

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

Öz

Beslenme insanoğlunun 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 eğitimli 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.

Keywords

Ancient Rome

Zeugma

Sensory Analysis

Food Culture

Gastroarchaeology

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

GİRİŞ

Roma ordusundaki beslenme alışkanlıkları gastroarkeoloji kapsamında araştırılması gereken konular arasında yer almaktadır. Gastroarkeoloji; arkeolojik kazılarda bulunan materyallerin incelenmesi ile Antik dönem gastronomi kültürünü anlamaya yönelik bir alandır (Albustanlıoğlu & Yılmaz, 2021). Roma ordusunda genellikle tahıl tüketimine dayalı bir diyet uygulanmış olduğu düşünülmüş olsa da, özellikle seferler ve savaşlar dolayısıyla sürekli hareket halinde bulunan böylesine büyük bir gücün tahıl dışında gıdaları tüketmiş olması yüksek bir olasılıktır. Bu kapsamda et, çeşitli sebze ve meyveler, çeşitli süt ürünleri, bakliyat, zeytinyağı, şeker, tuz ve şarap gibi besinleri de günlük diyetlerine eklemiş olmaları düşünülmektedir (Turan, 2016). Yemeklerini pişirmek için zeytinyağından yararlanmışlardır. Genel anlamda Roma beslenme tarzını Akdeniz diyeti olarak tarif etmek zorlayıcı bir tahmin olmaz. Tahıllar, şarap, zeytin ve zeytinyağı onların beslenmesinde önemli yer tutmaktaydı, bununla birlikte mevsimine göre sebze-meyveler, bal, fındık-ceviz türü kabuklu yemişler ve balık en yaygın besin türleridir. Besleyici kırmızı etlerden sığır eti domuz etine göre daha az tüketilmekteydi, sakatat ile domuz eti karışımından yapılmış soslar ve daha başka işlenmiş et ürünleri Romalıların tercihleri arasında yer almaktaydı. Gerek bulamaç olarak yenen, gerekse ekmek ya da çörek yapılarak tüketilen tahıllar günlük kalori ihtiyaçlarının neredeyse tamamına yakını karşıladığından Roma diyetinde en önemli besin grubunu oluşturmaktaydı. Yemeklerinde tatlı-ekşi-tuzlu karışımı tatlardan hoşlanıyor ve bunu elde edebilmek için çeşitli soslar geliştiriyorlardı (Güveloğlu, 2018, s. 206).

Bu çalışmanın amacı Antik dönem Roma yemek yazarları Apicius ve Cato'nun kitaplarından seçilmiş orijinal reçetelerin, günümüz koşullarında ulaşılabilen malzemelerle üretilen yemeklerinin duyuşsal analizlerinin yapılması ve tüketici beğenilerinin belirlenmesidir. Gerçekleştirilen bu deneysel etkinliğin menüsünü Lactuca Patina: Marul ile hazırlanan kıvamlı çorba; Vitellina Fricta: Dana eti ve kuru üzüm ile hazırlanan et yemeği ve Libum: Peynirli kek oluşturmuştur. Roma İmparatorluğunun Anadolu'daki en büyük ve en önemli kentlerinden biri olan günümüz Gaziantep ili Nizip İlçesi sınırlarında yer alan Zeugma Antik Kentinde tüketilmiş olduğu düşünülen yemekler tekrar canlandırılmıştır. Bu sayede bu yemeklerin bilinirliği artabilecek ve Anadolu'nun antik yemek kültürüne dair farkındalık oluşturulabilecektir.

Kavramsal Çerçeve

Antik Roma'da Convivium

Son yıllarda Zeugma'nın gerek kent sınırları içinde gerekse dışında gerçekleştirilen arkeolojik yüzey araştırmaları ile jeofizik ölçümlerinin verileri değerlendirildiğinde, Zeugma'daki Roma Lejyon yerleşkesinin niteliği ve yeri konusunda yeni hipotezler ortaya konmuştur. Zeugma'da yer alan lejyonların bölge genelinde sürdürdükleri imar faaliyetlerinin kapsamı çok büyüktür. Zeugma bu büyük organizasyonların yönetildiği bir merkez olarak kullanılmıştır. MS 66/67 yılları esnasında kente daimî olarak yerleşen Legio III Scythica'nın Zeugma ve bölge açısından oldukça büyük öneme sahip olduğu bilinmektedir (Görkay, 2017). MS 2. ve 3. yüzyıllarda Legio III Scythica'ya ilaveten birçok yardımcı lejyonun ve bunlara ait birliklerin Zeugma'ya gelmiş olduğu, bölgede elde edilen yazıtlardan anlaşılmaktadır. Zeugma'da Legio III Scythica dışında başka lejyonlar ile bunlara bağlı farklı birlikler de görev almıştır. Askeri operasyonlar dışında da söz konusu bu lejyonların veya bunlara ait yardımcı birliklerin askeri operasyonların dışında faaliyetlerde bulunup bulunmadıkları konusunda Arulis (Ehneş/Gümüşgün) Taş Ocağı bize önemli bilgiler vermektedir. Zeugma'daki yerleşik Legio III Scythica dışında bölgede varlığı kesin olarak saptanamamış bir diğer lejyon olan Legio III Flavia Felix'e ait, Gümüşgün Taş Ocağında 2015 yılında

bulunan 2 yazıt, bu konudaki tereddütleri ortadan kaldırmaktadır. Bulunan bu yazıtlar birlikte Legio III Scythica dışında, Legio III Flavia Felix'in doğrudan taş üretim faaliyetine katıldığı ve Zeugma yakın çevresinde inşa faaliyetlerinde birlikte yer aldıklarını ortaya çıkarmıştır (Albustanlıoğlu, 2017).

Etkinliğin tarihsel temasını, Zeugma Antik kentinin yerleşik Lejyonu LEG III Scythica'nın generali Gaius Aemilius Maximus ile LEG III Flavia Felix Lejyonu generali Traianus Mucianus arasındaki Zeugma kentindeki antlaşma Convivium'u oluşturmuştur. Antik Roma'da convivium adı verilen şölensel yemek buluşmaları veya davetleri, geleneksel olarak olayın edebi, sanatsal ve mimari kanıtlarına odaklanmıştır. Bu nedenle, Antik Roma yemek felsefesini oluşturan seçkin bir aristokratik gruba yönelik olması convivium'un en büyük özelliğidir. Plutarch'ın quaestiones con vivales (Masa Konuşmaları) adı verilen ve Genç Plinius'un "Mektuplar" adlı eserinde yer alan pasajlarda, yemek yemenin amacı ve uygulamasına dair idealize edilmiş tanımlar olarak kabul edilebilecek örnekleri sunmaktadır (Dunbabin, 2003, s. 159-60).

Convivium'ların ortaya çıkması Roma aristokratik yapısının oluşmasına, tanımlanmasına ve sürdürülmesine yardımcı olmuştur. Plutarch, resmi yemeğin önemli sosyal ve olasılıkla politik ve ekonomik bağlantılar kurma fırsatı sunduğunu belirtmektedir. Convivium'ların ikici amacının ise yiyecek tüketimi olduğunu iddia etmektedir. Roma toplumunda convivium'lara katılma nedeni çoğu zaman yeni dostlar kazanmak veya önceki dostlarıyla iyi vakit geçirmektir. Diğer taraftan bu etkinliklere katılmayı ihmal eden kişi için sosyal ortamdan uzak kalarak kendi siyasi, politik veya ticari gücünü zayıflatmaktan başka bir anlam taşımaz. Convivium'lara katılan davetliler yemek tüketmekten daha fazla sohbeti, eğlenceyi ve dostluğu paylaşmak için gelmektedirler (Clement & Hoffleit, 1969: 293). Genç Plinius, bir tanıdığına yazdığı mektupta daha idealleştirilmiş olsa da benzer bir duyguyu ifade eder. Bir yemek davetinde, evinde yemek yerken sınıf ayrımı yapmadığını, rütbe gözetmeksizin tüm misafirlere aynı yemek ve içkiyi ikram ettiğini anlatmaktadır. "Konuk davet ettiğimde sınıf ayrımı yapmak için değil yemek içindir; onları eşit olarak aynı masaya getirdim, bu yüzden onlara her şeyde aynı muameleyi yapıyorum, azat edilen köleler bile benim yemek arkadaşım, azatlı değil" (Korsmeyer, 1999, s. 97).

Arkadaşının şaşkınlığı Plinius'un davranışının olağandışı olduğunu ve davet veren çoğu aristokratın aslında sınıf ve rütbe ayrımı yaptığını göstermektedir (Clement & Hoffleit, 1969, s. 193). Bir yerde Plinius'un bu davranışı toplantılardaki yemek dağıtımı ve tüketimi seçimlerinin yalnızca toplantıların atmosferini nasıl etkilediğine değil, aynı zamanda misafirlerin belirli sosyal ilişkilerini de vurgulayıp farklılaştırdığına dair sofistike bir anlayışı ortaya koymaktadır.

Varlıklı Romalılar akşam yemeği ile içecek bölümünü kendi sınıflarının zenginliğiyle birleştirip birlikte yaşamak anlamına gelen convivium temasını yarattılar. Amaçları yalnızca birlikte yiyip içmek değildi, bazen seçim öncesi toplantılar düzenliyor, bazen bayramları kutluyor ya da imparatorların himayesinde halka açık conviviumlar düzenliyorlardı (Pantel, 2015, s.226). Cicero Romalıların convivium'unu Antik Helen ve Anadolu kültürlerinde birlikte içmek ya da birlikte yemek amacıyla düzenledikleri symposion'larından üstün görür; çünkü birlikte yaşamak birlikte içmekten ya da yemekten daha önemlidir. İmparatorlar tarafından finanse edilen organizasyonlarda eğlenceler oldukça pahalıya mal olabiliyor ve sabaha kadar devam edebiliyordu. Böylece imparator da gücünü ve zenginliğini kullanarak halkın gönlünü kazanmış oluyordu. Edebi metinler mutfak ve sunum ekiplerinin yanı sıra şölen düzeni ve sunulacak yemekler konusunda ev sahibinin bilgisine danışan kölelerin varlığına işaret etmektedir (Hankinson, 2008, s. 4-22).

Duvar resimleri, mozaikler, kullanılan kap tipleri ve malzemeleri Roma Convivium'larının en önemli kaynaklarını sunmaktadır. Ziyafet yemekleri tasvirleri, Etrüsk döneminden Erken Hristiyanlık dönemlerine kadar Roma Sanat geleneğinde çok yaygın olan betimlemeleri oluşturmaktadır. Pompeii'de bulunan duvar resimlerinde convivium sahneleri, mobilya, yemek kapları gibi materyallerin belirgin bir şekilde Roma tarzına yansıtmasına rağmen, atmosfer ve kompozisyonların hala doğrudan Helenistik geleneklerden alıntılama ile symposion olarak adlandırılan sahne tasvirinin olgunlaşmış bir uyarlamasını ortaya koymaktadır (Clarke, 2007). Geç Roma döneminde, ziyafet ikonografisi, symposion kompozisyonundan uzaklaşarak mekânın gerçekliğini ve sosyal yemekler sırasında gerçekleşen etkinlikleri daha doğru ve yalın bir şekilde yansıtmaktadır. Plutarch'ın Erken Roma dönemi convivium betimlemelerini yansıtan ziyafet tasvirlerini büyük ölçüde Geç Roma döneminin dönüşmüş yemek betimlemeleriyle görülmektedir. Bu dönüşümün önemli bir bölümü yenen yemek tasvirlerinin merkezi bir unsur olarak dahil edilmesinden kaynaklanmaktadır. Roma convivium'larının genel amacı yalnızca şarabın değil, bir yemeğin paylaşılması yoluyla birlikteliği ve dostluğu teşvik etmektir. Benzer şekilde convivium'lar olasılıkla gerçek yemek ortamlarının ve bunların organizasyonunun anlık görüntüsünü tasvir etmez; bunun yerine geçmiş güzel zamanların anılarını ve gelecekteki yemek paylaşımı isteğini uyandırmak için eğlence mesajları vermek üzere tasarlanmıştır (Clement & Hoffleit, 1969, s. 189).

Erken Roma döneminde bireysel olarak yiyeceğin tabaklar ile ziyafete katılanlara sunulması en yoğun olarak karşılaşılan uygulamadır. Erken dönem Roma yazarları resmiyet kazanmış bir convivium toplantısında konukların yemeklerinin çoğunu porsiyonlara ayrılmış tabaklar aracılığıyla davetlilere sunulduğu bir etkinlik olarak tanımlamaktadırlar (Hudson, 2010, s. 667). Konuklara servis edilen farklı türde yemekler kuşkusuz, ev sahibi ile konuklar arasındaki ilişkilerin niteliğini ortaya koymak için kasıtlı olarak kullanılan bir araç olmalıydı. Her yerde karşılaşılmayan süslü kekler (pemmata), ve Lidya'nın meşhur pudingleri, (kandulous) zengin soslar (opsa) ile öğütülmüş ve rendelenmiş lezzetlerden yapılmış diğer her türlü yemek bu kapsam içinde değerlendirilebilir (Clement & Hoffleit, 1969, s. 191). Convivium'un üçüncü bileşenini, porsiyonları konuklara dağıtmaktan sorumlu hizmetkarlar (servis elemanları) tarafından kontrol edilenler oluşturmaktaydı (Hudson, 2010, s. 667). Eşit paylaşım, gelen davetlilere hem boyut hem de şekil açısından aynı tabak takımlarının verilmesiyle büyük olasılıkla daha kesif hale getirilmiş olmalıdır. Yiyeceklerin konulduğu masa standartları her konuğun eşit porsiyonlar almasını sağlamıştır (Bradley, s. 1998). Kartaca'dan bir ziyafeti tasvir eden bir mozaik, bireysel dağıtımlarla ilişkili kapları içeren az sayıdaki resimden birini oluşturmaktadır. MS. 4. yüzyılın ikinci yarısına tarihlenen bu mozaik, bir convivium'da önündeki ve diğer bir masaya küçük kâse uzatan bir hizmetçi tarafından havada tutulan büyük bir tepsiye yerleştirilmiş tek biçimli küçük kâseleri tasvir etmesi açısından oldukça ilginçtir (Dunbabin, 2003, s. 91). Garnitürler, soslar ve hamur işleri gibi küçük, tamamlayıcı yemeklerin popüleritesi hem Erken hem de Geç Roma dönemlerinin antik literatüründe oldukça detaylı betimlenmiştir. MS. 5. yüzyılda Apollinaris, "ziyafet ustasının" (rex convivii) hazırlama ve dağıtma sorumluluğundaki soslardan (oxygara) bahsetmektedir (Hawthorne, 2000). Garnitürler bir Roma convivium'unda ana yemeğin tamamlayıcı öğeleriydi ve iki veya daha fazla davetli tarafından paylaşılması amaçlandığından sofraya düzeneği içinde konuk sayısı kadar bir tabak paylaşımına ihtiyaç duyulmamaktaydı. Bu nedenle, garnitürler için ayrılmış kaplar diğer fonksiyonel tiplerle karşılaştırıldığında, convivium'larda kullanılan kap takımlarının nispeten küçük bir oranını oluşturmaktadırlar (Mc Gowan, 1999, s. 132).

Metinler ve görseller, geleneksel olarak Roma yemek ve ziyafetlerinin incelenmesi için temel yapı taşlarını oluşturmaktadır (Brown, 2000). Özellikle 20. yüzyılın sonlarında bu konudaki araştırmalar convivium çalışmalarına

yeni bir yaklaşım getirmiştir. Erken İmparatorluk dönemine ait fiziksel kalıntılar özellikle üzerinde önemle çalışılması gereken konular arasında yer almaktadır (D'Arms, 1990, s. 305). Çoğu çalışma, genellikle seçkinlerin ürünü olan ve çoğunlukla ziyafet diyebileceğimiz özel veya unutulmaz olayları kaydeden edebiyat ve sanattan alınan kanıtlara odaklanmıştır. Roma üst sınıflarından gelen bu sosyal içerikli eserlere verilen kanıtların ağırlığı, Roma yemeğinin neye benzediğinin anlaşılmasında önemli bilgilere ulaşılmasını sağlamıştır (Hudson, 2010, s. 669).

Convivium sırasında kullanılan kaplar, yemeğin ev sahibi tarafından nasıl dağıtıldığını ve davetliler tarafından nasıl tüketildiğini tanımlamaya yardımcı olmaktadır. Bugüne kadar arkeolojik olarak ele geçen convivium kapları, yemeğin yenilmesi esnasında ortaya çıkan sosyo-kültürel gıda etkileşimlerini deşifre etmek için araştırılması gereken önemli buluntulardır (Douglas, 1971). Roma seramiğinin zengin ve sürekli artan miktarlarının yarattığı ilgi; yemeği tüketmek için gelen toplulukların değişimlerini tespit etmenin yanı sıra yemek yeme alışkanlıklarında meydana gelen değişiklikleri ve bir convivium özelinde de olsa yemeğin toplumsal önemini anlama yolunda büyük bir yol kat edilmesini sağlamıştır (D'Arms, 1990, s. 307). Convivium'larda kullanılan kapların biçimsel özellikleri ve yapım malzemesi kapsamında MS. 2. yüzyıldan 7. yüzyıla kadar geçen sürede kayda değer değişimler geçirmiş oldukları sonucuna varılmaktadır (Hawthorne, 2000). Roma İmparatorluk döneminde convivium'larda kullanılan seramik ve metal kapların maddi kalıntıları, sosyal ortamlarda belirgin şekilde farklı yemek tüketim modellerinin olduğunu ortaya çıkarmıştır (Brown, 2000).

Materyal ve Yöntem

Araştırmaya konu olan reçetelerden Vitellina Fricta (kızarmış dana eti) Marcus Gavius Apicius'un "De Re Coquinaria" kitabının Duisburg Üniversitesi'nden Micaela Pantke (1993) tarafından yapılan çeviri metninden alınmıştır. Bir çeşit püre marul çorbası olarak tarif edilen Aliter Patina- Lactuca Patina Joseph Dommers Vehling (1977) tarafından yapılan çevirisinden elde edilmiştir. Defne yaprağı üzerinde pişirilen bir çeşit peynirli kek olarak bahsedilen Libum reçetesine ise Cato'nun "De Agricultura" kitabının Andrew Dalby (2010) tarafından hazırlanan çeviri kitabından ulaşılmıştır. Seçilen yemekler 3 Şubat 2023 günü Başkent Üniversitesi Thermopolium Gastronomi Akademisi (TGA) mutfaklarında hazırlanmış ve servis edilmiştir. Tüm reçeteler 40 kişilik porsiyonlar üzerinden hesaplanmıştır.

Yemeklerin sunulacağı seramik kaplar Başkent Üniversitesi Seramik Sanat ve Uygulama Merkezinde Merkez Müdürü Sibel Aktaş koordinatörlüğünde seramik ustası Elvan Çelik tarafından üretilmiştir. Kaplar kullanımdan önce zeytinyağı ile yağlanmış ve 190 °C'de 2 saat süre ile fırınlanmıştır.

Vitellina Fricta reçetesinde bahsedilen kısa pişirme süresine en uygun etin dana bonfile olduğu değerlendirilmiş ve yemeğin hazırlanmasında etin bu bölümü kullanılmıştır. Orijinal reçetede bal, sirke ve şarabın türü belirtilmemiştir. Reçetenin ait olduğu tarihsel dönem ile ilgili arkeoloji (Prof. Dr. Kutalmış Gökay; Zeugma kazı Başkanı, Prof. Dr. Ayşe Fatma Erol; Zeugma kazı başkan yardımcısı, Prof. Dr. Zeynep Çizmeli Öğün; Ankara Üniversitesi Arkeoloji Bölüm Başkanı) ve gastronomi (Masterchef Deniz Orhun) alanında konusunda uzman kişilerle yapılan görüşmeler sonucunda çiçek balı, üzüm sirkesi ve kırmızı şarabın kullanılmasının uygun olduğu değerlendirilmiştir. Yağ olarak soğuk sıkım zeytinyağı kullanılmıştır. Defritum olarak geçen ürünün karşılığı olarak koyulaştırılmış üzüm şırası eklenmiştir. Liquamen için endüstriyel olarak üretilmiş balık sosu olarak temin edilmiştir. Reçete kaynakta geçtiği şekilde uygulanmış ve yemek döneme uygun olarak üretilen seramik kaplarda servis edilmiştir.

Lactuca (Lettuce) *Patina*'nın Vehling (1977) reçetesinde kullanılan ürünlerin miktarları belirtilmemiştir. Çeviriyi yapan ve reçeteyi daha önce uygulayan yazarın kaynaktaki notuna göre koyu kıvamlı bir püre çorba gibi olması gerekmektedir. Bu ifadeden yola çıkılarak ve temel püre çorba hazırlama tekniğine bağlı olarak malzeme miktarları belirlenmiştir. Ürün reçete belirtilen tekniğe bağlı kalınarak pişirilmiş, püre haline getirilmiş ve yemek döneme uygun olarak üretilen seramik kaplarda servis edilmiştir.

Libum reçetesinin elde edildiği kaynaktaki, ürünün hazırlanmasında kullanılacak peynirin özellikleri ve yaprağın cinsi belirtilmemiştir. Bahsi geçen dönemde peynirlerin sepette süzülmesi belirtilmektedir (Güney, 2021). Roma İmparatorluğunun tarihi ve yemek kültürü göz önünde bulundurulduğunda defne yaprağının sikkeler de dâhil olmak üzere birçok alanda kullanılan değerli bir ürün olduğu anlaşılmaktadır (Albustanlıoğlu & Güleç, 2020; Güney, 2021). Dalby (2010) *Libum*'un defne yaprakları üzerinde pişirilmesi gerektiğini belirtmektedir. Ürün reçete belirtilen tekniğe bağlı kalınarak hazırlanmıştır. Sepet peyniri dövülerek ezilmiş, üzerine un ve yumurta eklendikten sonra yoğurularak yumuşak bir hamur elde edilmiştir. Hazırlanan hamur defne yaprakları üzerine yerleştirildikten sonra, alt tarafı 150 °C'de ve üst tarafı 200 °C'de önceden ısıtılmış taş tabanlı fırın içerisinde 30 dakika pişirilmiştir. Pişen ürün fırından alınmış ve alt tarafındaki defne yaprakları temizlenmiştir. MÖ. 3. yüzyıla ait Cato'nun verdiği reçetede bulunmamasıyla birlikte, MS. 2. yüzyılda "Deipnosophists or Banquet of The Learned of Atheneaus" (Yonge, 2012) kitabında *Libum*'un bal ile servis edildiği belirtilmektedir. Bu nedenle ürün soğuduktan sonra 25 gramlık eşit parçalara bölünmüş ve her bir parçanın üzerine 3 gram çiçek balı dökülmüştür.

Vitellina Fricata Reçetesi

- 800g – 1 kg dana eti
- 300 gr çekirdeksiz kuru sarı üzüm
- 1 yemek kaşığı bal
- 2 yemek kaşığı sirke
- 200 ml şarap
- 100 ml yağ
- 100ml Defritum (yoğunlaştırılmış incir veya üzüm şırası)
- 100 ml Liquamen (balık sosu, yerine 1 tatlı kaşığı tuz kullanılabilir)
- Karabiber, kereviz tohumu, selamotu, kimyon, kekik, toz kuru soğan

Yapılışı:

Geniş bir tavaya zeytinyağını koyun ve ısıtın. Dana etini tavaya koyun ve iki tarafını da 5 dakika kızartın. Bir kapta kuru üzüm, şarap, sirke, bal, yağ ve Liquamen karıştırın. Baharatları ilave edin ve 5 dakika kaynatın. Sosu dana etinin üzerine dökün, ardından eti sos içinde 10 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Servis edin (Şekil 1).



Şekil 1. Vitellina Fricta

Lactuca Patina (Aliter Patina) Reçetesi

- 7 adet marul (3.5kg)
- 3 l et suyu
- 300 ml koyulaştırılmış şarap
- 1 l su
- 100 ml yağ (soğuk sıkım zeytinyağı)
- 8 yumurta
- 5 gram karabiber
- Balık sosu

Yapılışı:

Marul, biber, et suyu, şarap, su ve yağı kaynatın. Kaynayınca kısık ateşte marullar yumuşayana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Yumurtaları derin bir kaba kırın ve çırpma teli ile çırparak homojen bir hale getirin. Yumurtaları süzün ve üzerlerine kaynamakta olan çorbanın suyundan 500 ml kadar eklerken bir yandan da karıştırın. Çorbayı karıştırıcı ile pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın. Çorba püre haline geldikten sonra yumurta karışımını yavaş yavaş ekleyerek karıştırın. 3 dakika kadar daha pişirdikten sonra servis edin. (Şekil 2).



Şekil 2. Antik Pişirme Kabında sunulmuş Lactuca Patina

Libum Reçetesi

- 908 gram peynir (sepet peyniri)
- 454 gram buğday unu (daha lezzetli bir kek için 227 gram)
- 1 yumurta
- Defne yaprağı
- Bal

Peyniri bir havanda iyice ezin, iyice yumuşayınca buğday ununu ekleyin ve peynirle iyice karıştırın. 1 yumurta ekleyin ve iyice karıştırın. Hamuru açın ve defne yapraklarının üzerine koyun. Bir güveç altında sıcak bir ocağın üzerinde yavaşça pişirin (Şekil 3).



Şekil 3. Libum

Duyusal Analiz

Gıda veya içecek ürünü kişi tarafından koku alma, dokunma, işitme, görme ve ağızda hissedilen tat olarak beş duyunun uyarılmasıyla hafıza ile birleşerek çok algılı bir deneyim olarak tanımlanmaktadır. Kimyasal bir algı olan

tat alma algısı hem güvenliğin değerlendirilmesini hem de sindirilebilir maddelerin besin değeri ile ilgili çağrışımlar oluşturmaları sağlayan duyuşal makinenin önemli bir bileşenidir (Yılmaz ve Tuğcu, 2021).

Çalışmanın duyuşal analiz kısmı iki aşamada yapılmıştır. Birinci bölümde gıda mühendisliği, gastronomi ve mutfak sanatları alanında uzman kişilerden oluşmuş 8 eğitimli paneliste kalite derecelendirme testi uygulanmıştır. Eğitimli panalistler herhangi bir sağlık problemi olmayan bireylerden oluşmuştur İkinci aşamada ise 80 kişiye tüketici beğeni testi (hedonik) uygulanmıştır. Duyusal analiz ölçeği olarak, uygulanacak panelin özellikleri, Altuğ Onoğur ve Elmacı'nın "Gıdalarda Duyusal Değerlendirme" kitabı referans alınarak belirlenmiştir. Altuğ Onoğur ve Elmacı duyuşal analiz panellerinde; eğitilmiş 3-10, yarı eğitilmiş 8-25, eğitilmemiş en az 80 panelistin; hedonik testlerde ise yarı eğitilmiş 8-25, ya da eğitilmemiş en az 80 panelistin kullanılması gerektiğini ifade etmiştir (Altuğ Onoğur ve Elmacı, 2015, s. 31). Panelistlerden ağızlarında kalan tadı su veya duyuşal analiz için üretilen ekmekle nötrlemeleri istenmiştir (Şekil 4).



Şekil 4. Duyusal analiz için üretilen ekmek

Kalite derecelendirme testinde 9'lu likert ölçeği kullanılmıştır. Lactuca patina için umami tat (umami tat için referans olarak MSG çözültisi), tuzlu tat (balık sosundan gelen), baharat tadı (karabiber tadı), çorbada kıvam (koyu-yoğun), renk hoşluğu (açık yeşil tonlarında), çorbanın kokusu (hoş giden koku), tadım sonrası genel beğeni (yuttuktan sonra ağızda kalan, arzu edilir tat) değerlendirilmiştir. Vitellina fricta için tatlı tat (bal ile oluşan tat), umami tat (et ile oluşan tat), tuzlu tat, baharat tadı ile pişkinlik, yemeğin dokusu, çiğnenebilirliği, kokusu, tadım sonrası genel beğeni kriterlerinin değerlendirilmesi istenmiştir. Libum için ise tatlı tat (bal ile oluşan tat), tuzlu tat (peynirden gelen), baharat tadı (defne yaprağı), pişkinlik, doku (homojen), kıvam (kremamsı), renk hoşluğu (dışı sarımsı, içi beyaz), koku (taze peynir, defne yaprağı), tadım sonrası genel beğeni kriterlerinin değerlendirilmesi istenmiştir.

Hedonik testte 5'i likert ölçeği kullanılmıştır. Katılımcılardan hiç beğenmedim, az beğendim ne beğendim ne beğenmedim, biraz beğendim, çok beğendim şeklindeki skalayı doldurmaları istenmiştir. Duyusal analiz; görünüş, koku, doku, lezzet, genel beğeni parametreleri açısından değerlendirilmiştir.

Çalışma için Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Etik Kurul Başkanlığından etik izin alınarak yapılmıştır.

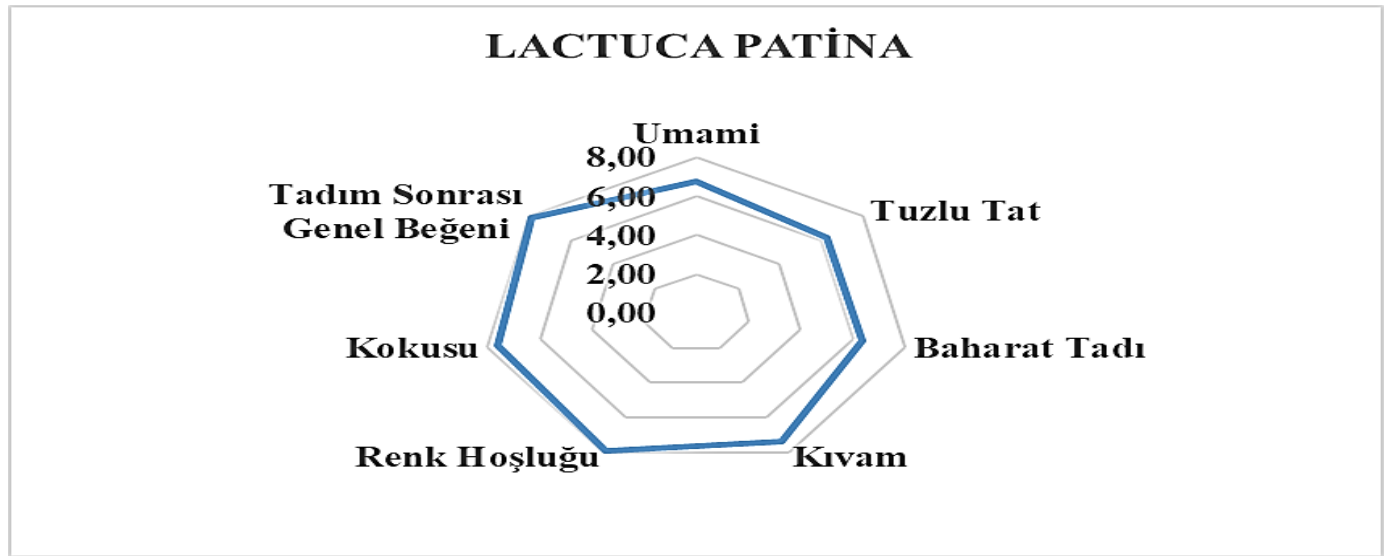
Bulgular ve Tartışma

Çalışmada kalite derecelendirme testine 8 eğitimli panelist katılmıştır. Panelistlerin %60'ı kadın, %40'ı erkeklerden oluşmaktadır. Yaş aralığı 33-55 arası değişmektedir. Eğitim durumları ise %100 lisansüstü eğitim şeklinde gerçekleşmiştir. Eğitimli panelistler tarafından yapılan duyu analizi sonucu Antik Roma yemeklerinin görünüş, koku, doku, lezzet, genel beğeni açısından değerlendirme sonuçları tablo haline getirilmiş ve Tablo 1,2 ve 3'de verilmiştir.

Tablo 1. Lactuca patina yemeğinin duyu analizine ait bulgular tablosu

Kriterler	N	Ort.	Std. sapma
Umami	8	6.75	1.55
Tuzlu Tat	8	6.25	1.75
Baharat Tadı	8	6.38	1.88
Kıvam	8	7.38	0.94
Renk Hoşluğu	8	7.88	0.87
Kokusu	8	7.63	1.24
Tadım Sonrası Genel Beğeni	8	7.88	0.74

Lactuca patina yemeğinin umami, tuzlu tat, baharat tadı, kıvam, renk hoşluğu, kokusu, tadım sonrası genel beğeni özellikleri değerlendirilmiş ve duyu analizine ait radar grafiği Şekil 5'de verilmiştir.



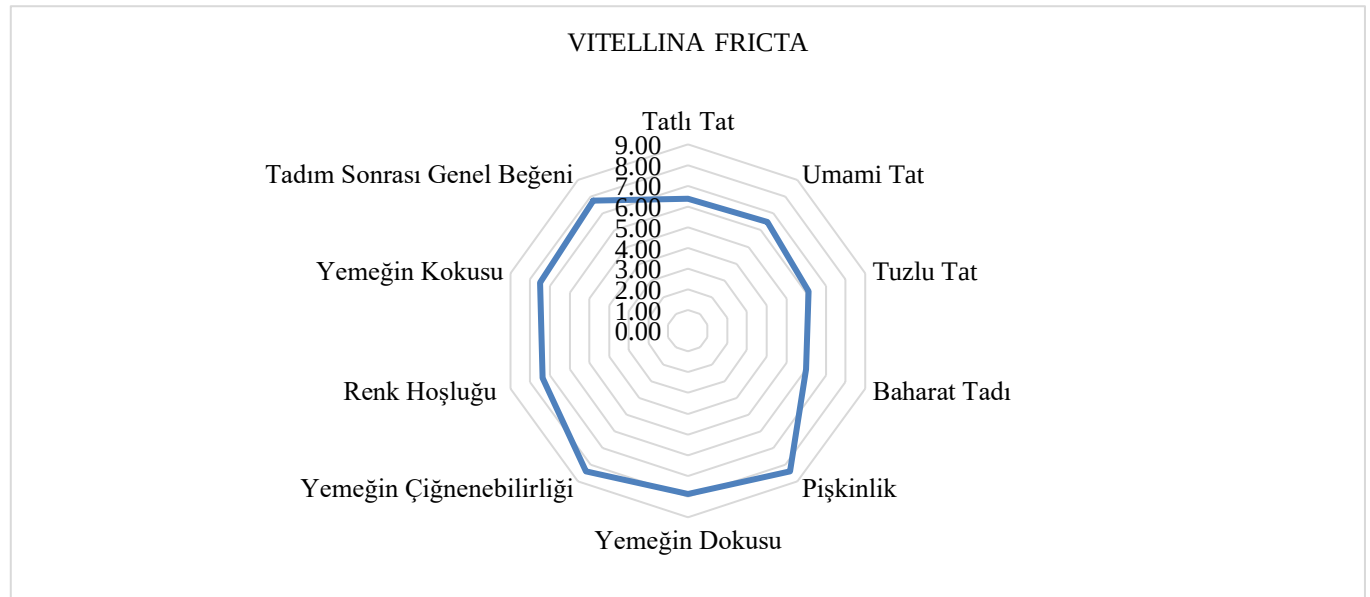
Şekil 5. Lactuca patina yemeğinin duyu analizine ait radar grafiği

Sonuçlar değerlendirildiğinde (Tablo 1) lactuca patina için en yüksek değer yemeğin renk hoşluğu ve tadım sonrası genel beğeni olarak belirlenmiştir ($\bar{x}$ = 7.88). Yeşil renk insanlarda tazelik, serinlik, uyum, büyüme, yeniden doğuş, huzur, güven, bahar ve canlılığı çağrıştırmaktadır. Sağlıklı ve doğal ürünlerin tasarımlarını yaparken şifalı, iyileştirici, doğal bir renk olmasının yanında uyumun, güvenin, duyarlılığın ve bereketin rengi olan yeşil tercih edilebilir (Akgül ve Güneş, 2015; Tepecik, 2021; Yılmaz ve Erden, 2017). En düşük değer ise tuzluluk olarak bulunmuştur ($\bar{x}$ = 6.25).

Tablo 2. Vitellina Fricta yemeğinin duyu analize ait bulgular tablosu

Kriterler	N	Ort.	Std. sapma
Tatlı Tat	8	6.38	2.40
Umami Tat	8	6.50	1.94
Tuzlu Tat	8	6.13	1.66
Baharat Tadı	8	6.00	2.05
Pişkinlik	8	8.38	0.57
Yemeğin Dokusu	8	7.88	0.57
Yemeğin Çiğnenebilirliği	8	8.38	0.46
Renk Hoşluğu	8	7.38	0.94
Yemeğin Kokusu	8	7.50	0.82
Tadım Sonrası Genel Beğeni	8	7.75	0.62

Vitellina Fricta yemeğinin tatlı tat, umami tat, tuzlu tat, baharat tadı, pişkinlik, yemeğin dokusu, yemeğin çiğnenebilirliği, renk hoşluğu, yemeğin kokusu, tadım sonrası genel beğeni özellikleri değerlendirilmiş ve duyu analize ait radar grafiği Şekil 6’da verilmiştir.

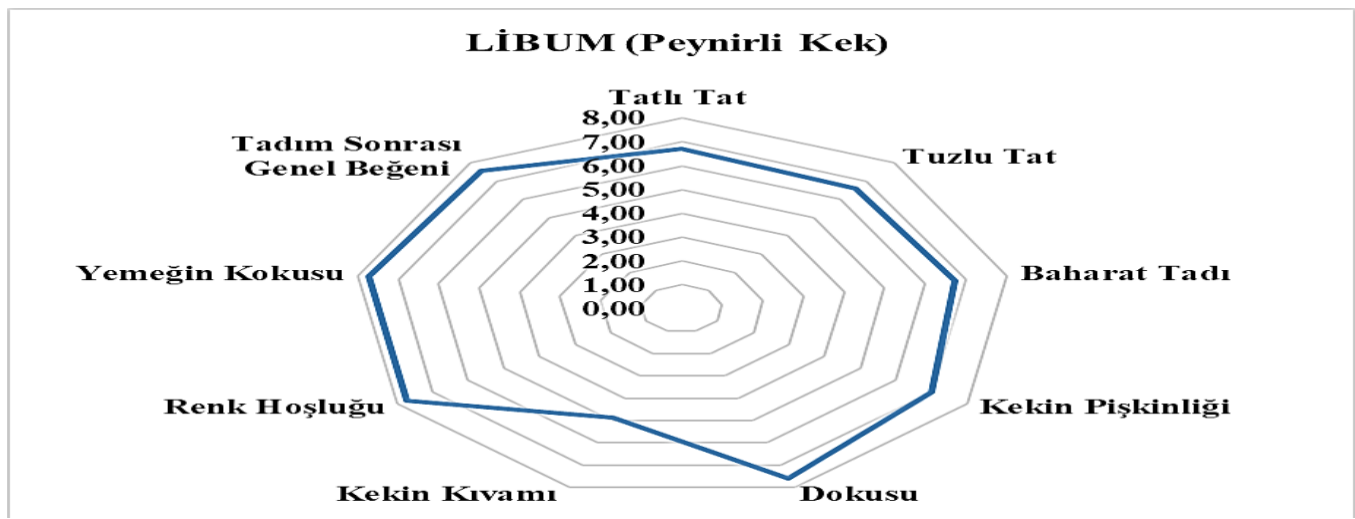
**Şekil 6.** Vitellina Fricta yemeğinin duyu analizine ait radar grafiği

Sonuçlar değerlendirildiğinde (Tablo 2) vitellina fricta için en yüksek değer yemeğin pişkinliği ve çiğnenebilirliği olarak belirlenmiştir ($\bar{x}$ = 8.38). En düşük değer ise baharat tadı olarak bulunmuştur ($\bar{x}$ =6.00). Bu sonuç, orijinal reçetede baharatın kuru, taze veya tane olarak kullanımı ve miktarları belirtilmemesi nedeniyle, yeniden üretim gerçekleştirilirken kullanılan ölçünün yeteri kadar baharat tadı vermemiş olabileceği olarak değerlendirilmiştir. Ayrıca reçete kullanılan diğer tat ve aroma vericilerin üzüm bazlı olmasının baharat tadını baskıladığı düşünülebilir.

Tablo 3. Libum tatlısının duyu analize ait bulgular tablosu

Kriterler	N	Ort.	Std. sapma
Tatlı Tat	8	6.71	0.42
Tuzlu Tat	8	6.57	1.49
Baharat Tadı	8	6.71	1.09
Kekin Pişkinliği	8	7.00	1.00
Dokusu	8	7.57	0.68
Kekin Kıvamı	8	4.86	1.83
Renk Hoşluğu	8	7.71	0.42
Yemeğin Kokusu	8	7.71	0.65
Tadım Sonrası Genel Beğeni	8	7.57	0.68

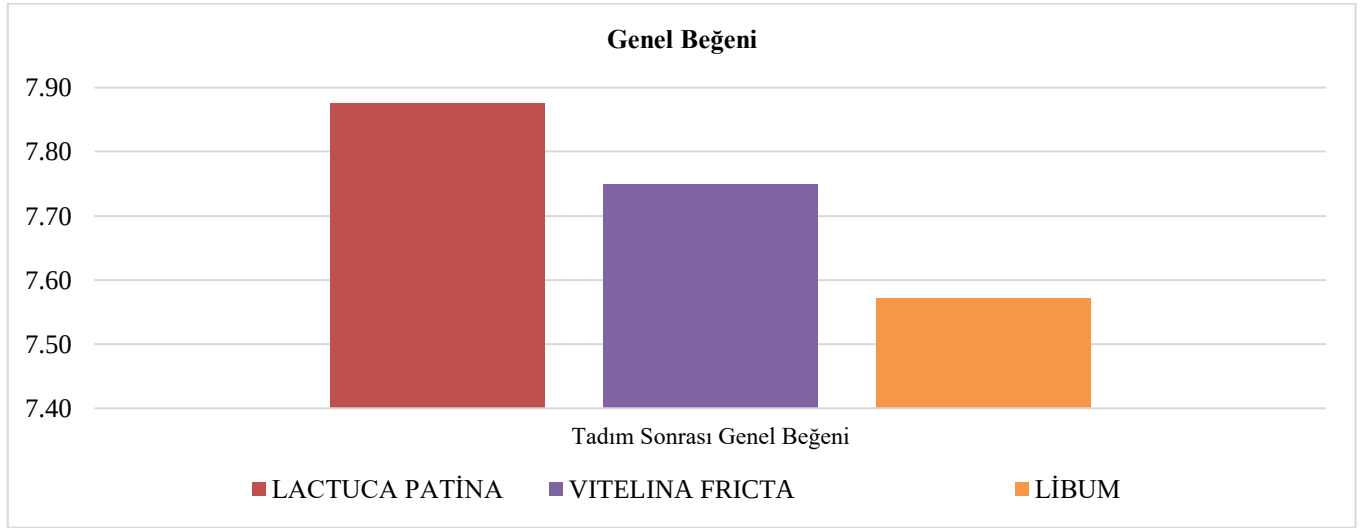
Libum tatlısının tatlı tat, tuzlu tat, baharat tadı, kekin pişkinliği, dokusu, kekin kıvamı, renk hoşluğu, yemeğin kokusu, tadım sonrası genel beğeni kriterleri değerlendirilmiş ve yemeğin duyu analizine ait radar grafiği Şekil 7’de verilmiştir.

**Şekil 7.** Libum tatlısının duyu analizine ait radar grafiği

Sonuçlar değerlendirildiğinde (Tablo 3) libum için en yüksek değer renk hoşluğu olarak belirlenmiştir ($\bar{x}=7.71$). En düşük değer ise kıvamı olarak bulunmuştur ($\bar{x}=4.86$). Bu sonuç, kullanılan orijinal reçetede ürünün yüksek miktarda peynir içeren bir ürün olması ve pişme sıcaklığından sonra ortam sıcaklığından sertleşmesi olarak açıklanabilir. Peynirin sıcaklığın düşmesi ile sertleşmesi ve dil tarafından algılanan yağlı hissin azalmasına bağlanabilir.

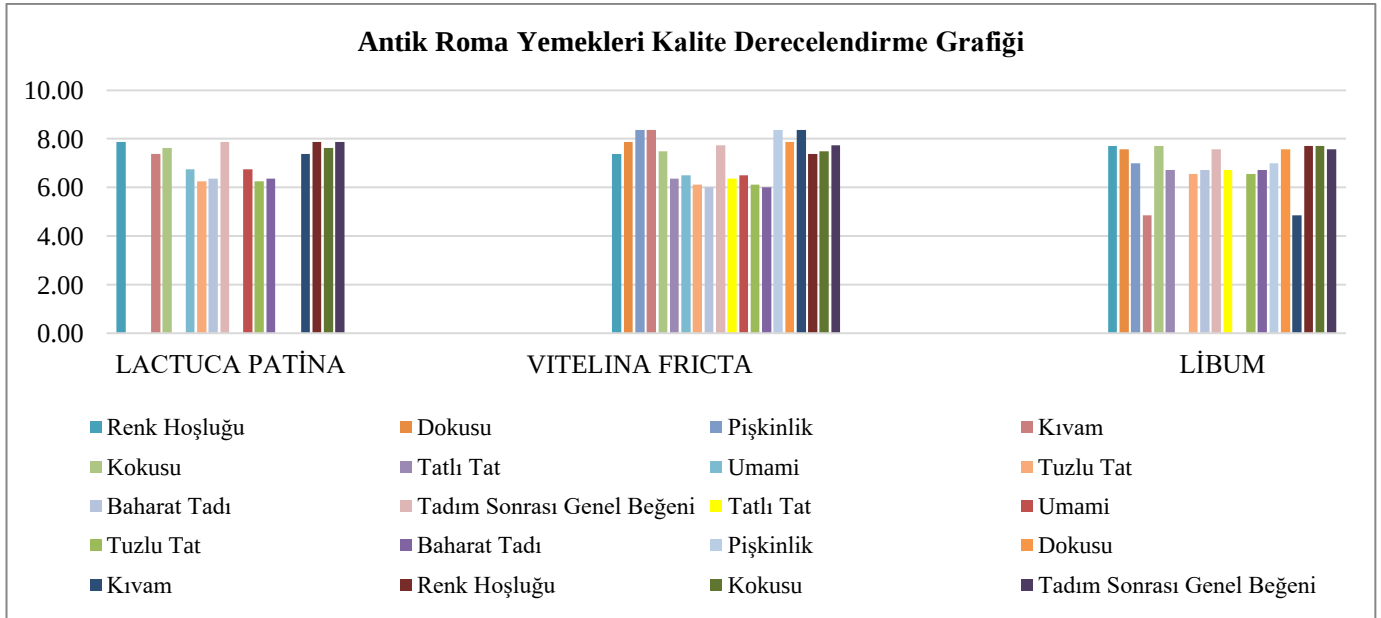
Tüm yemeklerin tadım sonrası genel beğeni durumunu belirten sütun grafiği Şekil 8’de gösterilmiştir. Buna göre Lactuca Patina yemeği panelistler tarafından en çok beğenilen yemek olmuştur. Libum ise en az beğenilen ürün olmasına rağmen genel ortalamanın çok üstünden bir beğeni almıştır ($\bar{x}=7.57$).

Antik Roma yemeklerinin tadım sonrası genel beğeni durumlarına ait karşılaştırmalı grafik Şekil 8’de verilmektedir.



Şekil 8. Antik Roma yemeklerinin tadım sonrası genel beğeni durumlarına ait grafik

Antik Roma yemeklerine eğitimli panelistler tarafından uygulanan kalite derecelendirme testi sonucunda elde edilen veriler Şekil 9’da toplu bir şekilde görülmektedir.



Şekil 9. Antik Roma yemeklerine ait kalite derecelendirme grafiği

Çalışmada tüketici beğeni testine katılan 80 kişinin yaş, cinsiyet, eğitim düzeyine ilişkin demografik özellikleri Tablo 4’deki gösterilmiştir.

Tablo 4. Hedonik duyuusal analizinde katılan 80 kişinin yaş, cinsiyet, eğitim düzeyine ilişkin demografik özellikleri

		Frekans	Yüzde
Cinsiyet	Kadın	47	58.75
	Erkek	33	41.25
Yaş	20-29	9	11.25
	30-39	3	3.75
	40-49	47	58.75
	50-59	19	23.75
	60-69	2	2.5

Tablo 4. Hedonik duyuusal analizinde katılan 80 kişinin yaş, cinsiyet, eğitim düzeyine ilişkin demografik özellikleri (devamı)

Eğitim Düzeyi	Lise	10	12.5
	Lisans	13	16.25
	Lisansüstü	57	71.25

Panelistler tarafından yapılan duyuusal analizler sonucunda Antik Roma yemeklerinin görünüş, koku, doku, lezzet, genel beğeni açısından değerlendirme sonuçları tablo haline getirilmiş ve Tablo 5’de verilmiştir.

Tablo 5. Antik Roma yemeklerinin görünüş, koku, doku, lezzet, genel beğeni açısından değerlendirme sonuçları

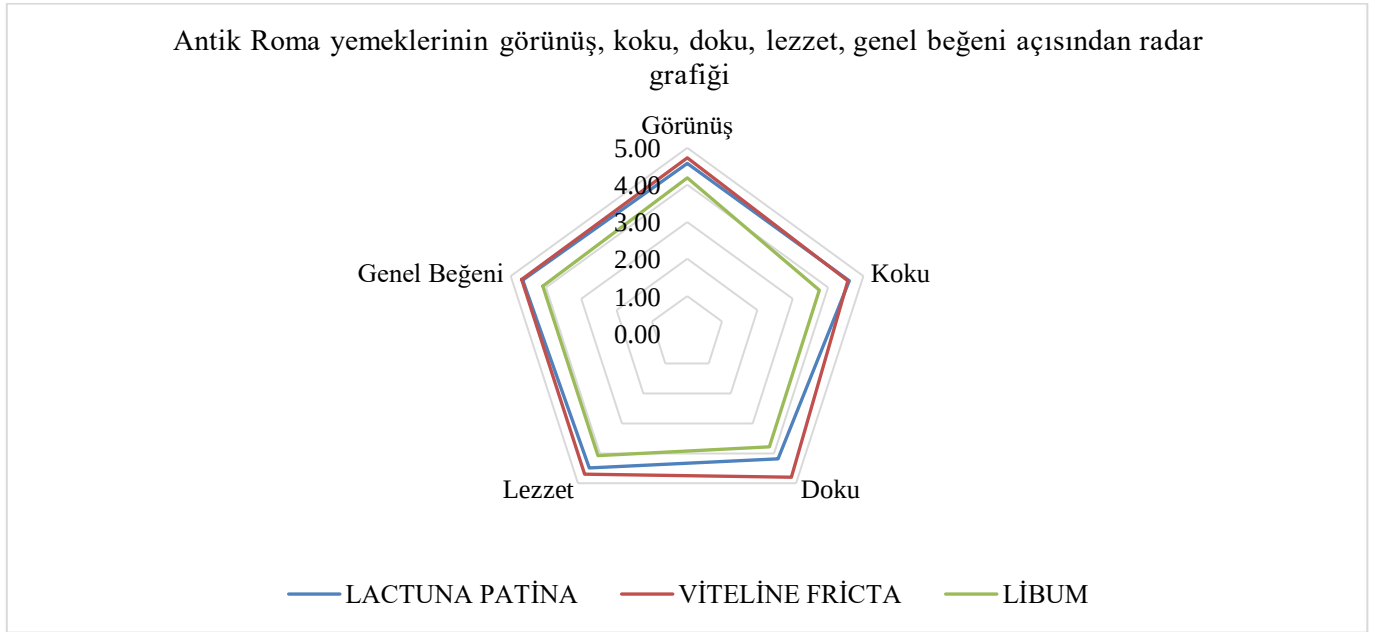
	Görünüş	Koku	Doku	Lezzet	Genel Beğeni
<i>Lactuca Patina</i>	4.58±0.49	4.6±0.62	4.18±1.03	4.49±0.63	4.66±0.52
<i>Vitellina Fricta</i>	4.52±0.68	4.56±0.72	4.22±0.98	4.44±0.72	4.62±0.68
<i>Libum</i>	4.19±1.18	3.75±1.22	3.78±1.10	4.08±1.16	4.09±1.15

N:80 kişiye uygulanmıştır

Tablo 5’te verilen bulgular değerlendirildiğinde *Lactuca Patina* için katılımcıların 5’li ölçeğe göre verdikleri en yüksek puan 4.66 ortalama puan ile genel beğeni olduğu görülmektedir. Bu kriteri sırasıyla koku, görünüş, lezzet ve doku kriterleri takip etmektedir. Tüm değerlerin 5’li değerlendirme kriterlerine göre ortalamanın üzerinde olduğu görülmektedir. Katılımcıların en düşük puan verdikleri doku kriterinin çorbanın kıvamının katı olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir. *Vitellina Fricta* duyuusal değerlendirmesine bakıldığında katılımcıların 5li ölçeğe göre verdikleri en yüksek puan 4.62 ortalama puan ile genel beğeni olduğu görülmektedir. Bu kriteri sırasıyla koku, görünüş, lezzet ve doku kriterleri takip etmektedir. Tüm değerlerin 5’li değerlendirme kriterlerine göre ortalamanın üzerinde olduğu görülmektedir.

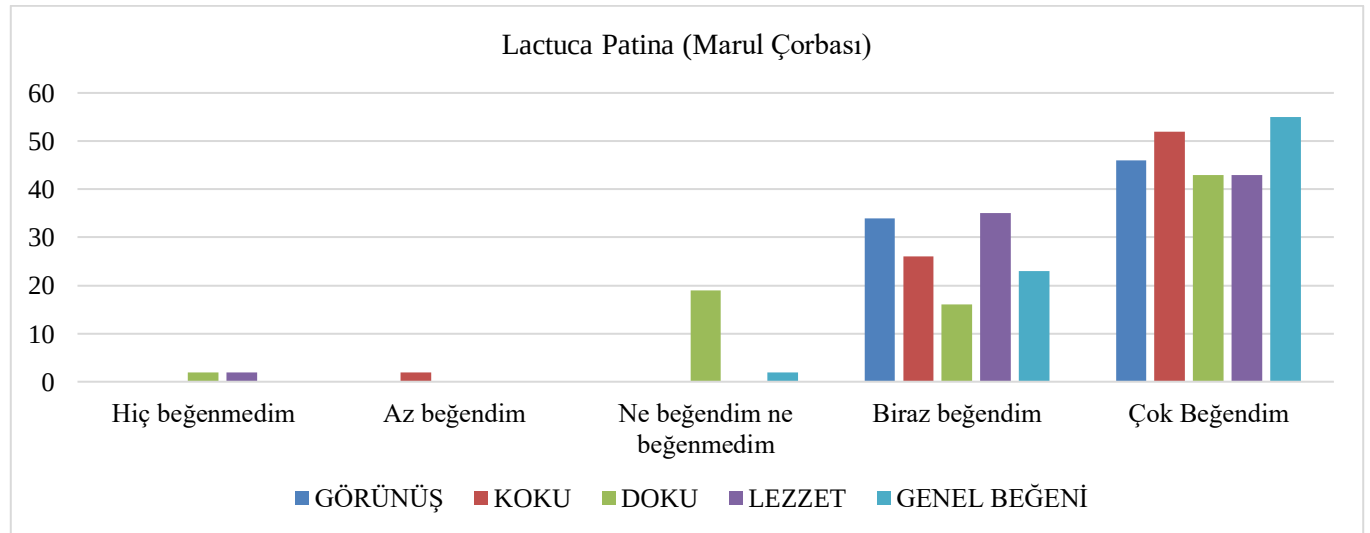
Libum duyuusal değerlendirmesine bakıldığında katılımcıların verdikleri en yüksek puanın 4,19 ortalama ile görünüş olduğu tespit edilmiştir. Bu kriteri sırasıyla genel beğeni, lezzet, doku ve koku kriterleri takip etmektedir. Tüm değerlerin 5’li değerlendirme kriterlerine göre ortalamanın üzerinde olduğu görülmektedir fakat 3.75 koku değerinin düşük olması defne yaprağından kaynaklanabilir. Lezzetin yüksek olması ise bal tadından kaynaklanabilir.

Panelistler tarafından yapılan duyuusal analizler sonucu Antik Roma yemeklerinin görünüş, koku, doku, lezzet, genel beğeni açısından değerlendirme sonuçları grafik haline getirilmiş ve Şekil 10’da verilmiştir.

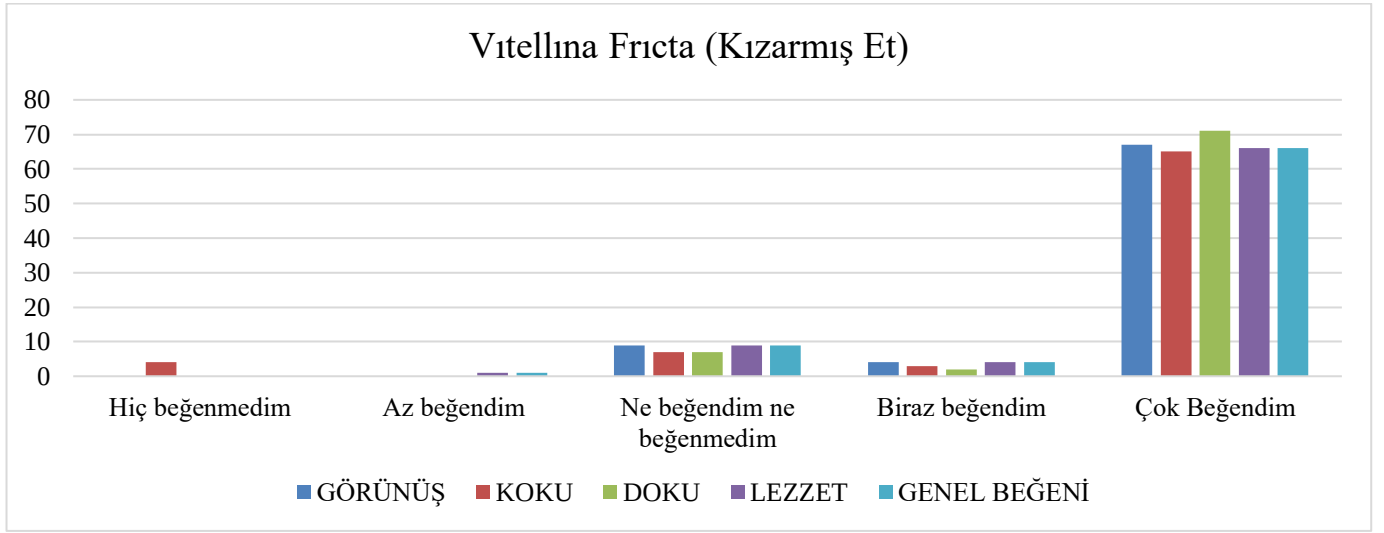


Şekil 10. Antik Roma yemeklerinin görünüş, koku, doku, lezzet, genel beğeni açısından değerlendirme sonuçları grafiği

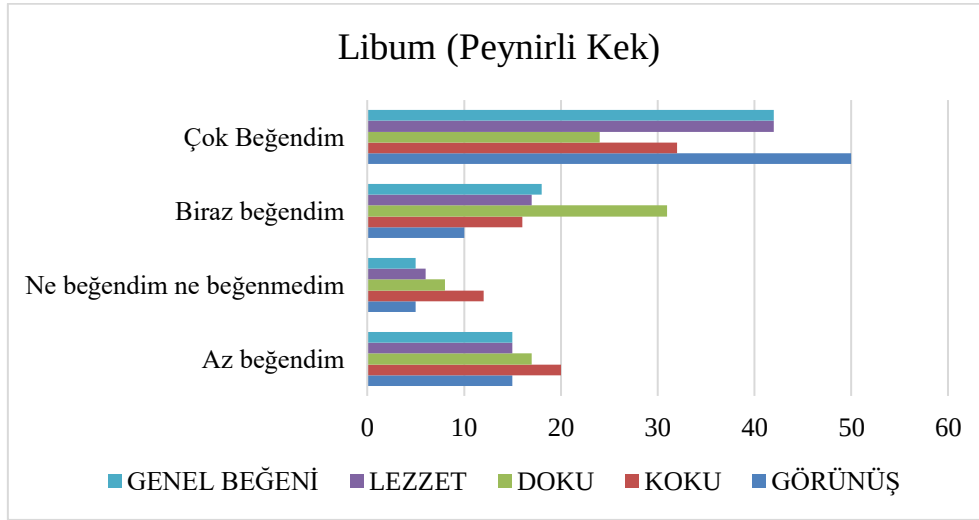
Lactuca Patina için görünüş, koku, doku, lezzet, genel beğeni açısından değerlendirme sonuçları özelliklerine ait grafik Şekil 11’de verilmektedir. Vitellina Fricata için görünüş, koku, doku, lezzet, genel beğeni açısından değerlendirme sonuçları özelliklerine ait grafik Şekil 12’de verilmektedir. Libum için görünüş, koku, doku, lezzet, genel beğeni açısından değerlendirme sonuçları özelliklerine ait grafik Şekil 13’de verilmektedir.



Şekil 11. Lactuca Patina için görünüş, koku, doku, lezzet, genel beğeni grafiği



Şekil 12. Vitellina Fricta için görünüş, koku, doku, lezzet, genel beğeni grafiği



Şekil 13. Libum için görünüş, koku, doku, lezzet, genel beğeni grafiği

Tüm grafikler incelendiğinde Lactuca Patina, Vitellina Fricta, Libum'un genel beğeni düzeylerinin yüksek olduğu görülmektedir.

Sonuç ve Öneriler

Eski çağlardan beri yemek kültürü çok farklı aşamalardan geçmiş ve günümüze ulaşmıştır. Bu çalışma ile günümüz gastronomi biliminin temellerini oluşturan unsurlardan olan Roma İmparatorluğu yemek kültürü ve antik dönem kaynaklarında bahsi geçen ürünlerden yola çıkılmıştır. Bu amaçla Zeugma Kazı Projesi kapsamında bulunmuş Roma Dönemi seramik pişirme kaplarının biçim, ölçek ve hamur açısından bire bir örnekleri yapılarak yemekler bu kaplarda sunulmuştur. Böylece yalnızca bir antik dönem yemek üretimi ile sınırlı kalınmamıştır. Shepherd (2011) görme duyusunun tat ve koku algısı üzerine etkisi olduğunu ifade etmektedir. Bu deneysel çalışmada duyu analizi tekniği olarak farklı bir algı oluşturulmaya çalışılmıştır. Ayrıca; antik yemeği deneyimlemeye gelen kişilerin ortamla bütünleşik tat ve koku reseptörlerini Roma lejyon convivium töreninin atmosferine daha fazla yaklaştırmak amacıyla senaryoya konu olan tematik film videosu duyu analizi etkinliğine gelen katılımcılarla tadım öncesi paylaşılmıştır. Katılımcıların bu töreni günümüzden daha farklı olarak duyu algıları amacıyla algı reseptörlerinden fotoreseptör algılarının en üst seviyede tutulmasına gayret edilmiştir.

Duyusal analiz çalışmasında genel beğeni açısından değerlendirildiğinde *Lactuca Patina* en çok beğenilen yemek olurken en az beğenilen yemek *Libum* olmuştur. *Vitellina Fricta* yemeğinin *Lactuca Patina*'ya göre daha az beğenilmesinin, et yemeğinde kullanılan üzümün verdiği tatlılık olduğu değerlendirilmektedir. *Libum*'un az beğenilmesinin nedeni ise kekin dokusundaki sertlik olduğu görülmüştür.

Bu çalışma sonucunda elde edilen verilerle bu yemekleri menülerine koyan restoranlar farkındalık yaratılabilecektir. Ayrıca bu kentlere ilgi çekilmesi sayesinde gastro turistlerin gelmesi sağlanabilir ve bununda sektörel bir katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Antik dönem yemeklerine dair yazılı kaynaklar mevcuttur ve bunlar gastronomi uzmanları tarafından değerlendirilmeli, gerekirse yorumlanmalı ve günümüze kazandırılmalıdır. Bu anlamda yapılacak çalışmaların bilimsel olarak katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Böylelikle antik dönem yemek kültürünün çeşitliliği de halk tarafından bilinir hale gelecektir. Literatürde bu tarz çalışmalara daha fazla yer verilmelidir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Çalışma için Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Etik Kurul Başkanlığından etik izin alınarak yapılmıştır.

KAYNAKÇA

- Akgül, D. & Güneş, V. (2015). Renkler, Anlamları ve Marka Bilinirliği Üzerindeki Etkisi: Kırşehir Örneği. 14. *Ulusal İşletmecilik Kongresi*, 07-09 Mayıs 2015. (ss. 95-102). Aksaray
- Albustanlıoğlu, T. (2015). Zeugma (Arulis/Ehneş) taş ocaklarında ismi belirlenen bir başka lejyon: *Legio IIII Flavia Felix*. *Anadolu*, (41), ss. 135-158.
- Albustanlıoğlu, T. & Güleç, H. (2020). Roma İmparatorluk Dönemi Sikkelerinde Yer Alan Gastronomik Unsurlar. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 432- 466. 10.21325/jotags.2020.557
- Albustanlıoğlu, T., & Yılmaz, İ. (2021). Gastroarkeoloji: arkeolojik gıda kalıntılarından antik DNA'nın geri kazanımı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5, 42-60.
- Altuğ Onoğur, T. & Elmacı, Y. (2011). *Gıdalarda Duyusal Değerlendirme*, (2. Baskı). İzmir, Sidas Yayıncılık.
- Bradley, K. (1998). The Roman Family at Dinner. İçinde: I. Nielsen and H. Nielsen (Eds.). İçinde: *Meals in a Social Context: Aspects of the Communal Meal in the Hellenistic and Roman World Aarhus Studies in Mediterranean Antiquity 1*. Aarhus (2. Baskı., ss. 36-55): Aarhus University Press.
- Brown, P. (2000). The study of elites in late antiquity. *Arethusa*. 33(3), 321–346. <http://www.jstor.org/stable/44578408>
- Clarke, J. R. (2007). *Roman life: 100B.C. to A.D. 200*. New York: Harry N. Abrams.
- Dalby, A. (2010). *Cato, On farming - De agricultura*. London: Prospect Books.
- D'Arms, J. H. (1990). *The Roman Convivium and The Idea of Equality*. İçinde: O. Murray (Ed.), *Symptica: A Symposium on the Symposium* (ss. 308-20). Oxford: Clarendon Press.

- Douglas, M. (1971). *Deciphering a Meal*. (Myth, Symbol and Culture). M. Douglas and C. Geertz (Eds.), (ss. 61-82). New York: W.W. Norton.
- Dunbabin, K. M. D. (2003). *The Roman Banquet: Images of Conviviality*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Görkay, K. (2017). Zeugma lejyon yerleşkesi: yeni araştırmalar, sonuçlar ve ön değerlendirmeler. *Anadolu*, (43), 147-178. doi: 10.1501/Andl_00000000444
- Güney, S. K. (2021). *Üniversite Sektör İşbirliği Çerçevesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programlarının Türk Mutfağına Yönelik Derslerinin Sektör İhtiyaçları Bağlamında Değerlendirilmesi*. Yüksek Lisans Tezi), Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Güveloğlu, A. (2018). *Antik Çağ'da Beslenme ve Damak Tadı*. İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Hankinson, R. J. (2008). *The Man and His Work. The Cambridge Companion to Galen*, ss. 1 – 33. doi: <https://doi.org/10.1017/CCOL9780521819541.001>
- Hawthorne, J. (2000). Vessel volume as a factor in ceramic quantification: the case of African red slip ware. İçinde: Lockyear, K., T.J.T. Sly ve V. Mihăilescu-Bîrliaba (Eds.) CAA96. *Computer Applications and Quantitative Methods in Archaeology (BAR International Series 845)* (ss. 19-24). Archaeopress: Oxford.
- Hudson N F. (2010). Changing Places: The Archaeology of the Roman Convivium *American Journal of Archaeology*. 114 (4), 663–695. doi:10.3764/aja.114.4.663
- Korsmeyer, C. (1999). *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*. Ithaca, N.Y.: Cornell University Press.
- Pantke, M. (1993). Antique Roman Dishes- Collection. Marcus Gavius Apicius, “De Re Coquinaria”, Retrieved from <https://www.cs.cmu.edu/~mjw/recipes/ethnic/ancient-rome/index.html> (12.08.2022 tarihinde ulaşıldı)
- Pantel, P. S. (2015). *Dining in Ancient Greece*. İçinde: J. Wilkins ve R. Nadeau (Eds.).
A companion to food in the ancient world. (ss. 224-232). UK: Wiley Blackwell
- Shepherd, G. M. (2011). *Neurogastronomy: How The Brain Creates Flavor and Why it Matters*. Columbia University Press.
- Tepecik, A. (2021). *Uygarlık Tarihinde Renk* (1. Baskı). Ankara: Sistem Ofset Yayıncılık.
- Turan, O. (2016). Roma ordusunda beslenme düzeni. *Tarih ve Gelecek Dergisi*. 2 (3), 25-36. <https://doi.org/10.21551/jhf.281938>
- Vehling, J. D. (1977). *Apicius Cooking and Dinning in Imperial Rome*. New York: Dover Publications.
- Wilkins, J. & Nadeau, R. (Eds.) (2015). *A companion to Food in the Ancient World*, UK: Wiley Blackwell.
- Yılmaz, H. & Erden, G. (2017). Renklerin çorbaların tat algısı üzerindeki etkilerini belirlemeye yönelik bir araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 5 (Special Issue 2) 265-275.
- Yılmaz, İ. & Tuğcu, E. D. (2021). *Nörogastronomi ve Beslenme*. İçinde: Beslenme ve diyetetikte biyopsikososyal konulara multidisipliner yaklaşım. A. Özenoğlu (Ed.). Konya: Eğitim Yayınevi.

Yonge, C. D. (2012). *The Deipnosophists or Banquet of The Learned, of Atheneaus*. Vol. 1. of 3. London: Forgotten Books.

Roman Food and Sensory Analysis Using The Ancient City of Zeugma Ceramic Vessel Samples**Tulga ALBUSTANLIOĞLU**

Baskent University, Faculty of Fine Arts Design and Architecture, Ankara/Türkiye

Servet Kazım GUNEY

Baskent University, Faculty of Fine Arts Design and Architecture, Ankara/Türkiye

Nurten BEYTER

Baskent University, Faculty of Fine Arts Design and Architecture, Ankara/Türkiye

İlkay YILMAZ

Baskent University, Faculty of Fine Arts Design and Architecture, Ankara/Türkiye

Extended Summary

Nutritional habits in the Roman army are among the subjects that should be investigated within the scope of gastroarchaeology. Although it is thought that a diet based on grain consumption was generally applied in the Roman army, it is a great possibility that such a high power, which was constantly on the move due to campaigns and wars, consumed food other than grain. In this context, it is thought that they should have added foods such as meat, various vegetables and fruits, various dairy products, legumes, olive oil, sugar, salt and wine to their daily diets (Turan, 2016). New hypotheses have been put forward about the nature and location of the Roman Legion settlement in Zeugma, by evaluating the data of archaeological surveys and geophysical measurements carried out both within and outside the city limits with the studies carried out in Zeugma in recent years. The scope of the reconstruction activities carried out by the legions in Zeugma throughout the region is very large. Zeugma was used as a center where these large organizations were managed. It is known that Legio IIII Scythica, which was permanently settled in the city during 66/67 AD, has a great importance for Zeugma and the region (Görkay, 2017). It is understood from the inscriptions obtained in the region that in addition to Legio IIII Scythica, many auxiliary legions and their troops came to Zeugma in the 2nd and 3rd centuries AD. Apart from Legio IIII Scythica, other legions and different units affiliated to them took part in Zeugma. Arulis (Ehneş / Gümüşgün) Quarry provides us with important information about whether these legions or their auxiliary units are engaged in activities other than military operations. Two inscriptions found in 2015 in Gümüşgün Quarry, belonging to Legio IIII Flavia Felix, another legion whose existence has not been definitively identified in the region apart from Legio IIII Scythica located in Zeugma, removes the doubts on this subject. These inscriptions found together revealed that, apart from Legio IIII Scythica, Legio IIII Flavia Felix directly participated in the stone production activities and they took part in the construction activities in the immediate vicinity of Zeugma (Albustanlıoğlu, 2017).

The aim of this study is to make sensory analyzes of the original recipes selected from the books of the ancient Roman food writers Apicius and Cato and to determine consumer tastes. The menu of this experimental event consisted of thick soup prepared with lactuca patina lettuce, meat dish prepared with vitellina fricta, beef and raisins, and libum and cheesecake.

In this way, the awareness of these dishes could increase and the dishes thought to have been consumed in the ancient city of Zeugma, located in today's Gaziantep province Nizip District, one of the largest and most important cities of the Roman Empire in Anatolia, were revived. Thus, awareness of the ancient food culture of Anatolia will be created.

Vitellina Fricta (fried veal) is taken from the translation of Marcus Gavius Apicius' book "De Re Coquinaria" by Micaela Pantke (1993) from University of Duisburg. Aliter Patina - Lactucula Patina, described as a kind of mashed lettuce soup, is derived from a translation by Joseph Dommers Vehling (1977).

Libum recipe, which is mentioned as a kind of cheesecake baked on bay leaf, was obtained from the translation book of Cato's "De Agricultura" prepared by Andrew Dalby (2010). Selected meals were prepared in Başkent University Thermopolium Gastronomy Academy (TGA) on February 3, 2023. As a sensory analysis scale, the characteristics of the panel to be applied were determined with reference to the book "Sensory Evaluation in Foods" by Altuğ- Onoğur and Elmacı. Ethical permission was obtained from the Ethics Committee of Başkent University Institute of Social Sciences for the study.

When the results are evaluated, for lactuca patina the highest value was determined as color pleasantness of the food and general acceptance after tasting ($\bar{x} = 7.88$). The highest value for Libum was determined as color pleasantness ($\bar{x} = 7.71$). The lowest value was found as its consistency ($\bar{x} = 4.86$). The highest value for vitellina fricta was determined as the firmness and chewiness of the food ($\bar{x} = 8.38$). The lowest value was found as spice taste ($\bar{x} = 6.00$). The highest value for libum was determined as color pleasantness ($\bar{x} = 7.71$). The lowest value was found as its consistency ($\bar{x} = 4.86$).

According to the hedonic test results (N=80), the highest score given by the participants according to the 5-point scale for Lactuca Patina is general appreciation with an average score of 4.66. Considering the sensory evaluation of Vitellina Fricta, it is seen that the highest score given by the participants according to the 5-point scale is general appreciation with an average score of 4.62. When we look at the libum sensory evaluation, it is seen that the highest score given by the participants according to the 5-point scale is appearance with an average score of 4.19.

Since ancient times, food culture has passed through many different stages and has reached the present day. In this study, the products mentioned in the ancient sources from the Roman Imperial food culture, which form the foundations of today's gastronomy science, and the Roman Period ceramic cooking pots found within the scope of the Zeugma Excavation Project, are not limited to the production of only one ancient period food by making one-to-one samples in terms of shape, scale and dough. It has been tried to keep the perception receptors at the highest level in order to make them feel the aforementioned period differently from today. With the data obtained as a result of this study, restaurants that put these dishes on their menus will be able to raise awareness. In addition, by attracting attention to these cities, gastro tourists can come. There are written sources on ancient dishes and these should be evaluated by gastronomy experts, interpreted if necessary and brought to the present day. Thus, the diversity of the ancient food culture will become known to the public. More such studies should be included in the literature.

Ek-1: Etik Kurul İzni

Evrak Tarih ve Sayısı: 24.03.2023-217666



1993

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
Akademik Değerlendirme Koordinatörlüğü

Sayı : E-62310886-605.99-217666
Konu : Dr. Öğr. Üyesi Tulga Albustanlıoğlu-
Bilimsel Çalışma Hk.

24.03.2023

GÜZEL SANATLAR TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ
DEKANLIĞINA

İlgi : 16.02.2023 tarih ve 206877 sayılı yazınız.

Fakülteniz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyesi, Dr. Öğretim Üyesi Tulga Albustanlıoğlu'nun, "Antik Zeugma Kenti Seramik Kap Örnekleri Kullanılarak Yapılan Roma Yemeği ve Duyusal Analizleri" isimli çalışması değerlendirilmiş ve bilgilerinize ekte sunulmuştur.

Prof. Dr. M. Abdülkadir VAROĞLU
Kurul Başkanı

Ek: Değerlendirme Formu

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu : BSAB0N398P

Belge Doğrulama Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/baskent-universitesi-ebys>

Baskent Üniversitesi Bağlıca Kampüsü Fatih Sultan Mahallesi Eskişehir Yolu 18. Km 06790

Bilgi için: Gamze SONBAY
Koordinatör

Telefon No: 0 312 246 67 40 Faks No: 0 312 246 66 05

Telefon No: 246 66 66 / 5138

e-Posta: adk@baskent.edu.tr İnternet Adresi: www.baskent.edu.tr

Kep Adresi: baskentuniversitesi@hs02.kep.tr



Ek-1: Etik Kurul İzni (devamı)

Sayı : 17162298.600-57
Konu : Bilimsel Çalışma

7 MART 2023

İlgili Makama

Üniversitemiz Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyesi, Dr. Öğretim Üyesi Tulga Albustanlıoğlu'nun, "Antik Zeugma Kenti Seramik Kap Örnekleri Kullanılarak Yapılan Roma Yemeği ve Duyusal Analizleri" isimli çalışması değerlendirilmiş ve yapılmasında bir sakınca olmadığı tespit edilmiştir.

Bilgilerinize saygılarımızla sunarız.