akurgal, E. (2021). *Anadolu uygarlıkları* (21. basım). Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Albustanlıoğlu, T. (2019). Roma İmparatorluğunda Fırın Organizasyonu ve Ekmek Üretimi: Pompei Ekmeği Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1344-1366.
- Albustanlıoğlu, T., Güney, S. K., Beyter, N., & Yılmaz, İ. (2023). Antik Zeugma Kenti seramik kap örnekleri kullanılarak yapılan Roma yemeği ve duyuşsal analizleri [Roman food and sensory analysis using the ancient city of Zeugma ceramic vessel samples]. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(1), 794–816.
- Altuntaş, S. (2013). *Eski Çağda Çatalhöyük* [Yüksek lisans tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Ahmet Keleşoğlu Eğitim Fakültesi].
- Apicius. *De Re Coquinaria*. (1936). (Çev. Joseph D. Vehling). Chicago: Walters M. Hill.
- Aristoteles. (2019). *Poetika* (İ. Kut, Çev.). İş Bankası Kültür Yayınları.
- Artun, G. (2016). Neolitik Dönemde Kentlerin Oluşum Sürecinde Simgesel Düşüncenin Etkisi.
- Assmann, J. (2001). *The Search for God in Ancient Egypt*. Cornell University Press.
- Athenaeus. (2008). *The Deipnosophists* (S. D. Olson, Ed. & Trans., Vol. I–VII). Cambridge, MA: Harvard University Press. (Loeb Classical Library).
- Bahn, P.G. (1995). Cave Art Without the Caves. *Antiquity*, 69, 231-237.
- Baines, J. (2007). *Visual and Written Culture in Ancient Egypt*. Oxford University Press.
- Bard, K. A. (2015). *An Introduction to the Archaeology of Ancient Egypt*. Wiley-Blac.
- Beard, M. (2015). *SPQR: Roma Tarihi*. Profile Books.

- Belli, O. (Ed.). (2013). I. Uluslararası Aras Havzası Sempozyumu, 05-08 Temmuz 2010 Kağızman-Kars. Kars Valiliği, Kağızman Kaymakamlığı ve Belli Eğitim Kültür Tarih ve Arkeoloji Araştırma Merkezi.
- Black, J., & Green, A. (1992). *Gods, Demons and Symbols of Ancient Mesopotamia: An Illustrated Dictionary*. London: The British Museum Press.
- Boardman, J. (1993). *Greek art*. Thames & Hudson.
- Bordreuil, P., Durand, J.-M., & Pardee, D. (2015). *Eski Mezopotamya*. (Z. Aksu, Çev.). İstanbul: Say Yayınları.
- Bottéro, J. (2007). *Antik Doğuda Din: Mezopotamya’da İnançlar*. (E. Akça, Çev.). İstanbul: Kabalcı Yayınları
- Bottéro, Jean. *Antik Mezopotamya’da Günlük Hayat*. İletişim Yayınları, 2004
- Bottéro, Jean. *Dünyanın En Eski Mutfağı* (Çev. Işık Ergüden). Yapı Kredi Yayınları. (Orijinal eser: *La plus vieille cuisine du monde*)
- Bozoğlu, B. (2023, Ekim 16) *Pompeii’de bulunan Büyük İskender mozaigi*. https://arkeofili.com/pompeiide-bulunan-buyuk-iskender-mozaigi/#google_vignette
- Breuil, H. (1952). *Four hundred centuries of cave art: The discoveries of Altamira, Lascaux, the Pyrenees, and others*. Montignac: Centre d’Études et de Documentation Préhistoriques.
- Butcher, S. H. (Trans.). (2000). *Aristotle’s Poetics*. Dover Publications.
- Camus, A. (1997). *Sisifos Söyleni* (T. Yücel, Çev.). Can Yayınları. (Orijinal eser 1942’de yayımlanmıştır)
- Childe, V. G. (2009). *Tarihte neler oldu?* Kırmızı Yayınları
- Chippindale, C. (2001). Stone age artists: Hunters, ritualists, or Trance-visionaries *Cambridge Archaeological Journal*, 11(2), 237–246.
- Clottes, J., & Lewis-Williams, D. (1998). *The shamans of prehistory: Trance and magic in the painted caves*. New York: Harry N. Abrams

- Coccagna, A. (2011). *Ritual and Religion in Ancient Greece*. Rome: Editrice Antica.
- Çetin, Ş. (1993). Turizm endüstrisine mutfak elemanı yetiştirmeye yönelik eğitim programlarının değerlendirilmesi. Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Eğitim Bilimleri Ana Bilim Dalı (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Adana.
- Dalby, A. (2003). *Empire of pleasures: Luxury and indulgence in the Roman world*. Routledge.
- Darga, M. (1992). *Hitit Sanatı*. İstanbul: Akbank Yayınları.
- David, R. (2002). *Handbook to Life in Ancient Egypt*. Oxford University Press.
- Davies, N. de G., & Gardiner, A. (1902). *The Tomb of Amenemhet (No. 82)*. Egypt Exploration Fund
- Davies, N. de G. (1943). *The Tomb of Rekh-mi-Rē at Thebes*. Metropolitan Museum of Art
- Demiralp, D. (2006). *Antik Dönemde Felsefe ve Sanat*. (Yayımlanmamış doktora tezi). Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara
- Eliade, M. (1964). *Shamanism: Archaic techniques of ecstasy* (W. R. Trask, Trans.). Princeton University Press.
- Eliade, M. (2003). *Dinsel inançlar ve düşünceler tarihi: Taş devrinden eleusis mysteria'larına*. Kabalcı Yayınevi
- Eliade, M. (2022). *İnisiyasyon, âyinler, gizli cemiyetler* (A. Meral, Çev.). Doğu Batı Yayınları.
- Epiküros. (2018). *Mektuplar ve maksimler* (H. Örs, Çev.). Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Erhat, A. (2007). *Mitoloji Sözlüğü*. İstanbul, Remzi Kitabevi.
- Euripides, Bakhalar, çev. Azra Erhat, Can Yayınları.
- Eyüboğlu, S. (1981). *Anadolu sanatının kaynakları*. İstanbul: Cem Yayınevi.
- Gezgin, İ. (2019). *Uygarlaşan iştah: Yemek, kültür ve kimlik*. İletişim Yayınları.

- Gezgin, İ. (2021). Sanatın mitolojisi: Sanat ne anlatır? Mağara duvarlarından antikçağın sonuna. Redingot Yayınları.
- Gombrich, E. H. (2007). *Sanatın öyküsü*. Remzi Kitabevi.
- Görkay, K. (Ed.). (2020). İki Dünya Arasında: Yaşamdan Ebediyete Zeugma’da Evler ve Mezarlar. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Güveloğlu, A. (2019). Antik Çağ mutfak sözlüğü: Aletler, bitkiler, içkiler, kişiler, mekanlar, yazarlar ve yemekler. Pinhan Yayıncılık.
- Hauser, A. (1999). *The social history of art*. Routledge
- Herodotos. (2009). Tarihler (Çev. Müntekim Ökmen). İstanbul: Remzi Kitabevi.
- (Orijinal eser: Historiai)
- Hodder, I. (2016). Çatalhöyük’te Sanat ve Ritüel.
- Hodder, I. & Gargett, R. (2020). Eski ve Yeni Çatalhöyük.
- Homer, H. (2005). *Odysseia*, çev. Azra Erhat, Can Yayınları.
- Hurwit, J. M. (1985). *The art and culture of early Greece, 1100-480 BC*. Cornell University Press.
- Ikram, S. (2015). *Death and Burial in Ancient Egypt*. The American University in Cairo Press.
- Işın, P. M. (2018). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*, İstanbul, Yapı Kredi Yayınları.
- İnanç, A. (2017). Eski Mezopotamya’da resim ve heykel sanatı (Yüksek lisans tezi, Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Kemp, B. (2006). *Ancient Egypt: Anatomy of a Civilization*. Routledge.
- Kerenyi, K. (1976). *Dionysos: Archetypal Image of Indestructible Life*. Princeton University Press

- Kleiner, F. S. (2017). *A history of Roman art*. Cengage Learning
- Kottak, C. P. (2008). *Antropoloji: İnsan Çeşitliliğine Bir Bakış* (S. N. Altuntek, Çev.). Ütopya Yayınevi. (Orijinal eser 1974'te yayımlandı)
- Kroll, S. (2012). "Viticulture and Wine in the Urartian Kingdom", *Aramazd: Armenian Journal of Near Eastern Studies*, 7(1), 75–88
- Ksenophon. (2013). *Anabasis: Onbinlerin Dönüşü* (Çev. A. C. Bağdatlı). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Kurtz, D., & Boardman, J. (1971). *Greek Burial Customs*. London: Thames & Hudson
- Laçınbay, K. (2019). Plastik sanatlarda değişen mekân algısı ve sosyal medya. *Sanat ve Tasarım Dergisi*, 9(2), 261-279. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/903043>
- Leroi-Gourhan, A. (1968). *The art of prehistoric man in western Europe*. London: Thames & Hudson.
- Leroi-Gourhan, A. (1967). *The dawn of European art: An introduction to Palaeolithic cave painting*. Cambridge University Press.
- Lévi-Strauss, C. (1995). *Mit ve Anlam* (M. Tüzel, Çev.). İmge Kitabevi. (Orijinal eser 1978'de yayımlanmıştır)
- Lewis-Williams, J. D. (2019). *Mağaradaki zihin: Bilinç ve Sanatın Kökenleri* (T. Esmer, Çev.). Yapı Kredi Yayınları. (Orijinal eser 2002'de yayımlanmıştır)
- Manniche, L. (1991). *An Ancient Egyptian Herbal*. University of Texas Press.
- Mertek, M. (2018). *Neolitik ve Kalkolitik Çağ'da Konya*.
- Mellaart, J. (1988). *Yakındoğu'nun en eski uygarlıkları*. Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Mellink, M. J. (1974). *Anatolian civilizations and their art*. *Journal of the American Research Institute in Turkey*, 12(1), 1-13.
- Murray, O. (2016b). "The Culture of the Symposion." In *Greek Society and Culture* (pp. 19–25). London: Routledge

- Neils, J. (2000). The Symposium and Greek Society, in Greek Art and Archaeology
- Nielsen, H. S. (2000). “Food and Feasting in Ancient Egypt,” in Ancient Egyptian Materials and Technology, edited by Nicholson & Shaw, Cambridge University Press.
- Nunn, J. F. (2002). Ancient Egyptian Medicine. University of Oklahoma Press.
- Oates, J. (2015). Antik Mezopotamya. (F. Uğur, Çev.). İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları
- O’Connor, K. (2015). Feasting and Social Complexity in the Bronze Age Aegean. New York: Cambridge University Press.
- Oktaviana, A. A., Joannes-Boyau, R., Hakim, B., Burhan, B., Sardi, R., Adhityatama, S., ... & Aubert, M. (2024). Narrative cave art in Indonesia by 51,200 years ago. Nature, 631(814–818). <https://doi.org/10.1038/s41586-024-07541-7>
- Oppenheim, A. L. (1977). *Ancient Mesopotamia: Portrait of a dead civilization*. University of Chicago Press.
- Osborne, R. (1998). Archaic and Classical Greek Art. Oxford University Press.
- Ödekan, A. (2008). Mozaik. Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi Cilt. 2 (s. 1102 – 1103) içerisinde. İstanbul: Yem Yayın.
- Özdoğan, M. (2007). Neolitik Dönem Yerleşmeleri Üzerine Değerlendirmeler. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Özgüç, T. (2006). Anadolu Uygarlıkları. Ankara: Kültür Bakanlığı
- Öztürk, S. (2020). Antik Mozaiklerde Dionysos İkonografisi. Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Parmaksız, M. (2024). Antik Yunan sanatı boyalı heykellerinde form ve renk olgusu (Yüksek lisans tezi). Süleyman Demirel Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Sanat ve Tasarım Anasanat Dalı.
- Paulette, T. (2016). Emeğin Arkeolojisi: Güney Mezopotamya’da Erken Kentleşme Sürecinde Üretim ve Mekânın Dönüşümü (Çev. Deniz Yüce). İstanbul: Koç Üniversitesi Yayınları.

- Platon. (2021). Devlet (S. Eyüboğlu & M. A. Cimcoz, Çev.). (İlk basım: 1959). Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Platon. (2023). *Gorgias* (M.Rifat-S.Rifat Çev.). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları. (Orijinal eser MÖ 4. yüzyılda yazılmıştır)
- Platon. (2019). Şölen (M. Candan, Çev.). İş Bankası Kültür Yayınları.
- Pliny the Elder. (1952). *Natural History* (H. Rackham, Trans., Vol. 6–8). Cambridge, MA: Harvard University Press. (Loeb Classical Library).
- Pollitt, J. J. (1990). *The art of ancient Greece: Sources and documents*. Cambridge University Press.
- Reinach, S. (1903). *L'Art et la magie: Étude sur les représentations des animaux dans les cavernes paléolithiques*. Paris: Éditions Ernest Leroux.
- Ridgway, B. S. (2001). *Hellenistic sculpture: The styles of ca. 331-200 BC*. University of Wisconsin Press.
- Robins, G. (1997). *The Art of Ancient Egypt*. Harvard University Press.
- Sams, G. K. (1994). *The Early Phrygian Pottery from Gordion*. Pennsylvania: University Museum Publications
- Saramago, J. (2021). *Ölüm Bir Varmış Bir Yokmuş* (Ç. A. Çiğdem). Kırmızı Kedi Yayınevi. (Orijinal eser 2025'te yayımlanmıştır.)
- Seneca. (2019). *Ahlak mektupları* (T. Uzel, Çev.). Jaguar Kitap.
- Sevin, V. (2010). *Eskiçağda Yakındoğu*. İstanbul: TÜBİTAK Yayınları.
- Sevin, V. (2007). *Urartu: Doğu'da Değişen Bir Gücün Sanatı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları
- Shaw, I., & Nicholson, P. (2008). *The British Museum Dictionary of Ancient Egypt*. British Museum Press.
- Sinn, U. (2010). *The dining experience in classical antiquity: A social and cultural perspective*. Cambridge University Press.

- Snodgrass, A. M. (1980). *Archaic Greece: The age of experiment*. J.M. Dent & Sons.
- Standage, T. (2009). *An edible history of humanity*. Walker Publishing Company.
- Strabon. (2015). Coğrafya (Çev. A. Pekman). İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- (Orijinal eser: Geographika)
- Tanyol, T., 2000, *Mağara Resimlerini Okumak*, İstanbul, Yapı Kredi Yayınları.
- Tatarkiewicz, W. (2005). *History of Aesthetics* (J. G. Harrell, C. Barrett, & D. Petsch, Eds.). Continuum.
- Taylor, J. H. (2000). *Death and the Afterlife in Ancient Egypt*. University of Chicago Press.
- Tiryaki, S. G. (2013). Yeni Hitit Sanatı Üzerine İkonografik Araştırmalar (1): Üzüm Salkımı ve/veya Başak Filizi Taşıyanlar. *Cedrus I*, 33-53.
- Topper, K. (2009). *The Imagery of the Athenian Symposium: Scenes of Social Practice on Attic Vases*. Cambridge: Cambridge University Press
- Turani, A. (1998). *Sanat terimleri sözlüğü*. İstanbul: Remzi Yayınevi
- Tyldesley, J. (2005). *Nefertiti's Face: The Creation of an Icon*. Penguin.
- Uhri, A. (2021). *Ateşin Kültür Tarihi Tariföncesinden İlk Çağlara*. İzmir, Sakin Kitap.
- Uhri, A. (2022). *Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri*. İzmir, Sakin Kitap.
- Uludağ Eraslan, R. (2020). Sanat tarihinde gölgenin yanıltıcı özelliği ve Platon'un mağara alegorisi. *ulakbilge*, 8(44), 99-108. <https://doi.org/10.7816/ulakbilge-08-44-10>
- Vitruvius. *De Architectura*, çev. Morris Hicky Morgan. Dover Publications, 1960
- Voigt, M. M. & Henrickson, R. C. (2000). "Formation of the Phrygian State: The Gordion Settlement Complex", *American Journal of Archaeology*, 104(1), 51–84.
- Wecowski, M. (2014). *The Rise of the Greek Aristocratic Banquet*. Oxford: Oxford University Press.
- Wilkinson, R. H. (1994). *Symbol and magic in Egyptian art*. Thames & Hudson.

- Wilkinson, R.H. (2016). *The Complete Temples of Ancient Egypt*. Thames & Hudson.
- Winckelmann, J. J. (2021). *Antik sanatın tarihi* (O. Özügöl, Çev.; 3. baskı). Say Yayınları.
(Orijinal eser 1974'te yayımlanmıştır)
- Winter, I. J. (1996). Representations of the Political: The Ziyaret Tepe (Ziyafet) Stele and Neo-Assyrian Ideology. In M. Frangipane (Ed.), *Archaeology and Political Structures in the Ancient Near East* (pp. 11–27). Rome: Sapienza Università Editrice
- Yılmaz, F. (2012). Antik Dönem Fresk Yapım Teknikleri. *Trakya Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 2(4), 95-105
- Zanker, P. (1998). *Pompeii: Public and private life*. Harvard University Press.
- Zimansky, P. (1995). *Ancient Ararat: A Handbook of Urartian Studies*