ASES
VIII. INTERNATIONAL SOCIAL SCIENCES CONFERENCE

CONFERENCE BOOK



EDITOR PROF. DR. MUSTAFA TALAS

ASES

VIII. INTERNATIONAL SOCIAL SCIENCES CONFERENCE

APRIL 13-14, 2024

IZMIR, TURKIYE

EDITOR: PROF. DR. MUSTAFA TALAS

COPYRIGHT © 2024

BY ASES CONGRESS ORGANIZATION

PUBLISHING COMPANY LIMITED

ALL RIGHTS RESERVED . NO PART OF THIS PUBLICATION MAY BE REPRODUCED, DISTRIBUTED OR TRANSMITTED IN ANY FORM OR BY ANY MEANS, INCLUDING PHOTOCOPYING, RECORDING OR OTHER ELECTRONIC OR MECHANICAL METHODS, WITHOUT THE PRIOR WRITTEN PERMISSION OF THE PUB LISHER, EXCEPT IN THE CASE OF BRIEF QUOTATI ONS EMBODIED IN CRITICAL REVIEWS AND CERTAIN OTHER NONCOMMERCIAL USES PERM ITTED BY COPYRIGHT LAW. ASES CONGRESS ORGANIZATION PUBLISHING® IT IS RESPONSIBILITY OF THE AUTHOR TO ABIDE BY THE PUBLISHING ETHICS RULES.

ASES PUBLICATIONS – 2024©

LICANCE KEY: 2022/ 63715

08.12.2023

ISBN: 978-625-98437-7-3

CONGRESS ID

CONFERENCE TITLE

ASES VIII. INTERNATIONAL SOCIAL SCIENCES CONGRESS

DATE AND PLACE

APRIL 13-14, 2024

IZMIR, TURKIYE

ORGANIZATION

ASES (ACADEMY OF SCIENTIFIC AND EDUCATIONAL STUDIES)

LANGUAGES

Turkish, English, Arabic, Russian

ORGANIZING COMMITTEE MEMBERS

CHAIRMAN OF THE ORGANIZING BOARD

Prof. Dr. MUSTAFA TALAS

ORGANIZING BOARD

Assoc. Prof. TURGUT BAYRAMOGLU

BAYBURT UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. ERGUN AKTURK

ATATURK UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. LOKMAN ZOR

NIGDE OMER HALISDEMIR UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist. Prof. AYNURE ELIYEVA

AZERBAYCAN DEVLET PEDAGOJI UNIVERSITY (AZERBAIJAN)

Assist. Prof. MEHTAP KARACIL

BAYBURT UNIVERSITY (TURKIYE)

DR. MARIUS LOLEA

UNIVERSITY OF ORADEA (ROMANIA)

DR. MUHAMMAD FAISAL

SINDH MADRESSATUL ISLAM UNIVERSTY (PAKISTAN)

DR. ROZINA KHATTAK

SHAHEED BENAZIR BHUTTO WOMEN UNIVERSITY (PAKISTAN)

COORDINATOR

AYSEL UNAL

CHAIRMAN OF THE SCIENCE COMMITTEE

SCIENCE BOARD

Prof. Dr. AHMET VECDI CAN

ULUSLARARASI VIZYON UNIVERSITY (NORTH MAKEDONIA)

Prof. Dr. Ahmet FEYZI

ANKARA MUZIK VE GUZEL SANATLAR UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. ALI OSMAN ALAKUS

DICLE UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. ALİ SELÇUK

ERCIYES UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. ALİ YAKICI

GAZI UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. ARZU KARACA

MUNZUR UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. ATABEY KILIC

ERCIYES UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. ATILLA DOL

NIGDE OMER HALISDEMIR UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. BANU YAZGAN INANC

TOROS UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. Barış KARAELMA

ANKARA MUZIK VE GUZEL SANATLAR UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. BEKIR KOCADAS

ADIYAMAN UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. BEJTULLA IRON

INTERNATIONAL BALKAN UNIVERSITY (MAKEDONIA)

Prof. Dr. BULENT KARA

NIGDE OMER HALISDEMIR UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. Cengiz SENGUL

Akdeniz UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. DENIZ YENGIN

CANAKKALE ONSEKIZ MART UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. Dündar YENER

BOLU ABANT IZZET BAYSAL UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. Ekrem CAUSEVIC

ZAGREP UNIVERSITY (CROATIA)

Prof. Dr. Elif Asude TUNCA

LEFKE AVRUPA UNIVERSITY (KKTC)

Prof. Dr. ELVAN YALÇINKAYA

ERCIYES UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. EMRULLAH FATIS

AHI EVRAN UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. ERKAN GOKSU

DOKUZ EYLUL UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. FATIH BASBUG

AKDENIZ UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. Fevzi KASAP

YAKIN DOGU UNIVERSITY (KKTC)

Prof. Dr. GURER GULSEVIN

DOKUZ EYLUL UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. HAKKI CIFTCI

CUKUROVA UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. HALIS ADNAN ARSLANTAS

ESKISEHIR OSMANGAZI UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. Haluk ZULFIKAR

ISTANBUL UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. Hasan Tahsin SUMBULLU

ATATURK UNIVERSITY (TURKIYE**)**

Prof. Dr. HATICE FERIHA AKPINARLI

ANKARA HACI BAYRAM VELI UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. HAVA SELCUK

ERCIYES UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. ILYAS KARABIYIK

AYDIN ADNAN UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. HAYATI BESIRLI

ANKARA HACI BAYRAM VELI UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. HURIYE TEKIN ONUR

MANİISA CELAL BAYAR UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. IOSEFINA BLAZSANI BATTO

AZERBAIJAN UNIVERSITY OF LANGUAGES (AZERBAIJAN)

Prof. Dr. ILKAY SAHIN

ERCIYES UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. Karim MİRZAEE

TEBRIZ ISLAMI SANATLAR UNIVERSITY (Iran)

Prof. Dr. KASIM KARAMAN

ERCIYES UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. KAYA YILDIZ

BOLU ABANT IZZET BAYSAL UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. KOSHERBAYEVA AIGERIM

ABAY KAZAKH NATIONAL PEDAGOGICAL UNIVERSITY (KAZAKISTAN)

Prof. Dr. MEHMET ALI SALAHLI

CANAKKALE ONSEKIZ MART UNIVERSITYSI (TURKIYE)

Prof. Dr. MEHMET KAYGUSUZOGLU

HASAN KALYONCU UNIVERSITYSI (TURKIYE)

Prof. Dr. MEHMET MUSTAFA YUCEL

INONU UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. MEHMET SERKAN UMUZDAS

TOKAT GAZIOSMANPASA UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. METİN KILIÇ

DUZCE UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. Merziyye NECEFOVA

MILLI ILIMLER AKADEMISI (AZERBAIJAN)

Prof. Dr. MINE KAYA KEHA

ATATURK UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. MUKADDER BOYDAK OZAN

FIRAT UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. Mustafa AKSOY

MUNZUR UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. MUSTAFA METE

GAZIANTEP UNIVERSITY (TURKIYE)

PROF. DR. NAZIM IBRAHIM USKUP

KRIL METODI UNIVERSITY (MACEDONIA)

Prof. Dr. Nazira TASHPOLATOVA

OZBEKISTAN GAZETECILIK VE KITLE ILETISIM UNIVERSITY (OZBEKISTAN)

Prof. Dr. Necati DEMIR

GAZI UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. NEVZAT TOPAL

NIGDE OMER HALISDEMIR UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. NURETTIN KONAR

HALIC UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. OKTAY BEKTAS

ERCIYES UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. RECEP DÜNDAR

INONU UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. REMZİ KILIÇ

ERCIYES UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. SABRI KARADOĞAN

DICLE UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. SADETTIN OZCELIK

DICLE UNIVERSITY (TURKIYE)

PROF. DR. SELAHATTIN AVŞAROĞLU

NECMETTIN ERBAKAN UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. SERCAN DEMIRGUNES

NIGDE OMER HALISDEMIR UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. SIBEL KAHRAMAN

INONU UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. SNEZANA BILIC

INTERNATIONAL BALKAN UNIVERSITY (MAKEDONIA)

Prof. Dr. Süreyya TEMEL

KOCAELI UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. SENGUL KOCAMAN

DICLE UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. TURHAN CETIN

GAZI UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. TÜURKAN ERDOĞAN

PAMUKKALE UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. UGUR BUYUK

ERCIYES UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. UNAL SENTURK

INONU UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. QASIM HACIYEV

AZERBAIJAN NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES (AZERBAIJAN)

Prof. Dr. Veysel BOZKURT

ISTANBUL UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. VIOLETA MADZOVA

INTERNATIONAL BALKAN UNIVERSITY (MAKEDONIA)

Prof. Dr. YAHYA MUSTAFA KESKIN

BOLU ABANT IZZET BAYSAL UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. YENER ÖZEN

ERZINCAN BINALI YILDIRIM UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. A. Bahadır DARI

YALOVA UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. ABDULLAH KARATAŞ

NIGDE OMER HALISDEMIR UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. AHMET KURTOGLU

BANDIRMA ONYED EYLUL UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. AHMET MAZLUM

SVAS CUMHURYET UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. AHU TANERI

NIGDE OMER HALISDEMIR UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. ASLI SAYLAN KRIMIZIGUL

ERCIYES UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. Aydın ZOR

AKDENIZ UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. AYSE SEZER

BILECIK SEYH EDEBALI UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. AYSEGUL TURK

ANKARA HACI BAYRAM VELI UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. BAYRAM POLAT

NIGDE OMER HALISDEMIR UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. BURCU UZUM

KOCAELI UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. CANTURK CANER

KUTAHYA DUMLUPINAR UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. Cüneyt COŞKUN

KASTAMONU UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. ÇAĞDAŞ UMIT YAZGAN

NEVSEHIR HACI BEKTAS VELI UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. DERYA UZUN AYDIN

BATMAN UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. Edina SOLAK

ZENİCA ÜNİVERSİTESİ (BOSNA HERSEK)

Assoc. Prof. EHSAN RASOILINEZHAD

UNIVERSITY OF TEHRAN (IRAN)

Assoc. Prof. Elman CEFERLI

NAHCIVAN DEVLET UNIVERSITESI (AZERBAIJAN)

Assoc. Prof. Emrah LEHIMLER

ATATURK UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. Faik ELEKBER

MILLI ILIMLER AKADEMISI (AZERBAIJAN)

Assoc. Prof. Fayruza H. GARIPOVA

BASKURT BESERI BILIMLER ENSTITUSU (RUSYA)

Assoc. Prof. FULYA ONER ARMAĞAN

ERCIYES UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. GOKCE ABDURREZZAK PELERI

ERCIYES UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. GORKEMLI KAZAR

MUNZUR UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. Gülnaz SATTAROVA

Ozbekistan Edebiyat ve Folklor Bilimler Akademisi (OZBEKISTAN)

Assoc. Prof. HAMIT ARBAS

CANAKKALE ONSEKIZ MART UNIVERSITYSI (TURKIYE)

Assoc. Prof. HATICE BURCIN SOLT

ZONGULDAK BULENT ECEVIT UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. HAYATI CAVUS

VAN YUZUNCU YEAR UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. HIDIR ONUR

MANISA CELAL UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. HICRAN OZLEM ILGIN

CANAKKALE ONSEKIZ MART UNIVERSITYSI (TURKIYE)

Assoc. Prof. IBRAHIM OZTURK

NIGDE OMER HALISDEMIR UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. IPEK FATMA CEVIK

USKUDAR UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. ISMAIL SAN

INONU UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. Lidiya ABUBAKIROVA M.

AKMULLA DEVLET PEDAGOJI UNIVERSITY (RUSSIA)

Assoc. Prof. MAHMUT CITIL

GAZI UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. Marlan NEGIZBAYEVA

EL-FARABI KAZAK MILLI UNIVERSITY (KAZAKISTAN)

Assoc. Prof. MEHMET ALI EROGLU

AKDENIZ UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. MEHMET BUĞRA OZHAN

ATATURK UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. MEHMET GUNGOR

MERSIN UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. MERYEM ARSLAN

NIGDE OMER HALISDEMIR UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. MUHAMMAD JEHANGIR

ABDUL WALI KHAN UNIVERSITY (PAKISTAN)

Assoc. Prof. MUSTAFA TUYSUZ

VAN YUZUNCU YEAR UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. NASEEM AKHTER

SHAHEED BENAZIR BHUTTO WOMEN UNIVERSITY (PAKISTAN)

Assoc. Prof. NİZAMÜLMÜLK GÜNEŞ

MARMARA UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. NURHAN ATALAY

NIGDE OMER HALISDEMIR UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. ORCUN BOZKURT

MUSTAFA KEMAL UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. OZCAN DEMIR

GAZIANTEP UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. OZGUR ALTINDAĞ

DICLE UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. OZLEM ARDA

ISTANBUL UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. SELMAN ABLAK

CUMHURIYET UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. SEVILAY KAHRAMANOGLU YILDIZ

BOLU ABANT IZZET BAYSAL UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. SONGUL KARABATAK

FIRAT UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. SUKRAN KARACA

SIVAS CUMHURIYET UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. Tahir ŞAHBAZOV

MILLI ILIMLER AKADEMISI (AZERBAIJAN)

Assoc. Prof. ULHAK CIMEN

ATATURK UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. VICTORIA ROCACIUC

INSTITUTE OF CULTURAL HARITAGE (MOLDOVA)

Assoc. Prof. VOLODYMYR MESHCHERIAKOV

STATE BIOTECHNOLOGICAL UNIVERSITY (UKRAINE)

Assoc. Prof. Yıldız SADETTİN

BAGDAT UNIVERSITY (IRAK)

Assoc. Prof. YUSUF ARSLAN

BATMAN UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. Zafer LEHIMLER

ATATURK UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. ZELIHA TEKIN

MUS ALPARSLAN UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. Zoya Nikolaevna KIRILLOVA

KAZAN FEDERAL UNIVERSITY (RUSSIA)

Assoc. Prof. ZUHAL AKMESE

DICLE UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist Prof. AHMET AYTAÇ

AYDIN ADNAN MENDERES UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist. Prof. ARZU BOZDAĞ TULUM

MALATYA TURGUT OZAL UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist. Prof. AYSUN BEYDOLA

YAKIN DOĞU UNIVERSITYSI (KKTC)

Assist Prof. BARIS AYDIN

DICLE UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist Prof. CEBRAIL TURNA

NIGDE OMER HALISDEMIR UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist Prof. CETIN TAN

FIRAT UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist Prof. DOSS PARIMALA

UNIVERSITY OF DELHI (INDIA)

Assist Prof. DR. DINOOP K

MAHATMA GANDHI UNIVERSITY (INDIA)

Assist Prof. FRANCISCO JAVIER PALACIOS-HIDALGO

UNIVERSITY OF CÓRDOBA (SPAIN)

Assist Prof. ESREF AKMESE

BATMAN UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist Prof. ELIF SELCAN OZTAY

VAN YUZUNCU YEAR UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist Prof. EMIN TAMER YENEN

NEVSEHIR HACI BEKTAS VELI UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist Prof. FAHRUNNISA KAZANAN

DICLE UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist. Prof. FATMA ALASLAN

YAKIN DOĞU UNIVERSITYSI (KKTC)

Assist Prof. GAMZE AKKAYA

INONU UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist. Prof. GULSAH GURKAN

TURGUT OZAL UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist. Prof. HIDAYET DIKICI

NIGDE OMER HALISDEMIR UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist. Prof. HULUSI YILMAZ

NEVSEHIR HACI BEKTAS VELI UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist Prof. Imran UZUN

KOCAELI UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist Prof. MEENAKSHI INGOLE

UNIVERSITY OF DELHI (INDIA)

Assist. Prof. MEHMET TUNAZ

NEVSEHIR HACI BEKTAS VELI UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist. Prof. MELIHA UZUN

SIRNAK UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist Prof. MUHAMMAD FAISAL

TOP-TECH AL INSTITUTE OF TECHNOLOGIES (PAKISTAN)

Assist Prof. MURAT BUĞRA TAHALI

INONU UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist Prof. Nuran MALTA-MUHAXHERİ

PRISTINE UNIVERSITY (KOSOVA)

Assist Prof. OĞUZ HAN OZTAY

VAN YUZUNCU YEAR UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist. Prof. OKTAY KIZKAPAN

NEVSEHIR HACI BEKTAS VELI UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist Prof. PELIN ERTEKIN

INONU UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist Prof. Perizat ERTEYAVA

IGDE OMER HALISDEMIR UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist Prof. SERHAT ERDEM

ATATURK UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist Prof. SUKRU BILICI

MUS ALPARSLAN UNIVERSITY (TURKIYE)

Dr. ABDULLAH KILICARSLAN

KTO KARATAY UNIVERSITY (TURKIYE)

Dr. Ahmet AKALIN

RADYO VE TELEVIZYON UST KURULU (TURKIYE)

Dr. AHMET DEMIREL

NEVSEHIR HACI BEKTAS VELI UNIVERSITY (TURKIYE)

Dr. Damelia SADYKOVA

KAZAK DEVLET KIZLAR PEDAGOJI UNIVERSITY (KAZAKISTAN)

Dr. ESMERAY KARATAS

CANAKKALE ONSEKIZ MART UNIVERSITY (TURKIYE)

Dr. GULSHAD SAIKENOVA

KAZAK MILLI KIZLAR PEDAGOJI UNIVERSITY (KAZAKISTAN)

Dr. Karlygash ASHIRKHANOVA

ATIRAV UNIVERSITY (KAZAKISTAN)

Dr. MAJA VIZJAK

FACULTY OF ECONOMICS AND TOURISM MIJO MIRKOVIC (CROATIA)

Dr. Özgür YILMAZKOL

TURKIYE RADYO TELEVİZYON KURUMU (TURKIYE)

Dr. RAMAZAN ERTURK

MINISTRY OF EDUCATION

Dr. Sanabar DJUMANOVA

OZBEKISTAN GAZETECILIK VE KITLE ILETISIM UNIVERSITY (OZBEKISTAN)

Dr. Zabarjad BABAJANOVA

OZBEKISTAN GAZETECILIK VE KITLE ILETISIM UNIVERSITY (OZBEKISTAN)

Dr. Züleyha ZOR

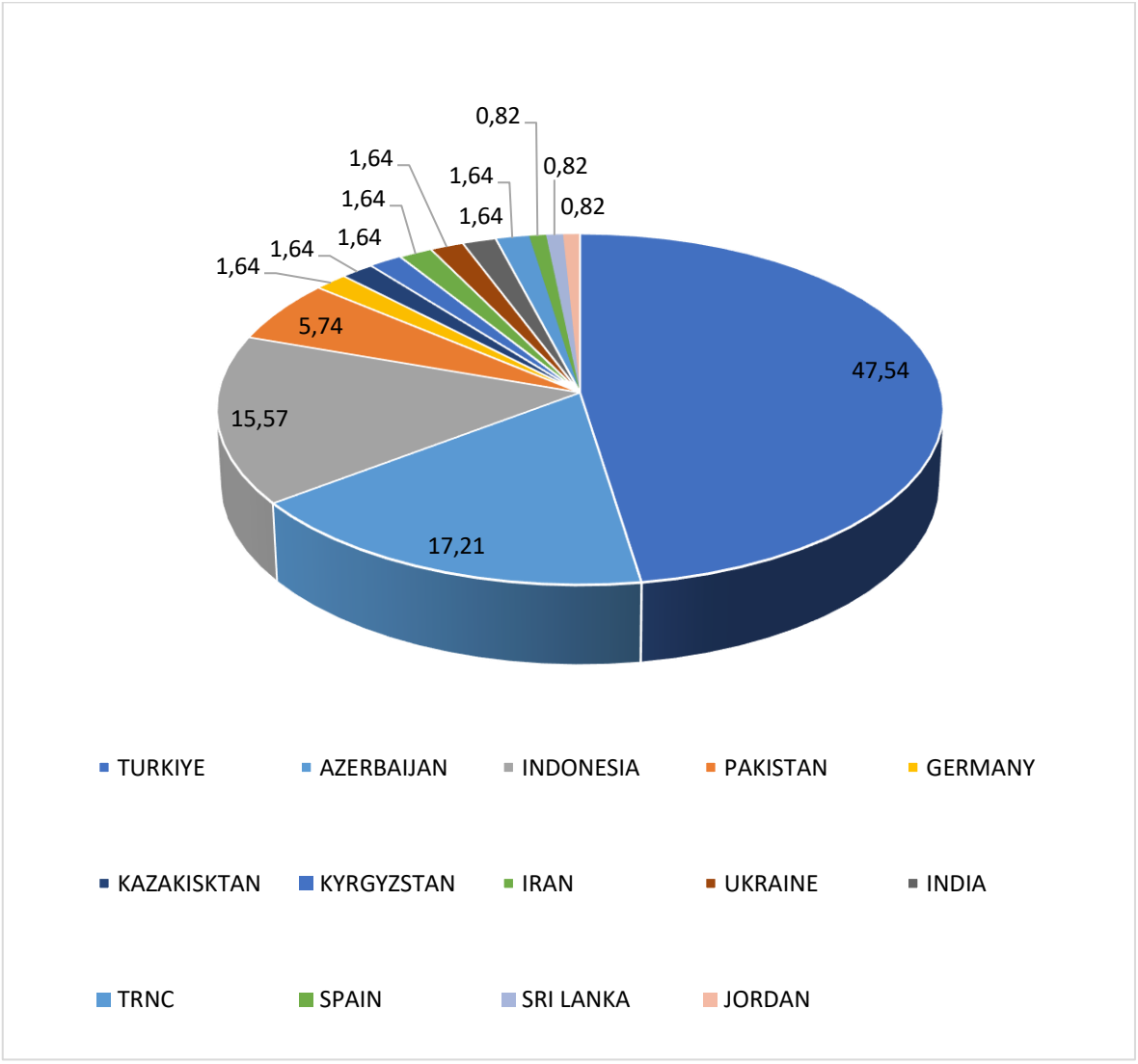
AKDENIZ UNIVERSITY (TURKIYE)

CONFERENCE STATISTICS

Distribution of the papers presented orally at the conference by countries

Country	Number of Papers	Percentage (%)
TURKIYE	58	47,54
AZERBAIJAN	21	17,21
INDONESIA	19	15,57
PAKISTAN	7	5,74
GERMANY	2	1,64
KAZAKISKTAN	2	1,64
KYRGYZSTAN	2	1,64
IRAN	2	1,64
UKRAINE	2	1,64
INDIA	2	1,64
TRNC	2	1,64
SPAIN	1	0,82
SRI LANKA	1	0,82
JORDAN	1	0,82
TOTAL	122	100%

CONFERENCE STATISTICS



ASES
VIII. INTERNATIONAL
SOCIAL SCIENCES CONGRESS

APRIL 13-14, 2024,
IZMIR, TURKIYE

CONFERENCE PROGRAM

14.04.2024
SUNDAY / 11:00-13:00
SESSION: 1 HALL: 1 / MODERATOR
Assist. Prof. Mehtap KARACİL

AUTHORS	UNIVERSITY/INSTITUTION	TOPIC TITLE
Rabia ERTAN Assist. Prof. Zeynep Bahar ERŞEN	Selçuk Üniversitesi	İLKÖĞRETİM MATEMATİK ÖĞRETMEN ADAYLARININ TEKNOLOJİK PEDAGOJİK ALAN BİLGİSİ İLE MATEMATİĞİN DOĞASINA YÖNELİK İNANÇLARININ BELİRLENMESİ
Gamze ÇELİK Prof. Dr. Kâmil ARI	Selçuk Üniversitesi	ÖĞRENCİLERİN MATEMATİK DERSİ VE MATEMATİK ÖĞRETMENİ KAVRAMLARINA İLİŞKİN METAFORİK ALGILARININ FARKLI DEĞİŞKENLERE GÖRE KARŞILAŞTIRILMASI
Emine Gül AYDOĞDU	Bayburt Üniversitesi	THE USE OF ARTIFICIAL INTELLIGENCE IN TURKISH LANGUAGE TEACHING
GAMZE ORTA Assoc. Prof. VOLKAN KUKUL	Amasya Üniversitesi	THE EFFECT OF COMPUTERIZED AND NON-COMPUTERIZED PROGRAMMING INSTRUCTION ON ACADEMIC ACHIEVEMENT AND PROGRAMMING SELF-EFFICACY IN SECONDARY SCHOOLS
ALPER AYTAÇ YAŞAR DİLBER		INVESTIGATION OF GIFTED MIDDLE SCHOOL STUDENTS' BELIEFS TOWARDS SCIENTIFIC KNOWLEDGE IN TERMS OF VARIOUS VARIABLES
Naime ÇELİK	Bakırçay Üniversitesi	"ANTHONY GİDDENS'IN YAPILAŞMA KURAMI BAĞLAMINDA DİJİTALLEŞME VE EĞİTİM"
ÖNER SOYKAN	Gazi Üniversitesi	CAREER PLANNING OF STUDENTS OF FACULTY OF SPORT SCIENCES: THE CASE OF KIRSEHIR AHI EVRAN UNIVERSITY
SEVİM GÜRKAN Prof. Dr. ŞERİFE AKPINAR	NEÜ	YABANCI DİL OLARAK TÜRKÇE ÖĞRETİMİNDE EFSANELERİN KÜLTÜR AKTARIMINA KATKISI: 'KONYA EFSANELERİ' ÖRNEĞİ
ÖNER SOYKAN	Gazi Üniversitesi	IN SPECIAL EDUCATION AND REHABILITATION CENTRES QUALITY MANAGEMENT: KIRSEHIR PROVINCE EXAMPLE

14.04.2024
SUNDAY / 11:00-13:00
SESSION: 1 HALL: 2 / MODERATOR
Assist. Prof. ARZU BOZDAĞ TULUM

AUTHORS	UNIVERSITY/INSTITUTION	TOPIC TITLE
ZEYNEP ŞAHİN Assoc. Prof. NURHAN ATALAY	Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi	REVIEW OF STUDIES CONDUCTED ON THINKING SKILLS AT THE FIRST STAGE OF PRIMARY EDUCATION
Assist. Prof. ARZU BOZDAĞ TULUM	Malatya Turgut Özal Üniversitesi	CLIMATE CHANGE PERCEPTIONS OF DIGITAL NATIVE STUDENTS
KÜBRA VARUL Prof. Dr. BELMA TUĞRUL	İstanbul Aydın Üniversitesi	EXAMINING THE VIEWS OF EARLY CHILDHOOD TEACHERS AND FIELD EXPERT ACADEMICS ON TEACHING READING AND WRITING IN PRESCHOOLS IN THE CONTEXT OF EARLY LITERACY
Assoc. Prof. YAVUZ ERCAN GÜL GÜLNUR ISMANOVA	Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi	COMPARISON OF THE PRESCHOOL EDUCATION SYSTEM OF KYRGYZSTAN AND SINGAPORE
FATMAGÜL YAVAŞ Assoc. Prof. ABDULLAH MERT	Uşak Üniversitesi	ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNİN PSİKOLOJİK İYİ OLUŞ İLE GELECEK KAYGISININ ARACILIK ROLÜ OLARAK BENLİK SAYGISININ İNCELENMESİ
Mehmet GÜMÜŞ Assoc. Prof. Abdullah MERT	Uşak Üniversitesi	ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNİN AKILCI OLMAYAN İNANÇLARININ TEKNOLOJİ BAĞIMLILIĞI VE PSİKOLOJİK SAĞLAMLIĞA ETKİSİNİN İNCELENMESİ
YEGANƏ MƏMMƏDOVA	Azərbaycan Dövlət Pedaqoji Universiteti	AİLƏDƏ MƏKTƏBƏQƏDƏR YAŞLI UŞAQLARIN OYUN FƏALİYYƏTİNİN TƏŞKİLİNDƏ MÜASİR YANAŞMALAR
LALƏ MƏMMƏDOVA	Azərbaycan Dövlət Pedaqoji Universiteti	XÜSUSİ TƏHSİL MÜƏSSİSƏLƏRİNDƏ MÜƏLLİMİN KORREKSİYA-İNKİŞAFETDİRİCİ FƏALİYYƏTİNİN TƏŞKİLİ
Assoc. Prof. YEGANƏ QASIMOVA	Azərbaycan Dövlət Pedaqoji Universiteti	“QARABAĞ MÖVZUSU AZƏRBAYCAN BƏDİİ NƏSRİNDƏ
Prof. Dr. Bülent KARA	Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi	THE SOCIOLOGICAL SIGNIFICANCE OF TELEVISION ADVERTISING IN CONSUMER PERCEPTION
ALEYNA MURAL Assoc. Prof. FATMA KÖPRÜLÜ	Yakın Doğu Üniversitesi	ÖĞRETMEN GÖRÜŞLERİNİN İLKOKUL ÖĞRENCİLERİNE YÖNELİK SÜRDÜRÜLEBİRLİK EĞİTİM KAPSAMINDA KARŞILAŞTIKLARI SORUNLARIN ÖZELLİKLERİNE GÖRE İNCELENMESİ

14.04.2024
SUNDAY / 11:00-13:00
SESSION: 1 HALL: 3 / MODERATOR
Assoc. Prof. AHMET USLU

AUTHORS	UNIVERSITY/INSTITUTION	TOPIC TITLE
FATİH SÖYLEYİCİ Assoc. PROF. CAFER ÖZDEMİR		ÜNVER ORAL'IN KARAGÖZ AMCA SERİSİNİN 2019 TÜRKÇE ÖĞRETİM PROGRAMINDA YER ALAN KÖK DEĞERLERE VE TEMALARA GÖRE İNCELENMESİ
Prof. Dr. ERCAN KARAKOÇ IŞIL BÜYÜKKAL	Yıldız Teknik Üniversitesi	TURKEY'S FIRST WOMEN LAWYER SÜREYYA AĞAOĞLU AND THE MODERNIZATION PROJECT OF THE EARLY REPUBLICAN PERIOD
Assoc. Prof. AHMET USLU	Kütahya Dumlupınar Üniversitesi	VIOLENCE AS THE FATE OF WOMEN: WOMEN IN SERENAY ŞAHINER'S NOVEL 'ÜLKER ABLA'
BURAK URUCU	İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa	SHAKESPEAREAN MISOGYNY REIMAGINED: A CONTEMPORARY LENS ON TITUS ANDRONICUS
Başak YALIN	Bursa Teknik Üniversitesi	SOCIAL STRUCTURE IN THE SABAHATTIN ALI'S KUYUCAKLI YUSUF NOVEL
Prof. Dr. ELMAN GULIYEV	Azerbaycan Devlet Pedagoji Üniversitesi	ARTISTIC-AESTHETIC VALUES OF TANZIMAT LITERATURE
Prof. Dr. ELMAN GULIYEV	Azerbaycan Devlet Pedagoji Üniversitesi	NEW STAGE OF DEVELOPMENT OF TURKISH LITERATURE IN TURKEY
Assoc. Prof. AYGUN AHMADOVA	Azerbaycan Devlet Pedagoji Üniversitesi	"CREATIVITY OF BALAS AZEROGLUS IN AZERBAIJAN CHILDREN'S LITERATURE
Assoc. Prof. AYGUN AHMADOVA	Azerbaycan Devlet Pedagoji Üniversitesi	ANVER MEMMEDKHANLI'S SUBJECT SELECTION IN MODERN AZERBAIJANI LITERATURE
Assoc. Prof. GUDRAT UMUDLU	Azerbaycan Devlet Pedagoji Üniversitesi	SHIRVAN ASHIQ ENVIRONMENT AND ASHIQ MAMMADAGA
Dr. ÜLKER BAHŞIYEVA	Azerbaycan Devlet Pedagoji Üniversitesi	CLASSIFICATION ISSUES OF THE ART OF ASHIG IN AZERBAIJAN LITERATURE
Dr. ÜLKER BAHŞIYEVA	Azerbaycan Devlet Pedagoji Üniversitesi	ISSUES OF ASHIG CREATIVITY IN ACADEMIC MIRZA IBRAHIMOV'S LITERARY-THEORETICAL MEETINGS
Dr. GÜNEL HÜMMƏTOVA (PƏNİYEVA) SALEH	Azerbaijan State Pedagogical University	I. EFENDIYEV'S NOVEL "THE TALE OF THE WALKER WITH A YELLOW SHIRT
Dr. Burcu Doğan KOÇAK	serbest araştırmacı	COMPARISON OF THE SOCIOLOGICAL APPROACHES AND IDEAS OF ZIYA GÖKALP AND PRINCE SABAHATTIN

14.04.2024
SUNDAY / 11:00-13:00
SESSION: 1 HALL: 4 / MODERATOR
Prof. Dr. NECATİ DEMİR

AUTHORS	UNIVERSITY/INSTITUTION	TOPIC TITLE
Lect. İBRAHİM KOÇ Lect. KEMAL ÇAPOĞLU	Ordu Üniversitesi Gümüşhane Üniversitesi	THE MORAL LESSON IN "THE DOG" BY J.M. COETZEE
Lect. KEMAL ÇAPOĞLU Lect. İBRAHİM KOÇ	Gümüşhane Üniversitesi Ordu Üniversitesi	THE PUNKS OF NEW CROBUZON: NEO-VICTORIAN ELEMENTS IN PERDIDO STREET STATION
Prof. Dr. NECATİ DEMİR	Gazi Üniversitesi	EBULGAZİ BAHADIR HAN'IN ŞECERE-İ TERAKİME ESERİNİN TÜRK TARİHİ AÇISINDAN ÖNEMİ
Tahira Zairova	Azerbaijan University of Languages	THE ROLE OF VERBS DENOTING AN EMOTIONAL STATE IN CONVEYING SEMANTIC INFORMATION
Yegana Abdullayeva	Azerbaijan University of Languages	Author - work - reader: problems, perspectives
Dr. Sahila Ibrahimova	Azerbaijan State Pedagogical University	PHONOSEMANTIC PAIRS IN ANTONYM PAIRS
ŞÖHRƏT MƏMMƏDOVA	Azerbaycan Devlet Pedagoji Üniversitesi	MORAL VALUES IN SULTAN MAJID GANIZADE'S WORKS
Dr. Sahila Ibrahimova	Azerbaijan State Pedagogical University	MANIFESTATION OF PHONOSEMANTIC FEATURES IN TABOO WORDS
Dr. Ulduz Qəhrəmanova	Azerbaijan State Pedagogical University	Genre feature of Ashiq poetry in Ashiq Jalal Kahramanov's poetry
AYNUR BƏDƏLOVA	Azerbaycan Devlet Pedagoji Üniversitesi	LEV TOLSTOY YARADICILIĞINDA İNSAN VƏ ONUN MƏNƏVİ ALƏMİ GERÇƏKLİYİ
Dr. Ulduz Qəhrəmanova	Azerbaijan State Pedagogical University	Respect and reverence for the poetry of Samad Vurgun of Great Leader Heydar Aliyev
AYNUR BƏDƏLOVA	Azerbaycan Devlet Pedagoji Üniversitesi	İNKLÜZİV TƏHSİLİN MƏZMUNU VƏ MAHİYYƏTİ

14.04.2024
SUNDAY / 11:00-13:00
SESSION: 1 HALL: 5/ MODERATOR
Assist. Prof. Tuğba YILDIZ

AUTHORS	UNIVERSITY/INSTITUTION	TOPIC TITLE
Assist. Prof. Tuğba YILDIZ Abdurrahim KÖPRÜCÜ	Bayburt Üniversitesi	INVESTIGATING ONLINE REPURCHASE INTENTION WITHIN THE FRAMEWORK OF PSYCHOLOGICAL SAFETY
Assoc. Prof. TURHAN MOÇ ESRA OKURER ABA	Iğdır Üniversitesi	PERCEPTION OF GENDER-BASED DISCRIMINATION ON CAREER SATISFACTION AND ORGANIZATIONAL RESENTMENT IMPACT: FEMALE ACADEMIC AND ADMINISTRATIVE STAFF AT THE UNIVERSITY A RESEARCH ON THE
Assoc. Prof. TURHAN MOÇ SAKİNE KARASU	Iğdır Üniversitesi	THE ROLE OF PERCEIVED RISK ON CONSUMERS' DECISION-MAKING STYLES. A RESEARCH ON UNIVERSITY STUDENTS
Assoc. Prof. ULVIYYA AFANDIYEVA	Azerbaijan State Pedagogical University	BUSINESS COMMUNITY MANAGEMENT AND BUSINESS COMMUNITY CULTURE
RUHANGİZ ALİYEVA	Azerbaycan Üniversitesi	TREND OF GREEN ECOMY AND SOCIAL POSITIONING IN AZERBAIJAN
FURKAN BATU	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	ÖRGÜTSEL İKLİM İLE İŞGÖREN PERFORMANSI VE DÖNÜŞÜMCÜ LİDERLİK ARASINDAKİ İLİŞKİNİN İNCELENMESİ (GÜNEY MARMARA KAMU SPOR ÖRGÜTLERİ ÖRNEĞİ)
Hatice DİLAVER	Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi	ZENGEZUR KORİDORU'NUN BÖLGESEL KALKINMA VE EKONOMİK BÜYÜMEDE STRATEJİK ÖNEMİ
GİZEM TUNÇ Assist. Prof. MUSA ÜNALAN	Fırat Üniversitesi	CHINA'S GLOBAL BRANDS AND BRANDING PROCESS
Assoc. Prof. MEHMET ÖZMEN	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	A STUDY ON THE REASONS THAT WILL LEAD GENERATION Z TO QUIET QUITTING
ÇAĞATAY AKALIN	Sakarya Üniversitesi	PRINCIPLES ON THE APPLICATION OF THE LAW OF OBLIGATIONS AS A GENERAL LAW ON THE OBLIGATIONS OF THE EMPLOYEE AND THE EMPLOYER

14.04.2024
SUNDAY / 11:00-13:00
SESSION: 1 HALL: 6 / MODERATOR
ZOHAIB HASSAN SAIN

AUTHORS	UNIVERSITY/INSTITUTION	TOPIC TITLE
Assist. Prof. SAMRA AFZAL IMTIAZ ALI QURESHI	National University of Modern Languages Ministry of Federal Education and Professional Training	SYMPHONY OF ONLINE AND TRADITIONAL LEARNING: EXPLORING THE EFFECTIVENESS OF BLENDED LEARNING ENVIRONMENT
ZOHAIB HASSAN SAIN	Superior University	REIMAGINING THE ACADEMIC E-LEARNING'S RISE IN HIGHER EDUCATION: BEYOND CONVENIENCE
ZOHAIB HASSAN SAIN	Superior University	FRIEND OR FOE? ASSESSING THE IMPACT OF PLAGIARISM DETECTION SOFTWARE ON WRITING INSTRUCTION
BAHARE OMRANI CRISTINA A. HUERTAS ABRIL	University of Córdoba	AN EVALUATION OF LEVEL COMPLEXITY OF ENGLISH TEXTBOOKS IN IRAN THROUGH CEFR: THE CASE OF VISION 1
Assoc. Prof. Naseem Akhter	Shaheed Benazir Bhutto Women University	ROLE OF WOMEN IN SOCIAL DEVELOPMENT AND CHALLENGES
Assoc. Prof. Naseem Akhter	Shaheed Benazir Bhutto Women University	ENVIRONMENTAL PROTECTION: INDIVIDUAL AND COLLECTIVE RESPONSIBILITIES FROM AN ISLAMIC PERSPECTIVE
Assist. Prof. PANKAJ NAGAR Assist. Prof. TAHIR QURESHI	GN College of Law	STRIKING A BALANCE: PRIVILEGES AND OBLIGATIONS UNDER THE VIENNA CONVENTION ON CONSULAR RELATIONS
EVE JOSEPHINE HIU HANNY VEDRICA VILIN YANGRIANI	Universitas Widya Dharma Pontianak	OPTIMIZING THE PROFIT OF ROTIMEN BURGER
OLENA BUDIAKOVA	Kyiv National University of Technologies and Design	BIOECONOMY FOR ACHIEVING SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
Devi FEBIOLA ELLEN VANISA Olivia Michel ALDISA RICHIELIM Vanessa Natasya KURNIAWAN DUDY EFFENDY	Widya Dharma University Pontianak	ANALYSIS OF BUSINESS FEASIBILITY AND FINANCIAL MANAGEMENT OF SEBLAK MSMES IN THE LOCAL MARKET

14.04.2024
SUNDAY / 14:00-16:00
SESSION: 2 HALL: 1 / MODERATOR
Assist. Prof. EMRE AKUSTA

AUTHORS	UNIVERSITY/INSTITUTION	TOPIC TITLE
KEREM CAN BATTAL Assoc. Prof. EMEL YILDIZ	Trakya Üniversitesi	SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA HEDEFİ SAĞLIKLI VE KALİTELİ YAŞAM PERSPEKTİFİNDEN, SAĞLIK SİSTEMLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ
Assist. Prof. EMRE AKUSTA	Kırklareli Üniversitesi	ECONOMIC AND ENVIRONMENTAL EXAMINATION OF SOLAR-WIND HYBRID RENEWABLE ENERGY PLANTS
Ahmet AKUSTA	Konya Teknik Üniversitesi	THE IMPACT OF SEASONAL EVENTS ON PRICE RETURNS IN THE S&P 500 ENERGY SECTOR: A DEEP DIVE ANALYSIS USING MACHINE LEARNING
Mehmet TOĞRUL	Osmangazi Üniversitesi	EVALUATION OF "SLIDING SCALE" SYSTEM IN TERMS OF TAX REVENUES IN SPECIAL CONSUMPTION TAX
Assoc. Prof. NAZIM AKSOY	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	THE ISSUE OF UNIFICATION OF COMMERCIAL LEGISLATION OF THE ORGANIZATION OF TURKISH STATES (TDT) MEMBER STATES
ERKAM BİRSENOĞUL	Sakarya Üniversitesi	ANALYSIS OF THE PRINCIPLE OF PROPORTIONALITY IN TAXATION AT THE CONSTITUTIONAL LEVEL
FATMA NUR ARTIRAN	Ankara Sosyal Bilimler Üniversitesi	BADET HÜRRİYETİ KAPSAMINDA AVRUPA'DA PEÇE YASAKLARI VE COVİD 19 MASKE UYGULAMALARI İKİLEMİ
ÖZCAN CAN Assist. Prof. MURAT ULUĞ	Hasan Kalyoncu Üniversitesi	EŞİK MEKANLAR ÜZERİNE METAFİZİKSEL BİR YOLCULUK... 1'DEN 3'E SAYILARIN DANSI
Assist. Prof. AYŞE AKBULUT BAŞAR Assist. Prof. BURCU İMREN GÜZEL	Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi	IS IT POSSIBLE TO DESIGN EARTHQUAKE-RESISTANT CITIES? WHO IS RESPONSIBLE?

14.04.2024
SUNDAY / 14:00-16:00
SESSION: 2 HALL:2 / MODERATOR
Prof. Dr. MOHAMMED WAHEEB

AUTHORS	UNIVERSITY/INSTITUTION	TOPIC TITLE
CHARLES KWET PHIN KELVIN FERRY GUNAWAN DUDY EFFENDY	Widya Dharma University	MAXIMUM PROFIT FROM SELLING DONUTS USING THE LINIEAR PROGRAMMING
NUR SIVA DIDIK HARYADI SANTOSO	Mercu Buana Üniversitesi	ANALYSIS OF THE EFFECTIVENESS OF TASYA FARASYA APPROVED ON AUDIENCE BRAND PREFERENCES FOR CALM DOWN SOMETHINC MOISTURIZER
MITA DEBORA ERICA ERIK SEGARA	Universitas Widya Dharma	IMPLEMENTATION OF SIMPLEX METHOD IN OPTIMIZING THE PROFITS OF FRIED MACARONY PRODUCTION
Prof. Dr. MOHAMMED WAHEEB Prof. Dr. FIRAS ALAWNEH	The Hashemite University	ARCHAEOLOGY AND THE STUDY OF ARCHEOASTRONOMY IN JORDAN - SOUTH LEVANT
ANTONIETTA INGE PUTRIDA MARIA ANJELINA BUE MELLY NATALIA THEDUART VERY HENGKI VERNANDO	Widya Dharma Pontianak University	PROFIT OPTIMIZATION OF KORKET USING SIMPLEX METHOD AND POM-QM SOFTWARE
NOVITA TIRIANI NENGSI JUNIKA ANGGELINA PIVI ANDANI MEIDIKA VITA	Widya Dharma Pontianak University	INCREASE SALES TURNOVER USING ONLINE, OFFLINE AND POM-QM SOFTWARE MARKETING STRATEGIES
ANGELA VELISCA SHEREN PATRICIA SINTIA JULIAWATI LESTARI VIVIAN BONGSO	Universitas Widya Dharma Pontianak	OPTIMIZING THE PROFIT OF TARTAR CAKE'S SLICE CAKES USING SIMPLEX METHOD
ANGELINA PURNANDA CARMELITA NIRANDA HERONIKA TYAMTA LIVIA RICHEL LEONY LEORENZA DUDY EFFENDY	Universitas Widya Dharma	OPTIMIZING LEKER PROFITS USING SIMPLEX METHOD LINEAR PROGRAMMING
Antonio Albert PRATAMA Diana FABIOLA Marco Hadi SURYA Theresia MARSELINA Siu JUN DUDY EFFENDY	Widya Dharma University Pontianak	GOJEK'S STRATEGIC EXPANSION: ATTRACTING USERS AND INVESTOR IN SOUTHEAST ASIA'S ON-DEMAND MARKET

14.04.2024
SUNDAY / 14:00-16:00
SESSION: 2 HALL: 3 / MODERATOR
Prof. Dr. Mustafa TALAS

AUTHORS	UNIVERSITY/INSTITUTION	TOPIC TITLE
Prof. Dr. Mustafa TALAS	Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi	MALATYA'DA DEPREMDEN ETKİLENMENİN SOSYOLOJİK ANALİZİ
Kadriye ÜZ Fahriye Meltem ERDAL	Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi	TURKISH WOMEN'S CIVIL SOCIETY ORGANIZATIONS: FEDERATION OF TURKISH WOMEN'S ASSOCIATIONS
Assoc. Prof. NİL AVCI	Ondokuz Mayıs Üniversitesi	ART AS EXPRESSION
MELEK KAYA	Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi	INDIVIDUAL, ORGANIZATIONAL AND SOCIAL CONSEQUENCES OF SILENT RESIGNATION
Assoc. Prof. BURAK MEDİN UĞUR DUMAN	Erciyes Üniversitesi	THE INFLUENCE OF CINEMATIC SPACE ON THE IDENTITY OF THE NARRATIVE SUBJECT: A PSYCHOANALYTIC ANALYSIS THROUGH THE GENRE OF COMEDY CINEMA
Lect. DENİZ GÜÇLÜ	Kocaeli Üniversitesi	THE DELICIOUS WORLD OF ANCIENT ROMAN EVENING MEAL: GASTRONOMIC RICHES AND SOPHISTICATED TASTES
Dr. Res. Assist. SERDARHAN DURU	Ankara Üniversitesi	THE IMPORTANCE OF INTERDISCIPLINARY COOPERATION IN SOCIAL WORK PRACTICES: ONE HEALTH AND SOCIAL WORK
Assoc. Prof. YÜCEL NAMAL	Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi	HE IMPORTANCE OF THE GREAT OFFENSIVE AND MUSTAFA KEMAL PASHA
Gökhan ÖZKAN	Kırıkkale Üniversitesi	XVIII. YÜZYIL TOPÇULUK ALANINDA GERÇEKLEŞEN DEĞİŞİM VE GELİŞİM
Assist. Prof. ERSİN DURMUŞ	Ankara Sosyal Bilimler Üniversitesi	VESÎLETÜ'N-NEC T'TA YARATILIŞ İLE İLGİLİ BEYİTLER
Nurgül ERİĞ	Mardin Artuklu Üniversitesi	THE ROLE OF ESTIMATION AND IMAGINATION POWERS IN THE PROPHETSHIP AND IN THE STATES OF THE SAINTS ACCORDING TO AVICENNA

14.04.2024
SUNDAY / 14:00-16:00
SESSION: 2 HALL: 4 / MODERATOR
Lect. VASYL PUZANOV

AUTHORS	UNIVERSITY/INSTITUTION	TOPIC TITLE
ANDRE IMANUEL EGGENBERT CHRISTIAN FRANCESCO RENALDO GUMANTAR KRISTIAN RICARDO RYO RIVANDO DUDY EFFENDY	Universitas Widya Dharma	OPTIMALISASI KEUNTUNGAN KUE SEMPRIT SAGU MENGGUNAKAN PEMROGRAMAN LINEAR METODE SIMPLEKS
GREGORIUS THEODORE RAPHAEL SELVIANA FREDLY JOVANCA ALVIN HANSEN OKTAVIAN EVAMIA	Universitas Widya Dharma	OPTIMIZING BUBBLE TEA PRODUCTION IN THE 'BOBA KINGDOM' FRANCHISE USING SIMPLEX METHOD LINEAR PROGRAMMING TO MAXIMIZE PROFITS
KRISTIAN KHARISTER LEON CHRISTIANSEN VANNY FENORA VICTOR VEREN HALIM DUDY EFFENDY	Widya Dharma University Pontianak	OPTIMIZATION PROFIT OF TET FAI BAKERY WITH LINEAR PROGRAMMING GRAPHIC
CHRISTIAN BELLA PUSPITA DOMINIKA OHA TESSA PERMATASARI DUDY EFFENDY	Widya Dharma University Pontianak	OPTIMALISASI KEUNTUNGAN DESSERT TOFU MENGGUNAKAN PEMROGRAMAN LINEAR METODE SIMPLEKS
HANSEN REYNOLDTAN HANSEN WIJAYA JUAN TRINARDI WILLEAM VINCENT	Widya Dharma University Pontianak	GLOBAL POVERTY
SUPENATUS ANGIE SARTITO LIMBA JAYA KEVIN FREDY NADIA RAMAYANI	Widya Dharma University Pontianak	OPTIMIZATION PROFIT of MARTABAK USING SIMPLEX METHOD WITH POM-QM SOFTWARE
Winsky SUDARMO Riyan COSTA Nichero GIORDANY HERIYANTO HENDRY MULYA SUSANTO	Widya Dharma University Pontianak	OPTIMIZING SANDRA JUICE PROFITS USING LINEAR PROGRAMMING
Sultanova Janagul Serdaliyeva Serikbay Canserik Berikuly	Kazak Ulusal Sanat Akademisi	IMPACT OF VIRTUAL REALIYT AND NEW CULTURAL PARADIGMS ON THETER ART
Assist. Prof. MANASA GOWDA KRUZ D' COSTA	Garden City University	PROMOTING HARMONY: GANDHIAN APPROACH TO POSITIVE GAMING COMMUNICATION FOR SOCIAL WELL-BEING
Boston SITINJAK Michael Kris TEFEN Mikhael KEVİN Natalia Vania TJANDRA Wilson VERNANDY	Widya Dharma University Pontianak	OPTIMIZING POTATO DONUT BUSINESS PROFITS USING SIMPLEX METHOD LINEAR PROGRAMMING

14.04.2024
SUNDAY / 14:00-16:00
SESSION: 2 HALL: 5/ MODERATOR
Assoc. Prof. NASEEM AKHTER

AUTHORS	UNIVERSITY/INSTITUTION	TOPIC TITLE
NISHANI RANAWEERA	University of Sri Jayewardenepura Sri Lanka and School of Global Studies	CULTURAL INNOVATİON AND CRİME PREVENTİON: A TEXTUAL DİSCOURSE ANALYSİS WİTHİN SUSTAİNABLE URBAN DEVELOPMENT
USWATUN KHASANAH KHOLIMAH	Faculty of Islamic economics and business	TAKLIFI LAW IN ISLAM
AHDIEH ASADPOUR	Farhangian university	UNDERSTANDING SOCIAL RESPONSIBILITY FROM THE PERSPECTIVE OF IRANIAN CHILDREN
IRINA-ANA DROBOT	Technical University	VIRGINIA WOOLF'S REACTIONS TO POLITICS
IRINA-ANA DROBOT	Technical University	FOOD: TRIGGERING MEMORIES OR TRYING SOMETHING NEW
AHDIEH ASADPOUR	Farhangian university	REPRESENTATION OF CHILDREN'S PARTICIPATION IN HOME AND FAMILY AFFAIRS
Lect. VASYL PUZANOV	Zaporizhzhia National University	THE ADVANTAGES OF NON-PROFESSIONAL HUMAN TRANSLATION OVER MACHINE TRANSLATION
Assoc. Prof. NASEEM AKHTER	Shaheed Benazir Bhutto Women University	Hazrat Baba Farid and His Mystic Qualities for Promoting Peace and Harmony among Humanity
Assoc. Prof. NASEEM AKHTER	Shaheed Benazir Bhutto Women University	Empower Women through Entrepreneurial Skills from Islamic perspective
AKEGOZHAEVA LEILA NURDANOVNA BUHARBEKOVA BAYAN BAKYTOVNA	Республикалық физика-математика мектебі	INCREASING STUDENTS' COMMUNICATIVE SKILLS IN ENGLISH LANGUAGE TEACHING

14.04.2024
SUNDAY / 14:00-16:00
SESSION: 2 HALL: 6 / MODERATOR
Dr. ÖZGÜR YILMAZKOL

AUTHORS	UNIVERSITY/INSTITUTION	TOPIC TITLE
GİZEM DOĞAN ŞENİZ ÖZHAN	Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi	A RESEARCH ON THE DIFFERENCE OF FACTORS AFFECTING HOSPITAL PREFERENCES ACCORDING TO PATIENTS' DEMOGRAPHIC CHARACTERISTICS
Res. Assist. BURAK AKDENİZ MERVE GÜNDÜZ SOYTÜRK	Karadeniz Teknik Üniversitesi Yıldız Teknik Üniversitesi	COVID-19 PANDEMİ SÜRECİNDE ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNİN YAŞAMLARINDA MEYDANA GELEN DEĞİŞİMLER İLE DEPRESYON DÜZEYLERİ ARASINDAKİ İLİŞKİNİN İNCELENMESİ
Res. Assist. BURAK AKDENİZ SELDA ÇALLI Assoc. Prof. MESUT YAVUZ	Karadeniz Teknik Üniversitesi İstanbul Aydın Üniversitesi İstanbul Üniversitesi	ERGENLERİN UYKU SORUNLARI İLE AKRAN SORUNLARI ARASINDAKİ İLİŞKİDE YAŞIN DÜZENLEYİCİ ROLÜ
PINAR TUĞBA DEĞİRMENCİOĞLU Assoc. Prof. AHMET TERZİ	Kayseri Üniversitesi	ANALYSIS OF OUTSOURCING IN THE HEALTHCARE SECTOR FROM THE PERSPECTIVE OF STRATEGIC COST MANAGEMENT
NURULLAH ERİKCİ	Sakarya Üniversitesi	THE RELATIONSHIP BETWEEN REFUGEES AND UNEMPLOYMENT: A STRUCTURAL BREAK CAUSATION TEST FOR TURKIYE
Lect. HALİME KARACA	İnönü Üniversitesi	ANALYSIS OF STUDIES CONDUCTED IN THE FIELD OF SUSTAINABILITY ACCOUNTING
Prof. Dr. FEVZİ KASAP Dr. ÖZGÜR YILMAZKOL	Yakın Doğu Üniversitesi	THE NARRATIVE OF FEAR AND THE REPRESENTATION OF FEAR IN THE FILMS OF “JAUME BALAGUERO
Dr. Damezhan SADYKOVA Prof. Dr. Gençay AKGÜL Merey TAŞTAN Aru SEİLKHAN	Kazak Ulusal Kadın Öğretmen Yetiştirme Üniversitesi Nevşehir Hacı Bektaş Veli üniversitesi	TÜRKÇE VE KAZAKÇADAKİ BAZI BİTKİLERİN YEREL VE BİLİMSEL ADLARI İLE ETNOBOTANİK ÖZELLİKLERİ

THE DELICIOUS WORLD OF ANCIENT ROMAN EVENING MEAL: GASTRONOMIC RICHES AND SOPHISTICATED TASTES

ANTİK ROMA AKŞAM YEMEĞİNİN LEZZETLİ DÜNYASI: GASTRONOMİK ZENGİNLİKLER VE SOFİSTİKE LEZZETLER

Deniz GÜÇLÜ[1],

[1]Öğr. Gör. , Kocaeli Üniversitesi, Kartepe Turizm MYO

Özet

Antik Roma döneminde akşam yemeği (convivum), Roma İmparatorluğu'nun zengin ve seçkin sınıfının sosyal yaşamında önemli bir rol oynuyordu. Latince kökenli olan bu kelime, "birlikte yaşamak" veya "bir araya gelmek" anlamına gelir. Convivium'lar genellikle misafirlerin bir araya gelerek yemek yediği ve birlikte vakit geçirdiği özel etkinliklerdir. Bu özel etkinlikler genellikle varlıklı ve soylu ailelerin evlerinde veya özel salonlarda yapılırken, misafirlerin sosyal bağlarını güçlendirmeyi, lüks yaşam tarzlarını sergilemeyi ve keyifli vakit geçirmelerini hedefliyordu. Convivium çok çeşitli etkinlikleri kapsıyordu ve bu etkinliklerin merkezinde yemek yer alıyordu. Balık, deniz ürünleri, çeşitli etler, taze meyveler, sebzeler, özenle seçilmiş şaraplar ve tatlılar gibi lüks ve çeşitli yiyecekler misafirlere ikram edilirdi. Menülerde bazı nadir ve egzotik öğeler de bulunsa da, yemeğin sunumu ve kalitesi, etkinliğin ihtişamını ve zenginliğini vurgulayacak şekilde özenle hazırlanırdı. Convivium'da, sadece zenginlik ve gösterişin değil, aynı zamanda eğlencenin ve sosyal etkileşimin de önemli bir rol oynadığı bilinmektedir. Müzisyenler, dansçılar, akrobatlar ve hatta hayvan dövüşleri gibi çeşitli gösteriler, davetlilerin keyifli vakit geçirmesini sağlamak amacıyla düzenlenirdi. Şiir okumaları, sohbetler ve oyunlar da şölenlerin vazgeçilmez bir parçasıydı ve bu etkinlikler, davetliler arasındaki iletişimi ve bağları güçlendirirdi. Convivium aynı zamanda sosyal statünün ve hiyerarşinin de bir göstergesi olarak kabul edilirdi. Davetlilerin sıralaması, masanın düzeni ve hangi yiyeceklerin kime sunulduğu gibi detaylar, sosyal statüyü ve gücü yansıtmak için dikkatle planlanırdı. Bu şekilde, şölenler toplumun üst kesiminin bir araya gelerek ilişkilerini sürdürdüğü ve güçlerini pekiştirdiği önemli platformlar haline gelirdi. Çalışmamızda antik metinlerden elde edilen bilgiler ve arkeolojik veriler ışığında Roma şölenleri ekseninde Roma gastronomisi incelenerek günümüzdeki etkileri ve uygulanabilirliği değerlendirilecektir.

Anahtar kelimeler: Gastronomi, Antik Roma, Yemek Kültürü

Abstract

During ancient Roman times, dinner (convivum) played an important role in the social life of the rich and elite class of the Roman Empire. This word, which is of Latin origin, means "living together" or "coming together". Conviviums are often special events where guests come together to eat and spend time together. While these special events were generally held in the homes of wealthy and noble families or in private halls, they aimed to strengthen the social ties of the guests, showcase their luxurious lifestyles and have a pleasant time. Convivium encompassed a wide range of events, and food was at the center of these events. Luxurious and diverse foods such as fish, seafood, various meats, fresh fruits, vegetables, carefully selected wines and desserts were served to the guests.

Although the menus also included some rare and exotic items, the presentation and quality of the food was carefully prepared to highlight the magnificence and richness of the event. It is known that in Convivium, not only wealth and ostentation, but also entertainment and social interaction play an important role. Various shows such as musicians, dancers, acrobats and even animal fights were organized to ensure that the guests had an enjoyable time. Poetry readings, conversations and games were also an indispensable part of the feasts, and these events strengthened communication and ties between the guests. Convivium was also considered an indicator of social status and hierarchy. Details such as the order of the guests, the arrangement of the table, and which foods were served to whom were carefully planned to reflect social status and power. In this way, feasts became important platforms where the upper segment of society came together, maintained their relations and consolidated their power. In our study, Roman gastronomy will be examined in the context of Roman feasts in the light of information obtained from ancient texts and archaeological data, and its effects and applicability today will be evaluated.

Keywords: Gastronomy, Ancient Rome, Food Culture

1. GİRİŞ

Antik Roma, MÖ 8. yüzyılda İtalya'nın orta kesimlerinde Tiber Nehri'nin yakınlarında küçük bir yerleşim olarak kuruldu. Başlangıçta, Latium'daki bir dizi krallık ve şehir devletlerinden biriydi. Roma, zamanla güçlenerek İtalya Yarımadası'ndaki diğer şehir devletlerini fethetti ve bir cumhuriyet dönemine girdi. Roma Cumhuriyeti dönemi (MÖ 509-27), Senato ve iki konsül gibi kurumlarla yönetilen bir hükümet sistemine sahipti. Bu dönemde Roma, Akdeniz havzasında genişlemeye başladı. Roma ve Kartaca arasında yaşanan Phön Savaşları (MÖ 264-146), sonunda Roma'nın Akdeniz'in en büyük gücü haline gelmesini sağladı. Ancak Cumhuriyet dönemi içinde artan iç çatışmalar, askeri liderlerin (örneğin Julius Caesar) güçlenmesine ve sonunda Roma İmparatorluğu'nun kurulmasına yol açtı. MÖ 27'de Octavianus, Augustus unvanını alarak Roma'nın ilk imparatoru oldu. Bu, Roma'nın İmparatorluk dönemi olarak bilinen döneminin başlangıcıdır. Roma İmparatorluğu zirvesine MS 2. yüzyılın ortalarına kadar ulaştı. Bu dönemde, imparatorluk genişledi, güçlendi ve önemli bir kültürel gelişme yaşadı. Ancak, 3. yüzyılda başlayan krizler (ekonomik, askeri ve politik) imparatorluğu zayıflattı. 4. yüzyılın sonlarına doğru İmparatorluk, Doğu ve Batı Roma İmparatorlukları olarak ikiye ayrıldı. Batı Roma İmparatorluğu, MS 476'da barbar kabilelerin liderlerinden Odoacer tarafından devrildi ve bu olay geleneksel olarak Antik Roma'nın çöküşü olarak kabul edilir. Ancak Doğu Roma İmparatorluğu, 1453'e kadar varlığını korudu. Antik Roma tarihi, siyasi, askeri, sosyal, kültürel ve ekonomik açılardan önemli bir etkiye sahiptir. Roma hukuku, mimarisi, sanatı, mühendisliği ve dilbilimi gibi birçok alanda büyük bir etki bırakmıştır. Ayrıca, Hristiyanlığın Roma İmparatorluğu'nda yayılması ve sonrasında Avrupa tarihine büyük bir etkisi olmuştur. Roma İmparatorluğu, birçok farklı coğrafi bölgeyi içine alıyordu. Bu nedenle, farklı bölgelerin iklimi, toprağı ve doğal kaynakları, çeşitli tarım ürünlerinin ve yiyeceklerin yetiştirilmesini sağladı. Roma'nın imparatorluk olarak genişlemesi, farklı kültürlerle ticaret yapma ve farklı bölgelerden getirilen malzemeleri kullanma fırsatı sunmuştur. Bu da Roma mutfağını zenginleştirmiş ve çeşitliliğini artırmıştır. Roma İmparatorluğu'nun kölelik sistemine dayalı ekonomisi, tarım, hayvancılık ve mutfak işleri gibi sektörlerde büyük bir işgücüne sahipti. Bu, daha fazla ürünün yetiştirilmesi ve işlenmesi için olanak sağlamıştır. Roma toplumunda farklı sosyal sınıfların farklı yemek alışkanlıkları vardı. Zengin sınıf, genellikle çeşitli ve lüks yiyecekler tüketirken, işçi sınıfı daha basit ve ekonomik yiyeceklerle beslenirdi. Bu da farklı yemek tariflerinin ve tatların gelişmesine yol açmıştır. Roma İmparatorluğu'nun farklı bölgelerden gelen insanları ve kültürleri içermesi, farklı mutfak geleneklerinin birleşmesine ve yeni yemek tariflerinin ortaya çıkmasına katkıda bulunmuştur.

Bu faktörlerin birleşimi, Antik Roma gastronomisinin çeşitliliğini ve zenginliğini sağlamıştır. Bu da Roma mutfağının geniş bir yelpazede lezzetli ve ilginç yemekler sunmasına olanak tanımıştır. Antik metinler ve arkeolojik buluntular Roma gastronomisinin detaylarına ışık tutmaktadır.

2. ANTİK ROMA'DA ÖĞÜNLER

2.1. Jentakulum (Kahvaltı)

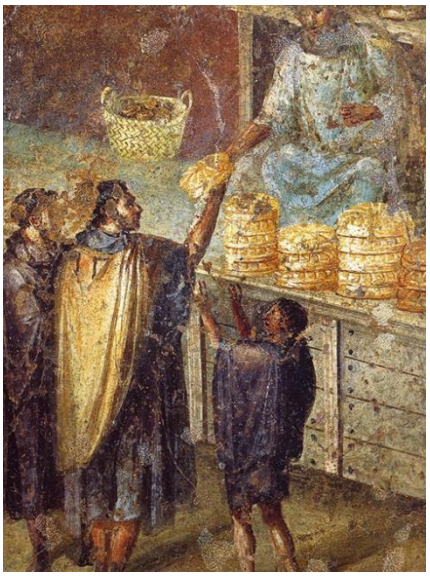
Antik Roma'da "jentakulum", kahvaltı anlamına gelmekteydi. Ancak, modern kahvaltı alışkanlıklarından biraz farklıydı ve genellikle hafif geçiştirilen bir öğün olarak kabul edilirdi. Bununla birlikte, bazı bireyler için günün başlangıcı için önem taşıyan bir ritüel olarak görülüyordu ve çeşitli yiyecekler içermekteydi. Jentakulum, genellikle sabah erken saatlerde yenir ve günlük iş veya aktivitelere başlamadan önce tüketilirdi. Roma'da kahvaltı, genellikle aile üyeleri arasında birlikte yapılırdı. Ancak, özellikle işe giden insanlar için hızlı bir şekilde tüketilir ve genellikle evde değil, dışarıda satın alınan yiyeceklerle sınırlı kalırdı (Howitt, 2009). Kahvaltıda genellikle ekmek, zeytinyağı ve zeytin, bal, peynir, meyve ve sebzeler, yumurta veya balık tercih edilmekteydi. Ekmek Roma'nın en önemli gıdalarından biriydi. Mısır'dan gelen tahıldan en iyi ve en pahalı ekmekler yapılmaktaydı. Mısır özel bir statüye sahipti. İmparator'un özel mülkü olarak kabul ediliyordu ve yıl boyu Mısır'dan gemilerle taşınan tahıl Roma'nın devasa nüfusunu doyurmak için kullanılıyordu. Evlerde ekmek ve yemek pişirmek son derece tehlikeliydi. Romalılar yüksek katlı *insula* adı verilen apartmanlarda oturmaktaydılar. Burada çıkan bir yangın bitişik nizam diğer apartmanlara da yayılıp bütün şehri tehdit ettiği için evlerde yemek ve ekmek pişirilmezdi. Fırında pişirilen ekmekler mayalandıkları için çok daha lezzetli oluyordu. Henüz nasıl kabardığını bilmeseler de Yaşlı Plinius mayalandırma işlemini aktarmıştır. *"Önceki günden beklettiği hamurun küçük bir parçasını kullanıyor. Açıkça görüldüğü gibi hamurun kabarmasına sebep olan şey her ne ise doğal yoldan asidik bir madde."* (Yaşlı Plinius, NH, 18.26). Yaşlı Plinius ekmeklere verilen isimleri de yazmıştır: İstiridye ekmeği, pasta ekmeği, aceleci ekmek, sac ekmeği (Yaşlı Plinius, NH, 18.26). Uzmanlara göre, Antik Roma döneminde ortalama bir Romalının günlük diyetinin yüzde 70'inden fazlası, imparatorluğun uzak vilayetlerinden gelen hububat ürünlerinden oluşuyordu. Buğday, arpa, darı ve yulaf gibi tahıllar, Roma vatandaşlarının temel besin kaynaklarıydı. Romalılar, bu tahıllardan hazırlanan "puls" adı verilen bir lapa tüketiyorlardı ve bu basit ancak besleyici yemek, özellikle işçi sınıfı arasında yaygın bir tercihti. Gladyatörler de genel olarak bitkisel protein bazlı arpa lapası yemekteydiler. Ayrıca, tahıllardan yapılan kek ve çörekler de peynir veya meyve ile servis edilerek tüketiliyordu. Tahıl ürünlerinin en önemli kullanım şekli ise ekmekti. Kent sakinleri genellikle usta fırıncılardan büyük miktarlarda ekmek alırlardı. Herculaneum Antik Kenti'nde Geyikli Ev'de bulunan 2.000 yıllık somun ekmek, günümüzde Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi'nde ziyaretçilere sergilenmektedir. Bu ekmek, MS 79 yılında Herculaneum şehrindeki bir fırıncı tarafından pişirilmiş ve daha sonra Vezüv Yanardağı'nın patlaması sonucu oluşan lav ve küller altında kalarak korunmuştur. Arkeolojik kazılar sırasında 1930'larda keşfedilen bu ekmek, fırının içinde kömürleşmiş halde bulunmuştur. Üzerindeki bir mühür baskısı, ekmek üzerinde ilginç bir detay sunmaktadır. Mühürde "Q. Granius Verus'un kölesi Celer'in mülküdür" yazmaktadır. Bu, ekmekle ilişkilendirilen kişinin adını ve sahip olduğu kölelik durumunu belirtir. Celer'in Vezüv Yanardağı'nın patlamasından sağ kurtulduğu bilinmektedir, çünkü daha sonra serbest bırakılanlar listesinde adı geçmektedir (Dickey, 2017: s. 105). Bu ekmek, Antik Roma dönemine ait somut bir örnek olarak, tarihsel ve arkeolojik açıdan büyük bir öneme sahiptir. Ekmek incelenerek tarifi yeniden oluşturuldu. Yaşlı Plinius'un adını andığı pasta ekmek türünde olan ekmek rahat bölünmek için üzerinde çentik atılarak pişirilmekteydi. Bu ekmek ayrıca, günlük yaşamın ve fırıncılık uygulamalarının bir göstergesi olarak da değerlidir.



Şekil 1. MS 79'da Vezüv'ün külleri altında kalan Herculaneum'daki Geyikli Ev'de bulunan bir somun ekmek.

2.2. Pramatium (Öğle Yemeği)

Antik Roma'da prandium olarak adlandırılan öğle yemeği, günlük yaşamın önemli bir unsuru olarak kabul edilirdi ve genellikle öğle vaktinde tüketilirdi. Prandium, Roma toplumunda işlevsel bir rol oynardı ve çoğunlukla hafif bir öğün olarak algılanırdı, özellikle de günün ikinci yarısında verimliliği artırmak amacıyla tercih edilirdi. Bu öğle yemeği, genellikle çalışan sınıflar arasında daha yaygındı, ancak toplumun her kesiminden bireyler tarafından da tüketilirdi. Özellikle şehirlerde yaşayanlar için, prandium evde hazırlanan yemekler yerine "*popina*" adı verilen yerlerden hazır yemek almak anlamına geliyordu. Sokak lezzetleri ve sokak satıcıları, Antik Roma'nın günlük hayatının ayrılmaz bir parçasını oluşturuyordu (Juvenal, III 249). Bu sokak yemekleri, imparatorluğun farklı bölgelerinde bulunan insanlar arasında popülerdi ve çeşitli sokak yiyecekleri sunardı. Örneğin, Roma'nın ünlü hamamı keyfi yaptıktan sonra sosis veya kızarmış balık atıştırabilir veya kolezyumda gladyatör savaşını izlerken tuzlu bezelye yiyebilirdiniz. Bu şekilde, prandium sadece bir öğün olarak değil, aynı zamanda Antik Roma'nın sosyal dokusunun ve sokak yaşamının önemli bir yönünü temsil ediyordu. Sokak yemekleri, insanların günlük rutinlerinde ve toplumsal etkileşimlerinde önemli bir rol oynuyordu (Blanck, 1999).



Şekil 2. Pompeii'den bir pazar veya sokak tezgâhındaki satıcıdan ekmek satın alan müşterileri gösteren bir fresk.

2.3. Vesperna (Akşam Yemeği)

Roma toplumunda, günün son büyük yemeği olarak kabul edilen vesperna genellikle akşam saatlerinde tüketilirdi. Bu öğün, günün yoğun aktivitelerinin ardından enerjiyi yenilemek ve günün stresini atmak için önemli bir fırsat sunardı. Vesperna, çeşitli yiyecekler içerebilir ve Roma toplumunun sosyal sınıfına, bölgesel farklılıklara ve bireysel tercihlere bağlı olarak çeşitlilik gösterebilirdi. Geleneksel olarak, vesperna öğününde et veya balık, çeşitli sebzeler, ekmek, meyve ve tatlılar tüketilirdi. Şarap da sıkça bu öğünde içilen içeceklerden biriydi. Vesperna, Roma toplumunda aileleri bir araya getiren ve sosyal etkileşimi teşvik eden bir fırsat sağlardı. Özellikle zengin sınıf için, vesperna şölenler şeklinde düzenlenebilir ve konukseverliği göstermek için önemli bir platform olabilir. Ancak, her kesimden insanlar için vesperna, günün yorgunluğunu atmaları ve aileleriyle bir araya gelmeleri için değerli bir öğün olarak kabul edilirdi (Howitt, 2009).

2.4. Comissatio (Gece Yemeği):

Comissatio, Antik Roma'da bir içki partisi veya içki içme toplantısı olarak tanımlanır. Tipik olarak, akşam yemeğinden sonra düzenlenirdi ve katılımcılar genellikle sofradan kalkmadan önce bir araya gelirlerdi. Bu toplantılar, genellikle neşeli ve şenlikli bir atmosferde geçerdi ve içki içme, şarkı söyleme, dans etme ve oyunlar gibi eğlenceli etkinliklerle dolu olurdu. Comissatio'lar, sosyal bağları güçlendirmek, arkadaşlık ilişkilerini pekiştirmek ve toplumsal etkileşimi artırmak için bir araya gelme fırsatı sunardı. Ayrıca, Antik Roma toplumunda Comissatio'lar, tanrılara sunulan bir tür şükran ifadesi olarak da görülebilirdi ve bazen dini törenlerin bir parçası olarak düzenlenirdi. Bu tür içki partileri, Roma İmparatorluğu'nun farklı bölgelerinde ve toplumsal kesimlerinde popülerdi. Comissatio'lar, Roma'nın sosyal ve kültürel yapısının önemli bir parçasını oluştururken, insanların bir araya gelip eğlenmeleri için bir platform sağlıyordu.

3. ROMA ŞÖLENİ: CONVIVIUM

Latince kökenli olan bu kelime, "birlikte yaşamak" veya "bir araya gelmek" anlamına gelir. Convivium'lar genellikle misafirlerin bir araya gelerek yemek yediği ve birlikte vakit geçirdiği özel etkinliklerdir. Bu özel etkinlikler genellikle varlıklı ve soylu ailelerin evlerinde veya özel salonlarda yapılırken, misafirlerin sosyal bağlarını güçlendirmeyi, lüks yaşam tarzlarını sergilemeyi ve keyifli vakit geçirmelerini hedefliyordu. Convivium çok çeşitli etkinlikleri kapsıyordu ve bu etkinliklerin merkezinde yemek yer alıyordu. Yemek kaplarının bulunduğu yuvarlak masanın etrafındaki sedirlerin sıralanışı, konukların sosyal konumlarına göre önceliklendirilmişti. Sedirsiz bir şölen, gerçek bir şölen olarak kabul edilmezdi; hatta yoksul insanlar bile böyle bir düzene sahipti (Veyne, 2006). Bir Roma yemek odasında genelde üç tane sedir (cline) bulunurdu ve adını da (triclinium) buradan alırdı. Konuklar üçerli, dörderli bir şekilde sedirlere uzanır, bir dirseklerinin üzerine yaslanarak diğer elleriyle üç sedirin ortasına konan masadan ikram edilen yiyecekleri alırlardı. Yemekte iş veya politika konuşmak soylu Romalılar arasında hoş karşılanmazdı. Şiir, gramer, felsefe gibi daha soyut kavramlar üzerine konuşmak tercih edilirdi (Matyszak, 2020).



Şekil 3. Triclinium

Gelenekçiler, eski tarz Roma tutumluluğuna geri dönmenin savunucusu olurken, bazıları yiyecek ve içecek için yapılan gösterişli harcamaların yoksullar arasında hoşnutsuzluğa neden olabileceğinden endişelenmekteydi. Bu nedenle, Roma'nın en zengin vatandaşlarının lüks tüketim alışkanlıklarını kontrol altında tutmak için bir dizi "müsriflik yasası" çıkarıldı. Ancak, bu kadar çok yasanın olması, bu yasalara tam olarak uyulmadığını veya uygulanmadığını gösterir. MÖ 161'de çıkarılan bir yasa, her gün yiyecek ve eğlence için yapılabilecek harcamaları sınırlamaktaydı; daha sonraki yasalar düğün ve cenaze törenleri için özel kurallar belirliyor, hangi tür etlerin ikram edilebileceğini ve bazı yiyeceklerin tamamen yasaklanmasını belirtiyordu. Bazı yasalar, erkeklerin ipekli giysiler giymemesini, altın vazoların yalnızca dini törenlerde kullanılmasını ve görevlilerin kurallara uyulup uyulmadığını denetlemek için yemek odalarının dışarıya bakan pencerelere sahip olmasını gerektiriyordu (Stange, 2014). Petronius, Nero döneminin zengin fakat kültürsüz çevresini canlı bir şekilde tasvir ederken, ziyafetlerin çeşitli görkemli ve çoğu kez aşırıya kaçan detaylarını karikatürize eder. Bu tür ziyafetlerde, masaya bütün bir hayvanın -mesela bir erkek domuzun- kızartılarak sunulması, domuzun içine yerleştirilmiş yumurtalı kuş kızartmaları gibi detaylar sıra dışıydı. Başka bir örnekte, bir domuzun içinden kaçıp kurtulan ardıç kuşları misafirleri şaşırtırdı. Yemekler gösterişli bir şekilde süslenirken, hizmetçiler de uygun kıyafetlerle bu atmosferi tamamlardı. Bu tarz ziyafetler adeta bir tiyatro temsili gibiydi ve genellikle zengin kesime özgüydü. Petronius'un anlattığı cena Trimalchionis'in şölen detayları:

- Ordövrler (gustatio): Zeytin, bal ve haşhaş tohumlu kakırca, mürdüm erikli ve nar taneli sosis, "dişi tavus yumurtaları" (bu yemek aslında küçük kuşlarla doldurulmuş hamurların yumurta sarısı ve biber ile pişirilmesinden oluşuyordu) ve bal şarabı.

- Ana yemek: Uygun yiyecekler seçilerek hazırlanmış ve dizilmiş on iki burcun sembolleri şeklindeydi: Koç Burcu: fasulye, Boğa Burcu: biftek, ikizler Burcu: testikül ve böbrekler, Yengeç Burcu: bir çelenk, Aslan Burcu: Afrika incirleri, Başak Burcu: temizlenmiş dişi domuz memesi, Terazi Burcu: kefelerinden birinde tart diğerinde pasta bulunan bir terazi, Akrep Burcu: Istakoz, Yay Burcu: boğa gözü, Oğlak Burcu: bir tür kabuklu ya da boynuzlu balık, Kova Burcu: kaz ve Balık Burcu: iki kefal balığı.

- Burç sembollerinden oluşan bu çemberin ortasında ise fırında kızartılmış besili bir kümes hayvanı, dişi domuz memesi, tavşan (kanatlarla süslenmiş) ve içinden biberli garum fışkıran, Marsyas[1] formunda dört minyatür fıskiye yer almaktaydı.

[1] Marsyas, Antik Yunan mitolojisinde önemli bir figürdür. Genellikle Trakyalı bir çoban ve müzisyen olarak bilinir. Marsyas, kaval çalmada oldukça ustadır ve bu yönüyle tanınır. Ancak, müzik tanrısı Apollo'nun meydan

- Şarap: Falerni şarabı (en kaliteli tür) ile ikram edilmişti (Petronius, 79-99).

Ancak, zenginlikle özdeşleşmiş bu gösterişli ziyafetlerin yanı sıra, daha mütevazı ve sade şölenler de mevcuttu. Örneğin, Genç Plinius'un salata, salyangoz, yumurta, buğday lapası, bal şarabı, kar suyu, zeytin, pazı, kabak ve soğan gibi basit ama lezzetli ve sağlıklı yiyeceklerle yapılan bir sofrayı aktarmıştır (Plinius, Epis. 1.5).

Roma ve geç Antik dönemde zengin evlerdeki *cena recta*, yani günün en önemli öğünü, Antakya'daki bir taban mozaiği tarafından oldukça detaylı bir şekilde gösterilmektedir. Bu mozaiğe göre, bir masa üzerinde nal biçimli bir düzende, zengin yemekler ve değerli gümüş çatal-bıçak takımları sunulmaktadır. Menü, haşlanmış yumurta, soğuk domuz paçası, enginar ve bir kâsedeki sos veya içecekten oluşan menü ile başlamaktadır. Yeşil salata da bu yemeklerden sonra gelmektedir. Balık, büyük bir tepsi içinde sunulmaktadır ve balığın yanında ekmek, kolay dilimlenmesi için ortasından kenara doğru çentikler atılmış bir şekilde yer almaktadır. Balık tepsisinden sonra, parçalanmamış bir domuz budu ve yanında şarap içeren bir ayaklı gümüş kupa gelmektedir. Mozaiğin tahrip olmasından dolayı, bundan sonra kümes hayvanlarının ve ekmeğin olduğu bir bölüm gözlemlenmektedir. Bir boşluktan sonra, olası bir et yemeği veya meyve tasviri ile silindir biçiminde kat kat bir pasta gösterilmiştir. Masa, küçük çiçek girlandları ile süslenmiştir. Yemek genelde kadeh kaldırmayla son bulduğunda, konuklara bu tür demetler hediye olarak dağıtılırdı,



Şekil 4. Yemek mönüsü mozaiği (Antakya)

Kasap eti, Antik Roma'da nadir bir lüks olarak kabul edilirdi. En popüler olanı domuz etiydi, özellikle sosisler. Sığır eti ise Antik Roma'dan ziyade daha çok Antik Yunanistan'da yaygındı. Deniz ürünleri, av eti ve kümes hayvanları, özellikle ördek ve kaz ise daha sık tüketilirdi. İnekler sütleri için daha değerliydi; Apicius sadece dört inek eti tarifi verir, ancak aynı tariflerde alternatif olarak kuzu veya domuz eti kullanılır (Apicius, 2022). Fareler, bir zarafet simgesi olarak kabul edilir ve zengin Romalılar arasında prestijli bir statü sembolüydü.

Seçkin bir yemek olarak sevilen fındık faresi dolma yapılarak ikram ediliyordu ve özel bir toprak kapta sunumu yapılıyordu (Varro, De re rust. III, 15, 1-2). Brüksel lahanası, enginar, bezelye, şalgam, karnabahar ve lahana Roma'da bilinen sebzelerdi. Romalılar kendi sebze bahçelerinde yetiştirdikleri sebzeleri tüketiyorlardı (Blanck, 1999). Bunun dışında bezelye, bakla, nohut, mercimek kullanılan baklagillerdi. Antik Romalılar, ceviz, badem, antep fıstığı,

okumasını kabul ederek onunla müzik yarışmasına girer. Yarışmayı kaybeden Marsyas'ın cezası olarak derisi yüzülür veya bazı versiyonlara göre canlı canlı derisi yüzülür ve ölümle cezalandırılır. Marsyas, müziği ve cesaretiyle anılan bir figürdür ve mitolojide birçok farklı şekilde tasvir edilmiştir.

kestane, fındık, çam fıstığı ve susam tohumları gibi yemişleri tüketirlerdi. Bu yemişler bazen öğütülerek toz haline getirilir ve kızartılmış et ve kümes hayvanları ile birlikte baharatlı, tatlı şarap sosları olarak servis edilirdi. Fındıklar özellikle soğuk etler için kullanılan lezzetli pesto benzeri soslarda da tercih edilirdi. Ayrıca, bal ile tatlandırılan hamur işleri, tartlar ve pudinglerde de fındık kullanılmıştır (Apicius, 2022). Garum, Antik Roma mutfağında önemli bir yere sahip olan fermente balık sosudur. Özellikle Hispania, Galya ve Kuzey Afrika gibi Akdeniz kıyılarında üretilmiştir ve popülerliği buralardan yayılmıştır. Balıkların iç organlarıyla birlikte tuzla kaplanması ve fermente edilmesiyle yapılır. Fermente sürecin sonunda elde edilen sıvı garum olarak adlandırılır. Garum, Roma mutfağında çeşitli yemeklerde kullanılmıştır ve genellikle tatlandırıcı ve lezzetlendirici olarak kullanılır. Et ve sebze yemekleri, salatalar, soslar ve çorbalar gibi birçok yemeğe eklenir. Garum, yemeklere derin bir tat ve aroma katarken, aynı zamanda yemeklerin korunmasına da yardımcı olur. Garumun dış ticarette de önemli bir rol oynamış olabileceği düşünülmektedir. Akdeniz'in farklı bölgelerinde üretilir ve ticaret yoluyla Roma'ya ihraç edilirdi, bu da garumun popülerliğini artırmış olabilir. Günümüzde, garumun popülaritesi Antik Roma dönemine kıyasla azalmış olsa da, bazı modern yemeklerde hala kullanılmaktadır. Özellikle Akdeniz mutfağında, benzer fermente balık sosları bazen kullanılmaktadır. Ancak bu sos lezzetin yanında sağlık açsısından da risk taşımaktaydı. Piers Mitchell'in bir çalışmasına göre, bu pişmemiş ve fermente edilmiş sosun kullanımının, parazitlerin balıklarda yaşamasına katkı sağlamış olabileceği, balık tenyası parazitlerinin imparatorluk genelinde bu nedenle yaygın olduğunu açıklanmaktadır (Mitchell, 2016: 48-58). Roma dönemi İtalya'sının en büyük şarap üretim merkezi, zengin volkanik toprakların en gözde bağlarına ev sahipliği yapan Campania idi. Gerçekte, Roma'da içilen şarabın yarısı bu bölgeden gelmekteydi. Falernia şarapları en ünlüleri arasında yer alsa da, Setine, Caecuba ve Alba gibi diğer bölgelerde üretilen şaraplar da kaliteleri nedeniyle rağbet görüyordu. Şarapçılık büyük bir endüstriydi ve yılda yaklaşık yarım milyon amphora şarabın Gaul'e satıldığı tahmin edilmektedir. Her biri yaklaşık 30 litre sıvı alabilen amphoralar, dolu olduklarında oldukça ağırlaşıyordu ve ancak iki kişi tarafından sırıklara asılarak taşınabiliyordu. Farklı şaraplar, farklı amphoralarda taşınıyor ve tüccarın mührü, amphora kulplarında yer alıyordu. Amphoraların ağızları mantar, balmumu veya reçine ile hava almayacak şekilde kapatılmıştı. Yaşlı Plinius'un kapsamlı eseri "Doğa Tarihi"nde şarap kültürüne dair bir bölüm bulunmaktadır ve bu eser yüzyıllar boyunca bir başvuru kaynağı olarak kullanılmıştır. Akşam yemeği veya içki partisinde (commissatio), kutlamaların sorumlusu olan *arbiter elegantiae*[1], su ile şarabın karışım oranlarını ve kaç kadeh içileceğini ayarlar ve denetlerdi (Deighton, 1999). Roma dönemi tarım yazarı Columella, şaraba eklenen koruyucu maddelerin dikkatli bir şekilde kullanıldığında, şarabın tadını olumsuz etkilemediğini savunur. Aksine, bazı durumlarda tadını bile iyileştirebileceğini iddia eder. Örneğin, deniz suyu ve çemen otu ile mayalanmış beyaz şarap tarifi, keskin ve fındık tadına sahip modern bir Jerez şarabına benzer bir sonuç verir. Aynı şekilde,

Tiberius döneminde moda olan mulsum, bal ile şarabın karışımıydı ve rosatum da gül yapraklarıyla tatlandırılmış benzer bir içkiydi. Ancak, bitkiler, bal ve diğer ek maddeler genellikle düşük kaliteli şarapların lezzetsizliğini gizlemek için kullanılırdı (Stange, 2014).

[1] "Arbiter elegantiae", Latince'de "zarafet hakemi" anlamına gelir. Antik Roma'da, bu terim, sosyal etkinliklerde ve şölenlerde zarif davranışların ve uygun giyimin belirlenmesinden sorumlu kişiyi ifade ederdi. Arbiter elegantiae, bir tür sosyal rehber veya moda otoritesi olarak kabul edilirdi ve sosyal normlara uygun davranışları belirleme ve uygulama konusunda yetkilendirilirdi. Bu kişi, şölen veya davetlerde konukların davranışlarını denetler, uygun giyim kurallarını belirler ve genel olarak sosyal etkinliklerin düzenini sağlardı.

4. SONUÇ

Antik Roma gastronomisi, geniş bir coğrafyadan ve kültürel etkileşimlerden beslenen zengin bir mutfak geleneğine sahipti. Roma İmparatorluğu'nun genişlemesiyle birlikte, farklı bölgelerden getirilen malzemeler ve yemek tarifleri Roma mutfağını zenginleştirdi. Tahıllar, özellikle buğday, arpa, darı ve yulaf, Roma'nın temel besin kaynaklarıydı. Bu tahıllardan yapılan ekmek, kekler ve çörekler günlük beslenmenin önemli bir parçasını oluşturuyordu. Domuz eti, Roma'da en popüler et türlerinden biriydi ve özellikle sosisler şeklinde tüketilirdi. Balık, deniz ürünleri ve av etleri de yaygın olarak tüketilirdi. Ancak, et, genellikle zenginlerin sofralarında lüks bir malzeme olarak kabul edilirdi. Roma mutfağında çeşitli sebzeler ve meyveler de kullanılırdı. Enginar, lahana, havuç, sarımsak, soğan gibi sebzelerle birlikte üzüm, incir, armut, elma gibi meyveler sıkça tüketilirdi. Roma mutfağında soslar büyük önem taşırdı. Balık ve et yemeklerinin yanı sıra salatalar ve sebzeler için çeşitli soslar kullanılırdı. Baharatlar da yemeklere tat ve aroma katmak için yaygın olarak kullanılırdı. Şarap, Roma'da önemli bir içecek olarak kabul edilirdi. Roma'da üretilen şaraplar, genellikle ağır ve tatlıydı ve özellikle zengin sofralarında önemli bir yer tutardı. Bunun yanı sıra su, bal, süt ve zeytinyağı gibi içecekler de yaygın olarak tüketilirdi. Roma'da kahvaltı (jentakulum), öğle yemeği (prandium) ve akşam yemeği (vesperna) olmak üzere üç ana öğün vardı. Convivium adı verilen ziyafetler ve comissatio adı verilen içki partileri de Roma toplumunda önemli sosyal etkinliklerdi. Convivium, Antik Roma toplumunda sosyal etkileşimi artırmak için önemli bir fırsat olarak görülüyordu. Bu davetler, genellikle uzun bir masada oturularak düzenlenir ve yemeklerin yanı sıra sohbet, müzik dinleme veya eğlenceli etkinliklere katılma gibi aktivitelerle dolu olurdu. Convivium'lar, ilişkileri güçlendirmenin yanı sıra ev sahiplerinin konukseverliklerini ve lüks yaşam tarzlarını sergilemenin bir yolu olarak da değerlendirilirdi. Bu etkinliklerde sunulan yiyecek ve içeceklerin kalitesi, ev sahiplerinin statüsünü ve itibarını yansıtırdı. Ayrıca, davetliler arasındaki ilişkileri pekiştirmek ve toplumsal bağları güçlendirmek için bir ortam sağlardı. Convivium'lar, Roma toplumunun farklı sosyal sınıflarından insanları bir araya getiren önemli bir platformdu. Zenginlerden köylülere kadar her kesimden insan bu tür etkinliklere katılabilirdi. Bu, toplumsal dokunun bir parçası olarak farklı kesimler arasında etkileşimi teşvik ederken, aynı zamanda güçlü bağlar ve iş ilişkileri oluşturmanın da bir yoluydu. Antik Roma gastronomisi, geniş çeşitliliği, sosyal önemi ve kültürel etkileşimleriyle döneminin önemli bir yönünü oluştururdu. Bu zengin mutfak geleneği, Roma İmparatorluğu'nun çöküşüne kadar etkisini sürdürdü ve birçok modern yemek kültürüne de ilham kaynağı oldu.

5. KAYNAKLAR

Apicius, (2022). Mutfak Kültürü Hakkında On Kitap, İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

Blanck, H. (1999). Eski Yunan ve Roma'da Yaşam. Arion Yayınevi.

Cato, Varro. (1934). On Agriculture. Translated by W. D. Hooper, Harrison Boyd Ash. Loeb Classical Library 283. Cambridge, MA: Harvard University Press.

Deighton, H.J. (1999). Eski Roma Yaşantısında Bir Gün. Homer Kitabevi.

Dickey, E. (2017). Stories of Daily Life from the Roman World: Extracts from the Ancient Colloquia. Cambridge University Press.

Howitt, C. (2009). Antik Dünya'da Bilinmesi Gereken 500 Şey, Türkiye İş Bankası Yayınları.

Juvenal, D. J. (1992). Persi et Juvenalis Saturae. Oxford University Press.

Matyszak, P. (2020). Antik Roma'da 24 Saat. Kanes Yayınları.

Mitchell, P. (2017). Human parasites in the Roman World: health consequences of conquering an empire. Parasitology. 144 (1):48-58.

Petronius Arbiter. (1913). Petronius. Michael Heseltine. London. William Heinemann.

Pliny, (1906). Naturalis Historia. Teubner.

Pliny the Younger. (1969). Letters, Volume I: Books 1-7. Translated by Betty Radice. Loeb Classical Library 55. Cambridge, MA: Harvard University Press.

Standage, T. (2014). Altı Bardakta Dünya Tarihi. Kırmızı Kedi Yayınevi.

Veyne, P. (2006). Roma İmparatorluğu. Özel Hayatın Tarihi (Ed. Aries, P ve Duby, G.) YKY.