





Antik Zeugma Kenti Seramik Kap Örnekleri Kullanılarak Yapılan Roma Yemeği ve Duyusal Analizleri (Roman Food and Sensory Analysis Using The Ancient City of Zeugma Ceramic Vessel Samples)

* Tulga ALBUSTANLIOĞLU ^a , Servet Kazım GÜNEY ^a , Nurten BEYTER ^a ,
İlkay YILMAZ ^a 

^a Baskent University, Faculty of Fine Arts Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara, Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:

15.02.2023

Kabul Tarihi: 16.03.2023

Anahtar Kelimeler

Antik Roma

Zeugma

Duyusal Analiz

Yemek Kültürü

Gastroarkeoloji

Keywords

Ancient Rome

Zeugma

Sensory Analysis

Food Culture

Gastroarchaeology

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Beslenme insanlığın en temel ihtiyacıdır ve insanlığın eski çağlarda nasıl beslendiği sıklıkla merak konusu olmaktadır. Antik Roma yemek kültürü hakkındaki bilgiler kazılarda bulunan seramik kaplar, diğer pişirme kapları, yemek artıkları, mozaikler, kabartmalar, kapların içindeki kömürleşmiş yemek artıkları ve yazılı kaynaklardan elde edilmektedir. Buluntularda elde edilen hayvan kemikleri ve tohumlar da antik dönem beslenme kültürüne dair bilgi vermektedir. Antik dönemin yemek kültürü açısından kurucu özelliği de dikkate alındığında, yemek kültürünün devamlılığı ve bilinirliği bakımından bu döneme ait yapılan çalışmaların önemli olduğu değerlendirilmektedir. Bu temadan hareketle yapılan bu çalışmada; Antik Zeugma Kenti Roma Dönemi pişirme kap örnekleri Başkent Üniversitesi Seramik Sanat ve Uygulama Merkezi tarafından aslına benzer şekilde yeniden yapılmıştır. Bu çalışmanın amacı Antik Dönem Roma kaynaklarından Apicius ve Cato'nun tariflerine uygun olarak antik yemeklerin üretilmesi, antik kaplarda servis edilerek deneyimli panelist grubu ve tüketiciler tarafından duyusal değerlendirmeye tabi tutulmasıdır. Analizlerde görünüş, koku, doku, lezzet ve genel beğeni alt başlıklarla değerlendirilmiştir. Analizler sonucunda eğitilmiş panelistlerin lactuca patina, vitellina fricta ve libum'a 9 'lu skalaya göre genel beğeni açısından sırasıyla 7.88±0.74, 7.75±0.62, 7.57±0.68 değerleri ile ortalamanın üzerinde puan verdikleri görülmüştür. Tüketici beğeni testinde ise 5'li skalaya göre aynı sırayla 4.66±0.52, 4.62±0.68, 4.09±1.15 değerleri ile genel beğenin yüksek olduğu bulunmuştur.

Abstract

Nutrition is the most basic need of human beings and it is often a matter of curiosity how humanity was fed in ancient times. Information about the ancient Roman food culture is obtained from ceramic pots, other cooking pots, food residues, mosaics, reliefs, charred food residues in the pots and written sources. Animal bones and seeds obtained from the finds also provide information about the ancient nutrition culture. Considering the founding feature of the ancient period, studies of this period are important in terms of the continuity and awareness of the food culture. This study based on this theme; The ancient city of Zeugma Roman Period cookware samples were reconstructed by Başkent University Ceramic Art and Application Center in a similar way to the original. The aim of this study is to produce Ancient dishes in accordance with the recipes of Apicius and Cato from Ancient Roman sources, serve in antique containers and subject to sensory analysis by experienced panelists and consumers. In the analysis, appearance, smell, texture, taste and general taste were evaluated under sub-headings. As a result of the analyzes, it was seen that the educated panelists gave lactuca patina, vitellina fricta and libum scores above the average with the values of 7.88±0.74, 7.75±0.62, 7.57±0.68, respectively, in terms of general appreciation according to a 9-point scale. In the consumer taste test, general taste was found to be high with the values of 4.66±0.52, 4.62±0.68, 4.09±1.15 on a 5-point scale.

* Sorumlu Yazar

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

DOI: 10.21325/jotags.2023.1218