



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 ^a 

^a 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 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 (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: 10.21325/jotags.2019.424

GİRİŞ

Antik dönemlerde beslenmenin temel gıda maddesi konumundaki ekmeğin üreticileri olarak fırıncılar Roma imparatorluğu sosyal yapısı kapsamında sosyo ekonomik alanda çok yaygın, etkin ve önemli bir konuma sahipti. Nüfus yoğunluğunun milyonlara varan yerleşim alanlarında halkın ilk etapta ekmek gibi bir ana ürünle beslenmesi görevi kamu kuruluşlarınca düzenleniyordu. Öyle ki fırınlar gibi ana ürünleri üreten kuruluşlar büyük ölçüde özel mülkiyet çerçevesinde işleyen müesseseler olmasına rağmen, işleyişleri malzeme teminleri ürün imaline ve halka ulaştırılmasına varıncaya kadar her etapta sıkı bir kontrol altında tutuluyordu. Başta buğday olmak üzere çavdar, pirinç gibi hemen bütün hububat türleri ürünün yetiştirilmesi safhasından başlamak üzere her safhada belli kontrol kuralları çerçevesinde halka sunulmuştur. Bu nedenle İmparatorluk öncesinde özellikle dar gelirli kişilere ekmek ve benzeri ürünler verilmesi işi yavaş yavaş önemini kaybetmeye başlamıştı. Cumhuriyet dönemi sonlarında (İÖ 1.yüzyıl başı) başlayan maya kullanımı ve mayalı ekmeğe geçiş bu değişimin nedeni olarak gösterilebilir. Diğer yandan söz konusu bu değişimin Akdeniz ve çevresindeki birçok alanda tahıl ekiminin azalması veya düzensiz olmasından kaynaklandığı da düşünülebilir. İmparatorluğu beslemek için çok daha fazla buğdaya ihtiyaç duyulmuştur.

Gelişen Roma kenti, büyüyen ordu ve sefer politikaları neticesinde orduya buğday ikmal yapmak başlı başına büyük bir sorundu. İmparatorluğun buğday ithalatını ele aldığı tüm eyaletlerde ise işlerin bu çerçevede ele alınıp yeniden düzenlenmesi kritik bir önem kazanmıştır. Tahıl alımı ve nakliyesi devlet otoritesi tarafından kontrol edilmesine rağmen özel tüccarların elindeydi. Cumhuriyet döneminde idareciler kıtlıklardan etkilenmemek için tahıl depolamanın yollarını bulmaya çalışmışlardır. Yetiştirilen buğday türünün ideal koşullar dışında uzun bir raf ömrüne sahip olabilmesi oldukça önemliydi. Buna rağmen İÖ. 1.yüzyıl ortalarında çıkan krizleri dengeleyebilmek adına büyük çabalar sarf edilmiştir. Roma'nın yetiştirdiği filozof ve siyaset adamı *Cicero* İÖ. 1.yüzyılda Roma'ya buğday sağlayan yerleri Sardunya, Sicilya ve Kuzey Afrika olarak belirtmektedir. Bir sonraki yüzyılda ise buğday Roma'ya kara yolundan ziyade deniz taşımacılığı ile ulaşmaktaydı. Bu daha güvenilir ve kolay bir yoldu. *Pompei* kentine 32 km gibi yakın bir mesafede bulunan *Puteoli* limanı, *Ostia* ve Roma için *Portus* limanı önemli ikmal merkezlerini oluşturuyordu. Bu durum Roma'nın liman yapım teknolojilerinde gelişmesini ve ilerlemesini de tetiklemiştir (Stone, 2015: 1-2). Romalılar hangi tür tahılların ekmek ve unlu mamuller hazırlamak için uygun olduğunu, gelişimlerine paralel olarak, hızla kayıt altına almaya başlamışlardır. Örnek olarak *Campania* bölgesi olarak adlandırılan Güney İtalya'da buğday, (*triticum*) Darı, (*milium*) ve çavdardan, (*secale*) yapılmış ürünleri tercih etmişlerdir. *Campania* bölgesi aynı zamanda şarap üretimi konusunda Roma'nın en önemli bölgesi konumundaydı. Ancak kolonileşmenin ilk yıllarında çavdar unlu mamuller içinde ideal bir ürün haline gelmiştir. Buğday Cumhuriyet dönemi Roma'sında Roma ve çevresindeki kentlere gönderilmiştir. Arkeolojik verilere göre Antik Helen'den arpa, (*hordeum*) yetiştiriciliği ve kullanımını öğrenmişlerdir (Fass, 2013, s. 188). Latinlerin *polenta* adını verdiği ürünün kullanım alanı son derece yaygınlaşmış, büyük çapta ekmek üretimi için ayrılmış ve *polenta*'dan üretilmiş ekmek *panis plebius* veya *panis rusticus* olarak adlandırılmıştır. İlk klasik pişirme teknikleri gelişip ürün rafine edilmeye başlanınca, Romalılar pişirme amacıyla buğday ve diğer tahılları suyla karıştırmaya başlamıştır. Bu karışımdan yoğrulup, şekillendirilmiş, kabuklu ve mayasız somunlar halinde fırında pişirilen sert bir hamur yapmışlardır. Yine Romalıların şarap bazlı maya kullanarak ekmek yapan ve bunu ekonomik hayatları içine ticari bir meta olarak yerleştiren ilk

uygarlık olduğu da bilinmektedir (Kocaadam ve Tek, 2016, s.276). Cumhuriyetin ilk zamanlarında *panis strepticius* adı verilen ekmek oldukça yumuşaktı (Fass, 2013, s. 189) ve *Panis strepticius* bu yapısıyla zaman içinde Roma'nın en önemli ürünü halinde gelmiştir. Roma otoritesi ise söz konusu bu hızlı gelişim karşısında üretilen tahılları vergilendirmek zorunda kalmış ve tüm eyaletler ile kentler arasındaki ürün ticaretini kontrol altına almışlardır (Duiker ve Spielvogel, 1994, s. 172). Roma yaşantısında ekmeğin önemi kamuya açık dükkân, değirmen ve fırın sayıları ile iyice belirginleşmeye başlamıştır.

Roma'da Fırıncılık ve Fırın Organizasyonu

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. Roma kentlerinin yöneticileri fırınların (*pistrina*), işletilmesini merkezi otoritenin bir önceliği olarak görüyorlardı (Bakker,1999, s.111). İÖ 170 yılından itibaren Roma'da ayrı bir iş kolu oluşturan birçok ekmekçi dükkânı yavaş yavaş Roma ticari hayatının içinde yer almaya başlamıştı. *Pompei* deki birçok ekmekçi dükkânı ekmeğin yanı sıra ince börek de yapıyordu. *Ostia*'da İS 2-3. yüzyılla tarihlenen fırınları bu nedenle antikçağ ölçülerine göre büyük işletmeler olarak değerlendirmek gerekir (Blanck, 1999, s. 151-152).

İS 79 yılındaki *Vesuvius* volkanının harekete geçmesiyle *Pompei* ile birlikte Roma'nın liman kenti *Ostia*'da bu felaketten büyük ölçüde etkilenmişti. Kentte 20 adet ekmek fırının mevcudiyetinin belirlenmesi ise konunun hangi ölçüde bir öneme sahip olduğunu açıkça göstermektedir. Yine bölgenin önemli bir kenti konumundaki *Herculanaeum*'da bulunan iki adet fırın ve içindeki yoğurma tekneleri, hidrolik sistemler fırın üretimi için gerekli teknolojik donanımı göstergesi bakımından özenle değerlendirilmesi gerekir (Monteix 2009, s. 15; Monteix 2010, s. 6-9). Özellikle *Porta Maggiore*'de unu öğütmek için değirmenlerin bulunması bölgede önemli bir ekmek üretiminin varlığını ortaya çıkarmıştır (Coates-Stephens, 2004, s. 56-59; Patterson 2000, s. 275). *Pompei*'de undan üretilen ürünlerin üretimi ve satışı için birçok fırının varlığı (yaklaşık 34 adet), *Pompei* kentinin fırın endüstrisinin en başarılı şehirlerinden biri olduğunu kanıtlamaktadır. Söz konusu bu büyük fırın tesisleri her zaman buğday öğütme taşlarına sahipti ve genellikle belirli bir yerleşim bölgesinde bulunmaktaydı. Ancak bu büyük tesislerin doğrudan satış için dükkânı yoktu. Aslında *Pompei*'de ekmeğin hikâyesi buğdayın kente getirilmesi ve üretim için buğday öğüten değirmen taşlarına sahip ve aynı zamanda fırını da bulanan fırıncılara (*pistores*) verilmesiyle başladı. Buğdayı öğüten değirmen taşları, unda zararlı tortular bırakmayan malzeme olan lav taşından (*catillus*) yapılıyordu. Söz konusu bu değirmenler köleleri çalıştırarak veya hayvan gücüyle işletiliyordu. Elde edilen un daha sonra, öğütücülerinin dairesel tabanını kaplayan bir kurşun levha üzerinde toplanarak müşterinin isteğine göre eleme işlemi yapılıyordu. Kafesli elekler, çok ince beyaz un elde etmek için kullanılıyordu (Bkz.Şekil 1). Hamuru anason, haşhaş tohumu, susam ve yumurta akı ile zenginleştirilmiş ve kabuk üzerine konulan çeşitli baharatlarla süslenmiş ekmek tipleri de mevcuttu.



Şekil 1: Pompei’de bulunan bir fırın ve bazalt taşından yapılan öğütme değirmenleri.

(<https://commons.wikimedia.org>)

Roma imparatorluğunun gücü ve etkisini anlayabilmek için “*Pax Romana*” (Roma Barışı) olarak adlandırılan dönem içinde ele geçirdiği tüm eyaletlerde günümüzde otuzun üzerinde ülkenin bulunması imparatorluğun eriştiği sınırları anlamak açısından oldukça önemlidir. İmparatorluğun sınırları Afrika’dan, Büyük Britanya’ya buradan Kızıldeniz’e kadar uzanmaktaydı. İmparatorluğun bahsi geçen alandaki nüfus artışı da en az ulaştığı sınırlar açısından ilgi çekicidir. Yaklaşık olarak İÖ. 3.yy’ın son çeyreği ile İS. 1.yüzyılın ilk çeyreği arasındaki artış yaklaşık olarak on beş katına çıkarak 60 milyona ulaşmıştır. Aynı şekilde ekonomik yönden de elde edilen gelirler yaklaşık yüz kat artmıştır. Bu hızlı gelişim ve ilerleme süreci *Suetonius* tarafından ilk İmparator *Augustus*’a ithafen “Balığı Altın Olta İle Tutma” olarak değerlendirilmiştir (Hopkins, 1980, s. 101-125).

Roma’da Ekmek Üretimi

Romalılar tarafından tüketilen tahılların büyük bir kısmı ekmek yapımında kullanılmakla birlikte günlük tüketim için *trakum* ve *amulum* adıyla bilinen tahıl tipleri de bulunmaktaydı. Bunlar genellikle soslar ve çorbalar için kıvam verici olarak kullanılmıştır. Söz konusu bu iki ürün türünün zaman içinde Roma mutfağında önemlerini artırarak varlıklarını sürdürdükleri görülüyor. Ekmek üretiminin sosyal bir tüketim aracı olduğu kadar siyasi ve politik etkileri nedeniyle İÖ. 168 yılında ilk fırıncı loncası oluşmuş ve bu organizasyon sonradan yasal hale getirilmiştir. Bu lonca bugün “*collegium pistorum*” adıyla bilinmektedir. Burada *pistorum* sözcüğü tahılların üretilerek öğütülmesini tanımlamaktadır. Bu anlamda terimi abartılı karşılamamak gerekecektir; çünkü fırıncılar sadece ekmek yapım sürecinde yer alan bir esnaf sınıfı olmaktan öte; aynı zamanda tahıl üretme ve öğütme aşamalarında da etkin rol üstlenmişlerdi. *Pistorum* loncalarının kurulmasından sora Roma siyasi otoritesi lonca kontrollerini kendi eline almıştır. *Julius Caesar* idaresinde fırıncılar özgür Roma vatandaşlarıydı. Onlar ve aileleri tüm Roma vatandaşlarının hak ettiği avantajların tümünden yararlanmışlardır. Zamanla bu gruba özgür olmayan ve eyaletlerden gelen kişiler de katılmaya başlamıştır. Bugünkü hukuk anlayışının aksine, Roma hukukunda sadece insan olmak hak ve borç kavramları için ehil olmak için yeterli görülüyordu. Roma’da vatandaşlık hukuku (*Ius Civile*), *Patrici*, *Client* ve *Pleb* olarak adlandırılan Roma vatandaşı olarak kabul gören kişilere uygulanmıştır. Bu sebeple Roma İmparatorluğunun ilk zamanlarında Roma vatandaşı sayılmayan kişiler hukuk dışı bir varlık olarak nitelendirilmişler ve kendilerine hiç bir hak tanınmamıştır ve hukuki korumadan yoksundular. Bu statüdeki kişileri köle durumuna

getirmek ve satmak olanağı vardı. Hatta sahibi tarafından öldürülseler bile bu nedenle ceza alınmıyordu. Zaman içinde değişen siyasal ve ekonomik etkiler sonucu Roma vatandaşı ve Roma vatandaşı sayılmayanlar (köleler) arasındaki ilişkileri düzenlemek için oluşturulan yeni bir hukuk sistemi Roma hukuku içine girmiştir. Romalıların *Ius Gentium* olarak adlandırdığı bu yeni hukuk sistemi daha sert ve bağnaz *Ius Civile* 'nin aksine esnek ve değişen toplum koşullarına uyum sağlayacak yeni hukuk kurallarını barındırıyordu. Bu yeni kurallar ile ticari faaliyetler ve imparatorluk bünyesindeki kurumların hukuk kurallarına bağlı olarak çalışabilmesi mümkün olabilmıştır (Karadeniz Çelebican, 2000, s. 93). Özellikle *Athenaeus Kapadokya*'dan köle statüsünde bulunmalarına rağmen üstün yetenekleri sayesinde Roma'da özel mülkler, villalar ve fırınlarda *Kapadokyalıların* aranan kişiler haline geldiklerinden bahsetmektedir (Dalby, 2000, s.128). *Kapadokya*'da ekmek yapımı günümüzde de devam eden bir uğraş olarak önemini korunmaktadır. (Yetiş, 2015, s. 14) Bu geleneğin yaklaşık olarak İÖ 2.binden itibaren bölgede hüküm sürmüş Hitit Krallığı'na borçlu olduğunu söylemek iddialı bir yaklaşım olmayacaktır. Unu üreten değirmenlere sahip ve yaklaşık olarak 180 farklı ekmek üretmiş bir topluluğun hemen her konuda olduğu gibi ekmek konusunda da Roma'ya örnek olmuş olması ve ekmek yapımı ile ilgili gelenekleri de bu kültüre yerleştirmiş olmaları büyük bir olasılıktır (Akın ve Balıkcı, 2018, s. 278).

Ara sırada da olsa öğütülmüş bakliyat ve pirinç gibi malzemeden de ekmek somunları yapılmıştır. Çoğu zaman ekmek hamurunun lezzetini artırmak için pastırmadan elde edilen yağlar kullanılmış lezzeti farklılaştırmak adına üzüm, şarap, yumurta, süt, kurutulmuş meyve ve bal da kullanılmıştır. Hamura kimyon, karabiber, susam ve haşhaş tohumu gibi baharatlarda eklenmiştir. Romanın bilinen en önemli aşçısı *Apicius* genelde kimyon dışında diğer baharatlara çok önem vermemiştir. *Apicius* genellikle çok özel durumlarda veya üst düzey yemeklerde soğuk olması için karla kaplı bir kapta servis edilen ekmek bazlı bir salata olan *Sala Cattabia*'dan bahsetmektedir. Cumhuriyetin son dönemlerinde Romalılar genellikle beyaz ekmekleri tercih ediyorlardı. Ekmek kalitesinin en önemli ayrıacı renkti. Beyaz ekmek sıklıkla *siligo* buğday unu ile yapılıyordu ve oldukça pahalıydı. En çok satın alınan mallarda unun fiyatı, rafine etmek için kullanılan taşların ve eleklerin boyutu ve ihtiyaç duyulan işlem miktarı detaylı olarak düzenlenmiştir (Alcock, 2002:29). Genellikle *Panis Siligineus* olarak adlandırılan bu ekmek somunlar halinde pişiriliyordu. *Dioscorides* söz konusu bu ekmeği kuru, süngerimsi dokulu, ince ve hafif olarak tanımlamaktadır. Roma ve eyalet kentlerinin nüfuslarındaki artışla birlikte fırıncılar farklı tip malzemelerle mükemmel tarifleri deneyimleyebiliyorlardı. Bu tip fırıncıların çoğu Roma'nın *Saeva* veya *Subra* adı verilen bölgelerinde satış dükkânları açmıştı. Bu yerlerde yemek yiyebilmek tüm sınıftan halk için yaygın kabul görmüş, kültürel etkileşimi artırmıştır. Romalı şair *Martial* bize dar sokakları kaplayan satıcıların ve fırınların ve kalabalıkların aktiviteleri hakkında mükemmel bir görselleştirme sunmaktadır: “ *Gürültü ve ekmek kokusu güneş doğmadan önce başladı. Kalk! Fırıncı çocuklara kahvaltılarını satıyor ve tepeli şafak kuşları etrafta şarkılar söylüyor*” (Dalby, 2000, s. 218). Özel akşam yemeği partilerinden yazılmış menüler oldukça yaygındır. Ancak, nadiren ekmeğe atıfta bulunmuşlardır. Ekmeğe referans veren bir menü adını bilemediğimiz *Pompei*'nin eteklerinde halka açık bir *tavernada* duvara kazınmış olarak bulunmuştur. Menüde doğrudan ekmeğe ilişkin bir tanım bulunmamakla birlikte, benzer arkeolojik buluntulardan hareketle çizimlerin bir somun ekmeği temsil ettiği tespit edilebilmektedir. Üst bölümde yer alan kroki, buğday çekirdeği veya tane ile ilişkili olup, alt kısım, müşterilerin buğdayın taze ve yerel olarak yetiştirildiğini anlamalarını sağlayacak tarzda düzenlemiştir.



Şekil 2: Pompei'den ekmek betimlemeli duvar freski. (<https://tavolamediterranea.com>)

Roma İmparatorluğunda Ekmek Tipleri

Panis Mustaceus: Üstünde bir defne çelengi andıran bir şekli olan, halka şeklinde pişmiş ekmek tipidir. *Panis farreus*: Kabaca elekten geçmiş undan yapılan ekmek tipidir. *Panis Adipatus*: İyi miktarda pastırma ve pastırma yağı içeren, pizzaya benzeyen yassı bir ekmek tipidir. *Panis Militaris*: Asker ekmeği olarak da anılmaktadır. Genellikle iki tipi vardı: *Casternsis*; kamp ekmeği ve *Mundus* yürüyüş ekmeği. Her ikisi de, yenmeden önce ıslatılması gereken sert kuru bir peksimet türüdür (Rackham, 1961, s. 17-19). Roma ordusunun politikaları gereği ihtiyaç duyulan ekmeği portatif fırınlar sayesinde yapabiliyorlardı (Turan, 2016, s. 28). Romanın lojistik alandaki başarıları sayesinde ihtiyaç duyulan malzemeler sürekli olarak yanlarında taşınmıştır (Roth, 1999, s. 323). *Panis Nauticus*: Gemicilerin peksimeti olarak da biliniyordu. *Panis picentino*: Yemekten önce genellikle süt veya *mulsum* içinde ıslatılması gereken başka bir sert ekmek cinsiydi. *Picentino*: dokuz gün boyunca ıslatılmış ve daha sonra *uvae passae suco* (kurutulmuş üzümün veya kuru üzüm suyunun tatlı suyu) ile yoğrulmuş yapılmış lüks bir ekmek tipiydi. Uzun bir rulo halinde şekillendirilip, bir kil çömlek içine yerleştirilip ve çömlek çatlayana kadar fırında pişiriliyordu. *Panis Quadratus*: İsmine rağmen, bu ekmek türü kare değil daireseldir. Adını, somunun üstündeki çizgilerden almaktadır. (Bkz. Şekil 2) *Panis Boletus*: Mantar şeklinde kabartılmış ekmek. Haşhaş tohumları ile kaplanarak ve bir cam kalıp içinde pişiriliyordu. Haşhaş tohumu ekmeğin pişirildiği kaba yapışmamasını sağlamıştır. *Panis Alexandrinus*: tariflerde ve metinlerde sıkça bahsedilen popüler bir ekmek çeşididir. Mısır'dan gelen kimyonu içerdiği ve kimyonun İskenderiye'den ithal edildiği dışında, bu ekmek cinsi için ne malzemeleri ne de pişirme detayları belli değildir. *Panis Cappadocianus*: Un ve süttan çok ıslak hamur yapılarak elde edilen ve hamura önemli ölçüde tuz eklenmiş bir ekmek cinsidir. Kısa bir süre içinde çok sıcak bir fırında pişirilerek hazırlanıyordu ve yumuşak bir kabuk kısmı vardı. *Panis Secundarius*: Yaygın bir beyaz ekmek türüdür. Cumhuriyet döneminde beyaz ekmek yemek, lüks ve masraflı bir girişim olarak görüldüğü için, İmparatorluk döneminde beyaz ekmek aristokrat gruplar içinde kabul gören bir ürün olmuştur. İmparator Augustus ile birlikte, esmer ekmeğin veya daha az rafine edilmiş ürünlerin popülaritesi ortaya çıkınca uzun zaman önce unutulmuş tarifler yeniden uygulanmaya başlanmıştır. *Orindes*: Pirinç unu ile yapılan ekmek. *Cybus*: Anason, taze koyun peyniri ve zeytinyağı küp şeklinde ekmek. *Mazas*: Arpa peksimet. *Cribana*: Lor peyniri ile yapılan ekmek (Rackham, 1961, 17-19). Roma'da günlük pişirilen ekmek miktarının yüksek olması ve Roma İmparatorluğunu oluşturan halkların farklı kültürleri nedeniyle Roma'ya getirilen farklı malzeme ve pişirme teknikleri göz önüne alındığında, tüm unlu mamulleri ve ekmek türlerini listelemek neredeyse olanaksızdır. Ancak Apicius, Cato ve Plinius'un yazılarından Roma'nın pişirme yeteneklerinin kapsamı ve tariflerinin bir kısmı hakkında fikir verebilecek kadar belge elimizde bulunmaktadır. (Apicius, 1977, s.155-159)

Ekmek üretim ve fırın sistemine, daha çok üretim aşamasına yoğunlaşılması nedeniyle, genel perspektiften yoksun dar bir çerçeve kapsamında yaklaşılmış, işin Sosyal, ekonomik ve Roma otoritesi ile olan boyutu gözden kaçırılmıştır. Bir fırın sistemi içinde bile olsa burada gerçekleşen sosyal ve ticari alışveriş sistemi fırıncıların toplumdaki statülerini doğrudan etkiler mahiyettedir. Özellikle fırıncılar çoğu kere yaptıkları işin boyutunu aşacak şekilde yerel otorite, seçkin, kamu sınıfı ve Roma imparatorluk idaresi ile daima etkileşim içerisinde yer almaktaydılar. Özellikle bir etkileşim aracı olarak kurulan fırıncı loncaları “*collegia pistorum*” bu iletişimi sosyal bir dernek olarak gerçekleştirmektedir. Bu loncalar sadece bir fırıncı dayanışmasının ötesinde siyasal ve politik anlamda büyük bir güç oluşturmaktaydı. Ayrıca 4.yüzyılda bu loncalara yasal bazı kontrollerin getirildiği bilinmektedir. (*Theodosius Kanunları*). Bu yeni mevzuat sistemi ile birlikte fırıncıların Roma toplumundaki rolleri radikal bir şekilde yeniden düzenlenmiştir (Rickman 1980, s. 205). Özellikle üretimin kalite ve miktar itibarıyla Roma için garanti edilmesi zorunlu bir hale gelince *Aurelius* (270-275) döneminde “*collegium pistorum*” un önemi büyük ölçüde artmıştır. Bu dönemde fırınlar öğütme ve fırınlamayı garanti etmek zorunda kalmışlardır (Sirks 1999, s. 104). Fırıncılar Roma politika sahnesinde bir dışlinin çarkları gibi çalışmışlar ve imparatorluk sisteminin öngördüğü ihtiyaçlara göre hizmet etmişlerdir. Roma fırın endüstrisinde “Ekmek” sadece bir ürün değil, Romanın yaşam kaynağının ve kültürel kimliklerinin değişmez bir motiftir.



Şekil 3: Pompei’de ekmek satıcısı freski. (<https://commons.wikimedia.org>)

Gerçekten de fırıncılık sadece ekmek üretim görevi ile sınırlı kalmayan Roma idaresinin devamı için gerekli olan politik ve siyasi bir güçtü. Bu gücün zamanı geldiğinde otorite ile çatışmaya girmekten çekinmeyeceğini gösteren İS. 2.yüzyıla ait Ephesus’a ait belgelerde Ephesus valisinin (*proconsul*) fırıncılar tarafından başlatılan bir isyanı nasıl bastırdığı anlatılmaktadır. Yine antik Mısır kaynaklarında fırıncılar ve sivil yetkililer arasındaki yasal sözleşmelerin Roma’daki ekmek üretim ve ticaret sistemi için bir dayanak olduğu düşünülebilir (Kaplan, 1996, s. 23). Ekmeğin her zaman Roma beslenme sisteminin en önemli ürünü olarak varlığını sürdürdüğü söylenebilir. Ucuz, besleyici ve

lezzetliydi, *Plinius*'un deyişiyile “*Bizi hayata tutandır*” (*Quo Utiutur*) (*Plin. HN* 22.138). *Suetonius* imparator *Augustus* tarafından da tercih edilen ekmeği “Halk Yemeği” olarak tanımlamıştır (*Suet. Aug.* 76). Nitekim; zengin veya fakir olsun Roma yemeğinde en az bir çeşit ekmek bulunmaktaydı. *Pompei*'de bir *Taverna*'nın duvarında yer alan dokuz günlük yemek listesinde de ekmek tam 14 kez listelenmiştir (*CIL* 4.5380). *Iuvenalis* bize Roma sokaklarının yemek koşturmacasını bir resim yalınlığında anlatmaktadır. Ellerinde sıcak yemek kaplarını bir yerden diğerine taşımaya çalışan olduğu halde bir düzine kölenin içinden geçmek zorunda kaldığından bahseder (*Juv. Sat.* 10.81: *panem et circenses*). İnsanlar yemek ihtiyaçlarını sıcak yemek satışlarının yapıldığı *Thermopolium*'lardan da karşılamaktaydılar. Ancak buradaki yiyeceklerin genellikle tatsız-tuzsuz olduğu ve içilen şarapların usulüne uygun olarak servis edilmediği de antik dönem yazarları tarafından çoğu kez anlatılmıştır. Bunun yanı sıra *Thermopolium* veya *Popina*'larda kimi satışı yasaklanan yiyeceklerin Roma'da hiç yiyecek alamayacak durumda olan fakir gruplar için imparatorluk idaresi tarafından bağışlanan yiyecek ürünlerine bağımlı olduğu da belirtilmektedir. Bu hibe ilk zamanlarda buğday iken daha sonraları ekmek olmuştur.

Roma'da asillerin çoğu zaman villalarında kendilerine ait fırıncıları olurdu. Örneğin *Pompei*' de *Casa del Labirinto* gibi büyük villa tipi evler, bir değirmen ve bir fırın barındırmaktaydı. Bu durum ev sahibinin ticari faaliyetlerine de katkı sağlıyordu (Flohr, 2007, s. 136-141). Halk ise ekmeği ekmek dükkânlarından veya diğer satış tezgâhlarından (Bkz.Şekil 3) alabilirdi (Holleran, 2012, s. 43). Ekmeğin önemli miktarlarda üretilmesinin yanı sıra hemen bayatlamaması için de oldukça dikkatli ve özenli imal edilmesi gerekiyordu. Çünkü her zaman günlük pişirilmiş ekmeğe ulaşmak oldukça zordu. Bunu temin amacıyla Roma idaresi fırıncıları ertesi sabah için oluşturulacak yeni talebi karşılamak için gece boyunca çalışmalarını ve taze ekmek üretmeleri konusunda çoğu zaman ısrarcı olmuştur (Kaplan, 1996, s. 227). Aslında Roma imparatorluğunda ekmek bir fırın veya değirmen gibi ekonominin demirbaşı sayılan özel bir üretim maddesiydi. *Ostia'da* 20, *Pompei*'de 30'dan fazla fırının varlığı bu kanıtı teyit eder niteliktedir (Monteix, 2009, s. 1). Gerçekten de *Pompei* ekmeği Roma İmparatorluğu için en çok miktarda üretilen ve aynı zamanda en çok tüketilen bir yiyecek maddesiydi. Kazılarda bulunan bir grafiti üzerinde “Gezgin *Pompei*'de mutlaka ekmek ye! Ancak *Nuceria*'da içmeyi unutma” (*Uiator, Pompeis panem gustas, Nuceriae bibes*) yazısı bulunmaktadır. *Pompei* kentinin 14 bölgesine yayılmış en az 30 fırın bulunduğu düşünülürse. Ekmek üretimi ve tüketiminin de bu kent için ayrıcalıklı bir öneme sahip olduğu düşünülebilir (Holleran, 2012, s. 134). Fırınlara özellikle *Via di Stabia* ve *Via degli Augustali* gibi kentin ana caddeleri boyunca yoğunlaştığı göze çarpmaktadır (Laurence, 1994, s.55-57). Ekmek genellikle odun kömürü kullanılan fırınlarda gerçekleştiriliyordu. Roma'da ticaret ile uğraşan kesimin özelleşmiş bölge ve sokakları bulunmaktaydı. Bazı sokaklar dericiler, bazı sokaklar seramikçi veya kumaş satıcılarına ayrılmıştı. Fırıncılık Roma'nın en gözde mesleğiydi. Doğal olarak onların bulunduğu sokakların en can alıcı ve hareketli yerler olduğuna şüphe yoktur. Yemek pişirmenin yangın çıkma olasılığı nedeniyle tehlike arz ettiği yerlerde ise halk bu sebeple sıcak ve güzel yemek yiyecek için büyük olasılıkla *Thermopolium*'ları kullanıyor olmalıydılar (Söylemez, 2015, s. 223).

Neticide fırınların Roma toplumunda sosyal düzenin devamı için kritik öneme sahip kuruluşlar olduğunu belirtmek doğru olacaktır. İyi beslenme ise insanları yaşam için daima canlı tutuyordu. Yaşamın olmazsa olmazı konumundaydı. Devlet yönetimi bunu gerçekleştirirken de sade Roma vatandaşlarına düzenli olarak toplanacakları ve iyi bir yemeğin mutluluğunu ve memnuniyetini yaşayacakları bir yer sağlayarak önemli bir sosyal ortam

sağlamıştır (Veilleux, 1980, s. 358). Bu durumda sosyal entegrasyonu sağlayan fırıncılar doğal olarak toplumsal statü içinde önemli bir misyon üstlenmişler ve değişik zamanlarda bu sosyal çevrede gerginlikler veya çatışmalara da zemin hazırlamışlardır. Belki de fırıncılık sektörü bu nedenle Roma'daki tüccarlar içinde özellikle popüler bir kariyer seçimi gibi görünmektedir. Nitekim; *Martial* fırıncıları gözü doymaz kişiler olarak tanımlıyor. *Cyperus* adında bir fırıncı-avukatı “*kazancını tıpkı bir una indirgenmiş gibi dağıtıyor*” şeklinde hicvediyor (Mart. Ep. 8.16). Fırıncılığın çok sayıda insana yiyecek tedarik etmenin getirdiği sosyal sorumluluk nedeniyle yüksek bir meslek olduğu düşünülmektedir. Ekmek arzı biterse, sorumlu tutulan kişi fırıncı oluyordu. Ya da eğer bir somunun fiyatı birden bire fırladıysa, sorumlu sayılan yine fırıncıydı. Özellikle egemen sınıflar, ekmeklerini ticari fırınlardan almamış olsalar bile, fırıncıların günlük yaşamın rutinlerine uyguladıkları muazzam etkiden her zaman çok çekinmişlerdir. Çoğu edebi metinde fırıncılar kaba, aldatıcı ve kar amacı güden kişiler olarak tanımlanmaktadır. Bunun nedeni olasılıkla toplumsal fayda ideolojisinin sadece kar amacı güden ticari ideoloji ile çakışmasından daha çok işin doğru ve düzgün yapılmadığında toplumda ciddi tahribata yol açabileceği korkusu olmalıdır.

Roma İmparatorluğunda Ekmek Ticareti

Roma İmparatorluğu kuruluşundan başlayarak hemen hemen her zaman emek sahiplerinin oluşturdukları bir meslek anlayışı ve organizasyon içinde çalıştıkları bilinmektedir. Söz konusu bu organizasyonların ticari hayattaki yerleşik adı “Lonca”dır. Marangozlar, ayakkabıcılar, dericiler veya fırıncılar loncasında olduğu gibi hemen her iş kolu için bir lonca teşkilatının toplumdaki gelişme düzeyine paralel olarak kurulduğu ve faaliyete geçtiği bilinmektedir. Loncalar üyelerinin ticari faaliyetleri içindeki konumlarına, çalışma şartları ve düzenleri, merkezi otorite ve yerel yönetim ile ilişkilerini düzenleyen kuruluşlardır. Roma'da fırıncılar oluşturdukları lonca sayesinde burada biriken gelirden de faydalanıyorlardı. *Traian* döneminden bu yana Roma'da “*Collegium Pistorum*” olduğu bilinmektedir. Ancak bu örgütün ticari faaliyetleri içinde serbest dağıtım veya devlete ekmek tedarikinde bulunduklarına dair bir sözleşmeye rastlanmamıştır (Sirks, 1999, s. 313-322). Roma'da toplu veya orduya ekmek satan bir fırıncı loncasının ilk örnekleri imparator *Diocletianus*'dan sonraki döneme tarihlendirilmektedir. Diğer yandan İS 1.ve 2. yüzyıllar içinde imparatorların Roma kentindeki fırıncılık faaliyetlerinin işleyişini izlemek veya manipüle etmek için bazı girişimlerde bulunmuş olmaları da gözden uzak tutulmamalıdır (Watson, 1999, s. 138-40).

Tarihçi *Cassius Dio* İmparator *Augustus*'un ortaya çıkan bir kıtlık döneminde (İS. 6) atadığı idareciler vasıtasıyla tahıl ve ekmek malzemeleri üzerinde gözetimi sağladığından bahsetmektedir. Bu şekilde üretim araçlarını oluşturan malzemeler her bir üretici için diğerinin ticari faaliyetlerini veya sınırlarını zorlamayacak şekilde adalet esasına göre gerçekleşmişti. İmparator *Augustus* döneminde Gladyatör oyunlarında ekmek en az oyunlar kadar önemli bir unsur olarak karşımıza çıkar. Halk arenada oyunları izlerken imparatorluğun kendisine sunduğu bu önemli ürünü kaçırmak istemezdi. Latince bir deyim olan *panem et cirence* yani ekmek ve oyun bu gösterilerin olmazsa olmazı ekmeğe atıfta bulunmaktadır (Uzunarslan, 2005, s. 27). İmparator *Caligula*'nın kötü yönetimi fırınlarda bir güç olarak kullanılan hayvanların teminindeki kuralları iyi uygulayamaması da yine Roma'da bir yiyecek kıtlığına yol açmıştır (Clarke, 2003, s. 259-261). Roma'daki diğer üretim enstrümanlarında olduğu gibi tüm bu üretim faaliyetlerinden sorumlu bir “yüklenici” (*redemptor*) bulunuyordu. Ekmek üretim sistematüğünü daha iyi anlayabilmek için Roma'nın bir başka önemli organizasyonu olan taş çıkarma üretimi benzer yaklaşımlar sunmaktadır. Üretim aracının taş olması durumunda Mütteahhit (*extratione*) tarafından çıkarılmış bir taş bloğunun bir imparatorluk görevlisi olan *probator*

tarafından kabul edilebilirliği değerlendirilinceye kadar *Exratione*'nin bir denetleme sürecine tabi olmadan kendi başına karar verebildiği görülmektedir. Çıkarılan taş bloğunun değerlendirilebilir bulunması halinde belli bir kar payı ayrılmakta, taş bloğun kabul edilebilir bulunmaması durumunda ise *Exratione* ile yapılan sözleşmenin iptal edilmesine kadar gidebilecek bir süreç gerçekleşmekteydi (Humphrey ve diğ., s. 182). Bu tip bir sözleşme iptali ile ilgili yazıt İzmir ili Sığacık yakınlarındaki Teos antik kentinde bulunan bir taş blok üzerinde yer almaktadır (Hirschfeld, 1975, s. 166). Yazıt üzerinde *exratione* ismi silinmiş, taş blok çıkarma işinin bir diğer yükleniciye transfer edildiğini gösteren *redemptor* terimi eklenmiştir.

Örneğin monumental bir mezar abidesine sahip olan *Marcus Vergilius Eurysaces* de bir *redemptor*'du (Bkz.Şekil 4). *Marcus Vergilius Eurysaces* sıradan bir fırıncı değildi. Onun fırıncılık sektöründe elde ettiği başarı bu alandaki birçok zanaatkârın olmak istediği bir konumdu. Bu kişinin gıda tedarikindeki rolü yansira siyasi arenadaki başarı ve bağlantıları onun sosyal bir saygınlık kazanmasına neden olmuştur (Tran 2013, s. 142-144). *Eurysaces*'in “usta fırıncı” olarak yer aldığı bu sektörde yükselen Roma ekmek endüstrisinden bir servet kazanan güçlü bir işadama olduğuna şüphe yoktur (Claridge, 2010, s. 360). *Eurysaces*'in mezarını süsleyen frizler onun mesleği hakkında bize birçok ipucu vermektedir. Ekmek yapım sürecinin çeşitli aşamalarının anlatıldığı bu mezar frizinde büyük kısmında üretim aşamasında yer alan köleler betimlenir. Tahıl toplanır, öğütülerek un haline getirilir. Daha sonra toplanıp elenir, hamur yoğurularak fırına verilir. Bu frizlerde köleleri denetleyen birkaç erkek figürü göze çarpmaktadır. Statüleri, dik duruşları ve giymiş oldukları “*toga*”lar onların Roma otoritesi adına hareket eden tahıl yetkililerini temsil ettiklerini düşündürmektedir (Rosetto, 1973, s. 45). Aynı zamanda bu yetkililer tahıl alımlarını ve un elenmesini kontrol eder, hamurun şekillendirilmesini denetler ve somun sayısını kayıt altına alırlardı. Bu frizdeki ana tema *Eurysaces*'in imparatorluk otoritesiyle olan ilişkisini çoğu zaman gururlanarak betimlemesidir (Bkz. Şekil 5 ve 6). Acaba *Eurysaces* imparatorluğun ücretsiz ekmek dağıtımında rol almış mıydı? Elimizde bir sözleşme metni yok ancak otoritenin halka açık alanlarda ücretsiz ekmek dağıtımı için bu tip yükleniciler ile irtibata geçtiği de gözden uzak tutulmamalıdır.



Şekil 4: Eurysaces anıtı. (<https://www.pond5.com>)



Şekil 5: Eurysaces anıtı. Üst Frizler. (<http://ancientrome.ru>)



Şekil 6: Eurysaces anıtı. Friz detayları. (<http://ancientrome.ru>)

Epigrafik kaynaklar fırıncıların ekmek üretimi asli görevlerinin yanı sıra *Eurysaces* örneğinde olduğu gibi ekmek üretimi yansira tahılın taşınması veya dağıtılmasındaki etkin rollerini ortaya koymaktadır. *Eurysaces* dışında Ostia’da “*collegium pistorum*” yöneticisi olduğu bilinen *M. Caerellius Iazemes* adında bir kişinin Ostia’dan Roma’ya hububat gönderimini düzenlemekten sorumlu olduğunu ortaya çıkarmaktadır. Bu iş sadece kazançlı değil aynı zamanda oldukça büyük öneme sahiptir (Tran, 2013, s. 54-60). *Eurysaces*’in yapmış olduğu işler su kemeri, tiyatro veya yol yapımı gibi önemli bir kamu hizmetini sağlayarak kente fayda sağlayan bir müteahhidin işi ile kıyaslanabilir. Bu rolden kazanılacak toplumsal itibar önemli bir sosyal sorumluluk projesi olarak görülmüş olmalıdır. *Eurysaces* kişiliği üzerinden fırında veya tahıl üretiminde çalışan gruplar arasındaki sinerji ekmek üretimi üzerinden kurulmuş olan politik otoriteler yapılmış olan ortaklığı da yansıtmaktadır (Clarke, 2003, s. 259-261).



Şekil 7: Fırıncı *Terentius Neo* ve eşine ait Fresk. (<https://commons.wikimedia.org>)

Sonuç olarak Roma’da fırıncılık ticaretinin düzenlenmesinde imparator *Augustus* ve ardıllarının fırıncıları Roma otoritesine bağlı kişiler yapmak için kalıcı tedbirler almaktan vazgeçmişlerdir. Ancak fırıncıların sermayenin yiyecek arzının anahtarını ellerinde tutan siyasi otorite ile çok yoğun ilişkiler ve bağlantılar içinde oldukları düşünülebilir. Epigrafik veya ikonografik kaynaklar üretim fonksiyonunu elinde tutan kişilerin sadece fırınların yönetimini değil aynı zamanda tahıl üretimi, taşımacılığı gibi birçok aşamasında sorumluluğu üstlenmişlerdir. Bu anlamda üretim ve

tüketim sisteminin kontrolü olan ve üretilen ekmekler üzerine konulan mühürler sistemin işleyiş aşamalarını kontrol etmek için en önemli araçtı. Roma döneminde, ekmek mührü çeşitli amaçlar için kullanılmıştır. Ekmeğin otantik veya onaylanmış bir fırından geldiğini, ekmeğin belirli bir kişi veya aile için olduğunu veya ekmeğin ücretsiz dağıtım için yapıldığını belirtmekte kullanılabileceğini gösterebilmekteydi. Sertifikalı bir lonca fırıncısı, bu ekmek damgalarını, ekmeğinin kalitesini ve sertifikasyonunun yerini belirtmek için kullanmış olmalıdır (Bkz.Şekil 8).



Şekil 8: Roma Dönemi ekmek mühürleri. (<https://www.saveur.com>)

Ekmek mühürleri diğer mühür gruplarından farklıdır. Belirli bir malın ticari markası, üreticisi veya üretim merkezini belirlemek için mühürler yapılmıştır. Makedonya'daki Neolitik yerleşim bölgelerinde ve Doğu Avrupa'nın diğer bölgelerinde bulunan kil mühürleri ekmek hazırlanmasında kullanıldığını göstermektedir. Damgalar, ritüellerde kullanılan, ölümler için yapılan adaklar için yapılan kekleri ve ekmekleri süslemek veya yağmur istemek gibi bazı amaçlar için de mühürlerin kullanıldığı bilinmektedir. Olasılıkla ilk tarım toplumunun temelini atıldığı topraklarda yer alan Çatalhöyük'te bulunan mühür de tahıl ve nihayetinde ekmek üretim sürecinin bir parçası olmalıdır (Bkz.Şekil 9).



Şekil 9: Çatalhöyük Mührü. (<http://rubens.anu.edu>)

Roma imparatorluğunda mühürler ekmeğin kaynağını belirlemek ya da ritüel (dini inançlar) gibi belirli durumlarda kullanılmak üzere fırıncının adıyla damgalanmıştır (Robinson, 1999, s. 124-128). Roma İmparatorluğunda ekmek sadece bir yemek maddesi olarak değil, dini ritüellerinde bir parçasıydı. Ölmüş kişinin defin töreninde sonra kabrinin başında *silicernium* adı verilen bir banket verilirdi. Yine *Parentalia* olarak adlandırılan ölünün ardından yapılan seremonilerde ölmüş kişi için hediye olarak çiçek, şarap, meyve ve ekmeğin de mezara bırakılması gelenektir (Söylemez, 2015, s. 99). Ekmekler üzerindeki kullanımına ait örneklerden bazıları *Pompeii*'den kömürleşmiş ekmek somunları üzerinde yer almaktaydı (Bkz.Şekil 10). Bu kullanım amacının dışında Roma fırınları ekmeğin kaynağını belirlemek ve sahtekârlık girişimlerini önlemek için ekmeklerini damgaladılar (Kakish 2014, s. 20-21).



Şekil 10: Taşlaşmış Pompei Ekmegi. (<https://tr.pinterest.com>)

Roma Eyaletlerinde Fırıncılık Yönetimi ve Organizasyonu

Roma dışındaki eyaletlerde fırıncıların nasıl bir örgüt yapısı altında üretim yaptığına Romanın siyasi otoritesine sosyal, kültürel ve politik olarak hangi katkılar yapmış olduğu oldukça önemlidir. Tüketici sermayesinden kaynaklanan coğrafi ve ekonomik yer değiştirme fırıncıların varlıklarını kamusal alanda hissettirebilme yeteneğini ne kadar sınırlandırabilmiştir? İS 2.yüzyılda *Ephesus* kentindeki bir grup fırıncının isyan etmesi neticesinde yaşanan sosyal ve ekonomik sıkıntıları bastırabilmek amacıyla Roma'nın *Ephesus* kent valisi (*proconsul*) *Ephesus* halkına bir yasa (*decret*) yayımlamıştır. Bu *decret*'de zaman zaman çıkan bu isyanları önlemek düzensizlik ve kargaşa yaratan faaliyetleri önlenmesi için fırıncıların toplu alanda bir araya gelmeleri ve buluşmaları yasaklanmıştır. Fırıncıların toplantı yapmaları ve hizip yaratacak her türlü birliktelikleri sonlandırılmıştır. Ekmek temini işini düzenli olarak yapmaları ve kamu düzenine uymaları konusunda uyarılmışlardır. *Ephesus* kentinde meydana gelen bu başkaldırının nedenini bilemiyoruz. Ancak sebep doğal olarak ekonomik olmalıdır (Trebilco, 1994, s. 339). Olasılıkla fırıncılar buğday fiyatlarındaki enflasyon nedeniyle maddi kayıplar yaşamışlardır. Buradaki ilginç nokta kent *prytanlerinin* (belediye üyeleri) bu sorunu çözebilmek amacıyla bir üst makama başvurmuş olmalarıdır (Erdkamp, 2005, s. 147-151). Burada iki önemli nokta dikkati çekmektedir. İlki fırıncılara sivil otorite tarafından uygulanan düzenlemeler, ikincisi *Ephesus prokonsülünün* fırıncılar üzerinde imparatorluk otoritesi olarak bir *decret* ile yaptırım uygulamasıdır. Roma'da bulunan ve “*Corpus Pistorum*” olarak adlandırılan fırıncıların uymakla mükellef oldukları kanun hükümlerini oluşturan *Theodosius Kanunu*'nun içeriğinden hareketle yazılmış olan bu *procosül decreti* Küçük Asya'daki fırıncıların faaliyetlerine bir düzenleme getirmesi açısından önemli kabul edilmelidir. 4.yüzyılın ikinci yarısı içinde Roma imparatorları tarafından hazırlanan reformist paketler bu karışıkları bir nebze önleyebilmiştir. Örneğin fırıncıların ekmeğini daha önce olduğu gibi doğrudan bir fırın içinde satmaları yasaklanmıştır. Bunun yerine resmi otorite tarafından belirlenen ve satış yerlerinde dağıtılmaları karara bağlanmıştır. Fırıncıların ürettikleri ekmeklerin mülkiyeti resmi olarak “*Corpus Pistorum*” lara dayandırılmıştı. Kamu dağıtımı veya halka bedava dağıtılacak ekmek (*panis gradilis*) tüm Roma vatandaşlarına eşit oranda paylaştırılarak belli bir ağırlığa sabitlenmiştir (Satzinger, 2010, s. 121-123).

Bu mevzuat oldukça sert tedbirleri beraberinde getirmiş olsa da yine de sisteme yeni bir düzen getirdiği açıktır. Burada ön plana çıkan gramaj ayarlarının yerel yönetimlere bırakılarak kentlerin nüfusu ile orantılı eşit paylaşmayı sağlayacak tedbirlerdir. Küçük Asya'daki *Thyateria*'da (Alaşehir) fırıncılar tahıl fiyatlarındaki artışta kendilerine ücretsiz yardım yapan veya kolaylık gösteren *C.Iulius Iulianos Tatianos* adındaki kişiyi onurlandırmışlar ve anısı için heykel diktirmişlerdir (Van Nijf, 1997, s. 93). *Ephesus*'daki fırıncıların Roma ve *Ostia*'daki loncalara benzer bir

örgüt içinde yer alıp almadıklarını tespit edebilmek oldukça güçtür. Bununla birlikte Roma dahil imparatorluk eyalet sistemi içinde kentler içindeki yerel tedarik ağı sağlayıcısı fırıncı toplulukları ile çalışmış olmalı. Çıkarları için toplu hareket ettiklerini, aynı düzenlemelere ve cezalara maruz kaldıkları düşünülebilir. Farklı fırıncı gruplarını merkezi bir kurum aracılığıyla birbirine bağlamaktan ziyade, “*collegium pistorum*” her şeyden önce yerel tüketicilerin ihtiyaçlarını karşılamak için yeterli ekmeğin üretilmesinin bir aracı gibi görünüyor. Bu ihtiyaçlar, nüfusun büyüklüğüne ve tahılın göreceli mevcudiyetine bağlı olarak şehirden şehire farklılık gösterse de, her durumda fırıncılar ve yerel yönetim arasındaki karşılıklı ilişkilere bağlı kalmıştır.

Ephesus'daki durum fırıncılar ve yerel yönetim arasındaki ilişkinin temelinde yer alan zayıflığı ortaya koymaktadır. Fırıncıların her zaman gereken ekmeğin tedarikini sağlamaları bekleniyordu. Ancak buğday kıtlığı zamanlarında, üreticilerin normal müşteriye makul bir fiyatla büyük miktarlarda ekmeğin üretmeye devam etmeleri konusunda varlıklı kişilerin ara sıra verdiği maddi destek sonucu bazı rahatlamalar olsa da çok az ticari teşvik vardı. (Erdkamp, 2005, s. 295) Bu nedenle arz esas olarak fırıncılar ve varlıklı kişiler arasındaki beklentilere göre şekillenmekteydi. Fırıncıların asli görevi tüm bu olumsuzluklardan bağımsız olmak üzere üretim yapabilmek ve diğer satış ünitelerine ürünlerini göndermektir. Fırıncıların eylemlerinin yol açtığı kitlesel ayaklanmalar Roma aristokratlarının en çok korktukları şeydi. Ephesus'daki bu ayaklanma örneğinde olduğu gibi istenilen miktarda ekmeğin sağlanamamakla, Ephesus'lu fırıncılar yalnızca kenti aç bırakma riskini almakla kalmayıp aynı zamanda sosyal adaleti dengede tutan temel bağımlılık zincirini de kırdılar. Bu özellikle eyaletlerde fırıncıların bir araya gelmelerinin temel amaç sosyal bir birliktelik amacına hizmet ediyor olmasına rağmen sivil düzen için ne kadar yıkıcı olduğunu göstermektedir (MacMullen, 1974, s. 77-79). Siyasi otoritenin gözünde fırıncıların halka açık bir şekilde toplanmalarına müsaade etmek kenti ekonomik istikrarsızlığa sürükleyecek ve kitlesel hoşnutsuzluğa yol açma olasılığıdır. Bu açıdan düşünüldüğünde isyanların Pazar yerlerinde başlamasını doğal kabul etmek gerekecektir. Fırıncılara sabit bir ekmeğin kotası konması veya ekmeğin şehir yetkilileri tarafından öngörülen bir değerde satmaları ve bu sayede maliyetleri düşürme konusunda Roma otoritesi daima taraf olmuştur (Garnsey ve Nijf, 1998, s. 306-312). Fiyat sabitleme sistemi İS 4.yüzyıl içinde Roma'da uygulamaya konulmuştur. Bu önlemler birçok sanayi öncesi toplum tarafından da benimsenip uygulanmıştır (Garnsey ve Nijf, 1998, s. 311). Her durumda, belirli bir kalitede ve ağırlıkta ekmeğin üretmek zorunda olmaları, yüksek düzeyde bir idari kontrolün bir göstergesidir. Her ne kadar elimizde sözleşmelerin mahiyetini ortaya çıkarmaya yeterli belge bulunmuyor olsa da İÖ 199 yılına ait Mısır'dan yiyecek tedarikinden sorumlu altı adet denetçi kuruluşun oluşturduğu “*Oxyrhynchus*” adı verilen bir sözleşme bu konuda aydınlatıcı bazı ipuçları vermektedir. Her imza sahibi ögütölmüş buğdayların her bir fırına belirli bir pay miktarı içinde (ne az ne de fazla) olmak üzere gönderimini ve fırıncıların da bu miktarlara uygun üretim yapacaklarını taahhüt etmeleri üzerine kuruludur. Buna göre 6 adet fırın atölyesi 3,600 adet somun ekmeğin üretmektedir. Bu kuruluşun daha küçük kentlerde fırınların belli bir sistem içinde çalışmalarında aktif bir rol almış olduğu düşünülebilir (P.Oxy. VI.908). Geç antik çağ imparatorları tarafından fırın üretimini düzenlemek için oluşturulan kurumsal prosedürler imparatorluk politikalarında büyük değişikliklere uğramadan devam etmiştir. Bunlar içinde Roma kenti benzersiz tüketim talepleri ve tedarik sistemlerine sahip benzersiz bir şehirdi (Morley, 2006, s. 38-39). Ephesus'da patlak veren ayaklanma bir yerde Roma kentlerinde fırıncılara ortak uygulanması gereken prosedürleri, müzakere ve uzlaşma süreçlerine ışık tutmaktadır. Bu süreç yıllar boyunca değişken tahıl fiyatları tehdidine karşı ekmeğin arzını güçlendirmiştir.

Pompei Ekmeğinin Yeniden Üretilmesi İçin Deneysel Bir Çalışma

MS 79 yılında *Vesuvius* Yanardağı'nın faaliyete geçmesiyle küller altında kalarak tarih sahnesinden silinen Pompei kentinde bulunan ve volkanik kül altında kalarak kömürleşerek o zamanki şeklini koruyan ekmeğin Başkent Üniversitesi TGA'da (Thermopolium Gastronomi Akademisi) bu tarihi buluşmaya tanıklık etti. Bir anlamda 24 Ağustos 79 yılında durmuş olan zaman tam 2 bin yıl sonra tekrar hayat buldu. *Terentius Neo* (Bkz.Şekil 7) adlı fırıncıya ait fırında bulunan ve o günkü formunu koruyan ekmeğin, antik Roma kaynaklarındaki ekmeğin yapım reçetesine göre Başkent Üniversitesi TGA atölyesinde yeniden üretildi (Bkz.Şekil 11-16).

Ekmeğin günümüz ekmeğinden en belirgin farkı Antik Roma'da da fırıncıların gözbebeği olan ve bugün de halen kullanılmakta olan "Biga" mayasıdır. Biga bir başka söyleyişle bir gün öncesinden hazırlanarak bir kenara konmuş tuzu olmayan ekşi bir maya cinsidir. Bu maya tipi diğer tiplere göre az emek ve az zaman isteyen bir maya cinsidir. Bunun dışında iki farklı un tipi Pompei Ekmeğinde kullanılmıştır. Kavılca buğdayı ve kepekli un. Kavılca buğdayı tekrardan ülkemizde de üretilmeye başlanan eski antik buğdaylardan bir tanesidir. Özellikle Doğu Anadolu bölgesindeki bazı üreticilerin ambarlarında bulunup tekrardan ekimi sağlanmıştır. 3 bin yıl öncesine kadar çoğunlukla kavılca kullanılırken arpa üretilmesiyle kavılca yavaş yavaş kullanımı azalmıştır. Bu unla yapılan ekmeğin soğuğa dayanıklı, lezzetli ve besin değeri oldukça yüksektir. Pompei Ekmeğinin ana maddesi Kavılca unudur. Bunların dışında günümüz ekşi mayalı ekmeğin çeşitlerine oldukça benzeyen bir tadı bulunmaktadır. Su ve un gramajları açısından günümüz standart ekşi mayalı ekmeğinden ayrılmaktadır. Örneğin Pompei Ekmeği standart 750-80 gr'lık günümüz ekmeğine nazaran 100-150 gr daha düşük gramajdadır. 45-60 gr un ve 65-80 ml su Pompei Ekmeğinde daha fazla iken, maya miktarı yaklaşık 80-95 gr daha azdır. Tahıllar özellikle buğday ve arpa ekmeğin ve ekmeğin püresi yapmak için kullanılıyordu. Ekmeğin genellikle kaba ve koyu renkte, daha kaliteli ekmeğin daha az koyu renkte, dokuda ve daha ince renktedir. Öğütme değirmenleri ve ince eleklerde yapılan yenilikler unun zaman içindeki inceliğini arttırmaya yardımcı oldu, ancak modern standartlardan her zaman çok daha kaba kalmıştır.

Pompei Ekmeği (Cato, 1934, s. 74-90.)

- 370 gr Biga
- 10 gr Maya
- 16 gr Glüten
- 26 gr Tuz
- 0,5 lt. su
- 390 gr Kavılca Unu
- 410 gr Kepekli Un

Antik Pompei Ekmeği Tarifi (Şekil 11-16)

1. Maya suyla eritiliyor ve Biga ekleniyor.
2. Un glüten ile karıştırılarak su karışımına ekleniyor ve 2 dk. karıştırılıyor.
3. Tuz eklenip 3 dk. daha karıştırmaya devam ediliyor
4. Yuvarlak bir şekil verilip 1 saat dinlenmeye bırakılıyor.
5. Pişirme sırasında şeklini korumak için etrafına bir ip sarılıyor.

6. Ekmeği bir ip veya bıçak ile 8 eşit dilime ayıracak şekilde baskı uygulanıyor.
7. Bir logo varsa fırınlanmadan önce bir ağırlıkla ekmeğin bir dilimi üzerine konuyor.
8. Fırında ekmeği kabartmak ve pişirmek için 200 derece 30-45 dakika pişiriliyor.



Şekil 11: TGA Pompei Ekmeği yeniden üretimi.



Şekil 12: TGA Pompei Ekmeği yeniden üretimi.



Şekil 13: TGA Pompei Ekmeği yeniden üretimi.



Şekil 14: TGA Pompei Ekmeği yeniden üretimi.



Şekil 15: TGA Pompei Ekmeği yeniden üretimi.



Şekil 16: TGA Pompei Ekmeği yeniden üretimi.

Sonuç

Ekmek, fırın ve fırıncılar üzerine çok çeşitli kaynaklar özellikle az bilinen edebi ve epigrafik kanıtlar ön plana çıkaran bu çalışma fırıncıların Roma kentlerinin sosyal, ekonomik ve politik yaşamlarına önemli katkılar sağlamış olduğunu ortaya koymaktadır. Roma yaşantısında fırınların toplumu sosyal, ekonomik ve siyasal açıdan etkilediği gerçeği bu çalışmanın ana fikridir. Epigrafik kaynaklar ekmek ve fırın arasındaki bağıntıyı yiyecek kaynağının temel taşı olarak açıklamaktadır. Bu anlamda ekmek sadece temel bir gıda maddesi olmasının yanı sıra aynı zamanda kültürel bir semboldür. İnsanların düzenli olarak toplandıkları yerler olarak fırınlar günlük yaşamın nabzını kontrol eden alanlardı. Böylece fırıncıların elde ettikleri kazanç kentin zenginliğinin de ayrılmaz bir parçası olmuştur. Doğal olarak ekmek ticaretindeki ve üretimindeki istikrarsızlık toplumu ekonomik ve otoriteyi siyasal yönden derinden etkilemiştir. *Ephesus* ve *Antiokheia*'daki ayaklanmalar fırıncıların amaçladıkları ne olursa olsun imparatorluk otoritesinin gerektiğinde bu sisteme çeki düzen vermek için hiçbir siyasi baskından kaçınmadığını ve boyun eğmediğini göstermektedir. Yanı sıra sosyal yaşantıdaki bu sıkıntıları çözebilmek adına sürekli bir sistem arayışında oldukları ve daima antlaşma yoluna giderek sorunlara optimum bir çözüm getirdikleri görülüyor. İmparator *Augustus* ile başlayan dönem ve bu dönemi takip eden ardıllarının yönetimlerinde kıtlık zamanlarında ekmek talep ve arzını düzenleyebilmek amacıyla çözüme yönelik aktif planlamalar yapmışlardır. Ancak; fırıncıların faaliyetlerini izleme ihtiyacı sadece imparatorla ile sınırlı kalmamıştır; Nitekim Mısır'da bulunan epigrafik kaynaklar İS 2.yüzyılın başlarında yerel yönetimler tarafından da sıkı denetlemeler yapıldığını belgelemektedir. Söz konusu bu iki sistemin

gerektiğinde birbirinin yerini aldığı bir kontrol mekanizması oluşturmuşlardır. İtalya, Mısır ve Anadolu'daki fırıncılık müessesleri de mesleklerini yücelten, kendilerine faydası dokunmuş onurlu ve varıl kişileri onurlandırmak amacıyla heykel ve anıtlar inşa ettirmişlerdir. Bu anıtlar fırıncılar, tüketiciler, sivil liderlerin imparatorluk idaresi ile olan bağlarını gösteren önemli simgelerdir. Bu bağlar sadece tek taraflı yukarıdan aşağıya doğru bir düzenleme veya kontrol mekanizmasını değil aynı zamanda karşılıklı olarak uygulanabilir sosyal ve ticari sorumlulukları da kapsamaktadır. Romalılar *Collegium Pistorum* olarak bilinen ilk fırıncı loncasını düzenlemiş ve kurmuşlardır. Buradaki *Pistorum* sözcüğü öğütmek anlamında kullanılmıştır. Nitekim Lonca mensupları sadece pişirmekle kalmayıp aynı zamanda tahılları öğütüyor olmalıydılar. Loncanın kuruluşundan kısa bir süre sonra, Roma imparatorluk idaresi kontrolü ele geçirmiştir. Yerel yönetim kurumları ve Roma İmparatoru tarafından kontrol edilmesine rağmen söz konusu bu sertifikalı profesyonel fırıncıları kontrol etmek için bazı düzenlemeler de yapılmıştır. Örneğin işçilerin köle statüsünde olduğu çoğu esnafın aksine, *Collegium Pistorum* üyeleri serbestti onlar ve aileleri, özgür Roma vatandaşlarının hak ettiği tüm faydalardan yararlanmışlardır. *Collegium*'a üye olmayı seçmek, hayatlarının sonuna kadar bir fırıncı olunacağı anlamına geliyordu. Sertifikalı bir lonca üyesi olmanın getirdiği birçok fayda olabileceği gibi, bazı garip kısıtlamalar da yok değildi. Üyelerin “Komedyenler ve Gladyatörler” ile birlikte olmaları yasaktı. *Collegium Pistorum* üyeleri amfiteyatrodaki gösterilere bile katılamıyorlardı.

Buna rağmen bütün fırıncıların lonca sertifikalı olmadığı da bilinmektedir. Roma, Mısır ve antik dünyanın birçok antik tarihçisi tarafından bugün ülkemiz sınırlarında yer alan ve antik dönemde *Kapadokya* olarak adlandırılan bölgeden Roma'ya gelen fırıncıların üstün becerilere sahip oldukları bilinmektedir. Bu nedenle çoğu zaman köle olarak alındıklarını ve daha büyük, özel mülkiyete ait villaların ve fırınların çoğunda istihdam edildikleri anlaşılmaktadır. İmparatorluk onaylı veya sertifikalı ekmeğin daha pahalı olabileceğine şüphe yok. Bu yüzden fakirlere arka sokaklarda daha ucuz alternatif ekmek sunan “merdivenaltı” fırıncıların bulunduğu da gözden uzak tutulmamalıdır.

KAYNAKÇA

- Akın, G. ve Balıkcı, E. (2018), ‘Anadolu’nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü’ , *Journal of Tourism and Gastronomy Studies 6/Special Issue3*, s. 275-284.
- Alcock, J. (2002), *Food in Roman Britain*. Charleston, SC. Tempus Publishing.
- Apicius., (1936), *Cookery and Dining in Imperial Rome*. A Bibliography, Critical Review and Translation of the Ancient Book Known as Apicius De Re Coquinaria, Çeviren: J.D. Vehling, Chicago, Walter Hill Pub.
- Bakker, J.T. (1999), *The Mill-Bakeries of Ostia: Description and Interpretation*. Amsterdam. Geiben.
- Blanck, H. (1999) , *Eski Yunan ve Roma’da Yaşam*. Çeviren: İslam Tanrıcut. İstanbul, Arion Yayınevi.
- Cato-Varro., (1934), *On Agriculture*. Çeviren: W. D. Hooper, Harrison Boyd Ash. Loeb Classical Library 283. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Coates-Stephens, R. (2004), *Porta Maggiore: Monument and Landscape*. Rome. L'Erma di Bretschneider.

- Clarke, J.R. (2003), *Art in the Lives of Ordinary Romans: Visual Representation and Non-Elite Viewers in Italy, 100 B.C.-A.D. 315*. Berkeley. University of California Press.
- Claridge, A. (2010), *Rome*. Oxford. Oxford University Press.
- CIL 4.5380. Mommsen, T., et al. (1862), eds., *Corpus Inscriptionum Latinarum [CIL]*. Berlin.
- Dalby, A. (2000), *Empire of Pleasures. Luxury and Indulgence in the Roman World*. New York . Taylor & Francis Group.
- Duiker, J.W. ve Spielvogel, J. (1994), *World History*, Boston MA, West Publishing Company.
- Erdkamp, P. (2005), *The Grain Market in the Roman Empire: A Social, Political and Economic Study*. Cambridge. Cambridge University Press.
- Fass, P. (2003), *Around the Roman Table*. Food and feasting in Ancient Rome. New York, Palgrave Macmillan.
- Flohr, M. (2007), *Nec quicquam ingenuum habere potest officina? Spatial Contexts of Urban Production at Pompeii, AD 79, Babesch: Annual Papers on Mediterranean Archaeology* 82.1, s. 129-148.
- Garnsey, P. ve Van Nijf, O. (1998), *Contrôle des prix du grain à Rome et dans les cités de l'Empire*, *Collection d'École Française de Rome* 243, s.303-315.
- Humphrey, W.J., Oleson, P.J. ve Sherwood, N.A. (1999), *Greek and Roman Technology: A Sourcebook*, New York-London. Routledge.
- Hirschfeld, O. (1975), *Die Kaiserlichen Verwaltungsbeamten bis auf Diocletian*, Berlin. Weidmann (IV.Ed.).
- Holleran, C. (2012), *Shopping in Ancient Rome*. Oxford. Oxford University Press.
- Hopkins, K. (1980), "Taxes and Trade in the Roman Empire (200 B.C.-A.D. 400)," *Journal of the Roman Studies* 70, s.101-125.
- Kakish, R. (2014), *Ancient Bread Stamps From Jordan Mediterranean Archaeology and Archaeometry*, Vol. 14, No 2, s. 19-31.
- Kaplan, S.L. (1996), *The Bakers of Paris and the Bread Question: 1700-1775*. Durham, Duke University Press.
- Karadeniz Çelebican, Ö. (2000), *Roma Hukuku*, Ankara. Turhan Yayınevi.
- Kocaadam, B. ve Tek, N. (2016), 'Ekmek, Bira, Şarap ve Yoğurdun Orijinleri ve Tarihsel Süreçleri', *Bes Diy Derg* 2016:44(3), s.272-279.
- Laurence, R. (1994), *Roman Pompeii: Space & Society*. London. Routledge.
- MacMullen, R. (1974), *Roman Social Relations, 50 B.C. to A.D. 284*. New Haven. Yale University Press.

- Mart.Ep.8.16. 20 Mart 2019 tarihinde
(https://archive.org/stream/epigramsofmartia00mart/epigramsofmartia00mart_djvu.txt) adresinden erişildi.
- Monteix, N. (2009), Pompei, recherches sur les boulangeries d'Italie romaine, *The Journal of Fasti Online* . 14 Mart 2019 tarihinde (<http://www.fastionline.org/docs/FOLDER-it-2009-168.pdf>) adresinden erişildi.
- Monteix, N. (2010), *Les Lieux De Metier. Boutiques et Ateliers D'Herculanum*. Rome. Nuevo.
- Morley, N. (2006), The Poor in the City of Rome, M. Atkins and R. Osborne (ed. İçinde), *Poverty in the Roman World*. Cambridge. Cambridge University Press.
- Juv. Sat. 10.81: *panem et circenses*. 2 Ocak 2019 tarihinde (<https://latin.packhum.org/loc/1276/1/0#9>) adresinden erişildi.
- P.Oxy. VI.908. Grenfell, B.P., Hunt, A.S., Bell, H.I., (1898), (ed.içinde)., *The Oxyrhynchus Papyri* [P.Oxy.]. London. Egypt Exploration Fund,/ Society.
- Patterson, J. (2000), Living and Dying in the City of Rome: Houses and Tombs., J. Coulston ve H. Dodge (ed. içinde), *Ancient Rome: The Archaeology of the Eternal City*. Oxford. Oxford University School of Archaeology.
- Plin. N.H. XVIII-68, (1961), *Natural History*. Volume 5: Books 17-19. Çeviren: H. Rackham. Cambridge, Harvard University Press.
- Rackham, H. (1961), *Pliny : Natural History*, Cambridge, Harvard University Press.
- Rickman, G. (1980), *The Corn Supply of Ancient Rome*. Oxford. Oxford University Press.
- Robinson, M.A. (1999), The macroscopic plant remains. : M. Fulford / A. Wallace-Hadrill, (ed. İçinde), Towards a history of pre-Roman Pompeii: Excavations Beneath the House of Amarantus (I.9.11–12), 1995–8. *Papers of the British School at Rome* 67, 37–144.
- Rosetto, C. (1973), *Il Sepolcro del fornaio Marco Virgilio Eurisace a Porta Maggiore*. Istituto di Studi Romani.
- Roth, J.P. (1999), *The Logistics Of The Roman Army at War: (264 b.c.-a.d.235)*. Boston, Columbia University Press.
- Satzinger, H. (2010), The Vienna stela for the head of the confectioners guild Heracleides: Suggesting a new solution for the end of the text”, *Aegyptus et Pannonia* 4, s. 119-124.
- Sirks, A.J.B. (1999), “On the Emperor’s Service: The *Corpus Pistorum* of Ostia and Portus Uterque from the Juridical Perspective”, in J.T. Bakker (ed. içinde), *The Mill-Bakeries of Ostia: Description and Interpretation*. Amsterdam. Gieben.
- Söylemez, H. (2015), *Antik Roma’da Yaşam ve Roma Ailesinin Bir Günü*, Eski Çağ Dilleri ve Kültürleri Bölümü Bitirme Tezi. Antalya .
- Suet.Aug.76. 04 Şubat 2019 tarihinde
<http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Suetonius/12Caesars/Augustus.html>
adresinden erişildi.

- Stone, C. (2015), How important was wheat in feeding the Roman Empire?. 25 Şubat 2019 tarihinde <http://www.schools1.cic.ames.cam.ac.uk/pdfs/Food%20at%20Pompeii%20-%20Wheat.pdf> adresinden erişildi.
- Tran, N. (2013), *Dominus Tabernae: Le Statut de Travail des Artisans and Des Commerçants de l'Occident Romain*. Rome. Nuevo.
- Trebilco, P. (1994), Asia, D.W.J. Gill and C. Gempf (eds.) içinde , *The Book of Acts in its First-Century Setting. Vol. 2: Graeco-Roman Setting*. Grand Rapids, Michigan. Eerdmans Pub.
- Turan, O. (2016), 'Roma Ordusunda Beslenme Düzeni', *Journal of History and Future, Volume 2, Issue 3*, s.26-36.
- Uzunaslana, A. (2005), 'Antik Roma'da Gladyatör Oyunları', *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi.*, Sayı: 12, s.15-58.
- Van Nijf, O.M. (1997), *The Civic World of Professional Associations in the Roman East*. Amsterdam.Gieben.
- Veilleux, A. (1980), *Pachomian Koinonia, Vol. 1: The Life of St. Pachomius and his Disciples*.Kalamazoo, Michigan.Cistercian Publications.
- Watson, A. (1999), *Aurelian and the Third Century*. London. Routledge.
- Yetiş, A.Ş., (2015), 'Kapadokya Yemek Kültürü ve Mustafapaşa Beldesi (Sinassos) Örneği', *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/2, s.12-19.

Organization of Bakery in the Roman Empire and Bread Production: Example of Pompei Bread

Tulga ALBUSTANLIOĞLU

Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Ankara/Turkey

Extensive Summary

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. It has been tried to evaluate how this production affects the social and political structure of Rome.

A wide range of sources on bread, bakery and bakers, especially the lesser known literary and epigraphic evidence has been given priority in this article in which advocated that bakers have made significant contributions to the social, economic and political lives of Roman cities. The main idea of this study is the fact that furnaces in Roman life affected the society socially, economically and politically. Epigraphical sources explain the relation between bread and oven as the cornerstone of the food source. In this sense, Bread is not only a basic food item but also a cultural symbol. The ovens were areas that controlled the pulse of daily life and played role as places where people gather regularly. Thus, the earning of the bakers has become an integral part of the richness of the city. Naturally, the society of instability in the bread trade and production has deeply affected the economic and authority politically. The riots in Ephesus and Antiokheia show that no matter what the bakers want, the imperial authority refrains from any political pressure to subjugate this system and does not submit to it. Besides, it is seen that they are in search of a continuous system in order to solve these problems in social life and they always come to the agreement and bring an optimum solution to the problems.

In the Roman Empire, bakers (*Pistores*) were the crucial elements of social, economic and political life. Considering the metropolitan and general areas of the Roman Empire, they took on the task of satisfying a population reaching millions. The rulers of the Roman cities saw the operation of the ovens (*pistrina*) as a priority of the central authority. 170 BC. and onwards, many bakers' shops, which had formed a separate line of business in Rome, gradually began to take place in the Roman commercial space. Many bakery shops in Pompeii, as well as bread, full city work, was also making pies. The ovens dated to the 2nd and 3rd centuries in Ostia are therefore considered as large enterprises according to the ancient scale. After the return of the Vesuvius volcano in 79 AD., the port city of *Ostia* was heavily

influenced by this tragedy in Rome along with *Pompei*. Determining the presence of 20 bakeries in the city clearly shows the importance of the issue. The two ovens in *Herculenaum*, which is an essential city in the region, must be carefully evaluated in terms of the technological equipment required for the production of the kneading boats, hydraulic systems and furnaces. In particular, the presence of mills to grind flour in *Porta Maggiore* revealed the existence of an important bread production in the region. The presence of many ovens for the production and sale of products made in *Pompei* proves that *Pompei* is one of the most successful cities in the bakery industry. These large furnace plants always had wheat grinding stones and were usually located in a particular residential area. However, these large facilities had no shops for direct sales. The bread production and bakery system was approached within a narrow framework devoid of general perspective due to the focus on the production stage and the size of the work with social, economic and Roman authority was overlooked. Even within a bakery system, the social and commercial shopping system that took place here directly affected the status of bakers in society. In particular, bakers were always involved in the interaction with the local authority, the elite, the public class and the Roman imperial administration, exceeding the size of their work. Beyond only a baker's solidarity, these societies constituted a great political and political force. In addition, it is known that some legal controls were brought to these guilds in the 4th century (*Theodosius Laws*). The role of bakers in the Roman community has been radically reorganized, along with this new legislative system. In this period, the ovens had to guarantee grinding and firing. It is possible to think of bakers as the impellers of a gear in the Roman policy scene and serve according to the needs of the imperial system. Here, "Bread" is not only a product, but an invariable motif of the source of life and cultural identities of Roman.

Emperor Augustus and the successors of his successors in the period following the period of scarcity has organized active plans in order to regulate the demand and supply of bread. But; the need to monitor the activities of bakers is not limited to the emperor; As a matter of fact, the epigraphic sources in Egypt have been documented strictly by the local administrations at the beginning of the 2nd century. They established a control mechanism where these two systems replace each other as necessary. The bakery establishments in Italy, Egypt and Anatolia also built statues and monuments in order to honor the professions and to honor the honorable and wealthy people who have benefited from them. These monuments are important symbols that show the links between bakers, consumers, civilian leaders and the imperial administration. These links not only include a one-sided top-down regulation or control mechanism, but also mutually applicable social and commercial responsibilities. The Romans organized and established the first baker's guild known as the *Collegium Pistorum*. Shortly after the founding of the Guild, the Roman Empire took control. Although controlled by local government agencies and the Roman Emperor, some arrangements have been made to control these certified professional bakers. For instance, unlike most tradesmen where the workers were slaves, the *Collegium Pistorum* members were free and they and their families benefited from all the benefits of free Roman citizens. Choosing to become a member of the *Collegium* meant that they would become a baker for the rest of their lives. There could be many benefits from being a certified guild member, but there were some strange restrictions also. However, we know that all bakers are not guild-certified. It is known that the bakers who came to Rome from the region called *Cappadocia* in ancient times by the ancient historians of Rome, Egypt and many ancient historians in our country have superior skills. For this reason, it is understood that they are mostly taken as slaves and are employed in most of the villas and ovens belonging to larger private property.