

EKMEK PİŞİRİMİNDE KULLANILAN ROMA DÖNEMİNE AİT TOPRAK KAPLAR VE SANATTA EKMEK TASVİRİ

Dr. Öğr. Üyesi Betül AYTEPE SERİNSU*

Dr. Öğr. Üyesi Hatice Aybike KARAKURT**

Özet

Tarih boyunca medeniyetler birbirlerinden etkilenmiştir. Bu etki, yeme-içme kültürünü de içine alarak yemek tarifleri geliştirilmiş, mutfaklarda kullanılan eşyalar, fırın tipleri, yemek kaplarının çeşitliliği artmış ve geniş bir alana yayılmıştır. Roma döneminde önemli olan yemek kültürü daha sonraki dönemlerde endüstrileşmeye başlamıştır. Endüstrileşmenin başlamasıyla ekmek yapımı da bu kültürde önemli bir yere gelmiştir. Bu düşünceden yola çıkarak yapılan araştırmada, ekmeğin önemi kadar Roma dönemine ait toprak ekmek pişirim kaplarının da önemli olduğu anlaşılmıştır.

Terra Sigillata astarla kaplanan bu toprak kaplarla daha parlak yüzeyler elde edilmiştir. Birbirine yakın formlar olmasının yanı sıra, farklı bir pişirim yöntemiyle Romalıların ekmekleri üretmeleri dikkat çekmektedir. Mayalanmış ekmekler köz kullanılarak pişirilmiştir. Endüstriyel alanda yapılan ekmek üretiminin yanı sıra bireysel ekmek pişirim kaplarıyla da özel üretimler yapılmıştır.

Bu araştırmada, Roma dönemine ait ekmek pişirme kapları form, teknik ve sanatsal açıdan incelenerek, tarihsel gelişim sürecindeki kullanım alanlarına değinilmiştir. Gündelik olarak kullanılan ekmeğin yanı sıra adeta sanat alanında sanatçının nesnesi haline gelmiş olan ekmek kavramının sanata yansımaları genel hatlarıyla incelenmiştir. Ekmek kültürünün tüm insanlığa ait ortak bir kavram olması nedeniyle, sanatı da etkilediği ortaya çıkmıştır. Sanatçı gündelik hayattan kopmadan ve tüketim nesnelerini de ele alarak ekmek konusu üzerine yapıt üretmiştir. Bu çalışma kapsamında ekmeği konu alan sanatçılar ve yapıtları araştırılarak bilgi verilmeye çalışılmış ve bu neticede nitel araştırma sonuçlandırılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Ekmek, Terra Sigillata, Roma dönemi, Roma Dönemi Ekmek Kapları, Toprak Kaplar, Sanat

ROMAN PERIOD BAKERY POTS AND EIKON OF BREAD IN ART

Abstract

Throughout history, civilizations have been influenced by each other. This effect has been improved by incorporating food and drink cultures, and the variety of utensils, oven types and culinary utensils that used in kitchens has increased and spread over a wide area. The food culture, which was important during the Roman period, began to industrialize in later periods. With the beginning of industrialization, bread making has also come to an important place in this culture. In this research, it is understood that the bread baking pots of the Roman period is also important as well as the bread of the Roman's.

* Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Seramik ve Cam Bölümü, betul.aytepe@gmail.com

** Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Seramik ve Cam Bölümü, aybikeak@gmail.com

Clay pots became more bright when they covered with Terra Sigillata slip. In addition to being close to each other, it is important to produce breads of the Romans with a different cooking method. The fermented breads were baked using the ember. In addition to producing bread made in the industrial sector, special productions have been made with individual bread baking pots.

In this research, the bread baking pots of the Roman period were investigated from the technical and artistic point of view and their usage areas in the historical development process were mentioned. In addition to usage of everyday bread, the reflections of the concept of bread, which has become an object of the artist in the field of art, have been examined in general. Because bread culture is a common concept of all mankind, it has also been revealed that art is also influential. The artist has worked on the bread topic without everyday habits and taking into account the consumption objects. In this study, the artists who produce works on the theme of bread and their works were searched and tried to be informed and the qualitative research was concluded.

Key Words: Bread, Terra Sigillata, Roman Period, Roman Period Bakery Pots, Clay Pots, Art

Giriş

Ekmek kültürü zengin, fakir, din, dil, ırk ayrımı yapılmaksızın tarihten günümüze toplumun her kesimine hitap etmektedir. Eski Mısırlılardan Yunanlılara, ardından Romalılara geçen ve Romalılardan da tüm Avrupa'ya yayılan bir besin olmuştur. Roma döneminde burjuva yani soylular ile köylüler arasında ekonomik ve siyasi açıdan kesin çizgilerle ayrım varken; ekmek sınıf ayrılığından koparak eşit bir kavram olarak nitelendirilebilir. Bu durum ise statüyü dengelemektedir.

Roma dönemi mutfağında ekmeğin ayrı bir önemi vardır. Yemek sanatının ön planda tutulduğu Roma mutfağı oldukça gelişmiştir. Buğday, arpa gibi tahılların bolca yetiştirilmesiyle farklı türlerde ekmek üretimi, Romalıların sosyal yapısının bir parçasını oluşturmuştur. Eski Roma'da tahılların öğütülmesi için değirmenler bulunmaktadır ve seri üretim ekmek yapabilmek için fırınlar kurulmuştur.

Fırının daha uygulamaya konulmadığı dönemlerde ise yapılan ekmeklerin bugünkü pide ya da lavaş dediğimiz unlu ürünlere benzediğini ve ekmek kabı denilebilecek kapların içine konulan hamurun ocaktaki sıcak küller arasına yerleştirilerek yapılabildiğini ve bu yöntemin Ortaçağa kadar devam ettiğini saptamak mümkündür. Hatta günümüz Anadolu köylerinde ya da göçebe topluluklar arasında bu yöntemin halen kullanıldığı etnoarkeolojik çalışmalarla da kanıtlanmıştır (Uhri'den aktaran Çakır Tezgin, 2016).

Sonraki aşamalarda, bireysel üretim yapan ekmek fırınlarının yanı sıra, endüstriyel üretim gerçekleştiren fırınlar da kurulmuştur. Askerler, köleler ve soylular için üretilen ekmekler seri üretimin bir parçası haline gelmiştir. Halk kesimi açısından ekmek adeta devletin onlara bahsettiği bir hediye olarak görülmüştür. Bunun yanı sıra, toprak malzemeden yapılan ekmek pişirme kapları da ayrıca üretimin diğer bir aşamasıdır. Özel yapım toprak kapların içinde hamurlar mayalanarak, közlenen odunların üzerine yerleştirilmiş ve pişirmeye bırakılmıştır. Ekmek için hazırlanan bu geleneksel toprak kapların formları incelendiğinde, tek ya da iki parçadan oluştuğu gözlenmektedir. Buradan da anlaşılacağı gibi ekmek her kültürde çok önemli olmazken Roma kültüründe mutfak sanatının önemli bir yerini tutmaktadır. Yemek yemeyi ve yapmayı seven bu kültür, bir dönem şatafatlı sofralar kurarak gösterişli davetler vermeyi sevmişlerdir. Bundan dolayı birçok alanda olduğu gibi mutfak araç ve gereçleri de göz kamaştırıcı parçalardan oluşmuştur. Böylesine önemli olan yemek kültürünün pişirim aşamaları, fırınları ve pişirme kapları da dikkat çekmektedir.

Likya bölgesine ait Patara kazılarında, Roma dönemi günlük kullanım toprak kapları bulunmuştur, en çok görülenler ise çömlek, güveç, tencere ve tava gibi pişirme ürünleridir (Korkut ve Ercan, 2014, s. 96).

Yukarıda bahsedilen ekmek kültürü, ekmeğin yapım süreci tarih boyunca yerini alırken, bu dönemde ekmek konusu dikkate değer bulunmuş ve sanatçıların da ilham kaynağı olmuştur. Tadı dışında ekmeğin dokusu, şekli yüzyıllarca sanatçıları hayran bırakarak pek çok tabloda resmedilmiş, plastik sanatların diğer dallarında yerini almıştır. Ekmek, sanatta da bir çeşit sembol olmuştur.

Roma Dönemi Toprak Kapları ve Toprak Ekmek Kaplarının Yapısal-Biçimsel Özellikleri

Genel olarak toprak kaplar pişirme ve saklama amaçlı kullanılmaktadır. Mutfak seramiği olarak da adlandırılan bu kaplar insanoğlunun yaşamıyla bağlantılı olması nedeniyle büyük önem taşımaktadır. Saklama ve pişirme kapları hem kültürel hem ekonomik anlamda tarihsel veri kaynağı konumundadır.

Roma dönemi toprak kapları denildiğinde ilk olarak ön plana “Terra Sigillata”¹⁻² grubu seramikler çıkmaktadır.

Metal kapların birer taklidi olarak ortaya çıkan Terra Sigillata seramik grubu, “Batı Terra Sigillataları” ve “Doğu Terra Sigillataları” olmak üzere iki temel başlık altında ele alınmaktadır. Batı Terra Sigillatalarının ilk ortaya çıkışı erken imparatorluk dönemi (M.Ö. 1. yüzyıl) olarak kabul edilirken, Doğu Terra Sigillataları için bu tarih M.Ö. 2. yüzyılın ortaları olarak gösterilir ve özellikle Ege Denizi çevresinde bulunan Doğu Terra Sigillataları M.Ö. 146’da yağmalanan Korinthos’un bu tabakalarından gelen seramiklerle desteklenir. Batı Terra Sigillataları için en önemli üretim merkezi Güney İtalya’daki modern Arezzo kentinde bulunan Arretine atölyesidir. Sahip olduğu kil yataklarından dolayı önemli bir yere sahip olan Arretine Sigillatası geniş bir alana yayılım göstermiş, uzun bir süre de liderliğini korumuştur (Johns, 1971, s. 9-10). Arretine seramiği teknik olarak Yunan seramiği ve Roma kırmızı astarlı seramiği ile benzer özellikler taşımaktadır. Öncesinde Akdeniz’de de buna benzer teknikler bulunmaktadır. İtalya seramiği olan siyah cilalı Campania, M.Ö. 4. yüzyılda yapılmış ve düz Arretine kaplarının üzerinde güçlü bir tesir yaratmıştır. Şekillendirilmiş olan kapların dekorasyonunda metal kapların özgün süsleme tekniklerinden esinlenilmiştir ancak tamamen şekilli kil motifli kaplar veya kâseler Arretine³ seramiğinden önce de bilinmektedir (Johns, 1971, s. 13).

Phokaia Roma Dönemi mutfak kaplarından biri olan güveç formu günlük kullanıma yönelik olarak üretilmiştir. Hamur (bünye)-astar özellikleri açısından servis kaplarından ayrılarak normal pişirme zamanlarından farklı bir süreçte fırınlanmıştır. Örneğin, bu kapların hamuru kalkerli bileşimler içermemelidir çünkü kalkerli bileşime sahip çömlek hamurları yüksek ısıda pişirmeye ihtiyaç duymaktadır. Bu durumda da kapların ateşe dayanıklılığı düşmekte ve kırılmalara neden olmaktadır (Fırat, 1999, s. 70).

Güveçler genellikle mika, şamot, kalsit ve silis katkılıdır. Bazı örneklerde tuf ve kum tanecikleri de gözlenir. Bu tarz yoğun katkıya sahip olmaları ve fazla miktarda ısıya maruz kalmalarından dolayı

1 *Terra Sigillata* sözcüğü Latince kökenlidir ve ilk olarak Roma döneminde yapılmış mühür bezemeli, sinterleşmiş (pekişmiş) parlak kırmızı astarla kaplanmış olan kaplar için kullanılmıştır (Çizer, 2005, s. 111).

2 “Terra Sigillata” terimi, kalıpta yapılmış figürinler olarak kullanılan “Sigillum” sözcüğünden türetilmiştir. Roma’nın erken imparatorluk dönemine ait İtalya’daki bazı merkezlerde kaliteli kil kullanılarak Terra Sigillata kaplar üretilmiştir (Zoroğlu, 2003, s. 121).

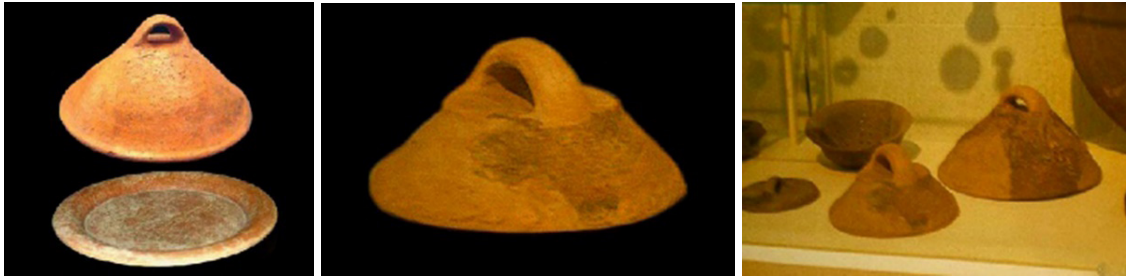
3 *Arretine* kapları özellikle M.Ö. 1. yüzyılın son çeyreğinde yayılım göstermiş ve bu kapların M.S. geç 1. yüzyıla kadar ihracatı yapılmıştır. Doğu Terra Sigillataları, Batı Terra Sigillatalarından kolayca ayırt edilebilmektedir. Doğu Terra Sigillataların ayırımı yapılırken hamur ve astar özellikleri göz önüne alınmıştır (Kaya, 2003, s. 111–112).

hemen hepsinde çok sert ve gözenekli bir gövde yapısı oluşmaktadır. Katkılı hamur yapısı bu kapların asıl işlevleri olan pişirmeye ve darbelere karşı daha dayanıklı olmalarını sağlamaktadır. Kil rengi olarak da kırmızıdan kırmızımsı kahverengiye değişen bir renk yelpazesine sahip oldukları gözlenir. Güveçlerde, diğer kaba seramik örneklerinde de olduğu gibi boya kullanılmaz. Bununla birlikte, bu formların dış yüzeyleri fırınlanmanın şiddetine göre gri veya koyu gri bir renge dönüşmektedir (Fırat, 2012, s. 155).

Likya bölgesi Patara kazılarında bulunan Roma dönemine ait günlük kullanım toprak kaplar genellikle Terra Sigillata ile astarlanıp perdahlandığı için yüzeyin kırmızı tonlarda olduğu gözlenmektedir (Korkut ve Ercan, 2014, s. 99).

Toprak ekmek kapları, bir çeşit fırın veya ocak gibi düşünülebilir. Çünkü hamuru kapalı bir toprak kabın içine yerleştirip üzerine köz konulduğunda köz, toprak kabı ve kabın içini ısıtmaya başlayacak ve içerisi fırın gibi sıcak olacaktır, ısıyı uzun süre içeride muhafaza edecektir. Ekmek hamuru yavaş yavaş kabarmaya başlayıp, pişecektir. Bu nedenle ısının içeride muhafaza edilebilmesi için ekmek pişirme kaplarında kapak sistemi de düşünülmüştür.

Toprak ekmek pişirme kapları ateşe dayanıklı olmak zorundadır. Aksi halde toprak kapların içine konulan ekmek hamurunun, ateşte (közde) pişirilmesi esnasında bünyenin çatlaması olasıdır. Bu nedenle topraktan üretilen bünyenin iri taneli hammaddelerin karışımından yapılması gerekmektedir. Bu mantıktan yola çıkarak gözenekli bünye elde edilmesi sağlanmıştır.



Fotoğraf: 1 Etrüsk (M.Ö. 5. yy.) ve Roma Dönemine Ait Toprak Ekmek Pişirme Kabı (Zadar Müzesi, Hırvatistan, M.Ö. 2. yy). (Jelic, 2013).
(<http://www.roman-reenactor.com/roman%20military%20bread%20making.html>)

Roma, Etrüsk egemenliğinde ve Etrüsk kökenli krallar tarafından yönetilen bir kent olduğundan; yönetim, yaşam tarzı, yemek kültürü gibi her alanda birbirlerinden etkilenmişlerdir. Fotoğraf 1’de görüldüğü gibi M.Ö. 5. ve 2. yüzyıllarına ait olduğu düşünülen Etrüsk ve Roma dönemi toprak ekmek pişirme kaplarının biçimleri, birbirlerinin neredeyse aynısıdır. Görseller incelendiğinde, iri taneli toprak malzemelerden oluşan bünyelerden elle şekillendirilerek yapıldığı anlaşılmakta ve bu iki formdaki kaba, kırmızı demir oksit içeren astar sürüldüğü düşünülmektedir. Her iki koni formunun üzerine, tutmak için geniş bir kulp yapılmıştır.



Fotoğraf: 2 Erken Dönem Krallığı, Mısır, M.Ö. 2600-2500, (Carretero, 2017).
(<https://blogs.ucl.ac.uk/researchers-in-museums/2017/02/09/3500-year-old-bread-and-beer-from-the-new-kingdom-egypt/>)

Fotoğraf 2’de Mısır’da Kahire Müzesinde sergilenen M.Ö. 2600-2500 yıllarına ait olduğu düşünülen ekmeğin pişirme kabı incelendiğinde, toprak kabın içinde bir göz şekli bulunmaktadır. Bu gözün yapılmasının nedeni, ekmeğin hamuru kabardığında o gözün üzerine çıkarak ekmeğin piştiğinin anlaşılmasıdır. Göz şekli, ekmeğin piştiğini kontrol etmek için işaret olarak kabul edilmekteydi.

Fotoğraf 3’te İngiltere’de bulunan Batı Sussex’te hizmet veren Roma mutfağında Roma fırınının ve ekmeğin pişirme toprak kabını temsil eden bir replikası bulunmaktadır. Bu replikada, yapılan fırının yerden yüksek inşa edilmesinin nedeni; pişirimi yapan kişinin eğilmeden kolaylıkla ekmeğin fırınlayabilmesini sağlamak içindir. Roma dönemine ait ekmeğin pişirimi için kullanılan toprak kabın biçiminde alt kısım açık olduğundan bir çeşit kapak işlevi görmektedir. Gövde şişkin bir yapı oluştururken yukarı kısmında, tutmanın kolay olması için dışarı doğru eğimli dudak çıkıntısı bulunmaktadır. Dudak kısmının üst tarafında ise, iç bükey bir açığı oluşturulmuştur. Bunun nedeni, közlerin bu girintiye konularak sabit bir şekilde konumlanması sağlamaktır. Yukarıdan aşağı inen dilimler ise, dekorlama amaçlı yapılmıştır.



Fotoğraf: 3 Roma Dönemi, Ekmeğin Pişirimi için Yapılan Toprak Kabın Replikası, İngiltere.
(Karakurt, kişisel fotoğraf arşivi, 2017).

Yukarıda bahsedilen fırın sisteminde, odun ateşi kullanılmaktadır ve fırın önceden yakılarak ısıtılmaktadır. Ekmeğin pişirimi için kullanılan sınırsız toprak kap da fırın yanarken üzerinde beklediğinden, içi ve dışı tamamen ısıyı emmektedir. Mayalanan ekmeğin hamuru, fırının üzerine konularak topraktan yapılmış kapak üzerine kapatılmaktadır. Ardından bu kabın üzerine ve yanlarına maşayla köz odun parçaları konularak hem alttan hem de üstten ekmeğin eşit ısıda pişirilmektedir. Isıyı önceden muhafaza eden toprak bünye, ekmeğin kabarmasını ve hamurlaşmadan pişmesini sağlamaktadır.

Roma döneminden kalma küçük bir portatif fırının parçaları (Toprak pişirme kabı), Chester Roma Amfityatrosun'da bulunmuştur. Hızlı pişirim yapmak için bu toprak pişirme kapları sıklıkla tercih edilmiştir. Fotoğraf 4'te bu buluntunun bir replikası görülmektedir. Bu replikadaki pişirme sisteminde görüldüğü gibi; düz bir taş üzerine yakılan ateş, köz haline getirilmiş ve taşın yüzeyi kül kalıntılarından temizlenerek ekme hamuru taşa konulmuştur. Ardından üzerine topraktan yapılmış pişirme kabı kapatılmıştır. Bu toprak kabın üst kısmında yer alan aşağı doğru eğimli olan bölgeye de közler yerleştirilerek pişirilmeye bırakılmıştır.



Fotoğraf: 4 Chester Roma Amfityatro'da Bulunan Ekme Pişirme Kabı Replikası (Taylor, 2009).
(<http://pottedhistory.blogspot.com.tr/2009/11/bread-and-circuses.html>)

Bir başka Roma toprak pişirme kabı ise Fotoğraf 5'te verilmiştir. Replikaları görülen bu toprak formda hem et yemekleri hem de ekme pişirilebilmektedir. Replikaları yapılan bu toprak formda Roma yemekleri deneysel olarak uygulanmıştır.

Bu replika incelendiğinde, iki ayrı parçadan oluşan bir form görülmektedir. Alt tabak, ekme veya yemeklerin pişirileceği çukur bir alana sahipken, tabağın kenar kısmı köz konulabilmesi için geniş bir yüzeyden oluşmaktadır. İkinci parça ise tabağın üzerine yerleştirilen kapak kısmıdır. Üst kısımda dışarıya doğru açılan bir eğim bulunmaktadır ve kubbe kısmının kenarına köz konulabilmesi için iç bükey eğim verilmiştir. Közün ısıyla yiyecekler pişirilmektedir.



Fotoğraf: 5 Roma Toprak Pişirme Kabı Replikası (Grainger, 2013).
(<https://blog.britishmuseum.org/from-parthian-chicken-to-flat-breads-experimenting-with-a-roman-oven/>)

Şema 1'deki kesit görüntüye bakıldığında, formun ikinci parçasının ortasında havalandırma veya gözlemlene deliği ve deliğin kapağı bulunmaktadır. Böylece yemeğin pişme durumu kontrol edilebilmektedir.



Şekil: 1 Roma Toprak Pişirme Kabı Kesit Görüntü (Grainger, 2013).

(<https://blog.britishmuseum.org/from-parthian-chicken-to-flat-breads-experimenting-with-a-roman-oven/>)

Roma dönemi toprak ekmeğin pişirme kaplarının biçimsel özellikleri göz önünde bulundurulduğunda, formların ekmeğin pişirme amacına uygun olarak tasarlandığı ve bünyelerinin bu bağlamda şekillendirildiği gözlemlenmiştir.

Ekmeğin Sanat Alanındaki Yeri ve Ekmeğin Kavramıyla Yapıt Üreten Sanatçılar

Ekmeğin kavramı her kültürde evrensel olarak kullanılmaktadır. Gündelik yaşamımızın temel bir parçasını oluşturan ekmeğin, zengin ve fakir kesim olarak adlandırılan her iki sınıfa tarafından da tüketilmektedir. Adeta toplumsal statüde bir denge sağlayan ekmeğin kavramının sanat alanına da yansımaları yadsınamaz bir gerçektir. Sanatçılar yıllar boyunca gerek ekmeği resmetmiş gerekse de kavramsal bağlamda ekmeğe eserlerinde yer vermişlerdir. Sanat alanında ekmeğin gündelik kullanımından çok daha fazlasını sembolize etmektedir. Politika, sanat ve dinsel bağlamda birçok alanda ikona olarak kullanımının yanı sıra, dokusu ve şekli ile de kendisini sanatçılara hayran bıraktırmıştır.

Özellikle 20. yüzyıl sanatında ekmeğin farklı bir sanatsal muamele görmeye başlamıştır. Ekmeğin tasvirini Sürrealist sanatçı Salvador Dalí tarafından farklı bir boyuta taşınmıştır. Dalí'nin eserlerinde ve halka açık performanslarında ekmeğin yoğun bir şekilde yer almıştır. Basit bir gıda ürünü olarak görülen ekmeğin, Dalí için sanat hayatı boyunca en etkileyici kavramlardan biri olmuştur. Dalí'nin 1945 ve 1926 yıllarında yaptığı Ekmeğin Sepeti adlı eserleri sanat tarihi açısından önemlidir (Resim 1-2).



Resim: 1 Ekmeğin Sepeti, Salvador Dalí, Ahşap Panel Üzerine Yağlı Boya, 33x38 cm., 1945, Yer: Gala-Salvador Dalí Vakfı, Figueres.

(<https://www.dalipaintings.com/the-basket-of-bread.jsp>)



Resim: 2 Ekmek Sepeti, Salvador Dalí, Ahşap Panel Üzerine Yağlı Boya, 31,5x31,5 cm., 1926
Yer: The Dalí Museum, St. Petersburg (Florida).
(<https://www.dalipaintings.com/basket-of-bread.jsp>)

Dalí'nin ekmeğe karşı olan tutumu adeta bir takıntı boyutundadır. Eserlerinde ekmeği resmetmesinin yanı sıra ekmeği hazır nesne olarak birçok alanda da kullanmıştır. Bunun en önemli örnekleri İspanya Figueres'de bulunan Dalí müzesinde görülmektedir. Dalí Müzesi, Dalí'nin çocukluk döneminde belediye tiyatrosu olarak hizmet vermiştir ve Dalí ilk sergisini burada açmıştır. İspanyol İç Savaşı'nda bina hasar görmüş ve daha sonrasında Figueres Belediye Meclisi tarafından 1960 yılında sanatçıya hibe olarak verilmiştir. Dalí binayı kendine özgü bir şekilde yeni baştan tasarlayarak, 1974 yılında müzeyi aktif hale getirmiştir. Müzede, Dalí'nin 4000 sanat eserinden oluşan kendi koleksiyonu yer almaktadır. Müze binasının çatısında yumurtalar, müzenin cephe duvarlarında ise matador şapkalarını andıran yüzlerce adet ekmek yer almaktadır. *Çatıda bulunan yumurtaların doğurganlığı ve üremeyi simgelediği düşünülmektedir* (Fotoğraf 6). Dış duvarlardaki ekmek somunları ise klasik Katalan ekmeklerinden yapılmıştır ve bereketi sembolize etmektedir.



a. Ekmek Heykeller



b. Yumurta Heykeller ile Ekmek Heykellerin Genel Görüntüsü

Fotoğraf: 6 Dalí Müzesi Dış Cephe, İspanya (Dalí Theatre-Museum, Figueres).
(<https://www.salvador-dali.org/en/dali-foundation/>)

Dali'nin ekmek ile olan serüveninin bir parçası da Paris'te geçmiştir. 1969 yılında Lionel Poilane adlı ünlü ekmek ustası, ünlü ressam Salvador Dali ile tanışmıştır. Daha sonrasında sanatçı ile ekmek ustası arasındaki ilişki farklı bir boyuta taşınmış, Salvador Dali, Poilane'a ekmekten yapılmış çeşitli heykeller sipariş etmeye başlamıştır. 1971 yılında ise Dali, kendisine özel olarak ekmekten yapılmış yatak, dolap ve komodinden oluşan bir yatak odası takımı imal etmelerini istemiştir (Ayşem, 2010).

Salvador Dali'nin yanı sıra birçok ressam da ekmek figürü üzerine çalışmalar yapmıştır. Hollanda'lı ünlü ressam Johannes Vermeer de tablolarında yoğun olarak ekmek figürüne yer veren sanatçılardan biridir.



Resim: 3 Sütçü Kız (The Milkmaid), Johannes Vermeer, Tuval Üzerine Yağlı Boya, 46x41 cm., 1658-1660
Yer: Rijksmuseum, Amsterdam (Yapı Kredi Kültür Sanat, 2017).
(<http://sanat.ykykultur.com.tr/etkinlikler/geleneksel-janr-resmi-17-yuzyil-hollanda-resmi>)

The Milkmaid yani Sütçü Kız adındaki eser 1658 ile 1660 yılları arasında resmedilmiştir ve Amsterdam Rijksmuseum'da sergilenmektedir (Resim 3). Eserde pencereden mekâna giren ışık, hizmetçi ve nesnelere odaklanmıştır. Masanın üzerinde bütün bir ekmeğin içerisinde bulunduğu bir sepet ve yanında dilimlenmiş ekmekler bulunmaktadır. Sanatçı farklı nesne ve dokuları bir arada bir bütünlük içerisinde kullanmıştır. Vermeer resmettiği ekmek figürü ile Hristiyan sembolizmini kullanmış ve dinsel bağlamda göndermeler yapmıştır. Hristiyan sembolizminde ekmek figürü "İsa'nın Tenini" simgelemektedir (Yılmazkaya, 2008, s. 55-56).

Ekmeklerin ve fırın ürünlerinin geniş yer bulduğu çalışmalardan biri de Job Berckheyde'ye (1630-1693) aittir. Berckheyde Fırıncı isimli tablosunda iri yarı, kaba bir fırıncıyı bir öküz boynuzunu üflerken resmetmiştir (Resim 4). Müşterilerine ekmeklerin fırından yeni çıktığını ve sıcak olduğunu duyurabilmesi için belli ki çok kuvvetli üflemededir. Ekmekler için verdiği emek ve harcadığı çaba, ifadesinde kolayca fark edilir. Tablodaki fırıncı, bir duvar girintisi ile çerçevelenmiştir. Böylece izleyicinin dikkati, teşhir edilen ürünlere kaydırılmıştır (Ay Akdeniz, 2017, s. 85).



Resim: 4 Fırıncı (The Baker), Job Berckheyde, Tuval Üzerine Yağlıboya, 63.3 x 53 cm., 1681, Worcester Art Museum, Worcester (Ay Akdeniz, 2017, s. 86).

Ekmek figürünün yoğun olarak kullanıldığı diğer bir eser ise, Jan Steen adlı ressamın Leiden’li Fırıncı Arent Oostwaard ve Eşi Catharina Keizerswaard adlı eseridir (Resim 5).



Resim: 5 Leiden’li Fırıncı Arent Oostwaard ve Eşi Catharina Keizerswaard, Jan Steen, Pano Üzerine Yağlı Boya, 37.7 x 31.5 cm., 1658, Rijksmuseum, Amsterdam (Sakıp Sabancı Müzesi, 2012).

(<http://www.sakipsabancimuzesi.org/tr/sayfa/sergiler/karanlikla-isigin-bulustugu-yerde>)

Sanatçının nesne ile birlikteliğinden ortaya çıkan yolculuğu, sıradan bir şekilde görülemez. Sanatta nesne; odaktaki bir ayrıntı, bir fon ya da zamana ve ana dair bilgi veren bir ipucu, konuyu tamamlayan bir bağlam ya da konunun özü olarak sürekli değişen ve başkalaşan bir yapıya sahiptir. Aynı zamanda bu süreç uzun tarihsel bir yolculuktan geçmiştir. Nesne üzerinden sanatçı incelendiğinde ortaya; karşı çıkma, reddetme, düşünce gücüyle var etme gibi özellikler çıkmaktadır. ‘Sanatçı Nesnesi’ tanımı; ilk bakışta sanatçıya ait olan, sanatçının kullandığı nesnelere ifade eden bir kavram gibi algılsa da sanatçının yorumlayarak, kavramsallaştırarak, yeniden biçimlendirerek anlamından kopardığı ve bu bağlamda yeni bir algı süreci öne çıkararak özgünleştirdiği fiziki nesnelere kapsamaktadır (Ünay, 2015, s. 2-5).

Bu düşünceden yola çıkılarak, ekmeğin aslında sanatçının nesnesi olduğu söylenebilir. Baudrillard, nesnenin sanat eserine dönüşümünü, estetiğin başkalaşım sürecinin sonucu olarak görmekte ve yararsızlık ilkesi ile ilişkilendirmektedir. Bir nesneyi sanat eserine çevirmek için onu yararsızlık katına çıkarmanın yeterli olduğu görülür. (Ünay, 2015, s. 20).

Ekmeğin hazır bir nesne olarak kullanılmaya başlanması daha da önemli bir kavramı doğuracaktır; mekân sorunsalı. Bu bağlamda da sanatçı Daniel Buren’in “Bir Dilim Ekmek” felsefesi ön plana çıkacaktır. Sanatçının ‘Bir Dilim Ekmek’ başlıklı yazısında, bir dilim ekmeğin fırında sergilendiğinde diğer ekmeğin dilimlerinden ayırt edilmesinin zor iken, müze ya da galeriye koyulup orada sergilendiğinde, ekmeğin dilimini sanat yapıtına dönüştürdüğünü ifade etmektedir (Artun, 2005, s. 172).

Daniel Buren’in vurguladığı üzere;

BİR DİLİM EKMEK

“Boş bir müze ya da galeri hiçbir anlama gelmez, sonuçta her an bir jimnastik salonuna ya da bir fırına dönüştürülebilir ve bu dönüşüm orada olacakları ya da orada satılacakları etkilemez, bir zamanlar orada sanat yapıtları vardı diye o mekânların sosyal statüsü değişmez. Bir sanat yapıtını bir ekmeğin fırınına koymak ya da onu orada sergilemek, fırının işlevini değiştirmez ama fırında sanat yapıtını bir dilim ekmeğe dönüştüremez.

Bir dilim ekmeği bir müzeye koymak ya da orada sergilemek onun işlevini değiştirmez ama müze en azından sergi süresince, o bir dilim ekmeği bir sanat yapıtına dönüştürür.

Şimdi hadi, bir dilim ekmeği bir ekmeğin fırınında sergileyelim ve bakalım: O bir dilim ekmeği diğer ekmeğlerden ayırmak zor, hatta olanaksız olacaktır. Sonra da bir sanat yapıtını, herhangi bir sanat yapıtını bir müzede sergileyelim: o yapıtı öteki yapıtlardan ayırmamız mümkün müdür gerçekten?” (O’Doherty, 2010, s. 12).

Daniel Buren’in belirttiği üzere; sanat yapıtı, bir galerinin hem kültürel hem de mimari koşullarının yansıttığı rolü görmezlikten gelse ve önceden tanımlı olmakta dirense de sonuçta her mekân, “biçimsel mimari sosyolojik ve politik olarak kendi anlamını içinde gösterilen nesneye yani yapıta aşılacaktır” (O’Doherty, 2010, s. 12).

Güncel sanat bağlamında ekmeğin ile vurgulanan önemli yapıtlardan biri ise, 2009 yılındaki 11. Uluslararası İstanbul Bienali’nde sanatçı Hans-Peter Feldmann’ın 2008 yılında yaptığı Ekmek adlı işidir (Fotoğraf 7). Sanatçı içi yenmiş bir dilim ekmeği sergilemiştir. Sanatçının; Brecht’in “önce ekmeğin gelir ardından ahlâk” savı ile bağdaştırdığı sanat felsefesi büyük ölçüde ses getirmiştir (Yılmaz, 2016).



Fotoğraf: 7 Ekmek, Hans-Peter Feldmann, 2008 (Yılmaz, E. 2016).
(<http://sanatonline.net/guncel-sanat/cagdas-sanatin-hazir-nesneyle-imtihanı>)

Sonuç

Toprak kaplar eski çağlardan bu yana yaygın olarak kullanılmaktadır. Ekmek ve yemek pişirme kapları da aynı şekilde sıklıkla tercih edilen objeler olarak tarihte yerini almıştır. Ekmek; ihtiyaç olmasının yanı sıra, önce statüyü dengelerken daha sonraki dönemlerde bu ihtiyaç ekmeğin türüne, şekline, kullanılan hamurun beyaz ya da esmerliğine göre zenginliğin, şatafatın bir göstergesi haline gelmiştir. Roma dönemi örneğine bakıldığında ise, toprak kaplar, günlük kullanım nesnesi olmasının yanı sıra, sanatsal alanda da farklı bir yere sahiptir. Geniş bir mutfak kültürüne sahip olduğu bilinen Roma imparatorluğu döneminde, pişirme ve gündelik amaçlı kullanılan mutfak seramikleri sıkça tercih edilmiştir. Bununla birlikte Roma mutfağında ekmeğin önemli bir yerde olmasıyla, Terra Cota pişirim kapları ön plana çıkmıştır. Bu kaplar, biçimsel açıdan tek ya da iki parçalı olabilmektedir. Terra Cota pişirim kapları, ateşin etkisiyle ısıyı bünyesine emen bir özelliğe sahiptir ve uzun süre toprak bünye sıcak kalabilmektedir. Yavaş pişirilmesi gereken ekmeğin için oldukça kullanışlı ve tercih edilebilen bir yapıya sahiptir. Ayrıca Terra-Sigillata ve biçimsel sade dekorlamaların hâkim olduğu bu kaplar, günümüzde yapılan replikalarıyla varlığını halen sürdürmektedir. Görülüyor ki, antik dönemden günümüze toprak kaplar ve kullanım alanları güncelliğini yitirmemiş ve araştırma konusu olmaya devam etmiştir.

Ekmek kavramının sosyo-kültürel bağlamda bireyler arasında denge kurduğu tarihsel süreçte, statü ayrımı yapılmaksızın önemli bir yeri olduğu bilinmektedir. Ekmeğin pişirim elemanı olmasının yanı sıra sanat alanının da bir parçası olduğu bu araştırmaya konu olmuştur. Sanat tarihinde ve güncel sanatta yoğun olarak kullanıldığı gözlemlenen ekmeğin kavramı, ilerleyen süreçlerde de araştırmaya açık olacak ve sanat alanındaki ilgisi devam edecektir.

Bu çalışmanın yeni araştırmalara ışık tutacağı ve bundan sonraki süreçte de yeni açılımlar yapılabileceği düşünülmektedir. İlk aşamada Roma dönemi ve sanatın bir nesnesi olan ekmeğin ele alınırken, ikinci aşamada farklı antik dönemlere ait ve özellikle zengin bir kültüre sahip olan Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde halen kullanılmakta olduğu bilinen toprak ekmeğin pişirme kapları incelenerek, replikalarının seramik malzemeyle yeniden üretilmesi ve uygulamalı olarak ekmeğin pişirimi yapılması planlanmaktadır. Üçüncü aşamada ise, antik ekmeğin pişirme kap formlarının, seramik sanatına esin kaynağı olması ve modernleştirilerek yeni tasarımlara ulaşılması hedeflenerek, bir sergi konusu olarak da ele alınması düşünülmektedir.

Kaynaklar

- Artun, A. (2005). *Sanatçı Müzeleri*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Ay Akdeniz, D. (2017). 17. Yüzyıl Hollanda Resim Sanatında Yiyecek-İçecek Öğeleri: Portre, Tür ve Ölüdoğa Sanatından Örneklerle (Food and Drink in 17th Century Dutch Painting). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (1). 76-95. DOI: 10.21325/jotags.2017.60
- Ayşem, H. (2010). Ekmekten yatak odası takımı yapıyorlar. 5 Mayıs 2018. <http://www.posta.com.tr/ekmekten-yatak-odasi-takimi-yapiyorlar-huban-aysem-yazisi-50060>
- Carretero, L. G. (2017). 3,500-year-old bread and beer from the New Kingdom, Egypt. 8 Nisan 2018. <https://blogs.ucl.ac.uk/researchers-in-museums/2017/02/09/3500-year-old-bread-and-beer-from-the-new-kingdom-egypt/>
- Çakır Tezgin, N. (2016). Buğday, Ekmek ve Uygarlık. Konuşmacı Ahmet Uhri'nin Konferans metninin web ortamındaki yayınından alınmıştır. 18.03.2016 <http://ascifok.com/default.asp?sayfa=10&id=1109>
- Çizer, S. (2005). Antik Sinter Astarın Yeniden Canlandırılması, Günümüzde Terra Sigillata. *Seramik Türkiye*, Haziran, (No.09), 110-121.
- Dali, S. (1945). The Basket of Bread (Ekmek Sepeti). 5 Mayıs 2018. <http://ascifok.com/default.asp?sayfa=10&id=1109>
- Dali, S. (1926). The Basket of Bread (Ekmek Sepeti). 5 Mayıs 2018. <https://www.dalipaintings.com/basket-of-bread.jsp>
- Dali Theatre-Museum. Figueres, Spain, 09 Temmuz 2018. <https://www.salvador-dali.org/en/dali-foundation/>
- Fırat, M. (2012). Phokaia Roma Dönemi Mutfak Kapları: Güveç Formu. *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 27. 153-166.
- Fırat, N. (1999). *Perge Konut Alanı Keramiği*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Grainger, S. (2013). From Parthian Chicken to Flat Breads: Experimenting with a Roman Oven. 12 Nisan 2018. <https://blog.britishmuseum.org/from-parthian-chicken-to-flat-breads-experimenting-with-a-roman-oven/>
- Jelic, J. (2013). Panis Militaris. 2 Mayıs 2018. <http://www.roman-reenactor.com/roman%20military%20bread%20making.html>
- Johns, C. (1971). *Arretine and Samian Pottery*. London: The British Museum.
- Karakurt, H. A. (2017). İngiltere gezisi fotoğraf arşivi.
- Kaya, N. (2003). Ankara Ulus Kazısında Ele Geçen Baskılı Kaplar. *Les Ceramiques en Anatolie Aux Epoques Hellenistique et Romaine*, 15. 111-115.
- Korkut, T. ve Ercan, B. (2014). Likya Bölgesinde Roma Dönemi Yemekleri ve Pişirme Kapları: Deneysel Arkeolojik Bir Uygulama. *Akdeniz Sanat Dergisi*, 1 (1). 95-106.

- O'Doherty, B. (2013). *Beyaz Küpün İçinde Galeri Mekânının İdeolojisi* (A. Antmen, Çev.). İstanbul: Sel Yayınları.
- Sakıp Sabancı Müzesi. (2012). Karanlıkla Işığın Buluştuğu Yerde. 5 Mayıs 2018. <http://www.sakipsabancimuzesi.org/tr/sayfa/sergiler/karanlikla-isigin-bulustuğu-yerde>
- Taylor, G. (2009). Bread and Circuses. 8 Nisan 2018. <http://pottedhistory.blogspot.com.tr/2009/11/bread-and-circuses.html>
- Ünay, S. (2015). *Sanatçının Nesnesi, Yayımlanmamış Sanatta Yeterlik Tezi*. Hacettepe Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü.
- Yapı Kredi Kültür Sanat. (2017). Geleneksel Janr Resmi-17. Yüzyıl Hollanda Resmi. 12 Mayıs 2018. <http://sanat.ykykultur.com.tr/etkinlikler/geleneksel-janr-resmi-17-yuzyil-hollanda-resmi>
- Yılmaz, E. (2016). Çağdaş Sanatın Hazır-Nesneyle İmtihani. 7 Mayıs 2018. <http://sanatonline.net/guncel-sanat/cagdas-sanatin-hazir-nesneyle-imtihani>
- Yılmazkaya, G. (2008). *Vermeer'in Resimlerindeki Simgesel Anlamlar*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Zoroğlu, L. (2003). Doğu Sigillatların İmalat Yerleri ve Dağılımı Sorunu. *Les Ceramiques en Anatolie Aux Epoques Hellenistique et Romaine*, 15. 121-123.