



## Roma İmparatorluğunda Fırın Organizasyonu ve Ekmek Üretimi: Pompei Ekmeği Örneği (Organization of Bakery in the Roman Empire and Bread Production: Example of Pompei Bread)

\* **Tulga ALBUSTANLIOĞLU** <sup>a</sup> 

<sup>a</sup> Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

### Makale Geçmişi

*Gönderim*

*Tarihi: 26.04.2019*

*Kabul Tarihi: 20.06.2019*

### Anahtar Kelimeler

Roma İmparatorluğu

Antik Roma'da ekmek

Antik Roma fırıncılık endüstrisi

### Keywords

Roman Empire

Bread in ancient Rome

Bakery industry of ancient Rome

### Makalenin Türü

*Araştırma Makalesi*

### Öz

Kadim uygarlıklar içerisinde ekmek ve unlu mamuller daima yemek kültürünün ayrılmaz bir parçası olmuşlardır. Mısır, Mezopotamya, Antik Anadolu ve Yunan uygarlıklarının hepsinde ekmek ana unsur olarak karşımıza çıkar. Roma İmparatorluğu hemen tüm alanlarda olduğu gibi yemek üretiminde de kendi standartlarını ortaya koymuş ve üretim aracı olarak ekmeği önemli bir meta olarak kullanmıştır. Özellikle sektör olarak ekmek üretimi ve buna bağlı olarak fırıncılık Roma İmparatorluğunun siyasi otoritesinin ve politikasının değişmez bir motifi olmuştur. Sadece Roma kenti ile sınırlı kalmayan bu yeni üretim aracı, tüm eyaletlerde Roma'nın yeni propagandasının değişmez bir simgesi ve Roma idaresinin devamı için gerekli olan politik ve siyasi bir güçtü. Özellikle Anadolu ve Kapadokya orijinli fırıncıların Roma'da en çok aranan kişiler olması da Antik Anadolu fırıncılığının Roma İmparatorluğu'nu etkilemesi ve yeniden şekillendirmesi açısından oldukça önemlidir. Bu çalışma ile Roma İmparatorluğu'nda fırıncılık ve ekmek üretimi incelenmiş ve bu üretimin Roma sosyal ve siyasi yapısını nasıl etkilediği değerlendirilmeye çalışılmıştır.

### Abstract

In ancient civilizations, bread and bakery products have always been an inseparable part of the food culture. Bread has been known as the main element in all of Egypt, Mesopotamia, Ancient Anatolia and Greek civilizations. The Roman Empire, as in almost all areas, established its own standards in food production too and used bread as a significant commodity as a means of production. In particular, the production of bread as a sector and therefore bakery has become a constant motif of the political authority and policy of the Roman Empire. This new production tool, which is not limited to the city of Rome, is a stable symbol of the new propaganda of Rome in all states. The fact that the bakers of Anatolia and Cappadocia origin are the most sought after in Rome is also very important in terms of influencing and reshaping the Roman Empire. In this study, the bakery and bread production in the Roman Empire were examined.

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [tulga@baskent.edu.tr](mailto:tulga@baskent.edu.tr) (T. Albustanlıoğlu)

**Makale Künyesi:** Albustanlıoğlu, T. (2019). Roma İmparatorluğunda Fırın Organizasyonu ve Ekmek Üretimi: Pompei Ekmeği Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1344-1366.

DOI: