



Kırsal Alanlarda Kadınların Uyguladıkları Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri (Traditional Food Storage Methods of Women in Rural Areas)**

*Ceren ULUER SAYGIN^a , Mehmet Oğuzhan İLBAN^b 

^a Balıkesir University, Burhaniye Vocational School of Higher Education, Program on Tourism and Hotel Management, Balıkesir/Turkey

^b Balıkesir University, Burhaniye School of Applied Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Balıkesir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:
11.09.2019

Kabul Tarihi: 07.12.2019

Anahtar Kelimeler

Gıda muhafaza

Kırsal

Kadın

Yöresel mutfak kültürü

Öz

Gıda muhafaza yöntemleri ile birçok ürün yetiştiği mevsim dışında da tüketilebilmektedir. Gıdaların yetiştiği mevsimde çeşitli yöntemler kullanılarak saklanması oldukça eski bir uygulamadır. Günümüzde geleneksel gıda muhafaza yöntemlerinin yerini, endüstriyel yöntemlere bıraktığı görülmektedir. Bununla beraber birçok gıda kadınlar tarafından geleneksel gıda muhafaza yöntemleri kullanılarak muhafaza edilmektedir. Bu çalışma kırsal kesimde yaşayan kadınların kullandıkları geleneksel gıda muhafaza yöntemlerinin tespit edilmesini amaçlamaktadır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Balıkesir ili Burhaniye kırsal alanlarında yarı yapılandırılmış görüşme formu ile veri toplama işlemi gerçekleştirilmiş olup veriler kelime bulutu analizine tabi tutulmuştur. Araştırma sonuçlarına göre kadınlar geleneksel gıda muhafaza yöntemleri ile hazırladıkları gıdalardan ekonomik kazanım elde etmekten daha ziyade evde kendi kullandıkları için tercih etmektedirler. Araştırmaya katılan kadınlar geleneksel gıda muhafaza yöntemlerini daha sağlıklı olduğunu düşündükleri için tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Ayrıca kadınların en çok tercih ettikleri muhafaza yöntemi konserve yöntemidir. Gıda muhafaza yöntemlerini gençlere öğretmek sürdürülebilirliğini de sağlamaktadırlar.

Keywords

Food storage

Rural

Woman

Local culinary culture

Abstract

Many food products can be consumed out of the season when they are grown. It is quite old practice to store foods using various methods during the season. Today, traditional food storage methods are replaced by industrial methods. However, many foods are kept by women using traditional food storage methods. This study aims to determine the traditional food storage methods used by women living in rural areas. In this study, qualitative research methods have been used. Data collection has been carried out with the Semistructured interview form was used as a data collection tool in the rural areas of Burhaniye, Balıkesir. The data were subjected to word cloud analysis. According to the results of the study, the women preferred the foods they prepared with traditional food preservation methods for their own household usage rather than for obtaining an economic gain. The participants stated that they preferred traditional food preservation methods because they thought they were healthier. Furthermore, the most frequently preferred preservation method among the women was canning. They also achieve sustainability of food preservation methods by teaching them to young people.

* Sorumlu Yazar

E-posta: cerenuluer@gmail.com (C. Uluer-Saygın)

** Bu makale bildiri olarak sunulmuş, daha sonra genişletilerek makale haline getirilmiştir.

Makale Künyesi: Uluer-Saygın, C. & İlban, M. O. (2019). Kırsal Alanlarda Kadınların Uyguladıkları Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 2942-2961.
DOI: 10.21325/jotags.2019.509

GİRİŞ

Gıda tüketimi çevrede yetişen bitkilere, toprak yapısına, iklim ve coğrafyaya kadar birçok faktörün etkisi altındadır. Birçok gıda mevsimi dışında kullanılmak üzere gıda muhafaza yöntemleri kullanılarak muhafaza edilmektedir. Günümüzde toplumun yaşam tarzı hızlı bir değişim içerisindedir. Bir toplumun yaşam şeklinin değişmesi, o toplumun kültürünün ve buna bağlı olarak beslenme kültürünün de değişmesine neden olmaktadır. Günümüzde hazır gıdaya ulaşmak oldukça kolaylaşmıştır. Kadınlar gıda saklama yöntemlerini uygulamak yerine gıdaları hazır almayı tercih etmektedirler. Kadının iş hayatına girmesi ile geleneksel gıda muhafaza yöntemleri unutulmaya başlamıştır. Geleneksel yöntemlerin gelecek kuşaklara aktararak sürdürülebilirliğinin sağlanması bu yöntemlerin aslına uygun olarak korunması gerekmektedir.

Bu çalışma da kırsal alanlarda yaşayan kadınların geçmişten günümüze sürdürdükleri geleneksel gıda muhafaza yöntemlerinin ve bu yöntemler ile hazırladıkları gıdaların neler olduğunun tespit edilmesi amaçlanmaktadır. Kırsal alanlarda kadınlar kısmen kendi arazilerinde veya bahçelerinde küçük ölçekli tarım ve hayvancılık yapmaktadır. Bu da ürettikleri gıdaların fazlasını saklama ihtiyacı doğurmaktadır. Kendi bahçelerinde ya da arazilerinde tarım ve hayvancılık yapmayan kadınlarda mevsiminde bol olan gıdaları saklamak için çoğu zaman geleneksel gıda muhafaza yöntemlerini tercih etmektedirler.

Mutfak kültürü ait olduğu yöre halkının yaşam kültürünü de içinde barındıran korunması gereken bir kültür mirası niteliğindedir. Kırsal alanlarda geçmişten beri uygulanan muhafaza yöntemlerinin geleceğe taşınması mutfak kültürü açısından önemlidir. Yerel gıdaların muhafazası mutfak kültürü sürdürülebilirliği açısından da önem teşkil etmektedir. Bu amaçla çalışma kırsalda yaşayan kadınların geçmişten günümüze sürdürdükleri geleneksel gıda muhafaza yöntemlerinin ve bu yöntemler ile hazırladıkları gıdaların neler olduğunun tespit edilmesi olarak belirlenmiştir. Hazırlanan yerel gıdaların mutfak kültürü sürdürülebilirliği açısından önemini ortaya konması diğer bir amaç olarak düşünülmüştür. Bu kapsamda yapılan bu araştırmanın literatüre önemli katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Geleneksel gıda muhafazası ile ilgili literatürde oldukça az çalışma bulunmaktadır. Literatür incelemesinde görülmüştür ki daha çok mutfak kültürü ve kısmen de gıda muhafaza yöntemleri üzerine çalışmalar bulunmaktadır. Bu çalışma; kırsal alanlarda uygulanan, geçmişten günümüze sürdürülen geleneksel gıda muhafaza yöntemlerini ve bu yöntemlerin sürdürülmesinin mutfak kültürü açısından önemini vurgulamaktadır.

Göçmen, Gürbüz ve Şahin (2003)'in çalışmalarında geleneksel gıda muhafaza yöntemlerinden biri olan tarhana yapımına ilişkin bilgiler vermektedirler. Ticari olarak üretilen toplam 18 tarhana üzerinde ki analizler sonunda hazır tarhanaların, protein, tuz ve asitlik dereceleri bakımından standartlarda ön görülen değerlere uymadığı; tarhana tanımına uymayacak şekilde bazı ürünlere dışarıdan sitrik ve tartarik asit katıldığı, ayrıca yağ ilave edildiğini de saptamışlardır.

Akkuş (2019) da yaptığı çalışmada Kastamonulu kadınların zorluk derecelerine göre sınıflandırılmış yöresel yemekleri ne ölçüde duyduğu, bildiği ve yaptığını incelemiştir. Çiçek, Budak ve Şahin çalışmalarında Kayseri'de sosyoekonomik düzeyi farklı ev kadınlarının evde yaptıkları besinleri ve besinleri saklamaya ilişkin uygulamalarını belirlemeye çalışmışlardır.

Dinçel, Bostan, Yalçın ve Alçay, (2015) Orta Asya'dan günümüze Türk Mutfağında uygulanan gıda kurutma ve kışlık kuru gıda hazırlama teknikleri, günümüz mutfağına etkisi ve izleri hakkında bilgi vermişlerdir. Karaçıl ve Acar Tek (2013) yaptıkları çalışmalarında dünyada üretilen fermente ürünleri inceleyerek gıda saklama yöntemlerinin bir çeşidi olan fermantasyon yöntemi ile ilgili bilgi vermişlerdir. Memiş ve Ersoy (2007) geleneksel gıda muhafaza yöntemlerinde Orta Asya'dan Anadolu'ya devamlılığı ve farklılıkları ortaya koymak amacıyla yaptıkları çalışmada besin gruplarını dikkate alarak; et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, tahıllar ile sebze ve meyveler ana başlıkları ile, her bir gruba dâhil olan yiyeceklerin geleneksel olarak nasıl muhafaza edildiğini incelemiştir.

Kırsal alanlarda yaşayan kadınların çoğu halen kendi gıdalarını kendileri muhafaza etmektedirler. Kırsal alan; idari sınırlar itibarıyla nüfus yoğunluğu km² başına 150 kişiden az olan yerler olarak kabul edilmektedir. Bölgeler, kırsal nüfus büyüklüklerine göre; çoğunlukla kırsal bölge, ara bölge ve çoğunlukla kentsel bölge olarak ifade edilmektedir (Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, 2011: 39). Türkiye'de kırsal nüfus çoğunlukla “köy nüfusu” olarak da değerlendirilmektedir. Buna göre il ve ilçe merkezleri haricindeki tüm yerleşimlerde yaşayanlar, köy (kırsal) nüfusunu oluşturmaktadır. Sosyo-ekonomik anlamda asgari kent fonksiyonlarının belirlediği yirmi bin ve üzeri nüfusa sahip yerleşimler dışındaki alanlar kırsal alan kabul edilmektedir (DPT, 2008).

Değişen mutfak kültürü ile besinleri muhafaza yöntemleri ve saklama kapları da değişmektedir. Geleneksel Türk mutfağında sıvı besinler sırlı ve sırsız toprak küp ve çömlerlerde, içi temizlenerek kurutulmuş su kabaklarında ve kalaylı bakır kaplarda, kuru besinler ise tahta sandıklarda, toprak küplerde ve çuvallarda muhafaza edilirdi. Günümüzde bu gereçlerin yerini cam, emaye ve plastik kaplar almıştır (Baysal,1990). Geçmişten günümüze halen uygulanan gıda muhafaza yöntemleri bulunmaktadır. Günümüzde dünyanın pek çok ülkesinde geleneksel yöntemlerle üretilen ürünlerin standardizasyonuna yönelik çalışmalar hız kazanmıştır (Başyigit, Karahan ve Kılıç, 2007). Lüteratür incelemesinde de görüldüğü üzere geleneksel gıda muhafaza yöntemleri üzerine sayılı çalışma bulunmaktadır. Yöntemleri tek tek ele alan çalışmalar bulunmakla birlikte tüm yöntemleri tek bir çatıda toplayan çalışma sayısı çok sınırlıdır. Bu açıdan araştırmamızda geleneksel yöntemler ve bu yöntemlerle muhafaza edilen gıdalar bir arada verilmiştir. Geleneksel gıda muhafaza yöntemleri genel olarak, konserve yapımı, kurutma, fermantasyon ve diğer yöntemler şeklinde sıralanabilir.

'Konserve' Latince 'conservare' kökünden gelmekte olup, İngilizce'de 'conserve' fiili bir şeyi zarardan, çürümekten, kayıp olmaktan korumak ve bozmadan saklamak anlamlarında kullanılmaktadır. Terim olarak konserve, besinlerin kullanılma süresini uzatmak ve tüketici tarafından kullanılmasını kolaylaştırmak için uygulanan işlem ve yöntemlerin tümü anlamına gelmektedir. Daha sınırlı bir tanımlamayla konserve, çeşitli hazırlama işlemlerinden geçirildikten sonra havası alınmış kutular içinde bozulmadan uzun süre saklanabilen meyve, sebze, et ve deniz ürünleri gibi gıdalara verilen isimdir (Efe, 2009).

Kurutma işlemi, yiyecekleri uzun süre muhafaza için ilk çağlardan beri uygulanan en eski yöntemlerden biridir. Türkler de Orta Asya'da buldukları süre içinde etleri, süt ürünlerini, meyveleri ve sebzeleri kurutarak muhafaza etmişler; bu kültürü göç sırasında Anadolu'ya taşımışlardır. Etlerin dayanıklı duruma getirilerek saklanabilme yöntemlerinin bilinen en eskisi, tuzlandıktan sonra güneşte kurutmadır. Orta Asya'da etler günümüzdeki pastırmaya benzer bir teknikle baharat eklenerek ve kurutulmuş olarak saklanmıştır. Bu yöntemle elde ettikleri kurutulmuş ete “yazok et”, “kak et” gibi isimler vermişlerdir (Dinçel, Bostan, Yalçın, ve Alçay 2015). Türkiye'de gıda kurutma işleminin

önemli bir kısmı güneşte sergi yöntemi ile yapılmakta ve doğal olarak kurutulmuş ürünlerin kalitesi düşük olmaktadır. Bu nedenle kurutma işleminde temel amaç maksimum düzeydeki suyu yüksek kalite değerlerinden ödün vermeden minimum enerji kullanımı ile uzaklaştırmaktır. Bu amaçla günümüzde ısı pompalı kurutucular, kurutma çalışmalarında önem kazanmaktadır (Gürlek, Akdemir ve Güngör, 2015). Günümüzde ülkemizde ev kullanımında ve sanayide, yiyeceklerin kurutmaya nazaran konserve yapılması, dondurulması ve derin dondurucularda muhafaza edilmesi yöntemleri giderek yaygınlaşmakla birlikte kurularak saklama alışkanlığı da halen sürmektedir (Dinçer ve diğ. 2015). Örneğin pestil, genellikle kışlık yenmek için kurutma yöntemi ile hazırlanan, enerji, vitamin ve mineral değeri yüksek olan beslenmede oldukça önemli geleneksel gıdalarımızdan birisidir. Üzüm, erik, dut, kayısı gibi meyvelerin kabuk, çekirdek ve posalarından ayrılmasıyla elde edilen öz suyuna nişasta ve un gibi katkı maddeleri katılarak koyulaştırıldıktan sonra kurutulması veya levha haline getirilmesi sonucu elde edilen ürün olarak tanımlanmaktadır. Besin değeri son derece yüksek bir gıda maddesi olan pestil kış aylarının önemli bir enerji kaynağını oluşturmaktadır (Batu, Kaya, Çatak ve Şahin, 2007).

Temelde fermantasyon durumuna göre katı-hal, sıvı-hal, katı-sıvı hal (yarı katı hal) fermantasyon olmak üzere üç tip fermantasyon vardır. Mikroorganizmanın kullanım durumuna göre ise, doğal fermantasyon (başlatıcı herhangi bir kültür eklenmeden kendiliğinden doğal ortamda fermente olabilen) ile başlatıcı kültür kullanılan kontrollü fermantasyon olmak üzere iki tip fermantasyon vardır. Geleneksel fermente ürünlerin çoğu, katı hal fermantasyonu ile ya kendiliğinden ya da başlatıcı kültür kullanılarak hazırlanmaktadır (Başyigit, Karahan ve Kılıç, 2007). *Turşu*; Fermente gıda grubunun önemli bir ögesi de turşu yapımıdır. Sebzeler genellikle turşu, salata, garnitür olarak tüketilmektedir. Günümüzde ürünleri korumak adına en pratik yöntemlerden biri olan doğal fermantasyon yaygın olarak kullanılmaktadır. Fermente bitkisel ürünlerin çoğu laktik asit fermantasyonu ile üretildiklerinden asidik özelliklere sahiptir (Tamang, 2010). Sebze, meyve, tahıl, et, balık ve süt ürünlerinin hepsi turşu olabilir. Turşu gıdaların çoğu çiğ olarak korunmakta ve ısıtılmadan servis edilmektedir. *Sirke* de fermente bir gıda ürünüdür. Batı Avrupa kültürlerinde geleneksel ve çok yaygındır. Çoğu Avrupa sirkesi, yeterince yüksek asit içeriğine sahiptir (tipik olarak yaklaşık %5) ve bu nedenle yiyecekleri muhafaza etmek için uygundur (www.masterinthekitchen et:24.02.19). Anadolu'da da sirke yapımı devam etmektedir. Diğer bir fermente gıda da Anadolu kültürünün değişmez lezzet unsurlarından olan tarhanadır. *Tarhana* hazırlanışı bölgeden bölgeye hatta yöreden yöreye farklılık göstermektedir. Bunun temel nedeni ise gelenek, görenek ve beslenme alışkanlıklarına bağlı farklılıklar olabilmektedir (Çekal ve Aslan 2017). *Tarhana* üretiminin fermantasyon aşaması yoğurt bakterileri ve mayalar tarafından gerçekleştirilmektedir. Diğer bazı ülkelerde de ülkemizde üretilen tarhanaya benzer ürünler üretilmektedir. Örneğin; Mısır, Suriye, Lübnan ve Ürdün'de yapılan kishk, Irak'ta kushuk, Yunanistan'da trahana, Macaristan ve Finlandiya'da tahonya/talkuna tarhanaya benzer ürünler arasındadır (Akbaş ve Çoşkun, 2006). Besin değeri yüksek olan ve geleneksel yöntemlerle genellikle güneşte kurutma yöntemi ile hazırlanan tarhananın da birçok çeşidi bulunmaktadır. Yörelere göre içerisinde yer alan maddeler değişiklik göstermektedir.

Fermente gıda başlığı altında incelenecek bir diğer gıda grubu da süt ve süt ürünleridir. Özellikle *peynir* ve *yoğurt* gibi mayalanarak yapılan gıdalar kırsal alanlarda kadınlar tarafından sürdürülmektedir. Geçmişten bu güne değişen ise kullanılan mayalardır. Yoğurt Mayası: Anadolu'da yoğurt mayalamak için bir miktar yoğurt, karınca yumurtaları, bunun dışında bazı yörelerde de palamut kapsülleri içinde bulunan asit aynı amaçla kullanılmaktaydı (Koşay, 1982:

28). Bunlardan farklı olarak Anadolu'da üzüm, yeşil kozalak ve hıdrellez sabahı çiğ tanesi ile de yoğurt mayalanmaktadır (Savgın ve Zengin, 2019).

Ekmek te fermente edilerek hazırlanan bir tahıl ürünüdür. Genelde somun, bazlama ve yufka olmak üzere üç tür ekmek tüketilir. Ekmek Anadolu sofrasının vazgeçilmez bir besinidir. Çoğu zaman içine konan bir ya da iki katıkla ekmek bir öğünü oluşturur. Geçmişte ekmek yapımında taş değirmenlerde öğütülen tam buğday ve çavdar unu kullanılırken, günümüzde kepeği ve özü alınmış un kullanılmaktadır. Bu uygulama, ekmeğin E ve B vitaminleri ile minerallerinin büyük ölçüde azalmasına neden olmaktadır. Aynı şekilde kalın bağırsakların çalışmasını düzenleyen posa yönünden de yetersiz bir duruma gelmektedir. Makarna ve pirinç için de aynı şey söz konusudur. Anadolu da hamur, biyolojik yöntemle (mayalandırma) kabartılır. Ekşi maya ile ekmek, çörek, börek yapımı Türk mutfağının önemli bir bölümünü oluşturmaktadır. Günümüzde ekşi maya yerine hazır kuru ve yaş maya kullanılmaktadır. Mayalandırma, ürünün besleyici değerini artırırken, kimyasal kabartıcılar bazı vitaminlerin kaybına neden olmaktadır (Baysal, 1993).

Yukarıda sayılan yöntemlere ek olarak farklı yöntemlerde bulunmaktadır. Meyveler kurutularak değerlendirilebildiği gibi, konserve edilerek, reçel, pekmez, marmelat yapılarak da evlerde sevilerek tüketilmektedir. Mevsiminde toplanan taze eriklerden yapılan erik kompostosu, üzüm, dut, elma, armut pekmezleri, birçok çeşit meyvenin reçel ve marmelat ülkemiz sofralarını zenginleştirmektedir (Kocatepe ve Tırıl, 2015).

Geçmişte sofralarda pilav, börek gibi yemeklerle pekmezle yapılan hoşaf içilirdi. Günümüzde bunun yerini hazır alınan asitli meyve suları ve benzerleri almıştır. Hoşaf kelimesi Türk Dil Kurumu Sözlüğü'ne göre "bütün veya dilimler hâlindeki kuru meyvenin şekerli suyla kaynatılmasıyla yapılan bir tür tatlı" olarak tanımlanmakta ve Farsça "hoş-ab" yani "hoş su" kelimesinden köken almaktadır (www.sozluk.gov.tr, et: 12.05.2019).

Özellikle et muhafazasında kullanılan Kavrurma; Orta Asya'da sonbaharda kesilen hayvan eti küçük parçalar halinde doğranarak yağı ile birlikte pişirildikten sonra küplere doldurulup kış için saklanırdı. Bu uygulamaya kavurma denmektedir (Baysal, 1990: 28).

Un yapımı teknolojik gelişmelerin etkisi ile daha modern şekle dönüşmüş olsa da Anadolu'da geleneksel olarak buğday, arpa, mısır gibi tahılların ayıklanıp, yıkandıktan sonra kurutulup öğütülmesiyle un elde edilen taş değirmenlerin çok az da olsa faaliyeti devam etmektedir vermişlerdir (Dinçel, Bostan, Yalçın ve Alçay 2015). Bunun yanında, bulgur besleyici niteliklerini koruyan bir tahıl ürünüdür.

YÖNTEM

Araştırma da nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu görüşme türünde araştırmacıya, görüşme öncesinde belirlenen bir dizi soru veya konu başlıkları rehberlik etmektedir (Gürbüz ve Şahin, 2014:188). Bu sayede kırsal alanlarda yaşayan kadınların uyguladıkları geleneksel gıda muhafaza yöntemlerinin tespiti amaçlanmıştır. Görüşmede kullanılan soru formu, araştırma konusuyla ilgili gerekli literatür taraması sonucunda oluşturulmuştur.

Çalışmada örneklem belirlemede kartopu örneklem kullanılmıştır. Kartopu örneklemde süreç bir soru ile başlar; "Bu konuda en çok bilgi sahibi olan kimdir?" , "Bu konu ile ilgili kim veya kimlerle görüşmemi önerirsiniz?" Bu

şekilde araştırmacı zengin bilgi kaynaklarına ulaşabilecektir (Yıldırım ve Şimşek, 2008). Araştırma örneklemini Balıkesir ili Burhaniye kırsal yerleşim yerlerinde yaşayan kadınlar oluşturmaktadır. Burhaniye ilçesi sınırları içerisinde 22 köy bulunmaktadır. Araştırma kapsamında 15 köye gidilerek mülakatlar uygulanmıştır.

Bu çalışmada nitel araştırmalar için veri toplama yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Çalışmada kırsal alanda yaşayan 45 kadınla yüz yüze görüşmeler yapılmış ve ses kayıt cihazı ile görüşmeler kaydedilmiştir. Mülakat kapsamında katılımcılara 9 açık uçlu soru yöneltilmiştir. Yöneltilen sorular kapsamında istenilen cevaplara ulaşmak için ek sorular sorulmuştur.

Katılımcılar ile yapılan görüşmelerde ses kaydı kullanılmış ve daha sonra elde edilen ses kayıtları yazılı doküman haline getirilmiştir. Görüşme yapılan katılımcılar *K1*, *K2*, *K3*, ve *K4* şeklinde kodlanmıştır. Veriler toplanırken sorulara verilen cevaplarda hiçbir yeni bilgi elde edilmiyor ise bu durumda araştırmada doygunluğa ulaşılmıştır (Morse, 1995:147). Bu nedenle araştırmada verilen cevapların bir noktadan sonra tekrar ettiği ve yeni bilgiler elde edilmediği için çalışma 45 kişi ile tamamlanmıştır. Ayrıca katılımcıların yaşları, öğrenim durumları ve meslekleri ile ilgili tanımlayıcı istatistiklere yer verilmiştir.

Yarı yapılandırılmış görüşme formundaki sorular 6 tema, 13 alt temaya göre hazırlanmıştır. Katılımcılarla gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen veriler kullanılarak içerik analizi ve betimsel analiz yapılmıştır. Betimsel analiz yönteminde, elde edilen veriler, daha önce belirlenmiş başlıklar altında (temalar gibi) özetlenmekte ve yorumlanmaktadır (Coşkun, Altunışık, Bayraktaroğlu ve Yıldırım, 2015: 324). Ayrıca görüşme esnasında sorulara verilen yanıtlar metinsel doküman haline getirildikten sonra kelime bulutu analizi yapılmıştır. Kelime bulutu analizi için “NVIVO 12” programı kullanılmıştır. Kelime bulutu analizin yapılmasının sebebi görüşme esnasında kadınların görüşme sorularına verdikleri yanıtlarda en çok tekrarladıkları kelimeleri tespit etmektir.

ARAŞTIRMA BULGULARI

Araştırma kapsamında 04. 04. 2019 tarihi ile 15.05.2019 tarihi aralığında Balıkesir Burhaniye İlçesi kırsalında yer alan (Avunduk, Bahadınlı, Çallı, Sarılar /Damlalı, Sübeylidere, Karadere, Kuyucak, Kızıklı, Yabancılar, Börezli, Çoruk, Çamtepe, Şarköy, Kuyumcu) gidilerek 14 köye gidilmiştir. Bu köylerde yaşayan kadınlarla mülakatlar yapılmıştır. Görüşme formunun ilk kısmında, demografik bilgilere ulaşılması amaçlanmıştır. Araştırmaya katılanların demografik bilgilerini analiz etmek için frekans dağılımından yararlanılmıştır. Tablo 1’de görüldüğü gibi araştırma kapsamında görüşülen kişilerin profilleri incelendiğinde çoğunluğunun 56 yaş üzeri katılımcılardan oluştuğu görülmektedir. Katılımcılardan 9’u yaşını belirtmemiştir.

Tablo 1: Görüşme Yapılan Katılımcıların Profilleri

Değişkenler		
Meslek	n	%
Ev hanımı	45	100
Toplam	45	100
Yaş	n	%
29-40 yaş aralığı	6	13.4
41-45 yaş aralığı	2	4.4
46-50 yaş aralığı	2	4.4
51-55 yaş aralığı	5	11.1
56+ yaş	21	46.7
Belirtmemiş	9	20
Toplam	45	100
Öğrenim Durumu	n	%
Yok	2	4.5
İlkokul	6	13.4
Ortaokul	31	68.9
Lise	3	6.6
Lisans	3	6.6
Toplam	45	100

Görüşülen kişilerin önemli bir bölümü, 31 kişi (% 68.9), ortaöğretim mezunudur. Bir kısmının da (6 kişi, %13.4) ilkokul mezunu olduğu görülmektedir. Araştırmaya katılan bireylerin tamamı ev hanımıdır.

Bu bölümde araştırmaya dâhil olan katılımcıların sorulan sorulara vermiş oldukları cevapların ayrıntılı analizleri sonucunda ortaya çıkan kod ve temalara yer verilmiştir.

Araştırma kapsamında sorulan sorulara yönelik alınan cevaplar aşağıdaki şekilde temalara ve bu temalarla bağlantılı alt temalara ayrılarak yorumlanmıştır.

Tema 1: Geleneksel gıda muhafazası *genel bilgilere* yönelik katılımcı görüşleri

Tema 2: Geleneksel gıda muhafaza yöntemleri ile *hazırlanan gıdalara* ilişkin katılımcı görüşleri

Tema 3: Geleneksel gıda saklama yöntemlerini *tercih sebeplerine* yönelik katılımcı görüşleri

Tema 4: Geleneksel gıda saklama yöntemlerinin *sürdürülebilirliğine* yönelik katılımcı görüşleri

Tema 5: Geleneksel gıda saklama yöntemlerinin *öğrenildiği kaynaklara* yönelik katılımcı görüşleri

Tema 6: Geleneksel gıda saklama yöntemleri ile elde edilen ürünlerin *kullanım alanlarına* yönelik katılımcı görüşleri

Kırsalda yaşayan kadınların kullanmak üzere geleneksel gıda muhafaza yöntemleri ile hazırladıkları gıdalara yönelik verdikleri genel bilgiler alt temalara ayrılarak Tablo 2’de verilmektedir.

Tablo 2: Geleneksel Gıda Muhafazası Genel Bilgilere Yönelik Katılımcı Görüşleri

Temalar	Alt Temalar	Kodlar
1. Gıda Muhafazasına İlişkin Genel Bilgiler (231)	<p>1.1. Kullanılan yöntem</p> <p>1.2. Tedarik yeri</p> <p>1.3. Gıdaların muhafaza edildiği yer</p>	<p>Kullanılan yöntem (129)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Konserve yaparım (41) ✓ Kuruturum (31) ✓ Reçel ve Marmelat (29) ✓ Şurup –komposto (27) ✓ Dondurucuda saklarım (1) <p>Tedarik yeri (44)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Kendi bahçemden/tarlamdan (39) ✓ Hem satın hem bahçemden (4) ✓ Satın alıyorum (1) <p>Saklama yeri (58)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Kiler (35) ✓ Buzdolabı (16) ✓ Mutfak (6) ✓ Bez torba (1)

Tablo 2' de kırsalda yaşayan kadınların geleneksel yöntemleri kullanarak muhafaza ettikleri gıdalara ilişkin katılımcı görüşleri üç alt temada toplanmıştır. Kullanılan yöntem alt temasına ilişkin olarak en çok tekrarlanan yöntem *konserve yapımı* (41)dır. Bunu sırası ile *kurutma yöntemi* (31) ve *dondurucu da saklama* (1) takip etmektedir. İkinci tema olarak muhafaza edilen gıdanın *tedarik yeri* alt temasında 44 kodlama yapılmış ve bu kısımdaki toplam kodlar içerisinde *kendi bahçem/tarlamdan* tedarik ederim (39) kodlama ile ilk sıradadır. Satın alırım (1), hem satın alırım hem de bahçemden kullanırım (4) cevapları da kodlanmıştır. Üçüncü olarak kırsalda yaşayan kadınların hazırladıkları *gıdaları sakladıkları yer* alt temasında 58 kodlama yapılmıştır. Bu alt temada kiler (35) de saklarım, buzdolabı (16) ve mutfak(6) da saklarım cevapları kodlanmıştır.

Geleneksel gıda muhafaza yöntemleri ile hazırlanan gıdalara ilişkin katılımcı görüşlerinin yer verildiği Tema 2 de katılımcı görüşleri alt temalar ve bu temalara ilişkin kodlar halinde sunulmuştur. Görüşmelerin analiz sonucu dört başlıkta incelenmiştir. Bunlar; konserve yöntemi ile hazırlanan gıdalar, kurutma yöntemi ile hazırlanan gıdalar, fermente yöntemi ile hazırlanan gıdalar, diğer yöntemlere hazırlanan gıdalar ile ilgili alınan cevapların kodlamaları sıralanmıştır.

**Şekil 1:** Geleneksel Gıda Muhafazası Genel Bilgiler

Şekil 1’de katılımcıların geleneksel gıda muhafazası ile ilgili genel bilgilere yönelik kelime bulutu analizi sonuçları yer almaktadır. Kelimelerin tekrarlanma sıklıklarına göre büyük veya küçük olarak şekilde yer almaktadır.

Tablo 3: Konserve Yöntemi İle Muhafaza Edilen Gıdalar

Temalar	Alt Temalar	Kodlar
2.1.Konserve yöntemi (38)	Konserve yapılan gıdalar	Konserve yapılan gıdalar (38) <ul style="list-style-type: none">• Fasulye (34)• Domates (15)• Patlıcan (13)• Bamya (11)• Biber (5)• Bakla (4)• Börülce (4)• Barbunya (2)• Bezelye (2)• Acur (1)• Kabak (1)

Araştırma alanında konserve en çok yapılan gıda olarak fasulye (34) öne çıkmaktadır. Domates (15), bezelye (2), kabakgillerden olan acur (1) da konserve yapılan gıdalardan bazılarıdır. Katılımcılar mevsimine göre gıdaların konserve yaptıklarını ifade etmişlerdir.

Şekil 2’de katılımcıların konserve yöntemini kullanılarak muhafaza ettikleri gıdalara ilişkin kelime bulutu analizi sonuçları yer almaktadır. Kelimelerin tekrarlanma sıklıklarına göre büyük veya küçük olarak şekilde yer almaktadır.



Şekil 2: Konserve Yöntemini Kullanılarak Muhafaza Ettikleri Gıdalara

Kurutma yöntemi ile ilgili alt temalardan “güneşte kurutma” (54) içerisinde patlıcan kurutma (27) ve fasulye (16) defa kodlanmıştır. Meyve olarak armut (2), incir (2) ve erik (2) kurusu da yapılmaktadır. Salça (14) ve erişte (6) yapımı da kırsalda halen devam eden muhafaza yöntemlerindedir. “Fırında kurutma” alt temasında et kurutma (5) kodlanmıştır.

Tablo 4: Kurutma Yöntemi İle Muhafaza Edilen Gıdalar

Temalar	Alt Temalar	Kodlar
2.2. Kurutma yöntemi (59)	2.2.1 Güneşte Kurutma 2.2.2. Fırında Kurutma	Güneşte kurutma (54) <ul style="list-style-type: none"> ✓ Patlıcan (27) ✓ Biber (24) ✓ Domates (20) ✓ Fasulye (16) ✓ Salça (14) ✓ Erişte (6) ✓ Bamya (3) ✓ Armut (2) ✓ İncir (2) ✓ Erik (2) ✓ Elma 1 ✓ Salatalık 1 Fırında kurutma (5) <ul style="list-style-type: none"> ✓ Et kurutma (5)

Şekil 3’de katılımcıların kurutma yöntemini kullanılarak muhafaza ettikleri gıdalara ilişkin kelime bulutu analizi sonuçları yer almaktadır. Kelimelerin tekrarlanma sıklıklarına göre büyük veya küçük olarak şekilde yer almaktadır.

**Şekil 3:** Kurutma Yöntemini Kullanılarak Muhafaza Ettikleri Gıdalara

Katılımcıların fermantasyon yöntemi ile muhafaza etmeyi tercih ettikleri gıdalara yönelik yapılan kodlamalar (231) içerisinde en çok kodlama biber turşusu (39) ve peynir yapımı (32) dır. “Turşu yapımı” (138) alt temasında, sarımsak (1), fasulye (3) ve “sirke yapımı” (29), alt temasında elma sirkesi (10) kodlanmıştır.

Tablo 5: Fermantasyon Yöntemi İle Muhafaza Edilen Gıdalar

Temalar	Alt Temalar	Kodlar
2.3. Fermantasyon (231)	2.3.1. Süt Ürünleri 2.3.2. Sirke 2.3.3. Turşu 2.3.4. Diğer	Süt Ürünlerini mayalarım (44) ✓ Peynir (32) ✓ Yoğurt (12) Sirke yapımı (29) ✓ Elma sirkesi (10) ✓ Armut sirkesi (8) ✓ Üzüm sirkesi (7) ✓ Alfat/ahlat sirkesi (2) ✓ İncir (1) ✓ Erik (1) Turşu yapımı (138) ✓ Biber (39) ✓ Lahana (27) ✓ Salatalık (23) ✓ Havuç (16) ✓ Domates (14) ✓ Patlıcan (4) ✓ Acur (5) ✓ Fasulye (3) ✓ Kereviz (2) ✓ Zeytin (1) ✓ Sarımsak (1) ✓ Karnabahar (1) ✓ Erik (2) Diğer (20) ✓ Tarhana (16) ✓ Ekmek (4)

Şekil 4’de katılımcıların fermantasyon yöntemini kullanılarak muhafaza ettikleri gıdalara ilişkin kelime bulutu analizi sonuçları yer almaktadır.

**Şekil 4:** Fermantasyon Yöntemini Kullanılarak Muhafaza Ettikleri Gıdalar

Tablo 6: Geleneksel Gıda Saklama Yöntemlerini Tercih Sebeplerine Yönelik Katılımcı Görüşleri

Temalar	Alt Temalar	Kodlar
3.Gıda saklamada geleneksel yöntemlerin tercih sebebi (53)	3.1. Sağlıklı olması 3.2. Dayanıklılık 3.3. Geleneksellik 3.4. İhtiyaç	Sağlık (24) ✓ Daha sağlıklı olduğu için (24) Dayanıklılık (4) ✓ Dayanıklı olduğu için (3) ✓ Lezzetli (1) Geleneksellik (9) ✓ Geleneksel olduğu için (8) ✓ Büyüklerimden gördüğüm için (1) İhtiyaç (8) ✓ İhtiyacımı karşılamak için (4) ✓ Mevsimi dışında bulunsun diye (3) ✓ İhtiyaç duymuyorum (1)

Bu kısımda kadınların gıda saklama da geleneksel yöntemleri tercih sebeplerinin neler olduğuna ilişkin görüşleri alınmıştır. Yapılan kodlamalar 3 alt tema halinde sunulmuştur. “sağlıklı olması” alt temasında 24 kodlama ve 2. Tema olan “dayanıklılık” da ise 3 kodlama yapılmıştır. “Geleneksellik” alt temasında “geleneksel olduğu için” (8) ve “büyüklerimden böyle gördüm” (1) ifadeleri yer almaktadır.

**Şekil 5:** Geleneksel Gıda Saklama Yöntemlerini Tercih Sebepleri**Tablo 7:** Geleneksel Gıda Saklama Yöntemlerinin Sürdürülebilirliğine Yönelik Katılımcı Görüşleri

Temalar	Alt Temalar	Kodlar
4.Geleneksel yöntemlerin sürdürülebilirliği (86)	4.1. Gelecek kuşaklara aktarım var 4.2. Gelecek kuşaklara aktarım yok	Gelecek kuşaklara aktarım var (59) ✓ Gelinlerime öğretiyorum (38) ✓ Kızlarıma-kızlara öğretiyorum (12) ✓ Çocuklarıma öğretiyorum (6) ✓ Torunlara (1) ✓ Gençlere –yeni evlilere (2) Gelecek kuşaklara aktarım yok (27) ✓ Komşulara öğretiyorum (21) ✓ Kimseye öğretmiyorum (1) ✓ Tanıdıklara (2) ✓ Soran olursa öğretirim (2) ✓ Herkese (1)

Geleneksel gıda saklama yöntemlerinin sürdürülebilirliğine ilişkin görüşler iki tema altında toplanmıştır. Yapılan kodlamaların 59'u *gelecek kuşaklara aktarım var* alt temasında yer almaktadır. Bu alt tema içerisinde en çok tekrarlanan kodlar “gelinlerime öğretiyorum” (38), “kızlarıma öğretiyorum” (12), “komşulara öğretiyorum” (8) şeklindedir.

Bu kısımda “gelecek kuşaklara aktarım yok” alt temasında kimseye öğretmiyorum (1) ve soran olursa öğretirim (2) ifadeleri iki kez kodlanmıştır.



Şekil 6: Geleneksel Gıda Saklama Yöntemlerinin Sürdürülebilirliği

Tablo 8: Geleneksel Gıda Saklama Yöntemlerinin Öğrenildiği Kaynaklara Yönelik Katılımcı Görüşleri

Temalar	Alt Temalar	Kodlar
5. Muhafaza yönteminin öğrenildiği kaynak (54)	5.1. Büyüklerden miras tarifler	Büyüklerden miras tarifler (50) ✓ Anne (23) ✓ Büyüklerden (11) ✓ Kayınvalide (9) ✓ Baba (5) ✓ Büyükanne (2)
	5.2. Yakınlardan öğrenilen tarifler	Yakınlardan öğrenilen tarifler (4) ✓ Komşular (3) ✓ Aile (1)

Geleneksel gıda saklama yöntemlerinin öğrenildiği kaynaklara yönelik katılımcı görüşleri iki alt temada toplanmıştır. “büyüklerden miras tarifler” (50) alt teması içerisinde en çok tekrar edilen “annemden öğrendim” (23) ifadesidir. “Babamdan öğrendim” (5) ifadesi de sadece kadınların değil erkeklerinde gıda muhafazası konusunda bilgili olduklarını ve çocuklarına öğrettiklerini göstermektedir. 2. alt tema olan “yakınlarımdan öğrendim” de komşularımdan öğrendim ifadesi (3) kodlanmıştır.



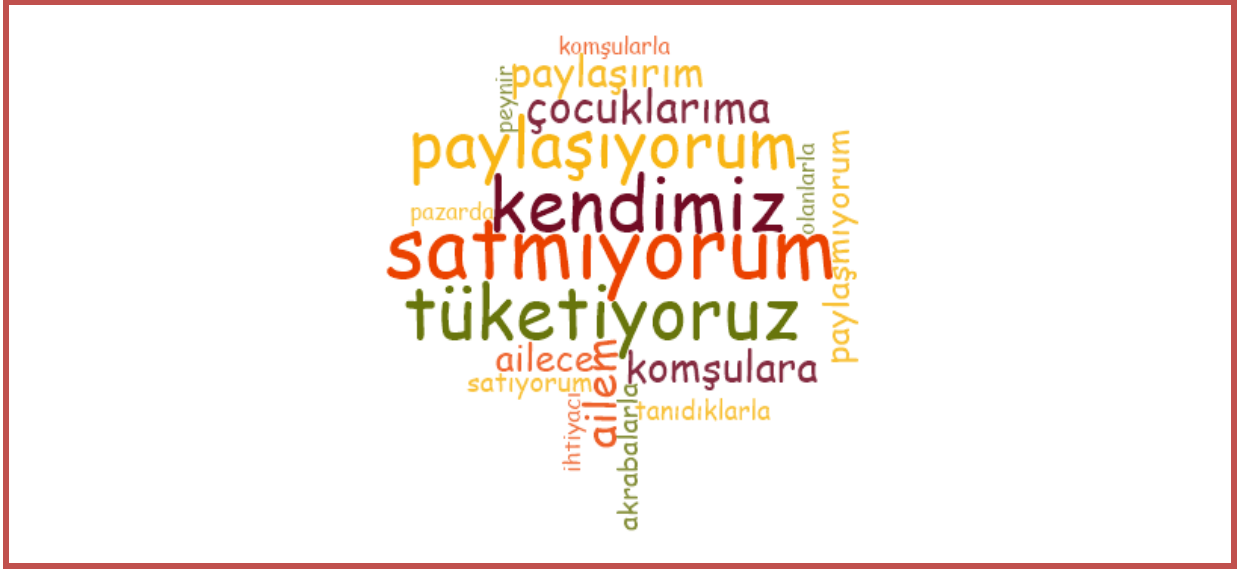
Şekil 7: Geleneksel Gıda Saklama Yöntemlerinin Öğrenildiği Kaynak

Geleneksel gıda saklama yöntemleri ile elde edilen ürünlerin kullanım alanlarına yönelik katılımcı görüşleri iki alt temada incelenmiştir. “tüketen kişiler” alt temasında en çok kodlanan ifade “kendimiz tüketiyoruz” (30) olmuştur. “Satış durumu” alt temasında en çok kodlama “satmam” (40) ifadesinde yapılmıştır. “paylaşma durumu” alt temasında yapılan kodlamalar incelendiğinde “ailem ve çocuklarımla paylaşıyorum” ifadesi (15) ve “komşularla paylaşıyorum” (13) ifadelerine de kodlama yapılmıştır.

Tablo 9: Geleneksel Gıda Saklama Yöntemleri İle Elde Edilen Ürünlerin Kullanım Alanlarına Yönelik Katılımcı Görüşleri

Temalar	Alt Temalar	Kodlar
6. Kullanım alanı (135)	<p>6.1. Tüketen kişi/kişiler</p> <p>6.2. Satış durumu</p> <p>6.3. Paylaşım durumu</p>	<p>Tüketen kişi-kişiler (42)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Kendimiz Tüketiyoruz (30) ✓ Aile (10) ✓ Komşularla tüketiyoruz (1) ✓ Akrabalar ile tüketiyorum (1) <p>Satış durumu (44)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Satmam (40) ✓ Satıyorum (2) ✓ Peynir satıyorum (1) ✓ Pazarda satıyorum (1) <p>Paylaşım durumu (49)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ailem ve çocuklarımla paylaşıyorum (15) ✓ Komşulara paylaşıyorum (13) ✓ Paylaşmam (8) ✓ Paylaşıyorum (6) ✓ Akrabalarla (3) ✓ Tanıdıklarla (3) ✓ İhtiyacı olanlarla (1)

Bu alt temada “paylaşmam” ifadesi sadece 8 defa kodlanmıştır. Tablo 9 da görüldüğü gibi geleneksel muhafaza yöntemlerini kullanan kadınlar bu gıdaları evlerinde aileleri ile kullanmakta, fazlasını da satmak yerine aileleri ve komşuları ile paylaşmayı tercih etmektedirler.



Şekil 7: Geleneksel Gıda Saklama Yöntemleri İle Elde Edilen Ürünlerin Kullanım Alanları

Yukarıda yer alan yöntemler haricinde katılımcıların hazırladığı bir diğer besin de kavurmadır. Kavurma yapımında katılımcılar arasında et ürünlerini saklamak için yaygın olarak kullanılmaktadır. 31 katılımcı kavurma yaparak etleri saklamayı tercih etmektedir.

SONUÇ VE TARTIŞMA

Yöresel mutfak Türkiye’de kentlerin dışında kasaba, köy vb. yerleşmelerde varlığını geleneksel unsurlarla sürdürmektedir. Türk mutfağının en az değişikliğe uğrayan bölümü yöresel mutfak kültürüdür. Bu mutfak, yörenin geleneksel alışkanlıklarını, ekonomik imkânlarını, kendine özgü yemek hazırlama biçimlerini ve mutfak etnografyasını yansıtmaktadır (Toygar ve Berkok, 1998). Araştırma sonuçları göstermektedir yöresel mutfak öğelerinin önemli bir unsuru olan geleneksel gıda muhafaza yöntemleri, kırsal alanlarda halen uygulanmakta dahası genç kuşaklara öğretilmektedir. Dinçel ve diğ. (2015) yaptıkları çalışmada günümüzde ev kullanımında ve sanayide, yiyeceklerin kurutmaya nazaran konserve yapılması, derin dondurucularda muhafaza edilmesi yöntemleri giderek yaygınlaşmakla birlikte kurutarak saklama alışkanlığının da halen sürdüğünü belirtmişlerdir. Araştırma sonuçları göstermektedir ki kırsal alanlarda yaşayan kadınların en fazla tercih ettikleri konserve yöntemini kurutma yöntemi izlemektedir. Katılımcılar mevsimine göre gıdaların konservesini yaptıklarını ya da kuruttuklarını ifade etmişlerdir.

Araştırma sonuçlarına göre kadınlar geleneksel gıda muhafaza yöntemleri ile hazırladıkları gıdalardan ekonomik kazanım elde etmemektedirler. Bu yöntemleri kullanarak sakladıkları gıdaları evde kendileri aileleri ile birlikte kullanmakta kısmen de komşularla paylaşmaktadırlar. Annunziata ve Vecchio (2011) yaptıkları çalışmada yerel gıda sistemini desteklemek için aynı zamanda yerel toplulukların katılımı ve oldukça katılımcı bir planlama ile karakterize edilen kalkınma ve eko-sürdürülebilir yerel yönetim modelleri geliştirilmesi ve teşvik edilmesinin faydalı olacağını vurgulamışlardır. Bu doğrultuda kırsalda kadınların ürettikleri fazla gıdalardan ekonomik katkı elde etmesi sağlanabilir. Bu sayede daha fazla kadın geleneksel gıda muhafaza yöntemlerini yaşatacaktır.

Araştırmaya katılan kadınlar geleneksel gıda muhafazasını daha sağlıklı olduğunu düşündükleri için tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Ayrıca gıda muhafaza yöntemlerini çevrelerinde ki gençlere öğretmek bu yöntemlerin sürdürülebilirliğini de sağlamaktadırlar.

Katılımcıların çoğu yöntemlerin neredeyse tamamını büyüklerinden öğrendiklerini belirtmişlerdir. Bu durum tariflerin geleneksel olduğunu ve nesilden nesle sürdürüldüğünü göstermektedir. Gıda muhafazasında geçmişten günümüze bazı değişimlerde yaşanmaktadır. Araştırma sonuçları göstermektedir yöresel mutfak öğelerinin önemli bir unsuru olan geleneksel gıda muhafaza yöntemleri, kırsal alanlarda halen uygulanmakta dahası genç kuşaklara öğretilmektedir.

Araştırma katılımcılarının kırsal alanda yaşamaları coğrafi açıdan zorlu alanlarda yer almaları bu çalışmada önemli bir kısıttır. Daha sonra ki çalışmalarda araştırmacılar bölgelere göre gıda muhafaza yöntemlerinin tespiti üzerine çalışma yapılabilir. Ayrıca farklı bölgeler için araştırma tekrar edilebilir. Yapılan çalışma sonucunda geleneksel gıda muhafaza yöntemleri ile ilgili geliştirebileceğimiz öneriler şunlardır;

- Kırsalda halen sürdürülen geleneksel tarifler derlenerek kayıt altına alınmalı.
- Kırsal alandaki kadınlar yöresel gıdalarını kendileri muhafaza ettikleri takdirde mutfak kültürünün sürdürülebilirliği sağlanacaktır.
- Gelecek kuşaklara bu yöntemlerin aktarımı için atölyeler, öğretici ve tanıtıcı faaliyetler organize edilmeli.
- Kadınlara muhafaza ettikleri gıdaların fazlasını satabilecekleri imkânlar yaratılarak gelir elde etmeleri sağlanmalı.

KAYNAKÇA

- Akbaş, Ş. ve Coşkun, H. (2006). Tarhana Üretimi ve Özellikleri Üzerine bir Değerlendirme. Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu.
- Akkuş, Ç. (2019). Yemek Kültürünün Sürdürülebilirliğini Kadınların Demografik Özellikleri Etkiliyor Mu?. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 731-750. DOI: 10.21325/jotags.2019.389.
- Annunziata, A. ve Vecchio, R. (2011). Functional Foods Development in the European Market: A Consumer Perspective July 2011 *Journal of Functional Foods* 3(3):223-228, DOI: 10.1016/j.jff.2011.03.011.
- Başıyigit G., A. G. Karahan, B. Kılıç (2007). Fermente Et Ürünlerinde Fonksiyonel Starter Kültürler ve Probiyotikler, *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*; 64 (2): 60-69.
- Batu, A., Kaya, C., Catak, J., Sahin, C. (2007). Pestil Üretim Tekniği. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 1, 71-81.
- Baysal, A. (1990). Beslenme Kültürümüz, Kültür Bakanlığı / 1230. Kültür Eserleri Dizisi: 157.
- Baysal, A. (1993). Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirme.
- Çekal, N., Aslan, B.(2017). Gastronomik Bir Değer Olarak Tarhana ve Coğrafi İşaretlemede Tarhananın Yeri ve Önemi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 124-135.

- Coşkun, R., Altunışık, R., Bayraktroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2015), *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*, 8. Baskı, Sakarya: Sakarya.
- Çiçek B., Budak N., Şahin H. (2000), *Kayseri İlinde Ev Kadınlarının Besinleri Saklama Uygulamaları*, *Sağlık Bilimleri Dergisi (Journal of Health Sciences)* 14(1) 43-51.
- Dinçel, E, Bostan, K, Yalçın, S, Alçay, A. (2015). *Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar*. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, (37), 83-93. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/abmyoder/issue/46669/585191>.
- DPT, (2008). "Dokuzuncu Kalkınma Planı". Kırsal Kalkınma Özel İhtisas Komisyonu. Kırsal Kalkınma Politikaları Alt Komisyon Raporu. 2007-2013.
- Efe F., (2009). *Dağistan'da Konserve Kültürü ve Aile Bütçesine Katkısı*, *Karadeniz Araştırmaları*, Cilt: 6, Sayı: 21, s.123-136.
- Göçmen, D., Gürbüz, O., ve Şahin, İ. (2003). *Hazır tarhana çorbaları üzerinde bir araştırma*. *Gıda*, 28(1), 13. Retrieved from <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=uv&AN=30454&lang=tr&site=ehost-live>.
- Gürbüz, S. ve Şahin, F. (2014). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe-Yöntem-Analiz*. Ankara: Seçkin.
- Gürlek, G., A. Akdemir, Ö. Güngör, (2015). *Gıda Kurutulmasında Isı Pompalı Kurutucuların Kullanımı ve Elma Kurutmada Uygulanması*, *Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi* 2015, 21 (9) 398-403, 2147-5881.
- Karaçıl, M. Ş., N. A. Tek (2013), *Dünyada Üretilen Fermente Ürünler: Tarihsel Süreç ve Sağlık ile İlişkileri*, *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 2013, Cilt 27, Sayı 2, 163-173.
- Kocatepe D. ve A. Tırl (2015), *Sağlıklı Beslenme ve Geleneksel Gıdalar*, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3/1 (2015) 55-63.
- Koşay, H.Z., (1982). *Eski Türklerin Anayurdu ve Yemek Adları*. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*: 47-56. Ankara Üniversitesi Basımevi. Ankara.
- Master in the Kitchen, Traditional Methods of Food Preservation, <https://masterinthekitchen.com/2014/12/15/traditional-methods-of-food-preservation/> E.T: 15.04.2019.
- Memiş E., Ersoy, Y. (2007), *Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri*, Conference: 38. ICANAS Uluslararası Asya Ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Volume: II.
- Morse, J. M. (1995), 'The Significance of Saturation', *Qualitative Health Research*, Vol.5, No.2, May, 147-149.
- Savgın, E. C., Zengin, B. (2019). *Çiftlik Turizmi Faaliyetlerinin Geleneksel Mutfak Kültürü Sürdürülebilirliği Açısından Değerlendirilmesi*. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (1), 484-504.
- Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı (2011). *Kırsal Kalkınma Planı 2010-2013*, Ankara, s.32.

- Tamang JP. (2010). Diversity of Fermented Foods. In: *Fermented Foods and Beverages of the World*, Tamang JP, Kailasapathy K (ed), CRC Press Newyork, United States of America, pp. 41-84.
- Toygar, K. ve Berkok, N. (1998). Yöresel Mutfak Etnoğrafyası Üzerine Notlar. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, ed. Kamil Toygar, Ankara Üniversitesi Basımevi, 162-165.
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri, <https://sozluk.gov.tr/?kelime=bekmez>, Et: 12.05.2019.
- Yıldırım A. ve Şimşek, H. (2008), *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınevi.

Traditional Food Storage Methods Practiced by Women in Rural Areas

Ceren ULUER SAYGIN

Balıkesir University, Burhaniye Vocational School of Higher Education, Program on Tourism and Hotel Management, Balıkesir/Turkey

Mehmet Oğuzhan İLBAN

Balıkesir University, Burhaniye School of Applied Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Balıkesir/Turkey

Extensive Summary

The lifestyle of the society today is in a rapid transformation process. Changes in the lifestyle of a society lead to changes in the culture, and therefore, the nutritional culture of that society. Food preparation, distribution and consumption provide information regarding the social relationships in a society. The food consumption habits of societies are under the influence of several factors from plants that grow in their surroundings, soil structure, climate and geography. Several foods are preserved by using food storage methods to be used outside their season.

As most regional foods-drinks are not recorded, some have been forgotten, and even lost their originality or faced extinction. Foods are among the main indicators in understanding different cultures. In order to make traditional methods sustainable by transferring them to future generation, these methods need to be preserved in compliance with their original form.

With food storage methods, many products can be consumed outside their season. Storage of foods by using various methods in their season is a very old practice. Today, it is seen that traditional food storage methods have been replaced by industrial foods. In addition to these, many foods are being preserved by women who use traditional food storage methods.

There are very few studies in the literature regarding traditional food preservation. The literature review revealed mostly studies on food preservation methods. This study emphasizes the traditional food preservation methods that

have been sustained in rural areas from the past to the present and the significance of sustaining these methods in terms of culinary culture. Traditional food preservation methods may be listed mainly as drying, canning, fermentation and other methods.

The purpose of this study is to determine the traditional food preservation methods sustained from the past to the present by women in rural areas and what the foods prepared by these methods are. Another objective was thought as revealing the importance of the local foods that are produced in terms of sustainability of culinary culture. Culinary culture is a shared cultural heritage that needs to be protected and contains the living culture of the people of its region. This study has significance in terms of preservation of local foods and sustainability of culinary culture.

The study utilized the qualitative data collection method of semi-structured interviews. Face-to-face interviews were carried out with 45 women living in rural areas, and the interviews were recorded with an audio recorder. The participants of the interviews were asked 9 open-ended questions. Additional questions were asked to reach the desired responses. The snowball sampling method was used in the study. The population of the study consisted of women living in the rural residential areas of Burhaniye in Balıkesir, Turkey. There are 22 villages within the borders of the District of Burhaniye. In the study, interviews were carried out by visiting 15 villages.

Audio recordings were used in the interviews with the participants, and the obtained recordings were then transcribed into written documents. The participants who were interviewed were coded as W1, W2, W3 ... W45. The study reached saturation when no new information was being obtained as a result of additional responses to the questions. As the responses to the questions in the study were repetitive after a point, and not new information was being obtained, the study was completed with 45 participants. Additionally, descriptive statistics such as the ages, educational statuses and occupations of the participants were included.

The responses to the questions in the semi-structured interview form were collected under six themes and 13 sub-themes. Content analysis and descriptive analysis were carried out by using the data obtained from the interviews. Additionally, after the responses to the questions were put into textual form, word cloud analysis was carried out. This analysis was conducted by utilizing the "NVIVO 12" software. The reason for conducting this analysis was to determine the most frequently repeated words in the responses of the participants during the interviews.

The results of the study showed that the most frequently preferred method of preservation among women living in rural areas was canning, which was followed by drying. The participants stated that they canned foods based on their seasons. The food that was the most frequently canned in the studied area was beans. Tomatoes, peas and gherkin, which is in the Cucurbitaceae family, were some of the foods that were canned. Under sun drying, which was a sub-theme of the method of drying, drying eggplants was prevalent. As fruits, pears, figs and plums were also dried. Making pastes and noodles was also among the preservation methods still going on in the rural areas. The women living in the rural areas used the oven drying method mostly for drying meat. Making pickled peppers and cheeses had the highest numbers of codes under preservation by fermentation. In the pickling sub-theme, peppers, cabbage and cucumbers were prevalent. Under the sub-theme of vinegar making, the most frequently produced vinegar was apple cider vinegar. The prominent responses of the participants regarding their reasons for using traditional food preservation methods included that these methods are healthy, durable and traditional.

Opinions regarding the sustainability of traditional food preservation methods were collected under two themes. The codes that were the most frequently repeated under the theme of transferring to future generations were “I am teaching my daughters-in-law” and “I am teaching my daughters”. Among the participant opinions regarding the sources from which traditional food preservation methods were learned, the most frequently repeated statement was “I learned from my mother”. The statement “I learned from my father” also showed that not only women but also men had knowledge about food preservation, and they taught their children. Among the participant opinions regarding the usage areas of products that are obtained by traditional food storage methods, the most frequently stated one was “we consume it ourselves”. In the sub-theme of “selling status”, the most frequently encountered code was “I would not sell”, while in the sub-theme of “sharing status”, the statement “I share it with my family and children” was the most prevalent.

According to the results of the study, the women did not have an economic gain from the foods they prepared by using traditional food preservation methods. They consumed the foods they stored by using these methods at home with their families, while sometimes they shared these with their neighbors. The women who participated in the study stated that they preferred traditional food preservation methods because they thought they are healthier. Additionally, they were found to help sustain these food preservation methods by teaching them to young people around them.

Most participants stated that they learned about almost all methods from their elders. This showed that the recipes were traditional and continued from generation to generation. The results of this study showed that traditional food preservation methods, which are a significant element in regional culinary culture, are still being practiced in rural areas and even taught to young generations.

Some changes have also been experienced in food preservation from the past to the present. Tools and equipment used to store foods change. Today, plastics and freezer bags are prevalently used to store food. Prevalent usage of plastics has disadvantages. Plastic containers are used to store especially liquid and semi-liquid foods. While the participants of the study stated that they usually preferred glass containers for canning, they also said they used plastic materials to store pickled foods.

As long as women in rural areas preserve their local foods themselves, the sustainability of the culinary culture will be achieved. Women should be helped obtain an income by providing them with opportunities to sell the excess of the foods they preserve. Traditional recipes that are still being used in rural areas should be compiled and kept in records, and in order to transfer these methods to future generations, workshops and instructional and introductory activities should be organized. Future studies may focus on in-depth determination of food preservation methods based on regions. Additionally, the study may be repeated for different regions.