

T.C.  
GAZIANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**ETNİK GIDAYA YÖNELİK TUTUM İLE KÜLTÜRLEŞME,  
KÜLTÜREL AÇIKLIK VE NEOFOBİ'NİN İLİŞKİSİ:  
SAMSUN GÜRCÜ MUTFAĞI ÖRNEĞİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

Gülsevdi ÖZTÜRK

GAZIANTEP  
AĞUSTOS 2019

T.C.  
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**ETNİK GIDAYA YÖNELİK TUTUM İLE  
KÜLTÜRLEŞME, KÜLTÜREL AÇIKLIK VE  
NEOFOBİ'NİN İLİŞKİSİ: SAMSUN GÜRCÜ MUTFAĞI  
ÖRNEĞİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

Gülsevdı ÖZTÜRK

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi BANU KOÇ

GAZİANTEP  
AĞUSTOS 2019

T.C.  
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**Etnik Gıdaya Yönelik Tutum Kültürleşme, Kültürel Açıklık ve Neofobi'nin  
İlişkisi: Samsun Gürcü Mutfağı Örneği**

GÜLSEVDİ ÖZTÜRK

Tez Savunma Tarihi: 05/08/2019


Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı

  
Doç. Dr. ZEKİYE ANTAKYALIOĞLU  
Enstitü Müdürü

Bu tezin Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak gerekli şartları sağladığımı onaylarım.

  
Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI  
Ana Bilim Dalı Başkanı

Bu tez tarafımda okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak kabul edilmiştir.

  
Dr. Öğr. Üyesi Banu KOÇ  
Tez Danışmanı

Bu tez tarafımızca okunmuş, kapsam ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak kabul edilmiştir.

Dr. Öğr. Üyesi Banu KOÇ

Doç. Dr. Mehmet KOÇ

Dr. Öğr. Üyesi Fatma ALBAK YALINIZ

## ETİK BEYANNAMESİ

Bu tezde sunulan tüm bilgi ve sonuçların, bilimsel yöntemlerle yürütülen gerçek deney ve gözlemler çerçevesinde tarafımdan elde edildiğini, çalışmada bana ait olmayan tüm veri, düşünce, sonuç ve bilgilere bilimsel etik kuralların gereği olarak eksiksiz şekilde uygun atıf yaptığımı ve kaynak göstererek belirttiğimi beyan ederim.

05/08/2019

Gülsevdı ÖZTÜRK

## TEŞEKKÜR

“Etnik Gıdaya Yönelik Tutum ile Kültürleşme, Kültürel Açıklık ve Neofobi'nin İlişkisi; Samsun Gürcü Mutfağı Örneği” adlı tez çalışmamın her aşamasında büyük ilgi ve anlayış ile bana yol gösteren, desteğini hiçbir zaman esirgemeyen ve çok kıymetli danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Banu KOÇ'a sonsuz minnet ve saygılarımı sunarım.

Çalışmamın verilerin toplanması sürecince destek ve yardımlarını esirgemeyen Ömer SEMİZ ve Yusuf UZAL'a, beni destekleyen ve sevgilerini hiçbir zaman esirgemeyen ailem ve eşime yardımlarını hiçbir zaman esirgemeyen çalışma arkadaşlarım Eren CANBOLAT, Burak ARSLAN ve Yağmur YİĞİT' e teşekkür ederim.

## ÖZET

### ETNİK GIDAYA YÖNELİK TUTUM İLE KÜLTÜRLEŞME, KÜLTÜREL AÇIKLIK VE NEOFOBİ’NİN İLİŞKİSİ: SAMSUN GÜRCÜ MUTFAĞI ÖRNEĞİ

ÖZTÜRK, Gülsevdi

Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Banu KOÇ

Ağustos/2019, 103 sayfa

Bu çalışmada, etnik kimlik, etnik gıda, kültürleşmenin, kültürel açıklığın ve gıda neofobinin ve etnik gıdaya karşı tutumun ikincil verilerle teorik olarak açıklanması ve yapılan istatistiksel analizlerle farklı kültürleşme, kültürel açıklık ve gıda neofobi düzeylerine sahip kişilerin Gürcü mutfağına karşı tutumları arasındaki ilişkiyi ortaya konulması amaçlanmıştır. Bu kapsamda, Samsun ilinin Çarşamba, Terme ve Salıpazarı ilçesinde yaşayan ve daha önce en az bir kez Gürcü mutfağına ait bir yemeği deneyimlemiş olan 402 kişiye anket uygulanarak araştırma verileri toplanmıştır. Araştırmada kullanılan ölçeklere ilişkin geçerlik ve güvenilirlik analizleri yapılmıştır. Elde edilen verilerin analizinde, “yüzde”, “frekans”, “bağımsız örneklem için t testi”, “Anova” “Tukey testi (HSD)”, “korelasyon” ve “regresyon” analizlerinden yararlanılmıştır. Sonuç olarak kültürleşme ve kültürel açıklığın etnik gıdaya karşı tutumla arasındaki ilişki doğrulanmıştır. Daha fazla kültürleşmiş ve kültürel açıklığa sahip bireyler Gürcü mutfağına karşı olumlu görüş bildirmişlerdir.

Kişilerin Gıda Neofobisi puanlarıyla etnik gıdaya yönelik tutum arasındaki ilişki doğrulanamamıştır. Gıda neofobisi ile gıdaya yönelik tutum arasındaki ilişki doğrulanamamıştır. Katılımcıların yüksek Gıda Neofobisi puanı sergilemelerine karşın Gürcü mutfağına yönelik görüşleri olumlu yönde olmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Etnik gıda, Kültürleşme, Kültürel Açıklık, Gıda Neofobisi ve Etnik yemeklere ilişkin tutum.

## ABSTRACT

### RELATIONSHIP BETWEEN ATTITUDE TOWARDS ETHNIC FOOD WITH ACCULTURATION, CULTURAL OPENNESS AND FOOD NEOPHOBIA: AN EXAMPLE GEORGIAN CUISINE IN SAMSUN

ÖZTÜRK, Gülsevdi

M. A. Thesis, Department of Gastronomy and Culinary Arts

Supervisor: Asts. Prof. Banu KOÇ

August/2019, 103 pages

In this study, it is aimed to reveal the relationship between different culturalization, cultural openness and food neophobia levels relating Georgian cuisine and with secondary data and statistical analyzes, explain the theoretical identity of ethnic identity, ethnic food, culturalization, cultural openness, food neophobia and ethnic food. In this context, a questionnaire was applied to 402 people who lived in Çarşamba, Terme and Salıpazarı in Samsun province and the person had at least once eaten a Georgian meal. Validity and reliability analyzes of the scales used in the study were performed. In the analysis of the obtained data, “percentage”, “frequency”, t test for independent samples, Anova “Tukey test (HSD) and“ correlation ”analyzes were used. As a result, the relationship between acculturation and attitude towards ethnic food was confirmed. Individuals who are more cultured and culturally open have expressed a positive opinion on Georgian cuisine. , The relationship between food neophobia scores of individuals and attitude towards ethnic food could not be confirmed. Although the participants exhibited a high food neophobia score, their views on Georgian cuisine were positive.

**Key Words:** Ethnic Food, Acculturation, Cultural Openness, Food Neophobia and Attitude relating Ethnic Food.

## İÇİNDEKİLER

<b>ETİK BEYANNAMESİ</b> .....	<b>i</b>
<b>TEŞEKKÜR</b> .....	<b>ii</b>
<b>ÖZET</b> .....	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>iv</b>
<b>İÇİNDEKİLER</b> .....	<b>v</b>
<b>TABLolar LİSTESİ</b> .....	<b>ix</b>
<b>ŞEKİLLER LİSTESİ</b> .....	<b>xi</b>
<b>SEMBOLLER VE KISALTMALAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>BİRİNCİ BÖLÜM</b> .....	<b>1</b>
1.1. GİRİŞ.....	1
<b>İKİNCİ BÖLÜM</b> .....	<b>4</b>
2.1. ETNİK KİMLİK .....	4
2.1.1. Kuramsal Çerçevde Kimlik ve Etnik Kimlik.....	4
2.1.2. Etnik Kimliğin Özellikleri .....	7
2.1.2.1. Dil .....	8
2.1.2.2. Yaşam tarzı .....	8
2.1.2.3. Din.....	9
2.1.2.4. Diğer özellikler .....	9
2.1.3. Türkiye 'de Etnik Gruplar.....	10
2.2. ETNİK GIDA KAVRAMI.....	15
2.2.1. Dünya 'da Etnik Gıda Tüketimi .....	17
2.2.2. Türkiye 'de Etnik Gıda Tüketimi.....	19
2.2.3. Etnik Gıda Tüketimini Etkileyen Faktörler.....	20
2.2.3.1. Demografik faktörler .....	21
2.2.3.2. Kültürel faktörler .....	24



2.2.3.2.1 Kültürleşme .....	24
2.2.3.2.2 Kültürel açıklık.....	26
2.2.3.3. Sosyal faktörler .....	27
2.2.3.4. Gıda neofobisi .....	28
2.2.4. <i>Gürcü Mutfağı</i> .....	30
<b>ÜÇÜNCÜ BÖLÜM .....</b>	<b>35</b>
3.1. ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ VE AMACI.....	35
3.2. ARAŞTIRMANIN EVRENİ VE ÖRNEKLEMİ.....	36
3.3. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI.....	36
3.4. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ .....	36
3.4.1. <i>Araştırma Modeli</i> .....	36
3.4.2. <i>Araştırmanın Hipotezleri</i> .....	37
3.4.3. <i>Veri Toplama Yöntemi</i> .....	37
3.4.4. <i>Verilerin Analizi</i> .....	38
<b>DÖRDÜNCÜ BÖLÜM .....</b>	<b>40</b>
4.1. BULGULAR .....	40
4.1.1. <i>Görüşme Formlarının Analizi</i> .....	40
4.1.2. <i>Gürcü Mutfağı</i> .....	41
4.1.3. <i>Anket Formlarının Analizi</i> .....	50
4.1.3.1. Katılımcılara ait değişkenler .....	50
4.1.3.2. Kültürel açıklık ölçeğindeki ifadelerle ilişkin bulgular .....	53
4.1.3.2.1. Kültürel açıklık ölçeğine ilişkin güvenlik analiz sonuçları.....	53
4.1.3.2.2. Kültürel açıklık ölçeğine ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri .....	54
4.1.3.2.3. Katılımcıların kültürel açıklık düzeyine göre kategorilere ayrılması.....	55
4.1.3.2.4. Kültürel açıklığın demografik özelliklere göre karşılaştırılması.....	55
4.1.3.3. Kültürleşme ölçeğindeki ifadelerle ilişkin bulgular.....	58
4.1.3.3.1. Kültürleşme ölçeğine ilişkin güvenlik analiz sonuçları .....	58
4.1.3.3.2. Kültürleşme ölçeğine ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri .....	58
4.1.3.3.3. Katılımcıların kültürleşme düzeylerinin kategorilere göre sınıflandırılması .....	59

4.1.3.3.4. Kültürleşme durumunun demografik özelliklere göre karşılaştırılması .....	60
4.1.3.4. Gıda neofobi ölçeğindeki ifadelerle ilişkin bulgular.....	62
4.1.3.4.1. Gıda neofobi ölçeğine ilişkin güvenlik analiz sonuçları .....	62
4.1.3.4.2. Gıda neofobi ölçeğine ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri .....	62
4.1.3.4.3. Gıda neofobi değerinin belirlenmesi .....	64
4.1.3.4.4. Katılımcıların gıda neofobi değerlerinin kategorilere göre dağılımı .....	64
4.1.3.4.5. Gıda neofobi değerlerinin demografik özelliklere göre karşılaştırılması .....	65
4.1.3.5. Gıda tutum ölçeğindeki ifadelerle ilişkin bulgular .....	67
4.1.3.5.1. Ölçeklerin geçerlik ve güvenilirliklerine ilişkin bilgiler .....	67
4.1.3.5.2. Gıda tutum ölçeğinin olumlu tutum boyutuna ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri .....	70
4.1.3.5.3. Gıda tutum ölçeğinin olumsuz tutum boyutuna ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri .....	72
4.1.3.5.4. Gıda tutum ölçeğinin duysal özelliklere yönelik tutum boyutuna ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri .....	73
4.1.3.5.5. Gıda tutum ölçeğinin alt boyutlarının demografik özelliklere göre karşılaştırılması .....	74
4.1.3.6. Ölçekler arasındaki ilişkiye yönelik bulgular .....	78
4.1.3.6.1. Kültürel açıklık ve gıda tutum ölçeğine ilişkin bulgular.....	79
4.1.3.6.2. Kültürleşme ve gıda tutum ölçeğine ilişkin bulgular .....	79
4.1.3.6.3. Gıda neofobisi ve gıda tutum ölçeğine ilişkin bulgular .....	80
<b>BEŞİNCİ BÖLÜM .....</b>	<b>82</b>
5.1. SONUÇ VE TARTIŞMA .....	82
5.2. ÖNERİLER .....	85
<b>KAYNAKLAR .....</b>	<b>87</b>
<b>EKLER.....</b>	<b>94</b>
EK 1. GÜRCÜLERE ÖZGÜ YEMEK VE YİYECEKLER .....	94

EK 2. ANKET FORMU.....	100
EK 3. GÖRÜŞME FORMU.....	103
<b>ÖZGEÇMİŞ.....</b>	<b>104</b>
<b>VITAE.....</b>	<b>105</b>



## TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 2.1.1935-1965 Yılları Arasında Yapılan Nüfus Sayımlarına Göre Türkiye’de Konuşulan Diller .....	12
Tablo 2.2. Türkiye’deki Yetişkinlerin Kimlik Dağılımı .....	14
Tablo 4. 1. Kaynak kişiler .....	40
Tablo 4. 2. Eskiden ve Günümüzde Olmak Üzere Öğün Düzeni Dağılımı .....	42
Tablo 4. 3. Eskiden ve Günümüze Göre Sofra Düzeni Dağılımı .....	43
Tablo 4. 4. Eskiden ve Günümüze Göre kullanılan yağlar .....	44
Tablo 4. 5. Görüşmeler sonucu elde edilen verilere göre kahvaltıda tüketilen yiyecek ve içecekler .....	46
Tablo 4. 6. Gürcü mutfağında yapılan ve tüketilen ekmek çeşitleri .....	47
Tablo 4. 7. Görüşmeler sonucu elde edilen verilere göre öğle ve akşam öğünlerinde tüketilen yiyecekler .....	48
Tablo 4. 8. Katılımcıların cinsiyetlerine göre dağılımı .....	51
Tablo 4. 9. Katılımcıların yaş aralıklarına göre dağılımları .....	51
Tablo 4. 10. Katılımcıların eğitim durumlarına göre dağılımları .....	52
Tablo 4. 11. Katılımcıların gelir aralığına göre dağılımları .....	52
Tablo 4. 12. Katılımcıların mesleklerine göre dağılımları .....	53
Tablo 4. 13. Kültürel açıklık ölçeğine ilişkin güvenlik analiz sonuçları .....	53
Tablo 4. 14. Kültürel açıklık ölçeğine ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri .....	54
Tablo 4. 15. Katılımcıların kültürel açıklık kategorileri .....	55
Tablo 4. 16. Kültürel açıklığın demografik özelliklere göre karşılaştırılması .....	56
Tablo 4. 17. Katılımcıların kültürel açıklık durumlarının yaş, eğitim durumu, gelir ve meslek durumlarına göre karşılaştırılması .....	57
Tablo 4. 18. Kültürel açıklık ölçeğine ilişkin güvenlik analiz sonuçları .....	58
Tablo 4. 19. Kültürleşme ölçeğine ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri .....	59
Tablo 4. 20. Katılımcıların kültürleşme düzeylerinin kategorilere göre sınıflandırılması .....	60
Tablo 4. 21. Kültürleşme durumunun demografik özelliklere göre karşılaştırılması .....	60
Tablo 4. 22. Katılımcıların kültürleşme durumlarının yaş, eğitim durumu, gelir ve meslek durumlarına göre karşılaştırılması .....	61
Tablo 4. 23. Gıda neofobi (yiyecekte yenilik korkusu) ölçeğine ilişkin güvenlik analiz sonuçları .....	62
Tablo 4. 24. Gıda neofobi ölçeğine ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri .....	63
Tablo 4. 25. Katılımcıların ortalama gıda neofobi değeri .....	64
Tablo 4. 26. Katılımcıların gıda neofobi değerlerinin kategorilere göre dağılımı .....	65

Tablo 4. 27. Katılımcıların gıda neofobi değerlerinin cinsiyetlere göre karşılaştırılması .....	65
Tablo 4. 28. Katılımcıların gıda neofobi değerlerinin yaş, eğitim durumu, gelir ve meslek durumlarına göre karşılaştırılması .....	66
Tablo 4. 29. Gıda tutum ölçeğine ilişkin faktör analizi.....	69
Tablo 4. 30. Gıda tutum ölçeğinin olumlu tutum boyutuna ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri.....	71
Tablo 4. 31. Gıda tutum ölçeğinin olumsuz tutum boyutuna ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri.....	72
Tablo 4. 32. Gıda tutum ölçeğinin duyuşsal özelliklere yönelik tutum boyutuna ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri .....	73
Tablo 4. 33. Gıda tutum ölçeğinin boyutlarının cinsiyetlere göre karşılaştırılması...	74
Tablo 4. 34. Gıda tutum ölçeğinin boyutlarının yaş, aralıklarına göre karşılaştırılması .....	75
Tablo 4. 35. Gıda tutum ölçeğinin boyutlarının eğitim durumlarına göre karşılaştırılması .....	76
Tablo 4. 36. Gıda tutum ölçeğinin boyutlarının gelir durumlarına göre karşılaştırılması .....	77
Tablo 4. 37. Gıda tutum ölçeğinin boyutlarının mesleklerine göre karşılaştırılması.	78
Tablo 4. 38. Kültürel açıklık ve gıda tutum ölçeğine ilişkin bulgular .....	79
Tablo 4. 39. Kültürleşme ve gıda tutum ölçeğine ilişkin bulgular .....	79
Tablo 4. 40. Gıda neofobisi ve gıda tutum ölçeğine ilişkin bulgular .....	80

## ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 3.1. Araştırmanın modeli .....	36
--------------------------------------	----



## SEMBOLLER ve KISALTMALAR

<b>ANOVA</b>	: Varyans Analizi (F Testi)
<b>Çev.</b>	: Çeviren
<b>f</b>	: Frekans, ankete katılan kişi sayısı, denek sayısı
<b>F</b>	: Varyans analizine ilişkin parametre
<b>FN.</b>	: Gıda neofobi
<b>GT</b>	: Gıda Tutumu
<b>KMO</b>	: Kaiser-Meyer-Olkin örneklem yeterliliği testi
<b>N</b>	: Evren büyüklüğü (hacmi)
<b>n</b>	: Örneklem büyüklüğü (örnekleme dahil edilecek kişi sayısı)
<b>p</b>	: Önemlilik testlerine ilişkin olasılık değeri
<b>r</b>	: Korelasyon katsayısı
<b>s.</b>	: Sayfa
<b>S</b>	: Standart sapma değeri
<b>TDK</b>	: Türk Dil Kurumu
<b>t</b>	: t testine ilişkin parametre
<b>vd</b>	: Ve diğerleri
<b>X<sup>2</sup></b>	: Bartlett testine ilişkin parametre
<b>X</b>	: Aritmetik Ortalama
<b>%</b>	: Yüzde değer

## BİRİNCİ BÖLÜM

### 1.1. GİRİŞ

Dünya tarihi boyunca insanlar çeşitli nedenlerle göç etmişlerdir. Her zaman daha iyi yaşam koşullarını arayan insanoğlu gittikleri yerlere öz kimliğini ve kültürünü de taşımıştır. Göç ettikleri bölgelerde öz kimliğini yaşamaya devam etmekte ve sonraki kuşaklara da bunu aktarmaktadır. Göç eden her kişi ya da grup kendi kökeninden olan kişilerin yanına veya yakınına yerleşmeyi yeğlemektedir. Hiç tanımadığı, bilmediği bir topluluğun içinde yapayalnız kalmaktansa en azından kendisi gibi yaşayanların yanında daha iyi hissetmek, kökenine yönelik özlemlerini giderebilmek için lokalize olmak etnik bir kültürün toplum içerisindeki doğuşu anlamına gelmektedir.

Etnik kimlik, toplum içerisinde ortak bir kültürel bağ ile birbirine bağlanmış, kendi dilleri, inançları, töreleri, yaşamsal özellikleri olan ve belirli bir grup ismi ile ayrılan bireylerin oluşturduğu topluluktur. Etnik kimliğin varlığını sürdürebilmesi için bir grup halinde yaşamının önemi büyüktür. Grup halinde yaşama etnik kimliğe sahip çıkmayı, o mirastan kopmamayı sağlamaktadır. Yani grup içerisinde, özellikle gençlerde kökeninden kopmayan bireylerin daha saygın bir yeri olacağı inancı taşınmaktadır (Smith, 2009).

Smith (2009) yapmış olduğu çalışmada, etnik aidiyetin aynı toprak parçasına ait olmaktan çok etnik kökene duyulan sevgi ve bağlılık olarak tespit etmiştir. Etnik grup üyelerine göre aynı topraklardan gelmekten çok aynı atalardan, yaşam tarzından, alışkanlıklardan, kültürden gelmek, onlara saygı duymak, sevgi beslemek ve bağlı kalmak daha önemlidir.

Türkiye, coğrafik özellikleri nedeniyle birçok topluma ev sahipliği yapmıştır. Bu topraklara yerleşen her topluluk kendi kimliğini buraya taşımıştır. Göç eden ya da sürülen her grup da arkasında bir parçasını bırakmıştır. Bu çoklu kültürel yapının içerisinde etnik gruplar hem kültürel miraslarını yaşatabilmek hem de kendilerini güvende hissedebilmek için birlikte yaşamışlardır. Zamanla bu kültürel



yapılar birbirlerinden etkilenmiş, karışmış olsa da halen kendi öz kimliğini kaybetmeyen gruplar da yok değildir.

Tayyar (1999) yapmış olduğu çalışmada, Türkiye’de yaşayan etnik grupları ve yaşadıkları bölgeleri tespit etmiştir. Çalışmada, Gürcülerin 2800 yıl boyunca Türkler ile birlikte yaşadığını, Türkiye’de yoğunlukla Batı Karadeniz Bölgesi’nde varlıklarını sürdürdüklerini belirlemiştir. Türkiye’de yaşayan Gürcülerin kültürleşme sonucunda dil, din ve kültürel birlik içinde olduklarını ortaya koymuştur.

Küreselleşen dünya içerisinde göç eden veya göçe zorlanan topluluklar birbirlerinden etkilenmekte, kültürler arası alışverişler görülmektedir. Etnik gruplar kültürel etkileşimin yanı sıra yaşam tarzlarını da paylaşmaktadır. Bu paylaşımlardan birisi de yeme kültürüdür. Topluluklar kendi öz yörelerinde öğrendikleri, tattıkları gıdaları ve yeme alışkanlıklarını da beraberlerinde taşımaktadırlar.

Günümüzde etnik yeme alışkanlıkları toplum içerisinde ayrı bir mutfak olarak sunulmakta, toplum tarafından da farklı yeme alışkanlıkları rağbet görmektedir. Bu nedenle, dünyada farklı kültürel mutfaklar etnik kimliklerin tercih ettiği alışkanlıklar olmasının ötesine geçmektedir. Kwon (2017) yapmış olduğu çalışmada etnik gıdaların küresel piyasaya mal olmaya başladığını belirlemiştir. Etnik gıdaların kültürel açıklık gösteren toplumlar tarafından kabul gördüğünü, etnik grupların da kültürel bağlılık nedeniyle tercih ettiklerini tespit etmiştir (Kwon, 2017).

Bazı etnik gruplar etnik kimliklerini kolaylıkla terk ederken, bazıları da etnik kimliklerini korumaktadır. Özellikle Doğu Asyalıların etnik kimliklerini sürdürmekte oldukça istekli oldukları görülmektedir. Etnik kimliklerini sürdürebilmek için göç ettikleri yerlerde etnik kıyafetlerini giydikleri, kendi dillerini konuştukları, mutfak alışkanlıklarını sürdürdükleri, etnik toplantılar düzenledikleri yerleşim yerleri oluşturdukları tespit edilmiştir. Bu yerlerde etnik gıda tüketimi devam etmektedir. Etnik grup üyelerinin etnik gıdalarını içinde yaşadıkları topluma da arz ettikleri lokantalar açtığı görülmektedir (Dalrymple vd., 1971).

Dünyada olduğu gibi Türkiye’de de etnik kimliğini yaşatmayı sürdüren etnik gruplar yer almaktadır. Bu gruplardan birisi de çoğunlukla orta ve batı Karadeniz yöresinde ve Doğu Anadolu bölgesinin kuzeyinde yaşamını sürdüren Gürcülerdir. Gürcü mutfağı Türk mutfağı ile benzerlikler gösterse de kendisine özgü yapıları ve yeme alışkanlıkları da vardır. Türk mutfağına olan benzerlikleri kültürel

etkileşimlerden kaynaklanmaktadır. Gürcü gruplar etnik kimliklerine bağlılıklarını ve yeme alışkanlıklarını sürdürmeye devam etmektedir. Halıcı (1988) yapmış olduğu çalışmada Gürcü mutfağının Türk mutfağı ile olan etkileşimine dikkat çekmiştir. Türk mutfağından izler taşıyor olsa da Gürcü mutfağında etnik gıdalar varlığını halen sürdürmektedir. Etnik gıda tüketimleri özel toplantılarda, düğünlerde, özel günlerde ve aile içinde devam etmektedir. Son yıllarda etnik gıdaların sunulduğu lokantalar da açmışlardır. Bu lokantalarda ve aile içerisinde etnik pişirme ve yeme alışkanlıkları devam ettiği belirlenmiştir (Halıcı, 1988).

Bu araştırmada, etnik gıda tüketimi, etnik gıda tüketimini etkileyen faktörleri belirlemek, Gürcü mutfağına ait etnik gıdalara karşı olan toplumsal tutumun nasıl olduğunu tespit etmek, Gürcülerin kendi mutfaklarına bağlılıklarını belirlemek, özellikle kültürel değişkenlerin etnik gıda tüketimine olan etkisini belirlemek amaçlanmıştır.

## İKİNCİ BÖLÜM

### 2.1. ETNİK KİMLİK

Dünya tarihi boyunca insanlar, kendilerine ve bağlı buldukları topluluğa daha iyi yaşam şartları sağlamak için göç hareketleri göstermişlerdir. Kendi kültürel ve sosyal yapılarını gittikleri yerlere taşıdıkları gibi gittikleri yerlerdeki toplumların sosyokültürel yaşamlarından da etkilenmişlerdir. Bu etkileşim birlikte yaşam sürelerinin uzaması ile birbirlerine benzer bir sosyokültürel yapının oluşmasına yol açmıştır. Toplumlar birlikte yaşadıkları toplulukların sosyokültürel yapılarından etkileniyor olsalar da kendi içlerinde, nesiller arası aktarımlarla alt kimliklerini korumaya devam etmişlerdir (Şentürk, 2008).

Toplumların ortak yaşamları, kuralları, alışkanlıkları, davranış biçimleri, örf ve adetleri sosyokültürel yapının oluşmasını sağlamaktadır. Ancak kişinin toplumsal kimliği, toplum içerisindeki rollerinden ortaya çıkmaktadır. Etnik kimliği ise içinde yaşadığı toplumdaki ileri gelen genetik aktarımlardır. Ailesinin ait olduğu toplumun adı ile anılan birey, içinde yaşadığı toplumun sosyokültürel özelliklerini de taşıyarak kendi etnik kimliğine kavuşmaktadır. Dolayısıyla etnik kimlik birçok bileşkenin ortak bir ürünü ile oluşmaktadır (Weber, 1968). Bu nedenle etnik kimliği çözümlemenin yolu kimlik, etnik yapı ve genetik yapının kavramsal çerçevede tanımlanması ve anlaşılması ile mümkün olmaktadır.

#### 2.1.1. Kuramsal Çerçeve Kimlik ve Etnik Kimlik

Kimlik kelimesi; “*Toplumsal bir varlık olarak insanın nasıl bir kimse olduğunu gösteren belirti, nitelik ve özelliklerin bütünü*” olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2005). Başka bir deyişle kimlik; toplumsal yapının içerisinde bireyin kişiliğini ya da bir topluluğun niteliğini, o toplumun önceliklerini ve özelliklerini belirleyen

ayırt edici özellikleridir (Giddens, 2008). Kimlik, toplumsal yaşantı içerisinde, bireyin toplum içerisindeki rolünü, statüsünü ve sosyal konumunu gösteren belirleyici ve kişiye özel semboller bütünüdür. Sosyolojik açıdan ise kimlik kelimesi, toplum üyeleri tarafından bireye sorulan “Kimsin?, Kimlerdensin?” sorularına verdiği cevaplarken, kişisel boyutta da “Ben kimim?” sorusunun cevabıdır (Karaduman, 2010). Kimlik gelişimi çocuklukla başlayan, yaşam boyu süren uzun süreli bir oluşumdur. Çocuklukta aileden ve soydan gelen özellikleri kazanan birey, toplumsal yaşama dâhil olduğu dönemlerde kimlik gelişimini sürdürmektedir. Sonraki dönemlerde, toplum içerisinde rol almaya başladığı yaşlarda kimlik gelişimi en üst düzeye ulaşmaktadır (Sabol, 2008). Bireyin kendini kavrayışı, fark edişi ile geliştirdiği, kendisine özgü ve tanımlayıcı özellikleri (inanç, değerler, görünüş, düşünceler gibi) ifade etmektedir. Bireyler, kendi kimliklerini fark ettiklerinde toplum içerisinde bu öznel yönleriyle tanınmaktadırlar. Ayrıca kimlik, toplumun bireyi tanımlamak için kullandığı özellikleridir. Dolayısıyla kimlik kavramı, kişisel ve toplumsal boyutları olan, içerisinde birçok bileşeni barındıran karmaşık bir oluşumdur (Acar, 2007).

Kimliğin işlevselliği ele alındığında 5 farklı işlevinin olduğu görülmektedir. Bu işlevler aşağıda sıralanmıştır (Bekiroğlu, 2011);

- 1) Bireyin kim olduğunun anlaşılmasını sağlar.
- 2) Bireyin taşıdığı özellikleri, öncelikleri, değerleri ve hedeflerini tanımlar.
- 3) Bireye otokontrol ve özgür irade özelliği kazandırır.
- 4) Bireysel özellikler arasında ve davranışlarda tutarlılık ve uyum sağlar.
- 5) Bireyin geleceği, potansiyeli ve tercihleri hakkında fikir oluşmasını sağlar.

Bütün bu işlevsel yönlerine rağmen kimlik kelimesi tek başına kullanımdan uzaktır. Genellikle “sosyal kimlik” ya da “etnik kimlik” gibi sınıflandırıcı ve sınırlayıcı kelimelerle birlikte kullanılır. Etnik kimlik, bireyin ait olduğu topluluğu ifade etmektedir (Cleveland, 2006). Sosyal kimlik; bireyin, toplumsal yaşam içerisinde kendisini ait gördüğü çevreyi ve konumu ifade etmektedir (Acar, 2007).

Türk Dil Kurumu (TDK) sözlüğünde, “aralarında töre, dil ve kültür ortaklığı bulunan boy ve soy bakımından birbirine bağlı insan topluluğu” olarak tanımlanan etnik kelimesi (TDK, 2005), aynı soydan gelen ve ortak sosyokültürel bileşkeleri bünyesinde barındıran toplulukları ifade etmektedir. Eski Yunanca’da “kabile” ve

“ırk” anlamlarında kullanılan “ethnos” kelimesinde türeyerek literatüre giren etnik kelimesi, aynı soydan gelen, ortak kültürel ve fiziksel özellikleri taşıyan bireylerin oluşturduğu topluluklar için kullanılmaktadır. Dolayısıyla etnik özellikler, bir halkı diğer topluluklardan ayıran özelliklerdir (Smith, 2002).

Etnik grup, atalardan aktarılan soya ait özellikleri (fiziksel görünüş, adetler ve topluluğu oluşturan ortak kültürel özellikler) taşıyan bireylerden oluşan bir topluluğu anlatmak için kullanılır (Weber, 1968). Etnik gruplar, taşıdıkları öznel nitelikleri ile diğer toplumlardan ayrılmakta, içerisinde yaşadığı toplumlarda farklı tutum, davranış ve inanışlarla kendilerine ayrı bir yer bulmaktadır.

Etnik kimlik ise; soydan gelen tarihsel özellikleri, dil, din, gelenek, kültür gibi özelliklere göre ayırt edilen ve bu özellikleri ile tanımlanan gruplardır (Smith, 2002). Diğer bir ifadeyle; bir grubu tarihi geçmişi, dili, inançları, düşünceleri, genetik farklılıkları ile diğer gruplardan farklılaştıran özellikler bütünüdür (Chattaraman ve Lennon, 2008). Etnik kimlik kavramı antik çağlara kadar uzanan bir geçmişe sahiptir. Ancak sosyal bilimcilerin etnik kimlik kavramını incelemeleri ve sistemli bir şekilde ortaya çıkarmaları yakın tarihte gerçekleşmiştir (Sağır Öztoprak ve Akıllı, 2004).

Sayısal olarak kalabalık veya baskın olan gruplar, kendilerini etnik olarak tanımlamamaktadır (Guibernau ve Rex, 2010). Etnik kimliği oluşturan öğeler aşağıda sıralanmıştır (Altuntaş, 2002);

- 1) Ortak özellikleri içeren bir isim
- 2) Ortak bir soy
- 3) Ortak bir tarihi geçmiş
- 4) Ortak kültürel, dinsel, dilsel ve sosyolojik öğeler
- 5) Ortak toplum veya coğrafik bölgeye aidiyet
- 6) Ortak etnik grup inancının olmasıdır.

Bu öğelerde dikkat çeken temel unsur, toplumsal etkileşimlere rağmen kişinin soydan gelen özelliklerine kendisini ait hissetmesidir. Bireyin toplum içerisinde kendisinden bahsedilirken etnik kökenine vurgu yapılmasını istemesi, toplumdaki farklı olan özelliklerinin dile getirilmesini istemesi bireyin etnik kimliğine inancını gösteren davranışlardır. Etnik kimlik, öznel, dinamik ve durumsal yapılar

olup, bu özellikleri sayesinde nesilden nesile aktarımı her kuşakta yinelenmektedir (Boz, 2010).

Smith (2009)'a göre; etnik grup üyeleri atalarından kalan maddesel öğelere bir özlemi yoktur. Yani onların yaşadığı topraklarda oturmak, onlardan kalan miraslara sahip çıkmak değil, onlardan geriye kalan değerlere ve kültüre sevgi, özlem ve bağlılıkları vardır. Etnik grup üyeleri, atalarının yaşadığı topraklardan uzak kaldığında üst düzeyde bir özlem duygusu yaşar ve bu şekilde etnik kökenine bağlılığını dile getirir. Etnik kimliğini canlı tutmanın yolunun, etnik kökenini unutmamaya, onlara bağlı kalmaya bağlar (Smith, 2009). Etnik kimliği canlı tutmanın asıl prensibi etnik kimlik özelliklerine bağlılıktan geçmektedir. O halde etnik grup üyelerinin öncelikle etnik kimliklerinin özelliklerini bilmesi gerekmektedir.

### **2.1.2. Etnik Kimliğin Özellikleri**

Bir bireyin belli bir topluma ait olduğunu, o toplumun etnik bir üyesi olduğunu gösteren temel özellikler bulunmaktadır. Bireyin etnik kimlik sahibi olabilmesi için, içerisinde bulunduğu toplum ile ortak dil, din, kültür, gelenek, soy ve coğrafik özelliklerinin ortak olması gerekmektedir. Bu özelliklere sahip olmak, sonraki nesillere aktarmak, etnik kimliğin varlığını sürdürecektir. Aksi takdirde asimilasyon kaçınılmaz olacaktır. Bu özelliklere sahip olmayan bireyler için etnik kimlikten söz edilemez.

Köseman'ın (2008) Amerika'da Avrupalı ve Türk göçmenler üzerinde yapmış olduğu etnik kimlik bilincine yönelik çalışmada, göçmen grubun ilk nesillerinde dil, inanç ve kültürel değerlerine bağlı kaldıkları, yani etnik kimliklerinin varlığını sürdürdükleri görülmüştür. İkinci ve üçüncü nesillerde bazı etnik grupların kendi öz benliklerinden uzaklaşarak yaşadıkları toplumsal inançlara, dile ve kültürüne adapte olduklarını göstermiştir. Bu duruma "erime potası" denilmektedir. Erime potası; kendi topraklarından göç ederek, farklı bir toplumun içinde yaşamaya başlayan etnik grupların zamanla oradaki toplumun dilini kullanarak kendi dillerini unutmaları, o toplumun kültürüne uyum sağlayarak kendi kültürlerinden uzaklaşmaları, hatta inançsal özelliklerini bile değiştirmeleridir. Çalışmada, araştırmacının Avrupalı ve Türk göçmenler konusundaki tespiti ise bunun tam tersi olan "salata kâsesi"dir. Salata kâsesi; birçok etnik grubun, içinde yaşadığı toplumun

özelliklerinden etkilenmeden, tüm etnik özelliklerini sürdürdüğü, birlikte yaşama biçimidir. Yani salatadaki malzemeler öz varlığını yitirmeden bir bütünün içinde yer aldığı gibi etnik gruplar da öz değerlerini yitirmeden toplum içinde yer almaktadırlar. Avrupalı ve Türk göçmenler, Amerika'da belirli günler düzenleyerek kendi kültürlerini, giyimlerini, yemeklerini sonraki kuşaklara aktarmakta, kendi dillerini kullanarak sonraki nesillerin kendi dillerini unutmalarını önledikleri yönündedir (Köseman, 2008). Bu çalışmadan da anlaşılacağı üzere; etnik kimlik özellikleri etnik kimliği canlı tutan dinamiklerdir.

### **2.1.2.1. Dil**

Dil, bir toplumu diğerlerinden ayıran en temel unsurdur. Her toplumun kendisine ait bir dilinin olması, bireyin aidiyet duygusunu artırır. Bir bireyin kullandığı dilden hangi toplumun üyesi olduğu anlaşılabilir. Yapılan araştırmalar, etnik grupları bir toplumdan ya da diğer etnik gruplardan ayıran en önemli aracın dil olduğunu göstermiştir (Hui vd., 1998).

Dil, grup üyelerini bir arada tutan, onlara aidiyet duygusu yaşatan, ortak kültürü sonraki nesillere aktaran, anlaşılmasını sağlayan, etnik kimlik taşıma isteğini artıran en önemli araçtır. Ortak kültürün kuşaktan kuşağa aktarılmasında devamlılığın sağlanması ancak dil yolu ile olur (Güvenç, 2002). Ayrıca dil, bir etnik grubun tanınmasında, diğer etnik gruplardan ayırt edilmesinde ve toplum içerisinde etnik kimliğinin bilinmesindeki en önemli unsurdur. Farklı bir toplumun içerisinde iletişim kurmak için o toplumun dilini kullanan etnik grup üyeleri, kendi içlerinde ana dillerini kullanarak etnik kimliklerini oluşturmakta, birbirlerini anlamada kolaylık sağlamakta ve milli birliklerini dil ile sağlamaktadırlar (Gürsoy, 1996).

Dil öğrenilirken, ait olduğu kültürel öğeleri de öğrenmek demektir. Çünkü dil, temsil ettiği kültürün içeriğini yansıtan bir araçtır. Dil sadece kelimelerden ve söylemlerden oluşmaz. Dil aynı zamanda insan davranışlarını ve değerlerini de taşımaktadır (Bradley, 2002).

### **2.1.2.2. Yaşam tarzı**

Yaşam tarzı, bireyin toplum içerisinde kendisini dışa vurum şeklidir. Bireyin yaşam tarzını önceki deneyimleri, kültürel yapı, demografik özellikleri ve psikolojik faktörler belirlemektedir (Odabaşı ve Barış, 2011).

Etnik grupların, yaşam tarzlarında ortak kültürel öğelere bağlı olarak benzer kıyafet giydikleri, benzer yemekler yediklerini, ortak inançlara sahip olduklarını, içinde yaşadıkları toplumun yaşam tarzını benimsemeyerek kendi yaşam tarzlarını devam ettirdikleri görülmektedir. Bu duruma en iyi örnek, Amerika'da yaşayan "Amishler" gösterilmektedir (Türkan ve Türkan, 2007).

### **2.1.2.3. Din**

İnsanların kendilerinden daha güçlü bir varlığa inanma içgüdüleri ile belirli kurallar çerçevesinde, belli bir yola iletilmesi ne din denilmektedir. Din, geniş kitleleri etkisi altına alabilmesi ve içsel bir keşfediş olmasından dolayı birçok bilim dalının dikkatini çekmiştir. Dinin, bilimsel araştırmalara bu kadar konu olmasının temelinde etkilemiş olduğu kitlelerin büyüklüğü, toplumların yaşam tarzlarına yön vermesi, devlet politikalarını belirlemesi, hukuk sistemlerine olan etkileri gibi nedenler yer almaktadır (Konya, 1996).

Din, özünde evrensel bir çekicilik ile başlasa da sonraki kuşaklara kurallar, dua gelenekleri ve ibadet uygulamaları ile aktarılır. Bu tutumlar; dinin belli bir toprakta, belli bir toplulukla sınırlanmasına neden olur. Kuşaktan kuşağa aktarımlarda gittikçe katılan dini merasimler bir gelenek haline dönüşmektedir. Bu dönüşümler neticesinde her toplumun farklı dinsel davranışları ve gelenekleri ortaya çıkar. Sonuç olarak din, etnik kimliklerdeki yerine ulaşır. Farklı dinsel davranışlar farklı etnik grupların oluşmasını sağlamaktadır (Kurth ve Ballice, 2004).

Din, etnik gruplar içerisinde inanç ortaklığı sağlayan, edinmek için özel bir çaba sarf etmeye gerek bırakmadığından etnik kimliği kabullenmede kolaylık sağlamaktadır. Ayrıca dini ibadetler için bir araya gelişlerinin de etnik kimliklerine olan bağlılıklarını artırmaktadır (Altuntaş, 2002).

### **2.1.2.4. Diğer özellikler**

Etnik kimlikten bahsedebilmek için öncelikle etnik grubun ortak ve öznel bir isminin olması gerekmektedir. İsim, etnik grubu tanımlayıcı önemli bir işarettir. Etnik gruplar, ait oldukları grubun ismiyle kendilerini diğer gruplardan ayırt etmektedir. Etnik grubun ismi, üyelerin kendilerini daha güçlü hissetmelerine ve aidiyet duygusunu güçlendiren bir özelliktir.



Diğer bir özellik ise etnik grup üyelerinin, ortak atalarının olduğu yönündeki inançlarıdır. Bu inanç ortak bir soyu değil ortak mitleri (kahramanlar, göçler, sürgünler, yeniden doğuş) temsil etmektedir. Ayrıca ortak bir tarihsel geçmiş paydasında bütünleşmek etnik kimliğin varlığını güçlendiren bir özelliktir.

Etnik grupların ortak bir kültürel yapıda varlıklarını sürdürmeleri etnik varlıkları açısından önemlidir. Bu kültürel yapıyı kurallar, gelenekler, folklorik yapılar, giyimler, sanatsal faaliyetler ve beslenme alışkanlıkları (yemek çeşitleri, yeme araçları, pişirme ve yeme şekilleri) oluşturmaktadır.

Etnik grupların aynı coğrafyadan gelmiş olmaları etnik kökenlerini belirler. Ancak göç ettikleri yerdeki yaşam alanlarının ortak olması etnik kimliklerini sürdürmelerini sağlar. Ortak bir coğrafyada ya da alanda yaşamaları etnik kökenlerinden gelen sosyokültürel alışkanlıklarını kolaylıkla sürdürmelerine, ana dillerini kullanabilmelerine, davranışlarını kontrol etmelerine, öznel kıyafetlerini giyebilmelerine, etnik yemeklerini tüketebilmelerine ve dayanışmalarına olanak sağlamaktadır. Tüm bu sayılan özellikler, etnik kimliklerini canlı tutmalarına ve sürdürmelerini sağlamaktadır (Smith, 2002).

Bu özellikleri içinde barındıran etnik grup üyelerinin, kendilerini diğer gruplardan veya içinde yaşadıkları toplumdan ayırt edebilmelerini ve aidiyet duygusunu yaşamalarını sağlamaktadır. Bu aidiyet duygusu grup üyeleri içerisinde biz duygusunu oluşturmakta, grup dışındakilerden farklı hissetmelerine neden olmaktadır (Bekiroğlu, 2011).

### **2.1.3. Türkiye’de Etnik Gruplar**

Türkiye, tarih boyunca birçok topluma ve kültüre ev sahipliği yapmıştır. Bu nedenle nüfusun büyük bir çoğunluğu çok kültürlü bir yapıdadır. Ayrıca Türkiye, imparatorluk döneminden miras kalan birçok etnik grubu da içerisinde barındırmaktadır. Osmanlı İmparatorluğu’nun kapsadığı geniş topraklarda yaşayan halklar, imparatorluğun çöküşü ile birlikte kendi bağımsızlıklarını almak adına mücadele etmişlerdir. Bu mücadelede başarılı olanlar haricindekiler, Türkiye Cumhuriyeti devleti içerisinde etnik varlıklarını sürdürmüşlerdir. 1965 yılındaki nüfus sayımlarına kadar etnik köken sorulurken bu tarihten sonraki nüfus sayımlarında etnik köken sorulmamıştır. Bu nedenle Türkiye’de yaşayan etnik grupların nüfusları tahminlerin ötesine geçememektedir (Erkan, 2005).

Devlet İstatistik Enstitüsü'nün 1945-1955, 1960 ve 1965 yıllarına ait yayınlamış olduğu nüfus sayımlarında yer alan ve Türkçe dışında kullanılan dillere ait verilerde; Kürtçe, Arapça, Rumca, Ermenice, Yahudice, Gürcüce, Çerkezce, Lazca, Abazaca, Pomakça, Kırdasça, Zazaca, Kırmanca ve diğer diller olmak üzere 13 dilden bahsedilmektedir. 1965 yılındaki verilere göre Türkiye'de Türkçe dışında dil kullananların oranı %9 olarak belirlenmiştir. Bunların içerisinde en yüksek oran %7 ile Kürtçe'ye aittir (Türkdoğan, 1999). Türkiye'nin kuruluşundan itibaren yapılan nüfus sayımlarında etnik dil, sorular içerisinde 1965 yılındaki sayımlara kadar yer almıştır. Bu nüfus sayımlarında elde edilen sonuçlara göre Türkiye'de konuşulan diller Tablo 2.1'de gösterilmiştir.



Tablo 2.1.1935-1965 Yılları Arasında Yapılan Nüfus Sayımlarına Göre Türkiye’de Konuşulan Diller (Buran ve Çak, 2012)

Ana Diller	1935	1945	1955	1965
Türkçe	13899073	16598037	21622292	28289680
Abazaca	10099	8602	13740	4563
Acemce	2053	781	881	948
Arapça	153687	247204	300583	365340
Arnavutça	22754	14165	10893	12832
Boşnakça	24613	13280	11844	17627
Çerkezce	91972	66691	79837	58339
Gürcüce	57325	40076	51982	34330
Kürtçe	1480246	1476562	1679265	2219502
Kırmanca	?	?	?	45
Kırdaşça	?	?	?	39
Lazca	63253	46987	30566	26007
Pomakça	32661	13033	16163	23138
Zazaca	?	?	?	150644
Ermenice	57599	56179	56242	33094
Yahudice	42466	51019	32975	9981
Rumca	108725	88680	79691	48096
Almanca	5047	2342	5099	4901
Flamanca	130	106	?	366
İngilizce	1482	1773	7612	27841
Fransızca	5381	5233	5663	3302
İspanyolca	14242	11152	?	2791
İtalyanca	4633	2640	3591	2926
Bulgarca	18245	8750	5432	4088
Çekoslavakça	200	303	250	168
Hırvatça	83	40	52	45
İsveççe	114	57	?	292
Lehçe	494	653	257	110
Romence	699	942	367	406
Rusça	4810	4100	3504	1083
Sırpça	4369	4100	4654	6599
Diğer Diller	14033	131	1265	42298
Genel Toplam	16120488	18762618	24024700	31391421

Türkiye’de son yıllara kadar etnik dillere yönelik detaylı çalışmalar yapılmamıştır. Nüfus sayımlarında yapılanlar ise günümüzdeki gerçekleri yansıtmaya da tarihi süreç içerisinde Türkiye’de kullanılan diller hakkında bilgi vermektedir.

Tarihi süreçte yapılan çalışmalar da bilimsel amaçlı değil, nüfus sayımları içerisinde geçen soru köklerinden tespit edilmiştir.

Türkiye’de yaşayan etnik gruplar olarak; Türkler, Boşnaklar, Arnavutlar, Kürtler, Zazalar, Gürcüler, Çerkezler, Pomaklar, Çingeneler, Araplar, Lazlar, Süryaniler, Hemşinliler, Ermeniler, Yahudiler, Rumlar, Nasturiler, Keldaniler, Bahailer, Afrika Kökenli Türkler, Lehler, Malakanlar, Dürziler, Yezidiler yer almaktadır. Bunların konuştukları dil grupları ise; Altay, Hint-Avrupa, Semitik ve Kafkas dil gruplarıdır (Bolat, 2015).

Uzun yıllar etnik köken araştırması yapılmayan Türkiye’de bilimsel çalışmalar amacıyla bölgesel araştırmalar yapılmaya başlansa da bu araştırmalar ülke geneline yayılamamıştır. En kapsamlı araştırma 2006 yılında Milliyet Gazetesi tarafında Konda Araştırma Danışmanlık’a yapılmıştır (Konda, 2006). Elde edilen sonuçlara göre toplumu oluşturan gruplar Tablo 2.2’de verilmiştir

Tablo 2.2. Türkiye’deki Yetişkinlerin Kimlik Dağılımı (Konda, 2006)

Araştırmada Kullanılan Kimlik Grupları	Toplamda %	Deneklerin Söyledikleri Kimlik Kategorileri	Toplamda %
Türk	81,33	Türk	81,33
		Manav	0,59
		Laz	0,28
Yerel Kimlik	1,54	Türkmen	0,24
		Yurtiçi Bölge Adı	0,22
		Yörük	0,18
		Anadolu Türk Boyları	0,03
Asya Türkleri	0,08	Tatar	0,04
		Azeri	0,03
		Orta Asya Türk Boyları	0,01
Kafkas Kökenliler	0,27	Çerkez	0,19
		Gürcü	0,08
		Çeçen	0,004
Balkan Kökenliler	0,22	Balkan Ülkelerinden	0,12
		Boşnak	0,06
		Bulgar Türk	0,04
Göçmenler	0,4	Muhacir	0,22
		Balkan Göçmen	0,16
		Yurtdışı Bölge Adı	0,02
Müslüman Türk	1,02	Müslüman	0,58
		Müslüman Türk	0,44
Alevi	0,35	Alevi	0,35
Genel Tanımlayanlar	0,36	Türkiyeli	0,23
		Dünyalı	0,12
		Osmanlı	0,01
Kürt-Zaza	9,02	Kürt	8,61
		Zaza	0,41
Arap	0,75	Arap	0,75
		Ermeni	0,08
Gayrimüslimler	0,1	Rum ve Hristiyan	0,01
		Yahudi	0,004
		Süryani	0,004
Roman	0,03	Roman	0,03
		Avrupalı	0,02
Diğer Ülkelerden	0,05	Diğer Asya Ülkelerinden	0,01
		Rus	0,01
		İranlı	0,004
		Amerika-Afrika	0,004
T.C. Vatandaşı	4,45	T.C. Vatandaşı	4,45
Toplam			100

Türkiye’deki etnik kökenleri belirlemeye yönelik yapılan bu çalışma sonucunda elde edilen kimlikler ise Türk (%65), Türk-Müslüman (%21), Müslüman

(%4), Kürt kökenli Türk (%3,7), Arap (%0,13), Çerkez (%0,46), Laz (%0,28) ve Kürt-Zaza (%3,9) olarak belirlenmiştir (Konda, 2006).

Türkiye'deki etnik gruplar üzerine yapılan çalışmalar bölgesel yapıldıkları ve kapsamaları dar olduğundan gerçeği yansıtmakta yetersiz kalmaktadır. Yapılan çalışmaların etnik kökeni ön plana çıkarma ve siyasi amaç veya ideoloji çerçevesinde sunulması tarafsızlık beklentisine de ters düşmektedir. Ayrıca araştırmalarda yapılan yanlışlıklar da göze çarpmaktadır. Azeri Türkleri ile Türkiye Türklerini aynı kategoride değerlendirilmeyip, Kürt ve Zazalar'ın aynı kategoride değerlendirilmesi bu yanlışlara verilebilecek bir örnektir (Çolak, 2012).

Etnik kimlik kavramının siyasal ve hukuksal kimlik ile bağdaştırmak, etnik kökenleri yok saymaktır. Yani Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı olmak, Türk olmak anlamında değerlendirilmemelidir. Bir grubun siyasal ve hukuksal kimliği Türkiye Cumhuriyeti olduğunda, kişiye siyasal ve hukuksal haklar verir ancak etnik kimliğini yok saymaz. Kişinin vatandaşlığı ile etnik kökeni birbiri ile bağdaştırılamaz. Kişi kendisini hangi gruba ait hissediyorsa kişinin etnik grubu odur (Çolak, 2012).

Türkiye'nin kültürel yapısı farklı etnik grupların kültürel yapılarının karışımından oluşuyor olsa da nüfusun %90'ı kendisini Türk olarak ifade etmektedir. Etnik gruplardan oluşan ortak karışımli bir nüfus yapısından bahsedilemez (Çolak, 2012).

## **2.2. ETNİK GIDA KAVRAMI**

Günümüz toplumlarında gıda tüketimleri sadece hayatta kalmak için değil, aynı zamanda yemek yemekten zevk alma durumuna dönüşmüştür. Bu çerçevede küresel besinler ve tüketim alışkanlıkları ortaya çıkmıştır. Dünya üzerinde en çok göç alan ülkelerde yapılan araştırmalar göstermektedir ki bu tüketim alışkanlıklarının dışında, etnik gruplar tarafından yöresel ve yerel gıdaların tüketimi de halen varlığını sürdürmektedir. Etnik gruplar, tüm dünyada kendi kültürel yiyeceklerini tüketmeye devam etmektedir. Bu tüketimlerindeki amaç, etnik kimliklerini korumak, farklı olduklarını hissetmek, kendilerinin etnik gruba ait olduklarını göstermektir (Kwon, 2015).

Farklı sebeplerden dolayı göç etmiş gruplar alışageldikleri beslenme şekillerini değiştirmek, yeni alışkanlıklar kazanmak, yeni davranışlarını toplumsal çerçeveye uygun hale getirmek ve beceri geliştirmek zorunda kalmaktadır. Soyundan

gelen kültürel miraslarının bir parçası olan beslenme alışkanlıklarına özlemi artmaktadır. Bu nedenle zaman içinde, etnik gıdalara yönelme, toplumsal beslenme alışkanlıklarını eleştirme, reddetme ve alışkın olduğu beslenme alışkanlıklarına geri dönme güdüsüne bürünmektedir. Toplumsal veya küresel gıda tüketimine etki eden diğer bir etken de inançsal özelliklerdir. Göç ettiği toplumda tüketilen gıdalar, bireyin inançlarına göre yasaklı ise, birey o gıdayı reddetmektedir. Bireyin etnik gıdalara yönelmeleri sosyokültürel miraslara, beslenme alışkanlıklarına ve inançlarına bağlı değişebilmektedir (Deniz ve Öksüz, 2017).

Etnik gıda; grupların atalarından devraldıkları mutfak alışkanlıkları ile yöresel bitki ve hayvansal ürünleri, yerel bileşenler ile bir araya getirerek kendilerine özgü hazırlama ve pişirme yöntemleri ile ortaya çıkardıkları gıdalar olarak tanımlanmaktadır. Etnik gruplar yaşadıkları toplum içerisinde kendi etnik kökenlerine bağlı kalabilmek amacıyla tükettikleri bu besinleri, günümüzde farklı toplumlara tanıtmak, sevdirmek ve tüketmelerini sağlamak amacıyla da hazırlamaktadırlar (Kwon, 2015).

Her ülkenin ya da halkın atalarından miras kalan, tarihsel bir yemek hazırlama ve tüketme alışkanlığı vardır. Bu durum kendi halkları içerisinde normal olsa da göç edip farklı bir toplumun arasında yaşamaya başladıklarında etnik kimliğe bürünmektedir. Etnik gıda tüketimi, etnik grup üyelerinin köklerine bağlılığını ve aidiyet duygusunu güçlendirmektedir. Küresel gıda endüstrisinde gıdalar hakkında bilimsel veriler yer alırken, etnik gıdalar bilimsel gerçeklere dayanmayan, bütünüyle atalardan miras kalan alışkanlıkları içinde barındırmaktadır (Kwon, 2015).

Etnik grupların gıda tercihlerindeki bir diğer faktör de; yaşanan coğrafyada malzeme tedarik edememeleridir. Bu problemle karşılaşan etnik grup üyeleri ya beslenme alışkanlıklarını değiştirmek zorunda kalmakta ya da kurumsal özellik kazanmış etnik restoranlara yönelmektedir. Küreselleşen dünyada etnik özelliklere olan özlemler artmakta, kişiler bu güdülerine yenik düşmekte ve etnik köklerinin özelliklerini yaşatma isteği duymaktadırlar. Beslenme alışkanlıklarını devam ettirme isteklerinin artması neticesinde dünyada etnik restoranların sayısı artmaktadır (Sunanta, 2005).

### 2.2.1. Dünya’da Etnik Gıda Tüketimi

Etnik gıdaların en çok tüketildiği toplumlar, en çok göç alanlardır. Gelişmiş ülkelerdeki yaşam şartları nedeniyle bireyler göç etmektedir. Daha iyi koşullarda yaşama isteği nedeniyle göç eden bireyler, kültürel miraslarını, inançsal ve dilsel özelliklerini, beslenme alışkanlıklarını yanlarında taşımaktadırlar. Amerika, İngiltere, Kanada gibi göç alan ülkelerde yapılan araştırmalar göstermektedir ki; etnik gıda tüketimi gittikçe artmaktadır. Bu artışı kurumsallaşmış etnik mutfak hizmeti sunan restoranlar sağlamaktadır (Dalrymple vd., 1971).

Dalrymple vd. (1971) yapmış oldukları araştırmada, Amerika’daki Afrika kökenlilerin toplumsal uyum için daha çok kültürel alışkanlıklarını terk ettikleri gerçeğine ulaşmıştır. Ancak bunun yanında Japonların ve Çinlilerin etnik gıdalarına daha çok sadık kaldıkları tespit edilmiştir. İtalyan, Musevi ve Porto Rikoluların arasında geleneksel mutfak tercihleri değişiklikler göstermektedir. Ancak tespit edilen sonuçların yenilikçilikten ziyade gelir durumu ile ilgili olduğunu da belirtmiştir (Dalrymple vd., 1971).

Jamal ve Chapman (2000) ise, İngiltere’deki Pakistanlılar üzerinde etnografik bir çalışma yapmışlar ve Pakistanlıların kendi kimliklerinden olmayanlara karşı hissettikleri, gruba aidiyet duygusunu etkilediği sonucuna ulaşmışlardır. Bu grubun kendi etnik kökenlerine bağlılıkları konusunda anlamlı bir sonuç bulamamışlardır. Pakistanlılar fiziki görüntüleri, giyimleri ve beslenme alışkanlıkları ile kendi grupları içerisinde bile farklılıklar sergilemektedirler (Jamal ve Chapman, 2000).

Verbeke ve Lopez (2005); Belçika’daki Hispanikler arasında bir araştırma yapmıştır. Görselliğin ve lezzetin ön planda olduğu Belçika yemeklerine karşı Hispaniklerin olumlu yaklaşıtları ancak etnik gıdalarını daha çok tercih ettikleri sonucuna ulaşmışlardır (Verbeke ve Lopez, 2005).

Camarena vd. (2011) İspanya’daki etnik mutfak ve gıda tüketimi hakkında araştırma yapmışlardır. Çalışmanın sonucunda etnik gıdaları tüketen İspanyolların sayısının azımsanamayacak kadar fazla olduğunu belirlemişlerdir. Etnik grupların ise üst seviyede kendi etnik gıdalarına bağlılık gösterdikleri, kültürel açıdan Meksika yemeklerine benzer yemekler tükettiklerini belirlemiştir. Etnik restoranların bu



tercihlerin artmasında rol oynadığını, evde hazırlama sayılarını değerlendirmemişlerdir (Camarena vd., 2011).

Kwon (2017) yapmış olduğu çalışmada gıda endüstrisinin bu kadar gelişmesinde farklı etnik gıdaların ve mutfakların büyük rol oynadığını belirtmiştir. Korelilerin etnik gıdalara bağlılıklarını sürdürdüklerini, geleneksel pazarlar oluşturduklarını, geleneksel ürünlere ulaşım kolaylığı sağladıkları, etnik gruplarının bu konularda iletişim içerisinde olduklarını belirlemiştir. Korelilerin tarıma dayalı etnik gıdalarını tüketimleri sanayileşmeye ve küreselleşmeye rağmen halen devam etmektedir (Kwon, 2017).

Ting vd. (2017) Malezya'daki Dayak halkının gıda tercihleri ve tüketimleri hakkında yapmış oldukları bir çalışmada Dayak halkının tarıma dayalı etnik gıda tüketimini tercih ettiklerini, Malezya halkının da Dayak halkının etnik gıdalarından tükettiğini tespit etmiştir. Ancak etnik grubun yemeklerinin Malezya turizmine kazandırılmadığını ve göç eden Dayak üyeleri dışında dünya üzerinde pek bilinmediğini belirtmiştir. Malezya gıda endüstrisinde Dayak yemeklerinin yer almadığını, evde hazırlama yöntemi ile etnik gıda tüketiminin sürdüğünü belirtmiştir (Ting vd., 2017).

Dünya'daki gıda endüstrisi küresel gıda tüketimini cazip hale getirmektedir. Gelişmiş toplumlardaki yoğun iş hayatı, insanların hazır gıda tüketimine yönelmelerine sebep olmaktadır. İnsanlar geleneksel gıdalarından uzaklaşmakta, etnik gıda tüketimlerinin unutulmaması ve bağlılığın devam etmesi için festivaller, tanıtım fuarları düzenlemekte ve bu şekilde varlıklarını devam ettirmeye çalışmaktadırlar. Etnik gıdaların tüketimleri göç edilen bölgelerde kurumsal restoranlar tarafından tüketime sunulmaktadır. Bireysel olarak etnik gıda malzemelerine ulaşması zor olan kişiler, bu gıdaları kurumsal etnik restoranlarda tüketmektedirler.

Yapılan literatür incelemelerinden de anlaşılacağı üzere, dünyada göç olayları çeşitli gerekçelerle tarih boyunca sürmüştür. Göç eden bireylerin fiziki varlıklarını taşıdıkları gibi sosyokültürel varlıklarını da taşımaktadırlar. Göç ettikleri halkın içerisinde etnik kimliklerinin varlığını sürdürmek için kolonileşme (aynı etnik kimliğe sahip kişilerle ortak bölgede yaşama), kurumsallaşma, sonraki nesillere

aktarma faaliyetleri göstermektedir. Bu şekilde, özellikle gelişmiş ülkelerde kendi etnik kökenlerine uygun gıda üretimi yapan tesislere ulaşabilmektedirler.

Araştırmacılar, tüketicinin etnik kökenine bağlılığını ile etnik ürün tüketimi arasında doğru orantı olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Etnik grup içerisindeki dayanışma, bağlılık ve yardımlaşmanın da etnik gıda tüketimini artıracaklarını belirtmişlerdir. Etnik yemek tüketiminin sosyal, grup üyelerini bir araya getiren, bağlılığı artıran bir özelliğinin olduğuna da dikkat çekmişlerdir (Chung ve Fischer, 1999).

### **2.2.2. Türkiye’de Etnik Gıda Tüketimi**

Türkiye, coğrafik konumu gereği tarih boyunca savaşların, istilaların, göç hareketlerinin merkezi olmuştur. Bu dönemlerde birçok halka ev sahipliği yapmıştır. Tarihin en büyük imparatorluklarından birisi olan Osmanlı İmparatorluğu döneminde Anadolu’ya farklı ırklardan ve halklardan göçedenler olmuştur. İmparatorluğun yıkılması ile Anadolu içlerinde kalan bu kişiler Türkler’in ılımlı yaklaşımları sayesinde varlıklarını sürdürebilmişler, Anadolu’yu yurt edinmişlerdir (Kavas, 2000).

Anadolu içlerinde yaşayan bu halkların kendi geleneklerini, inançlarını, dillerini, etnik kimliklerini sürdürebilmeleri halen Türkiye’de etnik gruplardan söz edilebilmesini sağlamıştır. Etnik grupların kendi dilleri, gelenekleri, giyimleri, folklorik yapılarını sürdürebilmeleri toplumsal yapının içerisinde farklı bir doku oluşturmuştur. Ortak bir sosyokültürel yapı oluşmasa da kültürler arası etkileşim olmuştur. Etkileşimin yaşandığı bir alan da gıda konusudur. Farklı mutfak alışkanlıklarının ve kültürünün bir arada oluşu, bu etkileşimi kaçınılmaz kılmıştır. Ancak kültürel mutfağın oluşmasında coğrafik şartların da etkisi olduğu gerçeği inkâr edilemez. Karadeniz Bölgesi’nde deniz ürünleri tüketiminin, hayvancılık ve tarımcılık yapılan Güneydoğu Anadolu’daki kırmızı et tüketiminin fazla olması bu konuda örnek olarak gösterilebilir (Başaran, 2016).

Başaran (2016) Trabzon’da 390 kişi üzerinde geleneksel gıda üzerine yapmış olduğu çalışmada, geleneksel gıda denilince atalarından yadigâr kalan gıdaların aklına geldiğini söyleyenlerin oranını %92 olarak bulmuştur. Geleneksel gıda denilince toplumun en çok tükettiği gıdaların aklına geldiğini ifade edenlerin oranını ise %50 olarak bulmuştur. Ayrıca katılımcıların hepsi, geleneksel gıdalarda

en önemli hususun yörede yetişen hammaddelerle, bilinen tekniklerle ve yaşanan coğrafyada üretilmesi fikrine katılmışlardır. Geleneksel gıdaların atalardan gelen yöntemlerle hazırlanması gerektiği fikrini savunanların oranını ise %94 olarak bulmuştur. Geleneksel gıdaların doğal, katkısız ve sağlıklı olduğu fikri %98,7'dir. Geleneksel gıdaların binlerce yıllık kültürel bir miras, bir halkı tanımlayan unsurlardan birisi olduğu sonucuna ulaşmıştır (Başaran, 2016).

Yıldırım ve Gültaş (2016) Malatya'da yapmış oldukları çalışmada etnik kökenlerin etnik gıda tüketimine büyük oranda etki ettiği sonucuna ulaşmıştır. Ayrıca etnik grupların yabancı gıda tüketimine bakış açıları arasında da farklılıklar olduğunu belirtmiştir. AB uyum yasaları çerçevesinde etnik ve yerel gıdaların tüketiminin yasaklanmasını istemediklerini ortaya koymuştur (Yıldırım ve Gültaş, 2016)

Yapraklı ve Keser (2016) Türkiye genelinde yapmış oldukları çalışmada, doğu illeri ile batı illerinde farklı sonuçlara ulaşmışlardır. Batı illerinde tüketicilerin daha çok modernliğe, doğu illerinde ise kültürel uyuma dikkat ettikleri sonucuna ulaşmışlardır. Küresel tüketimin arttığı dünya üzerinde yerel ürünlerin tüketiminin halen devam ettiği gerçeğini bildirmişlerdir (Yapraklı ve Keser, 2016).

### **2.2.3. Etnik Gıda Tüketimini Etkileyen Faktörler**

Canlılar yaşamlarını sürdürebilmek için beslenmek zorundadırlar. Yeme ihtiyacı insanlar tarafından, açlıklarını gidermek ve gerekli olan besin değerlerini karşılamak için kullanılmaktadır. Ayrıca aile birliğini sağlamak ve üyelerin birlikte yemesiyle aileyi birleştirmek için, etnik, bölgesel ya da ulusal kimliği pekiştirmek için, arkadaşlıklar kurmak, misafirperverlik göstermek için, hediye olarak ya da özel günlerin, bayramların ve kutlamaların önemli bir parçası olarak, dini törenlerde, bazı yemeklerin sembolik bir anlamı olduğuna inanarak, saygınlık ve statü göstergesi olarak, kişinin kendisini güvende hissederek hislerini ve duygularını daha rahat açığa vurmasını sağlamak için, stres, sıkıntı ya da gerginliği gidermek için, başkalarının davranışlarını ödüllendirmek ya da cezalandırmak için, açlık grevlerinde olduğu gibi politik amaçlar için kullanılan yemek, aynı zamanda, aşçıların, sanatçıların, fotoğrafçıların, restoranların ve reklamcılarının nesnesidir (Asp, 1999).

Etnik kökenli bir bireyin etnik gıda tüketimini etkileyen faktörler arasında; eğitim seviyesi, cinsiyet, gelir düzeyi, inançlar ve muhafazakâr tutum, içinde bulunulan toplumun kültürel yapısı, etnik kimliğe bağlılık gibi birçok neden

sayılabilir (Balabanis vd., 2001). Bu faktörler birçok araştırmada farklı başlıklarla değerlendirilmiş olsa da demografik faktörler, kültürel faktörler, sosyal faktörler ve gıda neofobisi başlıkları altında toplanılabilir.

### 2.2.3.1. Demografik faktörler

Kişinin etnik gıda tüketimini etkileyen demografik faktörler içerisinde yaş, cinsiyet, eğitim seviyesi, gelir düzeyi gibi kişiye ait özellikler yer almaktadır.

**-Yaş:** Yaş faktörü, tüketicinin etnik gıdalara yöneliminde veya terk etmesindeki en büyük etkenlerden birisidir. Etnik grubun içerisinde doğmuş, yaşamının ilk yıllarını bu grupla geçirmiş bir birey, okul çağı ile birlikte adım attığı etnik grup dışındaki sosyal hayatında alışkanlıklarını değiştirme gereği hissetmektedir. Psikolojik ve sosyolojik etkilerle çocuğun beslenme alışkanlıklarında değişiklikler gözlemlenir. Yeni gıdaları keşfetme isteği, içinde yaşanılan toplumsal kültür, okulda etnik gıdalara bakış açıları ve bu gıdalara ulaşım güçlükleri çocuğun aileden gelen beslenme alışkanlıklarını değiştirmesine yol açmaktadır. Bu süreç, çocuğun etnik kimliğini fark ettiği, sahiplendiği, radikal bağlılığa kadar giden 18-25 yaş aralığında son bulmaya ve öze dönüşe neden olmaktadır. Artık toplumun içinde bir birey olduğunu fark eden kişi, etnik grup içerisinde de almış olduğu roller ve rol modeller ile birlikte köklerine bağlılığını artırır. Atalarından miras kalan alışkanlıklarını sürdürme isteği artar. Etnik gıda tüketiminin de bu mirasın bir parçası olduğu gerçeğini gören kişi bu gıdalara yönelmektedir (Good ve Huddleston, 1995; Javalgi vd., 2005; Jin vd., 2015).

Toplum içerisinde farklı olma isteği, marjinal tutumlar, dikkat çekme isteği ve ait olduğu etnik kimliği ön plana çıkarma güdüsü olan bireyler almış oldukları sosyal rollerde bu kimliklerine bağlı kalmaya devam etmektedirler. Etnik gıda tüketimindeki tercihleri bu güdülerini ve isteklerini doğrultusunda değişmektedir. Okul yaşlarında diğer kültürel gıdalara karşı ılımlı ve istekli davranan birey, sonraki yıllarda (gençlik dönemlerinde) sosyal çevrenin etkisine bağlı olarak farklı düzeylerde etnik gıdalara yönelmektedirler. Özellikle eğitim düzeyi yüksek olanlar, etnik gıda tercihlerini içinde yaşadıkları kültürel gıdalarla değiştirme eğilimindedirler (Philp ve Brown, 2003; Ruyter vd., 1998; Vida ve Fairhurst, 1999). O halde eğitim, etnik gıda tüketiminde yaş kadar etkin bir role sahiptir denilebilir.

**-Eğitim düzeyi:** Yapılan çalışmalar göstermektedir ki; eğitim düzeyi yükseldikçe etnik gıda tüketimi azalmaktadır. Eğitim düzeyi ile gelir durumu artmakta, yaşam standardı yükselmekte, birey kendi etnik grubundan uzaklaşmakta, farklı kültürel yapılar görmektedir. Eğitim düzeyinin artmasına bağlı gelişen bu durumun etnik gıda tüketimini azalttığı tespit edilmiştir (Balabanis vd., 2001; Javalgi vd., 2005). Literatürde eğitim düzeyinin artmasının etnik gıda tüketimini artırdığı veya etkilemediği yönünde yapılan çalışmalar da vardır (Han, 1988). Eğitim düzeyi yükseldiğinde gelir düzeyi de yükselmektedir. Bu nedenle gelir düzeyi de etnik gıda tüketimini etkileyen faktörlerdendir.

**-Gelir seviyesi:** Yaşam standardı gelir seviyesi ile paralellik göstermektedir. Gelir düzeyi yüksek olan bireylerin yaşam standartları yükselirken, gelir düzeyi düşük olan bireylerin yaşam standartları da düşük olmaktadır. Yaşam standardı düşük olan bireylerin daha çok etnik gıdaları tercih ettikleri, yaşam standardı yüksek olan bireylerin ise daha çok kalite, marka vb. gerekçelerle etnik gıdaları tercih etmedikleri görülmüştür. Ayrıca gelir seviyesi yüksek olan bireyler daha çok kültürel farklılıklarla karşılaşmakta, diğer toplumların veya grupların içerisine girmektedirler. Bu farklı sosyokültürel yapılar içerisinde daha çok farklı gıdalara ulaşma ve tatma şansları olmaktadır. Sonuç olarak; gelir seviyesi yüksek olan bireyler atalarından miras kalan beslenme alışkanlıklarını terk edebiliyorken, gelir düzeyi düşük olan bireyler etnik gıdaları daha çok tercih etmektedirler. Bunda en büyük pay yaşadıkları yerlerdir. Yüksek gelirli kişiler etnik gruplarından ayrılıp, içinde yaşadıkları topluma adapte olmakta iken, düşük gelirli bireyler etnik kimlik ortaklığı olan kişilerle aynı yerlerde yaşamını sürdürmektedir (Balabanis vd., 2001; Kavak ve Gümüşlüoğlu, 2007). Gelir seviyesi ile etnik gıda tüketimi arasında anlamlı bir ilişki olmadığı yönünde araştırmalar da vardır (Han, 1988).

**-Cinsiyet:** 20. Yüzyılın sonlarına kadar etnik gıda tüketimlerinin daha yaygın olduğu görülmekte iken, sanayileşme, hazır gıda üretimleri, ürünlere ulaşılabilirliğin artması bu tercihleri değiştirmiştir. Eski zamanlarda kadınların etnik gıda tüketimleri daha fazla iken, son yıllarda kadınlarda yabancı gıda tercihleri, lüks tüketimler gibi etnik gıda dışı tüketimler ön plana çıkmaktadır. Geleneksel toplumlarda evden veya etnik grubun içinden dışarıya daha çok çıkabilen erkekler, etnik gıdalar dışında tüketimler gerçekleştirirken, son yıllarda bu durum tersine

dönmüştür. Erkekler daha çok geçmişe özlem duymakta, geleneksel gıdaları daha doğal, katkısız ve sağlıklı bulmaktadır. Cinsiyet faktörünün yaş faktörü ile ortak değerlendirmesinde ise genç kadınların etnik gıdaları çok tercih etmedikleri, yaşlı erkek ve kadınların etnik gıdaları daha çok tercih ettikleri tespit edilmiştir (Han, 1988; Javalgi vd., 2005; Kwon, 2017; Vida ve Fairhurst, 1999).

Onurlubaş ve Taşdan (2017) yapmış oldukları çalışmada, Türkiye’de geleneksel gıda tüketimini etkileyen faktörleri ve gerekçelerini şu şekilde açıklamışlardır;

- Cinsiyete ve yaşa göre yapılan değerlendirmede, kadınların erkeklere göre daha çok geleneksel gıdaları tercih ettiklerini tespit etmişlerdir. Bunun gerekçesi olarak da mutfak alış verişini kadınların yaptığını, yemekleri de kadınların hazırlaması sebebi ile açıklamışlardır. Ayrıca aile büyükleri ile birlikte yaşayanların geleneksel gıdaları daha fazla tükettikleri sonucuna ulaşmışlardır (Onurlubaş ve Taşdan, 2017).

- Eğitim seviyesinin yükselmesine bağlı gelir artışı hazır ve işlenmiş gıda tüketimine yönelimi artırmaktadır. Ancak son yıllardaki sağlıklı ve doğal gıda tüketimi eğiliminin yine eğitim düzeyi yüksek bireylerde daha fazla görüldüğünü ve bu durumun sürmesi halinde geleneksel gıda tüketim oranının bu kitlede artış gösterebileceği olasılığından bahsetmektedirler. Geleneksel gıdaların besleyici olduğunu düşünenlerin bu gıdaları daha fazla tercih etmektedir. Geleneksel gıdaların tüketimini özendirme çalışmalarında; geleneksel gıdaların katkısız, doğal ve sağlıklı olmalarının kullanılabilmesi önerisini getirmişlerdir (Onurlubaş ve Taşdan, 2017).

- Yerleşim yeri üzerine yaptıkları değerlendirmede; kırsal alanlarda yaşayanların geleneksel gıdaları daha çok tercih ettiklerini tespit etmişlerdir. Endüstriyel gıdalara ulaşımın az olduğu kentsel alanlarda da geleneksel gıda tüketiminin daha fazla olduğunu ortaya koymuşlardır. Kentsel alanlarda, merak nedeniyle veya sağlıklı buldukları için geleneksel gıdaları denedikleri ve sonrasında bu gıdaları tüketmeye devam ettikleri tespit edilmiştir. Hane halkı sayısının artması geleneksel gıda tüketimini artıran bir faktördür. Çünkü kişi sayısının fazla olması, evde pişirme tercihinin kuvvetlendirmektedir (Onurlubaş ve Taşdan, 2017).

Etnik gıdaların tüketimini etkileyen demografik faktörler birbirleri ile iç içe geçmiş durumdadır. Hemen hemen her faktör bir diğerini harekete geçirmektedir.

Tüm demografik veriler zaman içerisinde etnik gıda tüketim düzeyini etkilemektedir. Bireyin yaşının ilerlemesi, eğitim düzeyinin değişmesi, gelir durumunun değişmesi, aile büyüklerinden uzaklaşma gibi durumlar etnik gıda tüketiminin üzerinde farklı etkilere neden olmaktadır.

### **2.2.3.2. Kültürel faktörler**

Kültür; insanlığın ilk varoluşundan günümüze kadar biriktirdiği maddi ve manevi ürünlerin bütünüdür. Bu ürünler kimi zaman yiyecek, giyim, barınma gibi temel insani ihtiyaçlar olurken kimi zaman da düşünce, inanç, davranış, yaşam tarzı gibi manevi ürünlerdir (Kocabaş vd., 2000).

Kültür kavramı, toplumların tüketim alışkanlıklarını etkileyen, yönlendiren ve sonradan öğrenilen inançlar, değerler ve davranışlar bütünü olarak da açıklanabilmektedir. Kültürü oluşturan etkenler ise; alt kültür, sosyal sınıf ve statüdür. Alt kültür; toplumda baskın olan değerler, inançlar, yaşam şekilleri ve genel kültür bileşenlerinin tümüdür. Alt kültürün temelini etnik köken oluşturmaktadır. Alt kültür, toplumsal kültürün içerisinde küçük gruplar içerisinde farklılık göstermektedir. Alt kültürler, etnik gruplar içerisinde oldukça baskın durumdadır. Birey, alt kültür içinde kabul görmek, saygınlık kazanabilmek için alt kültürün belirlemiş olduğu kurallara uygun davranmaktadır. Bu nedenle birey, etnik grubun tüketiminde yer alan ve atalardan miras kalan etnik gıdalara yönelim göstermektedir (Oluç, 2006).

Etnik grubun içerisinde yaşayan, grubun kültürel miraslarına bağlı kalan bireyler etnik gıda tüketimini sürdürmektedir. Toplumsal kültürden farklı bir kültürün içerisinde yer alan birey, farklılığını ortaya koymak, ait olduğu grubu belirtmek, grup içerisinde yer edinmek ve saygınlık kazanmak için etnik gıdaları tercih etmektedir.

### **2.2.3.2.1 Kültürleşme**

Küreselleşme, farklı kültürlerin etkileşimini ve göçler nedeniyle yer değiştiren değişik kültürlerdeki insanların iletişimini kaçınılmaz kılar. Bu etkileşimler tek yönlü ya da çift yönlü değişimlere neden olabilmektedir. Bu kültürel etkileşim ve değişimler kültürleşme sürecinin temellerini oluşturmaktadır. Kültürleşme sadece küreselleşmenin bir sonucu değildir. Etnik grupların ya da insan

topluluklarının farklı yaşam alanlarına ve farklı toplumsal ortamlara uyumlarında yaşadıkları kültürel süreçlerdir. Kültürleşme, farklı grupların birbirleriyle temas ettiklerinde meydana gelen kültürel unsurların karşılıklı değişimleri, etkileşimleridir. Grupların kültürel özellikleri, bu etkileşimler sonrasında değişime uğrayabilir. Kültürel temas, toplumlar veya etnik gruplar arasında olduğundan kültürleşmeden söz edilebilir. Kültürlerin öznel unsurları değişmekte olsa da grupların diğer gruplardan ayrı duruşları sürmektedir (Kottak, 2002).

İki veya daha fazla öznel kültürün birleşmesinden oluşan sisteme kültürel değişim denilir. Kültürleşmeye bağlı değişiminden söz edilebilmesi için kültürel temasın olması gerekir. Kültürel olmayan olaylar, kültürel değişimi ortaya çıkaramaz. Kültürel değişim çevresel etkiler veya demografik değişikliklerden ortaya çıkan kültürlerden doğar. Grup içi kurallar ve düzenlemeler kültürel değişimi, yabancı özelliklerin ve olayların kabulünü geciktirebilse de engelleyemez. Bu değişimler bazen geleneksel yaşama tepki olarak da doğabilir. Kültürleşme; toplumların ve bireylerin, değerleri, bütünleşme ve farklılaştırma süreçleri, nesillerin gelişim aşamaları, üzerinde etkili olan dinamik bir faktör olarak görülebilmektedir. Kültürleşme; farklı kültürel toplulukların üyelerinin, ilk elden temasa geçmeleri neticesinde birinin ya da ikisinin de kültürlerinde oluşan değişiklikler şeklinde görülebilir (Gülner ve Balcı, 2010).

Etnik gruplar, yaşam biçimlerini ve davranış kurallarını yaşamış oldukları çevrenin etkilerine göre değiştirebilirler. Bunu nedenle aynı etnik kökenden gelen ancak değişik coğrafyalarda yaşayan grupların, davranış kalıpları arasında önemli farklılıklar görülebilir (Barth, 2001).

Göçler, savaşlar, komşuluklar ve ticaret gibi toplumsal süreçler kültürel temasları kaçınılmaz kılar. Kültürel temasların bu kadar sık olması, bir kültürel ögenin farklı kültürler içerisinde de görülmesi, o davranışın özünde hangi kültüre ait olduğunun karıştırılmasına, zaman içinde unutulmasına neden olur. Bu durumda o kültürel davranış kültürlerin ortaklığı haline gelir. Milliyetçilik akımlarında, kültürleşme yoluyla kazanılmış davranışların aitliği önemli bir sorun teşkil etmiştir. Ticari veya sömürge amacıyla farklı kültürlerin temasında iletişimlerini kolaylaştırmak için gelişen melez diller de kültürleşmeye örnek gösterilebilir. Kültürel temasın sürekli olması durumunda kültürlerin, dillerini, besinlerini,



tariflerini, müziklerini, danslarını, giysilerini, tekniklerini ve bir dizi alışkanlıklarını karşılıklı değiştirmeleri, öznel yapılarından farklı, karışık bir kültürel yapı oluşturmalarına yol açar (Kottak, 2002).

#### **2.2.3.2.2 Kültürel açıklık**

Etnik gruplar kendi içlerinde kültürel miraslarını yaşamayı sürdürmektedirler. Ancak içinde yaşadıkları kültürel yapıya da kayıtsız kalamamaktadırlar. Kültürel bir birikime sahip olan bireyler zamanla kendi kültürleri ile içinde yaşadıkları kültür arasında bağ kurmaya başlarlar. Bunun için öncelikle etnik kültürünün farkında olmalı ve içinde yaşadığı kültürü ya da başka kültürleri anlamaya dönük olmalıdır.

Bireyin ya da topluluğun kendi kültürü dışında başka kültürleri de merak edip, o kültürleri öğrenmeye, anlamaya ve kendi kültürü ile bağdaştırmaya çalışmasına kültürel açıklık denilmektedir (Coulangeon, 2017). Bir toplumun kültürel özellikleri yaşam tarzlarını, dillerini, inançlarını, giyim tarzlarını ve yeme alışkanlıkları gibi birçok öznel değeri içinde barındırmaktadır. Her toplumun kendisine özgü kültürel değerlerini dışa yansıttığı, diğer toplumlar ya da gruplar tarafından nasıl algılandığı da çok önemlidir. Toplumların birbirlerine karşı olan tutumlarındaki olumlu ya da olumsuzluklar bu algılanış ile yakından ilgilidir. Kültürel farklılıklara karşı olan tutumlar tüketim alışkanlıklarını da yakından etkilemektedir (Altıntaş ve Tokol, 2007).

Bir topluluğun tüketmiş olduğu gıdaların ve yeme alışkanlıklarının diğer toplumlar tarafından da kabul görmesi kültürel açıklığı göstermektedir. Kültürel açıklık dünyada hızla gelişim göstermektedir. Özellikle doğu kültürünün batıda kabul görmesinin temelinde bu yatmaktadır. Doğu toplumları kültürel yapılarına daha bağlı bir görünümde iken batı toplumlarının daha fazla kültürel açıklık gösterdikleri görülmektedir. Doğu toplumlarının gıda tüketimleri daha çok etnik gıdalar, yöresel lezzetlerken batı toplumları yeni mutfakları, etnik gıdaları denemeye daha isteklidir (Hall, Melin ve Nordqvist, 2001).

Kültürel açıklık etnik gıda tüketimini artırabilir. Etnik gıdaların ait olduğu etnik grubun üyeleri tarafından ve diğer topluluklar tarafından tüketimi o etnik gıdanın varlığını sürdürmesi anlamı taşımaktadır.

### 2.2.3.3. Sosyal faktörler

Bireyin toplumsal rolü, statüsü, toplum içindeki saygınlığı gibi faktörler beslenme alışkanlıkları üzerinde etkilidir. İnsanlar, varoluşlarından bugüne kadar bir gruba, halka ya da topluma ait olmayı istemiştir. Bir gruba dahil olma ihtiyacının temelinde insani ihtiyaçlarına daha rahat ulaşmak yatmaktadır. Toplumsal ve sosyokültürel kurallara uygun davranarak topluma dahil olmayı, toplum içinde tanınmayı, saygı görmeyi, belirli rolleri üstlenmeyi amaçlamışlardır. Bu toplumsal kurallar, kültürel yapı ve aldığı roller bireyin ileriki yaşantısında duygu, düşünce, inançları ve davranışlarını belirleyen unsurlar olmaktadır. Birey, aile, iş ve sosyal çevresinde farklı davranışlar ve tercihler göstermektedir. Aile içerisinde etnik gıda tüketen bir birey, iş veya sosyal arkadaşları ile hazır gıdalara yönelebilmektedir (Baysal, 2018).

Sosyal faktörlerden birisi de ailedir. Aile, bireyin karşılaştığı ilk toplumsal gruptur. Hayatının ilk öğretilerini, deneyimlerini, rollerini ve tercihlerini bu grup içerisinde yaşamaktadır. Dolayısıyla ailenin tercihleri, bireyin sonraki yaşantılarında etkili olmaktadır (Sürücü, 1998). Geleneksel bir yapı içerisinde, etnik kimliğine uygun yaşayan bir ailenin ferdi olarak dünyaya gelen ve bu grup içerisinde yaşamını sürdüren bireyler, yetişkinlik döneminde ailesinden ayrı bile yaşasa, etnik gıdalara daha bağlı kalmaktadır.

Bir diğer sosyal faktör ise toplumsal inançlardır. Etnik grup içerisinde hâkim olan inançsal değerler, bireyin inançlarını da şekillendirmektedir. Dini bilgilerin ilk aileden, sonrasında içinde yaşanılan çevreden öğrenildiği düşünülürse, inançların bireyin tercihlerini etkileyen unsurlardan birisidir. Bireyin tüketim alışkanlıkları da inançları doğrultusunda değişmektedir. Sonraki yaşantısında inançlarında değişiklik olması, bireyin tüketim kararlarını da etkilemektedir. Müslüman bir bireyin domuz eti yememesi, alkol almaması buna örnek gösterilebilir. Etnik grubun içerisinde bu gıdaların tüketimine şahit olmayan, dini kurallar tarafından yasaklandığını öğrenen birey, yaşantısı boyunca bu gıdalardan uzak kalmayı, etnik gıdaları tüketmeye devam etmektedir. Ancak dini inanışlarının değişmesi bu tercihlerini değiştirebilmektedir (Çubukçu, 1999).

#### 2.2.3.4. Gıda neofobisi

İnsanlar yaşamlarını düzen, denge, uyum ve bilinirlik olarak tanımlanan aynılık psikolojisi ile sürdürme gereği hissederler. Planladıkları şekilde devam eden hayatlarında beklemedikleri belirli sonuçları vardır. Bu beklentilerine karşı tedbir ve savunma geliştirirler. Planladıkları beklentilerin dışında gelişen, yeniliklerden, belirsizliklerden ve değişikliklerden rahatsızlık duyarlar ve bunların yaratacağı gerilimden kaçınma eğilimindedirler. Psikolojide bu duruma “Yenilik Korkusu (Neofobi)” denilmektedir (Rızaoğlu vd., 2013).

Neofobi, bireylerin hayatını büyük ölçüde etkileyen, yeni olgu karşısında kendilerini korumaya aldıkları bir durumdur. İnsanlar, yeni bir yaşam alanına girmeleri (göç), yeni eşya veya yeni yiyecek deneme isteksizlikleri bu durumdan kaynaklanmaktadır. İnsanlar, aynı saatte aynı işi yapma, aynı eşyaları aynı şekilde kullanma, alışageldiği gıdaları tüketme gibi süreklilik arz eden davranışları neofobi nedeniyle sürdürmektedirler .

Neofobi, gıda tüketimleri alanında da etkili olan bir korkudur. İnsanların yeni yiyecekleri deneyimlemeleri, kabullenmeleri ve beğenmeleri oldukça güçtür. Buna karşın alıştıkları, tadını ve etkilerini bildikleri gıdaları tüketme eğilimleri üst seviyededir. İnsanlarda yeni gıdalara karşı korku, geri çekilme ve deneme isteksizliği şeklinde görülen neofobi, gastronomi alanında şu şekilde tanımlanır; Kişinin aşına olmadığı yiyecekleri reddetmesi, değişik ve farklı yiyeceklere karşı direnç göstermesi ve aşına olmadığı yiyeceğe karşı tedbirli davranmasına “Yiyecekte Yenilik Korkusu- Gıda Neofobisi (*Food Neophobia*)” denir. İnsanların bu korkularına rağmen gıda sektörü her geçen gün yeni reçeteler, yeni pişirme teknikleri ve yeni tüketim teknikleri ile gelişimini sürdürmektedir. Geleneksel mutfakların, etnik gıdaların doğal, katkısız ve sağlıklı imajları, sektörün bu alana da yönelmesine sebep olmuştur (Pliner ve Hobden, 1992).

Gıda neofobisi konusunda, literatürde farklı yaklaşımlar görülmektedir. Fenko vd. (2015) “insanların yabancı yiyecekleri kendisi için bir tehdit olarak algılamasına ve kendisini onlara karşı korumasına neofobi denilmektedir” şeklinde tanımlamaktadır. Neofobinin, bireyin alışkın olmadığı yeni tatları deneme isteğini olumsuz yönde etkileyen kişisel bir özellik olduğunu belirtmektedir (Fenko vd., 2015).

Park ve Cho (2015) yeni ve yabancı yiyecekleri reddetme olgusu olan neofobi eğilimini, insanları zararlı yiyeceklerden koruyan fizyolojik olarak önemli bir mekanizma olarak görmektedir. neofobi eğilimini bireylerin yiyecek çeşitliliğini sınırlandıran, beslenme yetersizliğine ve monotonluğuna neden olan bir davranış kalıbı olarak değerlendirmektedir (Park ve Cho, 2015).

Van Trijp ve Van Kleef (2008) neofobinin, insanın, kendi sağlığını koruması için etkisini bilmediği bir yiyeceği denemesi konusunda tedbirli davranmasını sağlayan davranışsal ve psikolojik bir eğiliminin olduğunu vurgulamaktadır. Bu korunma içgüdüsü, yeni yiyeceğin zararlı olabileceği korkusunu doğurur ve mekânsal tehlikelere uğramış kişilerin bilmediği yiyecekler yerine bildiği yiyecekleri tercih etmesine yol açar. Kişi, yeni yiyeceklerle karşı tedbirli yaklaşması gerektiğini düşünür ve bu şekilde kendi beslenme davranışını güvenli bir şekilde devam ettirebileceğine inanır (Van Trijp ve Van Kleef, 2008).

Kabaran (2011) bireylerin neofobi eğilimi sergilemesinin, sağlığı olumsuz etkileyen zarar verici organizmaların ve zehirli kimyasalların zararlı etkilerinden korunmak için geliştirdikleri bir savunma mekanizması olduğunu vurgulamaktadır. Neofobi, bireylerin sağlığını temel alarak, yabancı ve yeni yiyeceklerin yerine tanıdığı ve güvenli olduğunu bildikleri gıdaların seçimiyle ortaya çıkan bir eğilimdir (Kabaran, 2011).

Bireylerde neofobi eğilimi bazen belirli bir durumdan kaynaklanan davranış çeşidi olarak görülürken, bazen de göreceli tercihlerden kaynaklanan bir kişisel özellik olarak değerlendirilmektedir. Ayrıca neofobi, belirli bir zaman dilimine özgü olabileceği gibi kalıcı bir davranış çeşidi olarak da gözlenebilmektedir. Dolayısıyla bu psikolojik ve davranışsal eğilim, bireylerde yeni yiyeceklerin kokusu, lezzeti ve görüntüsü gibi faktörlere bağlı kalarak yeni yiyeceği denemeye karar vermesine neden olmaktadır (Pliner ve Salvy, 2006).

Neofobi eğilimi bireyde, bilmediği yiyecekleri deneme konusunda isteksizlik, yeni yiyeceğin içindekileri bilmediğinden tercih etmeme, kaynağını bilmediği yiyeceklerle karşı güvensizlik ve etnik gıda satan yerlerden mümkün olduğu kadar uzak durma şeklinde ortaya çıkmaktadır. Ayrıca, neofobi eğilimi sergileyen kişiler, farklı grupların yerel yiyeceklerini ilginç bulduğunu ve farklı

mutfak kültürlerine ait hiçbir yiyeceği yememe tutumu göstermektedirler (Rızaoğlu vd., 2013).

Sosyal etkiler, bireysel deneyimler ve durumsal farklılıklar bireylerin yiyecek tercihleri ve neofobi düzeyleri üzerinde etkin olarak rol oynamaktadır. Yeni ve farklı yiyeceklerin bireyler tarafından reddedilmesi ve direnç gösterilmesinde; yiyeceğin duyuşal özelliklerinin beğenilmemesi, yeni ve farklı olan yiyeceğin yenilmesiyle birlikte tehlike oluşturabileceği endişesi ve besinin kaynağı ve niteliğiyle ilgili özelliklerden tikslenme gibi üç temel faktör rol oynamaktadır (Pliner vd., 2013).

Bireyler neofobi eğilimlerini, bilmedikleri yiyeceği deneyerek güvenli olduklarına inanırlar ve neofobi eğilimlerini tecrübe ederek aşabilirler. Bireylerin bilmedikleri yiyeceklerle olan önyargıları ve olumsuz sonuçlarla karşılaşma korkularını yenmelerinin yolu o yiyecekleri denemelerinden başka bir yolla sağlanamayacaktır. Bireyin bilmediği yiyeceğe ait görsel, duyuşal ve yapısal özellikleri anlatılarak önyargılarından kurtulması sağlanabilir ve bu yiyecekten uzak durması önlenir. Bunun yanı sıra, yeni yiyeceğin faydalarının anlatılması ve tanıdık bir yiyeceklerle birlikte sunulması da neofobi eğiliminin aşılmasında etkili olacak etmenler arasındadır (Pliner ve Salvy, 2006).

#### **2.2.4. Gürcü Mutfağı**

Gürcü halkı, kendi dilşel öğeleri, giyimleri ve mutfak gelenekleri ile diğerk etnik gruplara karşı kapalılığı, kendi kendilerine yetebilmelerini halen sürdürmektedir. Sürekli kendilerinden daha güçlü toplumların idaresinde kalan, küçük ve zengin bir halk olan Gürcüler, tarişsel süreç boyunca dış etkilere açık kalmıştır. Ancak bu durumları kendi öz mutfak geleneklerini korumalarına, el değmeden kalmasına engel olamamıştır. Şüphesiz, Gürcü halkının, öz gastronomik gelenekleri koruyup sürdürülebilmesinde etnik kimliklerine bağlılıkları bir etken olmuşsa da, diğerk etkenler; istilacıların da Hristiyan oluşu ve Gürcü halkı kendi yaşam biçimlerini korumak için inatçı ve sürekli bir mücadele vermiş olmalarıdır (Halıcı, 1988).

Çok eski yazılı belgelerde bile, Gürcülerin yaşamındaki yerini her zaman korumuş olan yemeklerine ait sözlere rastlanılır. Özellikle Tiflis'in, 5. yüzyılda Kral Gorgaslani'nin başarılı bir av sırasında vurduğu sülünün, düştüğü doğal sıcak su

kaynağından iyice pişmiş olarak bulunup çıkarılması sonucunda kurulduğu söylenir. Bu avcılık geleneği Gürcistan'da halen devam etmektedir. Ayrıca en çok ızgara etlerin tercih edildiği açık hava şölenlerine halen önem verilmektedir. Gürcüler, bu gelenek ve yemeklerini övünç kaynağı olarak görmektedirler. Sürekli farklı uluslar tarafından yönetilen bir halkın bu değerlerini koruyabilmeleri ve günümüze kadar taşıyıp sürdürebilmeleri göz önüne alındığında bu gururun haklılığı ortaya çıkmaktadır (Halıcı, 1988).

Son yüzyılda Gürcü toprakları; Moğollar, Türkler, Araplar ve İranlılar gibi, güçlü ulusların işgallerine maruz kalmıştır. Bu işgaller sırasında, Gürcüler gerek sürgünlerle gerekse kendi istekleri ile bu ulusların içlerine göç etmişlerdir. Dolayısıyla bu uluslar ile tarih boyunca kültürel etkileşim içinde yer almışlardır. Ayrıca Gürcü topraklarına diğer halkların işgalleri ve ziyaretleri sırasında da etkiler yansımıştır. Gürcü halkının farklı bölgelerde yaşayan gruplarında çevresel kültürlerin gastronomik etkilerine rastlanmaktadır. Güney Gürcistan'ın meyve ile haşlanmış etlerinin yanı sıra pilavları komşu İran mutfak uygulamalarını yansıtırken, dağ kabilelerinin *mantı* veya *khinkali* yemeğinde Moğol etkileri görülmektedir. Batı Gürcistan'da Karadeniz kıyıları boyunca da, Türkiye'den alınmış dolma veya yaprak sarması görülebilmektedir (Halıcı, 1988).

Gürcüler kahve alışkanlığını Türklerden kazanmış ve kahvelerini Türk usulü yoğun ve şekerli içmektedirler. Ancak Gürcülerin tatlı zevki doğu tatlılarını yansıtmamaktadır. Tatlı tercihleri taze meyveler ve ceviz şekerlemeleri ile sınırlıdır. Gürcü aşçılığında meyveleri etle kullanılması, İran kültürünü anımsatıyorsa da, yemeklerinde ekşi tadı veren reçeteleri benimsemiş olmaları onların özneliğidir. Dolayısıyla Gürcülerde haşlanmış et, ayva veya erik kurusu gibi tatlı meyvelerle değil, ekşi erik veya nar ile pişirilmektedir. Dolayısıyla Gürcü mutfağı komşularının etkilerini taşıyor gibi görünse de kendisine özgü bir mutfak olmayı başarmış ve değişmeden kalmıştır (Halıcı, 1988).

Gürcü mutfağında en çok rastlanılan ve öznel olan bir diğer şey ise çerez (kuruyemiş) kullanımınıdır. Özellikle ceviz, zengin çorbaların, haşlamaların ve tatlıların ana katkısını oluşturmaktadır. Bu kadar sık kullanılan cevizin, yüzlerce çeşit sosları ve her bir sosun kullanıldığı yemeğe göre değişik oranları vardır. *Satsivi*,

*satsebeli* ve *Bazhe* en bilinen ceviz sosları olsa da gerçekte bu adlar onlarca olasılığı gizlemektedir (Halıcı, 1988).

Ceviz yağının pahalı bir tercih olmasından dolayı, Gürcüler komşularının mutfak alışkanlıklarının aksine, günlük kullanımlarında zeytinyağını, ayçiçek yağını ve sıklıkla da mısır yağını tercih etmektedirler. Mısır, Gürcülerin an çok tükettikleri tahıl gruplarından. *Polentaya* benzeyen bir hazırlığı olan *gomi*, *vemchadi* veya mısır ekmekleri yapmaktadırlar. Gürcü mutfağının en önemli yemeklerinden birisi de *elardzhi*'dir. Bu yemek, yöresel bir peynir ile mısır ununun karıştırılmasıyla yapılır ve neredeyse sıvı şekilde sıcak servis edilir. Mısır ile yapılan yemeklerin sayısı Gürcü mutfağını diğer mutfaklardan ayırmaktadır. Levant ülkelerinde (Doğu Akdeniz Ülkeleri) bu tercih pirinç veya mercimekten yanadır. Gürcüler kuru fasulyeyi geniş kapsamlı olarak kullanırken kendilerini belli başlı olarak "*leidney bean*" denilen fasulyenin ehlileştirilmiş veya vahşi türüyle sınırlamaktadırlar (Halıcı, 1988).

Gürcülerin Hristiyan oluşu, Gürcü yeme alışkanlığının en belirleyici özelliklerinden birisi olan şarabın kullanımını açıklamaktadır. Şarap bağıcılığı (*viticulture*) Gürcüler için bir sanattır ve yanında şarabın yer almadığı bir yemek yok gibidir. Bundan dolayı, geleneksel *kvevrinin* (yerin altında şarap yıllandırmakta kullanılan toprak kabın), Gürcü mutfağındaki her şey için bir benzetme aracı olarak kullanıldığı görülür. Gürcü mutfak uygulamaları da bu gömülü kaplar gibi gizlenmiş, dışarıdan gelen etkilere karşı yalıtılmış ve bozulmadan kalmıştır. Gürcüler, yüzyıllarca bu gelenekleri geliştirip beslemişler ve böylece kültürlerini *kvevri* gibi korumuşlardır (Halıcı, 1988). Gürcistan topraklarında gastronomik durum böyleyken, göç eden Gürcü gruplarında değişiklikler göze çarpmaktadır.

Gürcüler, Türkiye'de ağırlıklı olarak Ordu, Artvin, Samsun ve Marmara bölgesinde yaşamaktadırlar. Kafkas halkları (Çerkezler, Gürcüler, Lazlar gibi) ırksal özellikler itibariyle yaklaşık 2800 yıl boyunca Türklükle yoğrulmuş etnik oluşumlardır. Bu toplulukların Türklükle bu kadar uzun bir geçmişinin olması ve kültürel değişimin karşısında, bugün Türkiye'deki Kafkas halkların ırki özellikleri bakımından diğer pek çok etnik gruptan daha fazla Türk oldukları söylenilebilir. Gürcistan'daki Gürcülerden farklı olarak Türkiye'deki Gürcüler Müslümandır ve

Türkçe konuşurlar. Gürcü dili unutulmaya yüz tutmuştur. Türk-Gürcü kaynaşmasını sağlayan en önemli unsurlar da din, dil, kültür birliği olmuştur (Tayyar, 1999).

Avrupa ve Ortadoğu mutfakları ile karşılıklı etkileşim göstermiş bir yemek kültürüne sahip olan Gürcü mutfağı, kendine özgü lezzetlerini oluşturmuştur. Gürcüler, sahip oldukları yöresel farklılıklarını ve tarihsel geçmişlerini yemeklerine de yansıttığından dolayı kendi mutfaklarıyla gurur duymaktadırlar. Bu zengin sofraya sahip olan Gürcü mutfağı; Anadolu ve Kafkas mutfağının etkilerini bünyesinde taşımaktadır (Gastromanya, 2016).

Coğrafi konumu Karadeniz Bölgesi'nin doğusunda yer alması ve Anadolu topraklarında akrabalarının yaşıyor olması Gürcülerin, Türkler ile yakın ilişkiler kurmalarına sebep olmuştur. Özellikle 19. yüzyılın sonlarında gerçekleşen Osmanlı-Rus savaşı ile birlikte Gürcülerin büyük bir çoğunluğu Anadolu'ya göç etmişlerdir. Bu göç eden gruplar Karadeniz Bölgesi'nin doğu kısımları ağırlıklı olmak üzere diğer Karadeniz yörelerine ve güneyde Adana'ya göç etmişlerdir. Bu zorunlu göç sonucunda Gürcüler zaman ile Anadolu kültür mozağının bir parçası olmuştur. Gürcüler yerleştikleri bölgelerin yöre mutfakları ile yakın bir etkileşim içerisinde bulunmuşlardır. Bu etkileşimlerden etkilenmeyen alışkanlıkları da yok denilemez. Şarap, mısır ve cevizin Anadolu bölgelerine yerleşmelerine rağmen Gürcü mutfağındaki yerini korumuş olması buna örnek gösterilebilir (Gastromanya, 2016).

Gürcü mutfağında, ceviz ve mısır ile çok sık karşılaşılır. Aynı zamanda sebze ağırlıklı bir mutfağa da sahip olan Gürcü yemeklerinde patlıcan, lahana, pancar ve pırasa çok sık yer alır. Et tüketiminde beyaz eti tercih eden Gürcüler, tavuk ile yapılan yemeklerde ceviz ve cevizli soslar kullanır. Bunun en bileneni ise *Baja*'dır (Gastromanya, 2016).

Kahvaltısız bir güne asla başlamayan Gürcülerin, hem çay, hem de kahvaltılarının başköşesinde yer alan meşhur bir tulum peynirinin adı *Gudis Kveli*'dir. Gürcüler için en değerli şeylerden birisi de düğün sofralarıdır. Düğün sofralarında mavi masa örtüleri kullanırlar. Bunun nedeni, mavinin mutluluğun rengi olduğuna inanmalarıdır. Et, balık, meze, salata ve soslar düğün yemeklerinin ilk tercihi olur (Gastromanya, 2016).



Diğer bir gelenek ise dananın sırt bölümünün haşlanması ile yapılan yemektir. Bu yemeği farklı kılan ise sıcak olarak tüketildikten sonra kalan kemik kısmının üzerine, gelen davetlilerin hatıra kalması amacıyla imza atmalarıdır. Peynirli bir börek olan *Haçapuri* de düğün yemeklerinin vazgeçilmezlerindedir (Gastromanya, 2016).



## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### 3.1. ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ ve AMACI

Yiyecekler genellikle kültürel kimlik ve mirasın etkileyici ve ayrılmaz bir parçası olarak kabul edilir. Ayrıca, üretilen, hazırlanan ve yenen yiyecekler doğası gereği belirli bir ülkenin kültürünün bir parçasıdır ve insan kültürüyle beslenir. Etnik gıdanın teşvikî mutfak mirasını korumanın etkili bir yoludur. Tüketicilerin giderek yeni tatlar ve gıda ürünleri deneyimlemeye istekli olmaları ve farklı kültürlerden yiyecekleri deneyimlemek için seyahat etmeleri de özellikle son yıllarda “otantik” etnik yemekler, ziyaretçileri ve turistleri o bölgeye çekmek için markalaşma aracı olarak kullanılmakta ve son zamanlarda etnik gıdaların özellikle Batı Avrupa da ki restoranların çoğunda ana menülerde yer almasına neden olmaktadır.

İnsan toplumları daha karmaşık ve çeşitli hale geldikçe, gıda ürünü seçimini etkileyen birçok farklı faktör ortaya çıkmıştır. Etnik gıdaya olan talep ve seçiminde etkili olan faktörlerin belirlenmesine yönelik uluslararası birçok çalışma yapılmış ve kişilerin kültürleşme düzeyinin, kültürel açıklık durumlarının ve psikolojik bir faktör olan gıda neofobinin önemli etkileri bulunmuştur.

Bu kapsamda araştırmanın amacı; Etnik gıda olarak samsunda yaşayan Gürcülerin mutfak kültürünün araştırılarak geleneksel Gürcü yemeklerinin belirlemek ve Gürcülerin yoğun olarak yaşadıkları Çarşamba, Terme ve Salıpazarı'nda yaşayan ve Gürcü mutfağına aşina olan diğer etnik grupların Gürcü yemek ve yiyeceklerine karşı tutumunda, demografik bilgiler, kültürel süreçler (kültürleşme ve kültürel açıklık) ve psikolojik özelliklerin (gıda neofobisi) ilişkisini araştırmaktır.

### 3.2. ARAŞTIRMANIN EVRENİ ve ÖRNEKLEMİ

Araştırmanın evreni Samsun ilinin Çarşamba, Terme ve Salıpazarı ilçesinde yaşayan kişilerdir. Örneklem gurubu ise bu bölgede yaşayan ve Gürcü mutfağına ait yemeklerden daha önce en az birini deneyimlemiş olan kişilerdir.

### 3.3. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI

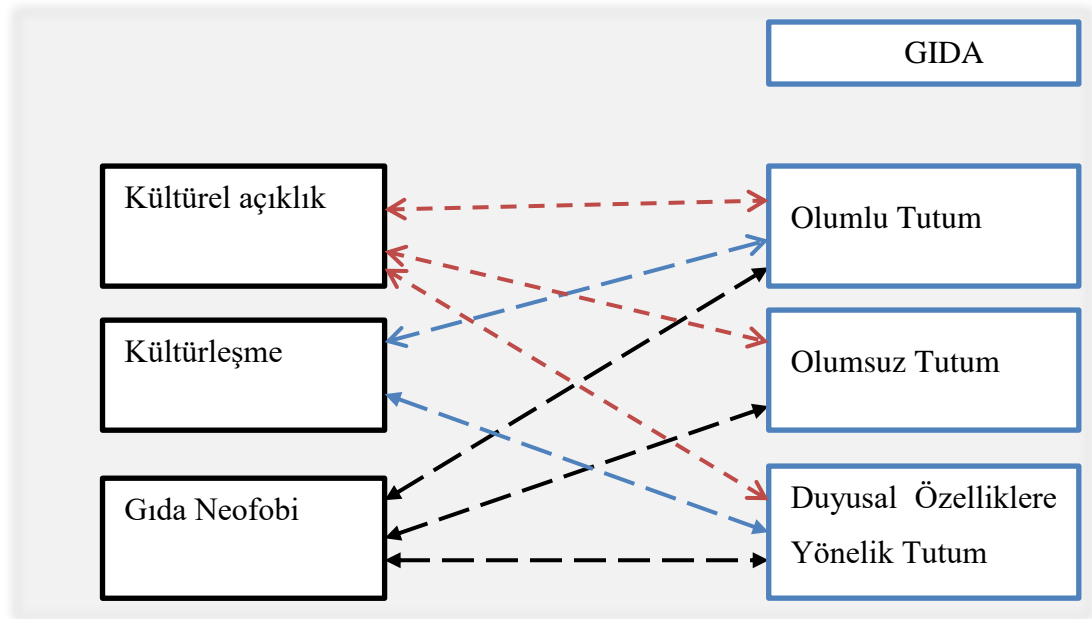
Bu araştırma katılımcıların etnik gıdaya karşı tutumuna etki eden tüm faktörleri ortaya koymak yerine kültürleşme, kültürel açıklık ve gıda neofobi ile ilişkisini ortaya koymak, diğer bir taraftan, Samsun ili Çarşamba, Terme ve Salıpazarı ilçelerinde yaşayan ve daha önce Gürcü mutfağına ait en az bir yemeğı deneyimleyen kişilerle sınırlandırılmıştır.

### 3.4. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

#### 3.4.1. Araştırma Modeli

Bu çalışmada değişkenler arasındaki ilişkileri ortaya koymak amaçlanmıştır. Böylece kültürleşme, kültürel açıklık, gıda neofobi ve gıda tutum kavramları incelenmiş, çalışmanın bağımlı değişkeni olan gıda tutumunun bağımsız değişken olan kültürleşme, kültürel açıklık ve gıda neofobi arasındaki ilişki belirlenmeye çalışılmıştır.

Şekil 3.1. Araştırmanın modeli



### 3.4.2. Araştırmanın Hipotezleri

H1: Katılımcıların kültürleşme ile durumlarının, Gürcü mutfağına karşı tutumları arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H1a: Katılımcıların kültürleşme durumları ile Gürcü mutfağına karşı olumlu tutum arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H1b: Katılımcıların kültürleşme durumları ile Gürcü mutfağına karşı olumsuz tutum arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H1c: Katılımcıların kültürleşme durumları ile Gürcü mutfağının duyusal özellik yönelik tutum arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H2: Katılımcıların gıda neofobi (yiyecekte yenilik korkusu) düzeyleri ile Gürcü mutfağına karşı tutumları arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H2a: Katılımcıların gıda neofobi (yiyecekte yenilik korkusu) düzeyleri ile Gürcü mutfağına karşı olumlu tutum arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H2b: Katılımcıların gıda neofobi (yiyecekte yenilik korkusu) düzeyleri ile Gürcü mutfağına karşı olumsuz tutum arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H2c: Katılımcıların gıda neofobi (yiyecekte yenilik korkusu) düzeyleri ile Gürcü mutfağına karşı duyusal özellik yönelik tutum arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H3: Katılımcıların kültürel açıklık durumları ile Gürcü mutfağına karşı tutumları arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H3a: Katılımcıların kültürel açıklık durumları ile Gürcü mutfağına karşı olumlu tutum arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H3b: Katılımcıların kültürel açıklık durumları ile Gürcü mutfağına karşı olumsuz tutum arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H3c: Katılımcıların kültürel açıklık durumları ile Gürcü mutfağına karşı duyusal özellik yönelik tutum arasında anlamlı bir ilişki vardır.

### 3.4.3. Veri Toplama Yöntemi

Araştırmada veri toplama aracı olarak anket ve yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Kullanılan anket, araştırmanın amacına uygun olarak 5 bölümden oluşan bir anket formu hazırlanmıştır. Anketin birinci bölümünde

katılımcıların demografik özelliklerini belirlemeye yönelik 5 adet soru bulunmaktadır. Bu sorular cinsiyet, yaş, eğitim durumu, gelir düzeyi ve meslek gruplarını belirlemeye yöneliktir.

Anket formunun ikinci bölümünde katılımcıların kültürel açıklık düzeylerini belirlemeye yönelik 6 soru, kültürleşme düzeylerini belirlemeye yönelik 4 soru, gıda neofobi düzeylerini belirlemeye yönelik 10 soru ve Gürcü yemeklerine karşı tutumu belirlemeye yönelik 22 soru olmak üzere toplam 42 soru bulunmaktadır. Bu sorular 5’li likert ölçeğinde 1 “hiç katılmıyorum”, 2 “az katılıyorum”, 3 “orta derecede katılıyorum”, 4 “çok katılıyorum, 5 “tamamen katılıyorum” ifadeleriyle yanıtlanmak üzere oluşturulmuştur. Çalışma kapsamında kullanılan anket, formu oluşturulurken Laroche, Kim ve Tomiuk, (1999) “kültürleşme” ve “kültürel açıklık” ölçeği, Pliner ve Hobden (1992) geliştirmiş oldukları “Gıda neofobi Ölçeği” ve Aikman, Critters ve Fabrigar (2006) tarafından geliştirilmiş “Gıda Tutum Ölçeği” kullanılmıştır. Ölçekler Türkçeye çevrilerek katılımcılara uygulanmıştır.

Gürcü mutfak kültürüne ait yemeklerin belirlenmesi için Demirel (2017) tarafından geliştirilmiş olan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Toplanan veriler Görüşme formunda yöneltilen her bir soru için alınan cevaplar kategorize edilmiştir. Daha sonra betimsel analiz yapılarak Samsun’da yaşayan Gürcü mutfak kültürü ve günümüze kadarki değişimi değerlendirilmiştir. Betimsel analiz yapılırken daha önceden belirlenmiş 5 tema ve kodları kullanılmıştır.

#### **3.4.4. Verilerin Analizi**

Çalışmada elde edilen verilerin değerlendirilmesinde SPSS 21,0 (Statistical Package For Social Sciences) paket yazılımı kullanılmıştır. Araştırma verileri mutlak (n) ve yüzde (%) değerler ile tablolar halinde gösterilmiştir. Gerekli yerlerde ortalamalar ile standart sapma ( $X \pm S$ ) değerleri verilmiştir. Yapılan istatistiksel analizde katılımcıların çeşitli özelliklerine arasındaki ilişki incelenmiştir. Katılımcı sayısının yüksek olmasından dolayı normal dağılım gösterdiği varsayılan değişkenler için iki grup arasındaki farklılıklar Independent Samples-t testi ikiden fazla değişken olan gruplarda (yaş, eğitim, gelir ve meslek) ise grubun karşılaştırılmasında Tek Yönlü Varyans Analizi (One Way Anova) ve gruplar arasındaki farklılıkların belirlenmesinde Levene testi sonuçları göz önünde bulundurularak belirlenen post hoc testleri (LSD, Tukey, Bonferroni, Tamhane T2)

kullanılmıştır. Değişkenler arasındaki ilişkinin belirlenmesinde kolerasyon analizi yapılmıştır. Araştırmada anlamlılık düzeyi 0,05 olarak ele alınmıştır.



## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### 4.1. BULGULAR

#### 4.1.1. Görüşme Formlarının Analizi

Görüşmeler Samsun ilinin Çarşamba, Terme, Salıpazarı, Vezirköprü ve Ladik ilçelerinde yaşamakta olan 93 Harbinden sonra Samsun bölgesine göç eden Gürcü halkı ile gerçekleşen diyaloglar sonucu elde edilen veriler aşağıda açıklanmış bulunmaktadır.

Tablo 4. 1. Kaynak kişiler

	Yaş	Cinsiyet	Meslek
K.K.1	81	Kadın	Ev Hanımı
K.K.2	67	Kadın	Ev Hanımı
K.K.3	57	Kadın	Ev Hanımı
K.K.4	71	Kadın	Ev Hanımı
K.K.5	75	Kadın	Ev Hanımı
K.K.6	60	Kadın	Ev Hanımı
K.K.7	74	Kadın	Ev Hanımı
K.K.8	65	Kadın	Ev Hanımı
K.K.9	62	Kadın	Ev Hanımı
K.K.10	68	Kadın	Ev Hanımı
K.K.11	70	Kadın	Ev Hanımı

Çalışmada görüşme yöntemi kullanılarak 12 kişi ile gerçekleştirilmiştir. Görüşülen kişilerim yaşları 45-81 arasında olup hepsi kadın ve ev hanımıdır.

#### 4.1.2. Gürcü Mutfağı

##### • *Mutfak:*

Eskiden mutfağın konumu çoğunlukla evin bir odasının bir kısmında yer alan bölüm ya da ‘aş odası’\* olarak yemeğin hem pişirilir hem de yenildiği ayrıca yemeklik tüm malzemelerin saklandığı yer olarak aktarılıyor. İçinde ocaklık olarak adlandırılan bir ya da iki ‘sac ayaktan’ \*\* oluşan genellikle odun yakılarak yemek pişirmeye yarayan yerdir. Ayrıca yemek pişirildiği odada yenir ve yemek pişirilen oda genellikle oturma odası olarak kullanılırdı. Günümüzde ise değişen ekonomik şartlar ve teknolojik ilerlemelerle ev içinde mutfak için ayrılmış bir bölüm bulunmaktadır.

**-Yemek pişirmede kullanılan ocaklar:** Eskiden kullanılan halk arasında ocaklık olarak bilinen tuğladan örülmüş içinde bir ya da iki sac ayak bulunan ya da bacaya asılı bir zincire kazan takılarak yemek pişirilmeye yarayan yemek pişirme düzeni zamanla yerini kuzine olarak bilinen hem ısınmaya hem de üzerinde yemek pişirmeye yarayan sobaya bırakıyor. Günümüzde ise gazlı ve elektrikli ocaklar yemek pişirmede kullanılıyor. Ama hala bazı ekmek ve yemeklerin yapımında odun ateşi üzerine konulmuş sac ayaklar ev dışında kullanılıyor.

**-Yemek pişirmede kullanılan araç gereçler:** Gürcü mutfağında eskiden yemek pişirmek için bakır yayvan tencere, süt kazanı, bakır kazanlar, güğüm, tahta kaşık, tahta kepçe, leparda, pilay, tahtadan yapılmış hamur teknesi, ekmek yapımında taşın oyulmasıyla yapılan ve pileki ismi verilen özel pileki ekmeği yapmaya yarayan taş kap kullanılıyorken günümüzde ise bunların kullanımını azalmış olsa da hala kullanılmaktadır. Günümüzde bunlara ek olarak çelikten yapılmış tencereler, düdüklü tencere, cam ve porselenden yapılmış kaplar kullanılmaktadır.



- **Öğün:**

- **Yenilen öğün sayısı, çeşidi ve zamanı:**

Tablo 4. 2. Eskiden ve Günümüzde Olmak Üzere Öğün Düzeni Dağılımı

Öğünler	Eskiden	Günümüz
Sabah	+	+
Öğle	+	-
Akşam	+	+
Diğer	-	-

Gürcüler genel olarak hem geçmişte hem de günümüzde yemeği üç öğün olarak tüketiyor. Eskiden öğün zamanları ezan vakitlerine göre belirlenip sabah öğle ve akşam ezan vakitlerinde öğünler tüketiliyorken günümüzde ise kahvaltı sabah 8:00-9:00 arası, öğle yemeği 12:30 - 13:30 arası, akşam yemeği ise 18:30 – 20:30 saatleri arasında yenmektedir

- **Her öğün için yemek pişirme/hazırlamaya ayrılan süre:** Yemek pişirmek için günde iki ila iki buçuk saat zaman harcanmaktadır. Kahvaltı hazırlamak için harcanan süre öğle ve akşam öğünleri için harcanan süreden daha kısadır. Hazırlanacak yiyeceğe göre hazırlama süresi değişmektedir. Buna ek olarak bir sonraki gün yapılacak yemeğin malzemelerinin hazırlanmasına akşam saatlerinde başlanmaktadır. Örneğin kuru baklagillerin çabuk pişmesi için bir gün önceden ıslanması, yemekte salamura ürünler kullanılacaksa tuzundan arındırılması için suda bekletilmesi

- **Öğle ve akşam öğünleri (yemekleri) için hazırlanan yemek çeşidi sayısı:**

- **Yemek Yeme Yeri:**

Eskiden ‘aş odası’ denilen kısımda yemek yenilebilmekteydi. Ancak günümüzde yemeğin tüm öğünleri mutfakta veya evin salon kısmında yenmektedir.

Ayrıca yemeğe misafir davet edildiğinde yemek evin salon kısmında hazırlanan masada ya da yer sofrasında yenir.

- **Sofra Düzeni ve Servis**

Tablo 4. 3. Eskiden ve Günümüze Göre Sofra Düzeni Dağılımı

Öğünler	Eskiden	Günümüz
Yer sofrasında	+	+
Masada	-	+
Aynı tabaktan	+	+
Ayrı tabaktan	-	+

Yemek yenirken eskiden yer sofrası kullanırken günümüzde masalarda yemek yenmektedir. Ama hala yer sofrasında yemek yeme alışkanlığı devam etmektedir.

Eskiden herkes aynı tabaktan yemek yerken günümüzde bu alışkanlık değişerek herkes ayrı tabaktan yemek yiyor. Ama salata gibi yiyecekler yine aynı tabaktan yenmeye devam ediliyor.

- **Yörede Tüketilen Besin Grupları:**

- **Et grubu:** Gürcü mutfağında sığır eti, küçükbaş hayvan eti, tavuk eti ve balık eti tüketilen et grubu besinlerdir. Tavuk etinin kullanımı hem geçmişte hem de günümüzde maliyetinin düşük olması sebebiyle diğer etlerin kullanımına göre daha fazladır. Sığır ve küçük baş hayvan etleri çoğunlukla kurban bayramlarında ve bundan sonraki yaklaşık 2- 3 aylık sürelerde kullanımı artmakta bu süreler dışında ise maliyetinden dolayı fazla kullanılmamaktadır. Ayrıca özel günlerde misafir ağırlamada genellikle kırmızı et grubu tercih ediliyor. Lebsi yemeğinin yapımında eğer kırmızı et varsa kırmızı etten yoksa maliyetinin düşük olmasından dolayı tavuk etinden yapılıyor.

- **Sebze ve meyve:** Yeşil fasulye yeşilbiber, pırasa, karalahana, soğan, patlıcan, salatalık, patates, kabak mutfakta ağırlıklı olarak kullanılan sebzelerdir. Meyve olarak dut, elma, armut, incir, erik tüketilmektedir. Erik mutfakın

vazgeçilmezi olan goruk (erik ekşisi) yapımında kullanılır ve Gürcü mutfağı için önemlidir. Eriğin fazla olmadığı durumlarda ise goruk için yabancı bir elma çeşidi olan acuk elmasını ekşi yapımında kullanırlar. Bölgede yetişen elma, armut hem meyve olarak tüketilir hem de komposto ve hoşaf yapımında kullanılır.

- **Süt ve süt ürünleri:** Gürcüler eskiden süt ve süt ürünlerini eskiden herkes kendisi üretiyorken günümüzde sadece köyde ikamet eden insanlar kendi ürünlerini üretmektedir. Diğerleri ise bu ihtiyaçlarını pazarlardan, marketlerden, yöresel ürün satan marketlerden ve köyde tanıdıkları olan kişilerde köylerden temin etmektedir. Süt ürünü olarak peynir, yoğurt, katık (süzme yoğurt), çökelek (süt ve ayran çökeleği), tereyağı, süt tüketilir.

- **Yağlar:**

Tablo 4. 4. Eskiden ve Günümüze Göre kullanılan yağlar

Yağlar	Eskiden	Günümüz
Tereyağı	+	+
Zeytinyağı	-	-
Ay çiçek yağı	-	-
Mısır yağı	-	+
Margarin	-	+

Hem geçmişte hem de günümüzde Gürcü mutfağında yağ olarak tereyağı kullanılır. Ayrıca yemeklere eklenen cevizlerin havanda dövülerek yağı çıkartılır çıkan yağ süzülerek yemeklere eklenerek kullanılır. Günümüzde yöresel tereyağının yanında marketlerde satılan ay çiçek yağı, mısır yağı ve margarin gibi yağlar Gürcü mutfağına ait olmayan yemeklerin yapımında kullanılmaktadır. Fakat zeytinyağı Gürcü mutfak kültüründe hiç yer almamaktadır.

- **Kuru baklagiller ve Tahıl:** Gürcülerin en çok tükettiği barbunya ve mısırdır. Barbunya mutfakta ağırlıklı olarak kullanılır. Bazı yemeklerin (lobiye) yapımında ana malzeme olarak kullanılmasının yanında bazı yemeklere (Lobyophali) tat vermek amacıyla da eklenir. Mısır hem yemeklik malzeme olarak kullanılır hem de unundan Gürcüler tarafından sıklıkla tüketilen mısır ekmeği yapımında mısır un

yapılarak kullanılır. Gürcü yemeklerinin çoğunda mısır unu hem lezzet hem de kıvam verici olarak eklenir. Buğday ve buğday unu da mısır unu kadar çok kullanılmazsa da bazı yemek ve ekmek çeşitlerinin yapımında az miktarda kullanılır.

- **Baharatlar:** Gürcü mutfağının vazgeçilmez baharatı kinzi (kişniş)'dir. Hem tazesini hem de kurutulmuş olarak mutfakta neredeyse tüm yemeklerde bol miktarda kullanılır. Buna ek olarak reyhan, safran, yabani pırasa, nane ve kırmızıbiber kurusu Gürcü mutfağında kullanılan baharatlardır.

-**İçecekler:** Geçmişte süt, ıhlamur, ayran, komposto, hoşaf, çay Gürcü mutfağında tüketilen içeceklerdir. Günümüzde ise bu içeceklere ek olarak bitki çayları, hazır meyve suları, gazlı içecekler eklenmiştir.

-**Otlar ve Bitkiler:** yabani pırasa, maydanoz, karalahana, , diken ucu, marul, pazı, pırasa bol miktarda kullanılır.

- ***Yemek ve Yiyecekler:***

-***Kahvaltı***

Tablo 4. 5. Görüşmeler sonucu elde edilen verilere göre kahvaltıda tüketilen yiyecek ve içecekler

Kaynak kişiler	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	N	%
<b>Yiyecekler</b>													
Akşamdan kalan yemekler	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Çorba	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Mohrakuli Tzkavi	+	-	-	+	+	-	+	+	+	+	+	8	%67
Kiraz Kavurması	+	-	-	-	+	-	+	+	+	+	+	7	%58
Çiçikoni	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+	-	9	%75
Punçhula:	+	+	+	+	+	-	-	+	-	+	+	8	%67
Kuymak	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Yağsi kveli	+	+	-	-	-	-	+	+	+	+	+	7	%58
Yağsi bişi	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Çimuri	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Kaz yumurtası	+	-	-	-	-	-	+	+	-	+	+	5	%41
Sütlü	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Süt kaymağı	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Gürcü yumurtası	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Tavuk yumurtası	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Tereyağı	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Reçel	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Süt	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100

Gürcü yemek kültüründe kahvaltı için çimuri, süt kaymağı, Gürcü yumurtası, tavuk yumurtası, tereyağı, reçel, süt, zeytin, çorba, yağşi bişi, kuymak ağırlıklı olarak tüketilen besinlerdir. Çarşamba ve terme bölgelerinde ise bu gıdalara ek olarak kiraz kavurması, mohrakuli tzkavi tüketilen yiyeceklerdir. Sütli, özellikle bayram sabahların da yapılır. Eskiden kahvaltılık yiyeceğin çok fazla olmadığı zamanlarda akşamdan kalma çorba ve yemekler ısıtılarak kahvaltılık olarak tüketiliyormuş. Günümüzde ise bu yiyeceklere ek olarak kızartmalar mevsime göre söğüş domates, salatalık, tüketiliyor.

Tablo 4. 6. Gürcü mutfağında yapılan ve tüketilen ekmek çeşitleri

Kaynak kişiler Ekmekler	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Toplam	
													N	%
Cadi	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Loby Cadi	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Tapli Çadi	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Goveri	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Saç ekmeği	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100

Mısır ekmeği Gürcülerin geleneksel ekmeğidir. Değişik şekillerde yaptıkları ekmekleri günlük pişirerek ve taze olarak tüketirler. Eskiden ekmek yapımında buğday unu neredeyse hiç kullanılmıyor olsa da günümüzde mutfakta kullanılmaya başlanmıştır. Mısır ununu fırınlanmış ve beyaz un olarak iki farklı şekilde kullanılır. Tava ekmeklerinde genellikle fırınlanmış mısır unu kullanılırken pileki ekmeği (cadi) yapımında beyaz çığ mısır unu kullanılır. Hamurun tutması için içine bir avuç buğday unu ve maya eklenir. Maya yoksa mayalamak için yoğurt kullanılır. Ayrıca her yapılan hamurdan bir sonraki hamur için maya olarak bir miktar bırakılır.

Tablo 4. 7. Görüşmeler sonucu elde edilen verilere göre öğle ve akşam öğünlerinde tüketilen yiyecekler

Kaynak kişiler Ana yemekler	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Toplam	
													N	%
Akşamdan kalan yemekler	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Zsikesma	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Çökelek çorbası	+	-	+	-	-	-	+	+	-	-	+	+	6	%50
Yeşil fasulye çorbası	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+	-	-	9	%75
Gürcü çorbası	+	+	+	+	+	-	-	+	-	+	+	-	8	%67
Kalaço	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+	11	%91
Isırgan Çorbası	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Malahto	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Zetiyani	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Loby Phali	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Koraveli Phali	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Nivar jave	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Sütlü kabak yemeği	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Kabak yemeği	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Kesme makarna	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Un papa	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Gürcü kavurması	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Cevizleme	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Hinkali	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+	11	%91
Kerçho Loby	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Haçaburi	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Cılbiri	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Tavuk Lebsi	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100

Et Lebsi	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Üzüm papa	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Gürcü dolması	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Gürcü sarması	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Porçvi	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Fasulye Kaynatma	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100
Şekazmulı Jave	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11	%100

Tablo 4.7 incelendiğinde görüşmeler sonucu kişilerin yaşadığı ilçelere göre yemek kültüründe büyük bir farklılık gözlenmemiştir. Kullanılan malzemelerde ve yemeğin yapım aşamalarında bazı ufak farklılıklar olsa da genel olarak yemekleri aynı şekilde ve aynı malzemeleri kullanılarak yapılmaktadır. Yemeklerde farklı ya da ek baharat kullanımı ve yemeğe eklenecek cevizin miktarıyla alakalı farklılıklar vardır. Çökelek çorbası, yeşil fasulye çorbası ve Gürcü çorbası herkes tarafından bilinmemektedir.

Gürcü yemek kültüründe akşam ve öğle yemeği öğünlerinde genellikle aynı yemekleri tüketirler. Bir önceki akşamdan kalan yemekler çoğunlukla öğle yemeklerinde tüketilir ve akşama yeni yemek yapılır.

### **Gürcü yeme içme kültürü**

Görüşmelerden elde edilen bilgilere göre Gürcü yemek kültürü özellikle belirli sebze ve meyvelerin tüketimine dayalı bir yeme içme kültürüdür. Çoğunlukla sebze ağırlıklı beslenme tarzına dayalı olan kültürde et kullanımı fazla olmamakla birlikte tavuk eti ön plana çıkmaktadır.

Gürcü mutfağında mısır, fasulye, pırasa, sarımsak, ceviz, kinzi( kişniş) önemli bir yere sahiptir. Görüşmeciler eskiden her evin küçük de olsa bir bahçesinin olduğunu ve bu bahçede özellikle sarımsak kinzi, reyhan, nane, yetiştirdiklerini ve yemeklerde bu malzemeleri bolca kullandıklarını belirtmektedirler.



Yemeklerde kullanılan ceviz ve erik ekşisi için eskiden her evin bahçesinde mutlaka bir ceviz ve erik ağacının olduğu ve Gürcü mutfağında erik ekşisinin ve cevizin eksik olmadığını belirtmektedirler.

Eskiden mısır başta olmak üzere salatalık, fasulye, kabak, pancar, lahana, patates, pırasa, maydanoz, marul yetiştiriyorlardı. Şimdi ise bu malzemeler pazarlardan ve marketlerden alınıyor.

Gürcü yemeklerinin de ceviz, kinzi, sarımsak, karışımı bir sos kullanılır. yemeğe özellik ve lezzet katan bu sos cevizin pilay adı verilen büyük ve geniş ağaçtan yapılmış bir havanda dövülerek yağının çıkartılması ve cevizin içine sarımsak kinzi ve yapılacak yemeğe göre maydanoz, acı kırmızı biber eklenerek iyice ezilmesiyle hazırlanır. Hazırlanan sos pişirilen yemeğe en son, ocaktan alınmadan hemen önce ilave edilir. Ve Gürcü yemeklerine asıl lezzetini bu sos verir. Ayrıca bu sos 'cevizleme' olarak adlandırılan yemekler de haşlanan sebzenin üzerine direk olarak dökülerek de kullanılır. Malohto, Loby, Zetiyani, Cevizleme, Hinkali, Haçaburi, Cılbiri, Lebsi, Gürcü Kavurması, Papa, Koraveli Phali, Loby Phali Gürcü mutfağında sık tüketilen yemeklerdir.

Mısır unundan yapılan ekmek (cadi) taştan oyularak yapılmış ve pileki denen bir kap içinde pişirilir. Mısır ekmeğini genellikle sıcak ve taze olarak tüketilir.

### **4.1.3. Anket Formlarının Analizi**

#### **4.1.3.1. Katılımcılara ait değişkenler**

Çalışma kapsamında Samsun'un Çarşamba Terme ve Salıpazarı ilçelerinde gerçekleştirilen ankete katılan katılımcıların; cinsiyet yaş aralığı, eğitim durumu, gelir aralığı ve meslek durumu frekans ve yüzde dağılımına ilişkin bilgiler bu bölümde gösterilmektedir. Katılımcıların cinsiyetlerine göre yüzde ve frekans dağılımları Tablo 4. 1.'de verilmiştir.

Tablo 4. 8. Katılımcıların cinsiyetlerine göre dağılımı

<b>Cinsiyet</b>	<b>Frekans (n)</b>	<b>Yüzde (%)</b>
Erkek	200	49,8
Kadın	202	50,2
Toplam	402	100,0

Katılımcıların %50,2'si kadınlardan %49,8 ise erkeklerden oluşmaktadır. Katılımcıların yaş aralıklarına ilişkin yüzde frekans dağılımları Tablo 4.9.'da verilmiştir.

Tablo 4. 9. Katılımcıların yaş aralıklarına göre dağılımları

<b>Yaş aralığı</b>	<b>Frekans (n)</b>	<b>Yüzde %</b>
18-26	41	10,2
27-35	58	14,4
36-44	70	17,4
45-53	131	32,6
54-62	57	14,2
63 ve üzeri	45	11,2
Toplam	402	100,0

Ayrıca ankete katılanların çoğunluğunun 45-53 (%32,6) yaş aralığında olduğu görülebilmektedir. 45-53 yaşları arasındaki katılımcıları sırasıyla 36-44 (%17,4), 27-35 (%14,4), 54-62 (%14,2) yaş grubu katılımcılar takip etmektedir. Çalışmaya ez az katılım gösteren yaş grupları sırasıyla 63 ve üzeri (%11,2) ve 18-26 (%10,2) yaş grubu katılımcılardır.

Katılımcıların eğitim durumlarına ilişkin frekans ve yüzde dağılımları Tablo 4. 10.'da verilmiştir.

Tablo 4. 10. Katılımcıların eğitim durumlarına göre dağılımları

<b>Eğitim Düzeyi</b>	<b>Frekans (N)</b>	<b>Yüzde %</b>
İlköğretim	127	31,6
Orta Öğretim	135	33,6
Ön Lisans	72	17,9
Lisans	64	15,9
Lisans Üstü	4	1,0
Toplam	402	100,0

Ankete katılanların %33,6'sını (135 kişi) orta öğretim mezunları oluşturmaktadır. İlkokul mezunları ise %31,6 (127 kişi) katılımı ikinci sıradadır. Eğitim durumu ön lisans %17,9 (72kişi), lisans %15,9 (64 kişi) katılım gösterirken eğitim durumu lisan üstü olan katılımcılar %1 (4 kişi) katılım sağlamışlardır.

Katılımcıların gelir aralığına ilişkin yüzde ve frekans dağılımları Tablo 4. 11.'de verilmiştir.

Tablo 4. 11. Katılımcıların gelir aralığına göre dağılımları

<b>Gelir aralığı</b>	<b>Frekans (N)</b>	<b>Yüzde %</b>
500TL ve altı	120	29,9
501-1000	13	3,2
1001-1500	28	7,0
1501-2000	32	8,0
2001-2500	61	15,2
2501-3000	39	9,7
3001 ve üzeri	109	27,1
Toplam	402	100,0

Katılımcıların çoğu %30,1 (121 kişi) 500 TL ve altı gelire sahiptir. 500 TL ve altı gelire sahip olanları % 27,1 (109 kişi) 3001 ve üzeri gelire sahip katılımcılar takip etmektedir. Gelir durumuna göre ise en az katılım gösteren grup 501-1000 TL %3 (12 kişi) aralığındaki gelire sahip katılımcılardır.

Katılımcıların mesleklerine ilişkin frekans ve yüzde dağılımları Tablo 4.12.'de verilmiştir.

Tablo 4. 12. Katılımcıların mesleklerine göre dağılımları

Meslek	Frekans (N)	Yüzde %
Emekli	52	12,9
Memur	74	18,4
Özel sektör çalışanı	25	6,2
Ev hanımı	95	23,6
Öğrenci	37	9,2
İşçi	56	13,9
Serbest meslek	17	4,2
Esnaf / Tüccar	44	10,9
Diğer	2	0,5
Toplam	402	100,0

Tablo 4.12. incelendiğinde en fazla katılım gösteren grup %23,9 (96 kişi) ev hanımları olmuştur. Ev hanımlarını %17,9 (72 kişi) oranla memurlar %14,2 (57kişi) işçiler %12,9 (52 kişi) emekliler ve %10,9 (44 kişi) esnaf ve tüccarlar takip etmektedir. En az katılım gösteren meslek grupları ise sırasıyla %9,2 (37 kişi) öğrenciler, %6,2 (25 kişi) özel sektör çalışanları ve %0,5 (2 kişi) diğer meslek guruplarına sahip kişilerden oluşmaktadır.

#### 4.1.3.2. Kültürel açıklık ölçeğindeki ifadelerle ilişkin bulgular

##### 4.1.3.2.1. Kültürel açıklık ölçeğine ilişkin güvenlik analiz sonuçları

Katılımcıların kültürel açıklık düzeylerini ölçmeyi amaçlayan kültürel açıklık ölçeğine ait güvenilirlik analizi sonuçları Tablo 4.13.'de verilmiştir.

Tablo 4. 13. Kültürel açıklık ölçeğine ilişkin güvenlik analiz sonuçları

İfade sayısı	Cronbach's Alpha
6	0,801

Yapılan güvenilirlik analizi sonucuna göre, Cronbach's Alpha değeri 0,801 olarak bulunmuştur. Hesaplanan güvenilirlik analizi sonucunun 0,70 ve daha yüksek olması anketin güvenilir olduğunu göstermektedir (Büyüköztürk, 2016).

#### 4.1.3.2.2. Kültürel açıklık ölçeğine ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri

Kültürel açıklık ölçeğinin ankette belirtilen her bir ifadeye ilişkin frekans ve yüzde dağılımları ile aritmetik ortalama ve standart sapma değerlerine ait bulgular Tablo 4. 14.'de verilmiştir. Tablo 4.14.'de yer alan kültürel açıklık ölçeğinde her bir ifadeye ilişkin ortalama değerlerin, 2,40 ve 4,21 arasında değiştiği ve standart sapma değerlerinin ise 0,79 ve 1,39 arasında değiştiği görülmektedir. İfadelere ilişkin hesaplanan ortalamalar ve standart sapma değerleri, katılımcıların kültürel açıklık ölçeğine ilişkin görüşlerinin orta düzeyden biraz daha fazla olduğunu; standart sapma değerleri ise kültürel açıklığa ilişkin görüşlerinin çok farklı dağılım göstermediği şeklinde değerlendirilebilir.

Tablo 4. 14. Kültürel açıklık ölçeğine ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri

İfadeler	Katılma Düzeyi*					X	S
	1	2	3	4	5		
1. Kendi etnik grubumun dışında ki insanlarla ilgilenirken çok rahatım.	f 10	4	21	220	147	4,21	0,79
%	2,5	1,0	5,2	54,7	36,6		
2. Kendi etnik grubumun dışında olabileceğim yerlere gitmeyi severim.	f 79	26	19	201	77	3,42	1,39
%	19,7	6,5	4,7	50,0	19,2		
3. Arkadaşlarımdan bazıları etnik grubumun dışında.	f 54	227	29	48	44	2,50	1,19
%	13,4	56,5	7,2	11,9	10,9		
4. Etnik grubumun dışındaki insanlardan çok şey öğreniyorum.	f 38	124	43	118	79	3,18	1,37
%	9,5	30,8	10,7	29,4	19,7		
5. Etnik grubumun dışındaki insanlar tarafından tutulan değerlerin çoğunu memnuniyetle karşılıyorum.	f 8	17	114	122	141	3,92	0,98
%	2,0	4,2	28,4	30,3	35,1		
6. Benim etnik yiyeceğim olmayan yemekleri tercih ederim.	f 48	240	34	48	32	2,44	1,09
%	11,9	59,7	8,5	11,9	8,0		

\* Kesinlikle katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Orta Düzeyde Katılıyorum, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle katılmıyorum

Tablo 4.14 'e göre kültürel açıklık ölçeğine ilişkin en yüksek ortalama; “Kendi etnik grubumun dışında ki insanlarla ilgilenirken çok rahatım” (4,21,), “Etnik grubumun dışındaki insanlar tarafından tutulan değerlerin çoğunu memnuniyetle karşılıyorum” (3,92), “Kendi etnik grubumun dışında olabileceğim yerlere gitmeyi severim” (3,42) “Etnik grubumun dışındaki insanlardan çok şey öğreniyorum” (3,18) ifadelerine ilişkin ortalamalar ortalama değerlerin biraz üstündedir. Kültürel açıklık ölçeğine ilişkin en düşük ortalama, “Arkadaşlarımın bazıları etnik grubumun dışında” (2,50) ve “Benim etnik yiyeceğim olmayan yemekleri tercih ederim” (2,44) ifadelerine aittir.

#### 4.1.3.2.3. Katılımcıların kültürel açıklık düzeyine göre kategorilere ayrılması

Katılımcıların kültürel açıklık düzeyine göre düşük, orta ve yüksek olarak üç kategoride toplanmıştır. Kişilerin kültürel açıklık kategorilerine göre sınıflandırılması Tablo 4. 15 'te verilmiştir.

Tablo 4. 15. Katılımcıların kültürel açıklık kategorileri

Kategori	Frekans (n)	Yüzde (%)
Düşük	142	35,3
Orta	64	15,9
Yüksek	196	48,8
Toplam	402	100,0

Tablo 4. 15.'e göre katılımcıların %35,3'ü az 15,9'u orta ve 48,8'i yüksek kültürel açıklık düzeyine sahiptir. Bu bulgulara göre katılımcıların orta ve üstü düzeyde kültürel açıklığa sahip olduğu söylenebilir.

#### 4.1.3.2.4. Kültürel açıklığın demografik özelliklere göre karşılaştırılması

Katılımcıların kültürel açıklık seviyelerinin cinsiyetlere göre farklılıklarını belirleyebilmek amacıyla yapılan bağımsız örneklem için t testi sonuçlarına Tablo 4. 16.'da yer verilmiştir.

Tablo 4. 16. Kültürel açıklığın demografik özelliklere göre karşılaştırılması

	Cinsiyet	n	$\bar{X}$	S	F	Sig.	t	p
Kültürel açıklık	Erkek	200	3,28	0,76	2,413	0,121	0,86	0,93
	Kadın	202	3,28	0,85				

Kadın ve erkeklerin kültürel açıklık düzeylerini karşılaştırmak için yapılan t testi sonuçlarına göre kadın ve erkeklerin kültürel açıklık düzeyleri arasında fark bulunamamıştır. ( $p=0,93>0,05$ ). Kadınların kültürleşme düzeyleri (3,28) erkeklerin kültürleşme düzeyleri (3,28) birbiriyle aynıdır.

Katılımcıların kültürel açıklık durumlarının yaş, eğitim durumu, gelir ve meslek durumlarına göre farklılıklarını belirleyebilmek amacıyla yapılan tek yönlü varyans analizi sonuçlarına 4.17.'de verilmiştir;

Tablo 4. 17. Katılımcıların kültürel açıklık durumlarının yaş, eğitim durumu, gelir ve meslek durumlarına göre karşılaştırılması

<b>Yaş</b>	<b>N</b>	$\bar{X}$	<b>S</b>		
18-26	41	3,52	0,84		
27-35	58	3,11	0,71		
36-44	70	3,44	0,85		
45-53	131	3,35	0,79	,313	,001
54-62	57	3,24	0,66		
63 ve üzeri	45	2,88	0,89		
<b>Eğitim Düzeyi</b>	<b>N</b>	$\bar{X}$	<b>S</b>		
İlköğretim	127	3,32	0,87		
Orta Öğretim	135	3,28	0,76		
Ön Lisans	72	3,07	0,75		
Lisans	64	3,46	0,84	,485	,043
Lisans Üstü	4	2,83	0,19		
<b>Gelir Durumu</b>	<b>N</b>	$\bar{X}$	<b>S</b>		
500 TL ve altı	121	3,28	0,87		
501-1000 TL	12	3,48	0,77		
1001-1500 TL	28	3,14	0,85		
1501-2000 TL	32	3,54	0,80	,270	,004
2001-2500 TL	61	3,38	0,78		
2501-3000 TL	39	3,56	0,80		
3001 ve Üzeri	109	3,05	0,69		
<b>Meslek</b>	<b>N</b>	$\bar{X}$	<b>S</b>		
Emekli	52	3,30	0,76		
Memur	72	3,18	0,75		
Özel Sektör Çalışanı	25	3,06	0,90		
Ev Hanımı	96	3,18	0,85		
Öğrenci	37	3,48	0,86	,381	,212
İşçi	59	3,44	0,78		
Serbest Meslek	17	3,44	0,90		
Esnaf/ Tüccar	44	3,31	0,73		

Katılımcıların yaş aralıklarına göre kültürel açıklık durumları incelendiğinde gruplar arasında anlamlı farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. 63 yaş ve üzeri yaş grubu bireylerin diğer tüm yaş grubu bireylerle arasındaki farklılıklar istatistiksel olarak anlamlıdır. ( $p=0,001<0,05$ ). 63 yaş ve üzeri yaş grubu bireylerin diğer kültürlere karşı düşük açıklık düzeyine sahipken diğer yaş grubu bireylerin kültürel açıklık düzeyleri yüksektir.

Katılımcıların eğitim düzeylerine göre kültürel açıklık durumları incelendiğinde gruplar arasında anlamlı farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. Lisans



düzeıy eğitime sahip olan bireylerin kültürel açıklık durumlarının ön lisans eğitim düzeylerine sahip olan bireyler arasındaki farklılıklar istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur ( $p=0,043 < 0,05$ ).

Katılımcıların gelir durumlarına göre kültürel açıklık durumları incelendiğinde gruplar arasında anlamlı farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. 3001 ve üzeri gelir aralığına sahip kişilerin 1501-2000 ve 2501-3000 gelir aralığına sahip bireylerle, arasındaki farklılık istatistiksel olarak anlamlıdır ( $p=0,004 < 0,05$ ).

Katılımcıların Meslek durumlarına göre kültürel açıklık durumları incelendiğinde gruplar arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar bulunamamıştır ( $p=0,212 > 0,05$ ).

#### 4.1.3.3. Kültürleşme ölçeğindeki ifadelere ilişkin bulgular

##### 4.1.3.3.1. Kültürleşme ölçeğine ilişkin güvenlik analiz sonuçları

Katılımcıların kültürel açıklık düzeylerini ölçmeyi amaçlayan kültürleşme ölçeğine ait güvenilirlik analizi sonuçları Tablo 4.18.'de verilmiştir.

Tablo 4. 18. Kültürel açıklık ölçeğine ilişkin güvenlik analiz sonuçları

İfade sayısı	Cronbach's Alpha
4	0,782

Yapılan güvenilirlik analizi sonucuna göre, Cronbach's Alpha değeri 0,782 olarak bulunmuştur. Hesaplanan güvenilirlik analizi sonucunun 0,70 ve daha yüksek olması anketin güvenilir olduğunu göstermektedir (Büyüköztürk, 2016).

##### 4.1.3.3.2. Kültürleşme ölçeğine ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri

Kültürleşme ölçeğinin ankette belirtilen her bir ifadeye ilişkin frekans ve yüzde dağılımları ile aritmetik ortalama ve standart sapma değerlerine ait bulgular Tablo 4.20.'de verilmiştir. Tablo 4.20.'de yer alan kültürleşme ölçeğinde her bir ifadeye ilişkin ortalama değerlerin, 2,67 ile 3,83 ve standart sapma değerlerinin ise 1,03 ile 1,22 arasında değiştiği görülmektedir. Bu durumda, hesaplanan ortalama değerlerinin kültürleşme durumlarına ilişkin algılarının orta düzeyin altında olduğunu gösterdiği; standart sapma değerlerinin ise katılımcıların kültürleşme

durumlarını ölçen ifadelerle göre çok farklı dağılım göstermediği şeklinde değerlendirilebilir.

Tablo 4. 19. Kültürleşme ölçeğine ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri

İfadeler		Katılma Düzeyi*					X	S
		1	2	3	4	5		
1. Gürcüler tarafından düzenlenen etkinliklere katılıyorum.	f	27	208	19	98	50	2,84	1,22
	%	6,7	51,7	4,7	24,4	12,4		
2. Gürcüler ile çok rahat çalışıyorum.	f	9	59	22	213	99	,83	,03
	%	2,2	14,7	5,5	53,0	24,6		
3. En yakın arkadaşlarım Gürcü.	f	14	249	37	59	43	2,67	1,10
	%	3,5	61,9	9,2	14,7	10,7		
4. Gürcüler arasında olabileceğim yerlere gitmeyi tercih ederim.	f	24	221	50	73	34	2,68	1,10
	%	6,0	55,0	2,4	18,2	8,5		

\* Kesinlikle katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Orta Düzeyde Katılıyorum, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle katılmıyorum

Tablo 4.19 'a göre, kültürleşme ölçeğine ilişkin en yüksek ortalama, "Gürcüler ile çok rahat çalışıyorum" (3,83), "Gürcüler tarafından düzenlenen etkinliklere katılıyorum" (2,84), "Gürcüler arasında olabileceğim yerlere gitmeyi tercih ederim" (2,68), "En yakın arkadaşlarım Gürcü" (2,67) ifadelerine ilişkin ortalamalar ortalama değerlerin biraz altındadır. Bu bulgulara göre katılımcıların kültürleşme durumunun ortaya yakın seviyede olduğu söylenebilir.

#### 4.1.3.3.3. Katılımcıların kültürleşme düzeylerinin kategorilere göre sınıflandırılması

Katılımcıların kültürleşme düzeyleri düşük, orta ve yüksek olarak üç kategori olarak sınıflandırılmıştır. Katılımcıların kültürleşme düzeylerinin kategorilere göre sınıflandırılması Tablo 4.20 'de verilmiştir.

Tablo 4. 20. Katılımcıların kültürleşme düzeylerinin kategorilere göre sınıflandırılması

Kültürleşme düzeyi	Frekans(n)	Yüzde(%)
Düşük	225	56,0
Orta	33	8,2
Yüksek	144	35,8

Tablo 4.20. incelendiğinde katılımcıların %56,0'ı az, 8,2'si orta ve 33,8'i yüksek kültürleşme düzeyine sahiptir.

#### 4.1.3.3.4. Kültürleşme durumunun demografik özelliklere göre karşılaştırılması

Katılımcıların kültürleşme durumlarının cinsiyetlere göre farklılıklarını belirleyebilmek amacıyla yapılan bağımsız örneklem için t testi sonuçlarına Tablo 4.21 'de yer verilmiştir.

Tablo 4. 21. Kültürleşme durumunun demografik özelliklere göre karşılaştırılması

	Cinsiyet	n	$\bar{X}$	S	F	Sig	t	p
Kültürleşme	Erkek	200	3,02	0,87	0,340	0,56	0,34	0,73
	Kadın	202	2,99	0,86				

Kadın ve erkeklerin kültürleşme düzeylerini karşılaştırmak için yapılan t testi sonuçlarına göre kadın ve erkeklerin kültürleşme düzeyleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark bulunamamıştır. ( $p=0,73>0,05$ ). Kadınların kültürleşme düzeyleri ortalama değeri 2,99 iken erkeklerin kültürleşme düzeyleri ortalama değeri 3,02'dir ve birbirine yakındır.

Katılımcıların kültürleşme durumlarının yaş, eğitim durumu, gelir ve meslek durumlarına göre farklılıklarını belirleyebilmek amacıyla yapılan tek yönlü varyans analizi sonuçlarına tablo 4.22 'de verilmiştir.

Tablo 4. 22. Katılımcıların kültürleşme durumlarının yaş, eğitim durumu, gelir ve meslek durumlarına göre karşılaştırılması

<b>Yaş</b>	<b>n</b>	$\bar{X}$	<b>S</b>		
18-26	41	2,86	1,02		
27-35	58	2,80	0,73		
36-44	70	3,02	0,87		
45-53	131	3,13	0,85	,506	.187
54-62	57	2,95	0,71		
63 ve üzeri	45	3,05	1,05		
<b>Eğitim Düzeyi</b>	<b>n</b>	$\bar{X}$	<b>S</b>		
İlköğretim	127	3,18	0,91		
Orta Öğretim	135	3,03	0,86		
Ön Lisans	72	2,74	0,76		
Lisans	64	2,90	0,84	,712	,006
Lisans Üstü	4	2,50	0,35		
<b>Gelir Durumu</b>	<b>n</b>	$\bar{X}$	<b>S</b>		
500 TL ve altı	121	3,03	0,92		
501-1000 TL	12	2,89	0,80		
1001-1500 TL	28	2,97	0,98		
1501-2000 TL	32	3,17	0,83	,376	,000
2001-2500 TL	61	3,34	0,85		
2501-3000 TL	39	3,15	0,91		
3001 ve Üzeri	109	2,70	0,69		
<b>Meslek</b>	<b>n</b>	$\bar{X}$	<b>S</b>		
Emekli	52	3,12	0,88		
Memur	72	2,78	0,74		
Özel Sektör Çalışanı	25	2,76	0,90		
Ev Hanımı	96	3,03	0,89		,091
Öğrenci	37	2,87	0,91	,772	
İşçi	59	3,10	0,89		
Serbest Meslek	17	3,26	0,90		
Esnaf/ Tüccar	44	3,17	0,82		

Katılımcıların yaş aralıklarına göre kültürleşme durumları incelendiğinde gruplar arasında gruplar arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar bulunamamıştır ( $p=0,187 > 0,05$ ).

Katılımcıların eğitim düzeylerine göre kültürleşme durumları incelendiğinde gruplar arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. İlköğretim düzeyi eğitime sahip olan bireylerin kültürleşme durumlarıyla ön lisans eğitim düzeylerine sahip olan bireyler arasındaki farklılıklar istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur ( $p=0,006 < 0,05$ ). İlköğretim mezunu bireylerin lisans ve lisans üstü eğitime sahip bireylerden daha fazla kültürleşme gösterdiği görülmektedir.

Katılımcıların gelir durumlarına göre kültürleşme durumları incelendiğinde gruplar arasında anlamlı farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. 3001 ve üzeri gelir aralığına sahip kişilerin 500 ve altı ile 2001-2500 gelir aralığına sahip bireylerle,

arasındaki farklılık istatistiksel olarak anlamlıdır ( $p=0,000<0,05$ ). 3001 ve üzeri gelire sahip bireyler ez an kültürleşme düzeyine sahiptir.

Katılımcıların meslek durumlarına göre kültürleşme durumları incelendiğinde gruplar arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar bulunamamıştır ( $p=0,212>0,05$ ).

#### 4.1.3.4. Gıda neofobi ölçeğindeki ifadelere ilişkin bulgular

##### 4.1.3.4.1. Gıda neofobi ölçeğine ilişkin güvenlik analiz sonuçları

Araştırmaya katılan katılımcıların, gıda neofobi (yiyecekte yenilik korkusu) düzeylerini ölçmeyi amaçlayan ve Pliner ve Hobden tarafından geliştirilen on ifadeden oluşan Neofobi (yiyecekte yenilik korkusu) ölçeğine ait güvenilirlik analizi Tablo 4.23 'te gösterilmektedir.

Tablo 4. 23. Gıda neofobi (yiyecekte yenilik korkusu) ölçeğine ilişkin güvenlik analiz sonuçları

İfade sayısı	Cronbach's Alpha
10	0,971

Yapılan güvenilirlik analizi sonucuna göre, Cronbach's Alpha değeri 0,971 olarak bulunmuştur. Hesaplanan güvenilirlik analizi sonucunun 0,70 ve daha yüksek olması anketin güvenilir olduğunu göstermektedir (Büyüköztürk, 2016).

##### 4.1.3.4.2. Gıda neofobi ölçeğine ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri

Gıda Neofobi ölçeği katılımcıların ifadeleri, daha rahat ve hızlı bir şekilde cevaplayabilmeleri için 5'li Likert Ölçeğine çevrilerek kullanılmıştır. Kullanılan ölçekte bazı ifadeler katılımcıların yiyecekte yeniliğe açıklık düzeyini ve yiyecekte yenilik korkusu düzeylerini ölçmek için ters kodlama yöntemi kullanılarak analizden önce kodlanmıştır. Ölçekteki 1, 4, 6, 9 ve 10 numaralı ifadeler ters kodlanmıştır. Ölçekteki 1, 4, 6, 9 ve 10 numaralı ifadeler yiyecekte yeniliğe açıklık düzeyini 2, 3, 5, 7 ve 8 numaralı ifadeler ise yiyecekte yenilik korkusu düzeyini ölçmektedir. Neofobi ölçeğinde belirtilen her bir ifadeye ilişkin frekans ve yüzde dağılımları ile

aritmetik ortalama ve standart sapma değerlerine ait bulgular Tablo 4.24 'te verilmiştir

Tablo 4. 24. Gıda neofobi ölçeğine ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri

İfadeler		Katılma düzeyi *					X	S
		1	2	3	4	5		
Sürekli olarak yeni ve farklı yiyecekler denerim.	f	69	81	11	104	137	3,39	1,53
	%	17,2	20,1	2,7	25,9	34,1		
Yeni yiyecekler güvenmiyorum	f	64	89	5	119	125	3,37	1,50
	%	15,9	22,1	1,2	29,6	31,1		
Bir yiyeceğin içinde ne olduğunu bilmiyorsa, onu denemem	f	67	88	4	97	146	3,41	1,55
	%	16,7	21,9	1,0	24,1	36,3		
Farklı kültürlerden yiyecekleri severim.	f	42	143	9	165	43	3,05	1,26
	%	10,4	35,6	2,2	41,0	10,7		
Etnik yiyecekler tuhaf gözüktüğü için yemem	f	47	111	50	147	47	3,08	1,25
	%	11,7	27,6	12,4	36,6	11,7		
Sosyal etkinliklerde yeni yiyecekler denerim.	f	38	75	149	61	79	3,16	1,21
	%	9,5	18,7	37,1	15,2	19,7		
Daha önce yemediğim yiyecekleri yemekten korkarım	f	62	124	1	105	110	3,19	1,50
	%	15,4	30,8	0,2	26,1	27,4		
Yediğim yiyecekler konusunda çok seçiciyim	f	69	89	22	63	159	3,38	1,58
	%	17,2	22,1	5,5	15,7	39,6		
Yemek seçmem her şeyi yerim.	f	47	133	4	170	47	3,09	1,29
	%	11,7	33,1	1,0	42,3	11,7		
Farklı kültürlerden yiyecek sunan restoranlara gitmeyi severim	f	85	102	9	26	180	3,28	1,69
	%	21,1	25,4	2,2	6,5	44,8		

\*Kesinlikle katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Orta Düzeyde Katılıyorum, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle katılıyorum

Tablo 4.24.'te yer verilen neofobi ölçeğine ilişkin her bir ifadeye ilişkin ortalama değerlerin, orta düzeyde katılmayı ifade eden "3" ve üzerinde olduğu ve standart sapma değerlerinin ise 1,50 civarında olduğu görülmektedir. Bu durumda, hesaplanan ortalama değerlerinin katılımcıların neofobi ölçeğine ilişkin algılarının orta düzeyde olduğunu göstermektedir.

Gıda Neofobi ölçeğindeki ifadelere verilen yanıtlardan "Bir yiyeceğin içinde ne olduğunu bilmiyorsa, onu denemem" (3,41), "Sürekli olarak yeni ve

farklı yiyecekler denerim” (3,39), “Yediğim yiyecekler konusunda çok seçiciyim” (3,38), “Yeni yiyeceklere güvenmiyorum” (3,37), “Farklı kültürlerden yiyecek sunan restoranlara gitmeyi severim” (3,28), “Daha önce yemediğim yiyecekleri yemekten korkarım” (3,19), “Sosyal etkinliklerde yeni yiyecekler denerim” (3,16), ifadelerine katılımcıların yarısına yakın bir kısmı orta düzeyde katılım sağlamıştır.

Neofobi ölçeğindeki ifadeler katılım her ne kadar orta değerlerde olsa da, en düşük ortalama değere sahip ifadeler şu şekilde sıralanmaktadır; “Yemek seçmem her şeyi yerim” (3,09), “Etnik yiyecekler tuhaf gözüktüğü için yemem” (3,08), “Farklı kültürlerden yiyecekleri severim” (3,05).

#### 4.1.3.4.3. Gıda neofobi değerinin belirlenmesi

Gıda Neofobi aritmetik ve standart sapma değerleri, literatürde Gıda Neofobi skoru olarak da bilinmektedir. (Olabi vd., 2009; Flight vd., 2003) Gıda Neofobi skoru, kullanılan Likert Ölçek’le paralellik göstermektedir. Çalışmada 5’li Likert Ölçeği kullanıldığından dolayı skor aralığı 10 ile 50 arasındadır (Yiğit, 2018).

Gıda Neofobi skoru, üç başlık altında incelenmektedir. Buna göre;

- 10-18 değerleri arasında ise düşük neofobi,
- 19-31 arasında ise orta gıda neofobi
- 32-50 düzeyi ise yüksek gıda neofobi olarak nitelendirilmektedir (Yiğit, 2018).

Çalışmada elde edilen Gıda Neofobi değeri Tablo 4.25 ’te gösterilmektedir.

Tablo 4. 25. Katılımcıların ortalama gıda neofobi değeri

Aritmetik Ortalama	Standart Sapma Değerleri
32,42	1,289

Tablo 4.25 ’e göre çalışmaya katılan 402 katılımcının, gıda neofobi ölçeğine vermiş olduğu cevaplara göre gıda neofobi skoru 32,42’dir. Elde edilen bu verilere göre katılımcıların gıda neofobi sınıfında yüksek neofobi kategorisinde yer almaktadır.

#### 4.1.3.4.4. Katılımcıların gıda neofobi değerlerinin kategorilere göre dağılımı

Katılımcıların neofobi skoruna göre sınıflandırılması Tablo 4.26 ’da verilmiştir.

Tablo 4. 26. Katılımcıların gıda neofobi değerlerinin kategorilere göre dağılımı

Gıda Neofobi Değerleri	Frekans (n)	Yüzde (%)
0-18 değerleri arasında ise düşük neofobi	86	21,4
19-31 arasında ise orta derece neofobi	102	25,4
32-50 düzeyi ise yüksek neofobi	214	53,2
Toplam	402	100,0

Katılımcıların gıda neofobi skoru değerlerinin kategorilere göre dağılımı incelendiğinde katılımcıların %53,2'sinin yüksek, %25,4'ünün orta ve %21,4'ünün ise düşük neofobi kategorisinde yer aldığı görülmektedir.

#### 4.1.3.4.5. Gıda neofobi değerlerinin demografik özelliklere göre karşılaştırılması

Katılımcıların gıda neofobi değerlerinin cinsiyetlere göre farklılıklarını belirleyebilmek amacıyla yapılan bağımsız örneklem için *t* testi sonuçlarına Tablo 4.27 'de yer verilmiştir.

Tablo 4. 27. Katılımcıların gıda neofobi değerlerinin cinsiyetlere göre karşılaştırılması

	Cinsiyet	n	$\bar{X}$	s.s.	F	Sig	t	p
Neofobi	Erkek	200	32,6	1,27	0,709	0,400	0,306	0,760
	Kadın	202	32,2	13,08				

Kadın ve erkeklerin gıda neofobi skorlarını karşılaştırmak için yapılan *t* testi sonuçlarına göre kadın ve erkeklerin neofobi skorları arasında fark bulunamamıştır. ( $p=0,76>0,05$ ). Kadınların gıda neofobi skoru (32,2) erkeklerin neofobi skoru (32,6) birbiriyle aynıdır.

Katılımcıların gıda neofobisi değerlerinin yaş, eğitim durumu, gelir ve meslek durumlarına göre farklılıklarını belirleyebilmek amacıyla yapılan tek yönlü varyans analizi sonuçlarına 4.28 'de yer verilmiştir.



Tablo 4. 28. Katılımcıların gıda neofobi değerlerinin yaş, eğitim durumu, gelir ve meslek durumlarına göre karşılaştırılması

<b>Yaş</b>	<b>n</b>	$\bar{X}$	<b>S</b>	<b>F</b>	<b>p</b>
18-26	41	27,32	13,05		
27-35	58	31,41	12,08		
36-44	70	31,70	13,09		
45-53	131	31,71	12,74	4,99	0,000
54-62	57	33,81	12,62		
63 ve üzeri	45	40,06	11,51		
<b>Eğitim Düzeyi</b>	<b>n</b>	$\bar{X}$	<b>S</b>	<b>F</b>	<b>p</b>
İlköğretim	127	35,64	1,12		
Orta Öğretim	135	31,73	1,10		
Ön Lisans	72	31,64	1,42	3,932	0,004
Lisans	64	29,25	1,69		
Lisans Üstü	4	21,50	3,22		
<b>Gelir Durumu</b>	<b>n</b>	$\bar{X}$	<b>S</b>	<b>F</b>	<b>p</b>
500 TL ve altı	121	33,77	1,31		
501-1000 TL	12	30,91	0,97		
1001-1500 TL	28	33,07	1,25		
1501-2000 TL	32	32,59	1,23	0,499	0,809
2001-2500 TL	61	32,83	1,40		
2501-3000 TL	39	31,69	1,40		
3001 ve Üzeri	109	31,02	1,22		
<b>Meslek</b>	<b>n</b>	$\bar{X}$	<b>S</b>	<b>F</b>	<b>p</b>
Emekli	52	34,58	1,29		
Memur	72	31,26	1,25		
Özel Sektör Çalışanı	25	30,36	1,28		
Ev Hanımı	96	36,31	1,18		
Öğrenci	37	27,00	1,31	3,040	0,004
İşçi	59	31,96	1,31		
Serbest Meslek	17	33,70	1,19		
Esnaf/ Tüccar	44	29,40	1,33		

Katılımcıların yaş aralıklarına göre gıda neofobi skorları incelendiğinde gruplar arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. 63 ve üzeri yaş grubu bireylerin 18-26, 27-35, 36-44, 45-53 yaş grubu bireylerle arasındaki farklılıklar istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur. ( $p=0,00<0,05$ ). 63 yaş ve üzeri yaş grubu bireylerin gıda neofobi skoru (40,06), 54-62 yaş grubu bireylerin ise (33,81)'dir. Bu iki gurup yüksek gıda neofobi skoruna sahipken, 18-26 (27,32), 27-35 (31,41), 36-44 (31,70), 45-538 (31,71) gıda neofobi skoruna göre orta neofobi kategorisinde yer almaktadır.

Katılımcıların eğitim düzeylerine göre gıda neofobi skorları incelendiğinde gruplar arasında anlamlı farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. İlköğretim düzeyi eğitime sahip olan bireylerin gıda neofobi skoru ile ve lisans eğitim düzeylerine sahip olan bireyler arasındaki farklılıklar istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur ( $p=0,004<0,05$ ). İlköğretim düzeyine sahip bireylerin gıda neofobi skoru yüksekken (35,64) lisan ve lisans üstü eğitime sahip bireylerin gıda neofobi skoru orta düzeydedir (29,25 ve 21,50).

Katılımcıların gelir durumlarına göre gıda neofobi skorları incelendiğinde gruplar arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar bulunamamıştır ( $p=0,809>0,05$ ).

Meslek durumlarına göre katılımcıların gıda neofobi skorları incelendiğinde gruplar arasında anlamlı farklılıklar bulunmuştur. Öğrenci ile ev hanımlarının gıda neofobi skorları arasındaki farklılık istatistiksel olarak anlamlıdır ( $p=0,004<0,05$ ). Öğrenciler orta düzey gıda neofobi skoruna sahipken (27,00) ev hanımı bireyler yüksek gıda neofobi skoruna sahiptir (36,31).

#### **4.1.3.5. Gıda tutum ölçeğindeki ifadelerle ilişkin bulgular**

##### **4.1.3.5.1. Ölçeklerin geçerlik ve güvenilirliklerine ilişkin bilgiler**

Araştırmada kullanılan ölçeklerin geçerlik ve güvenilirliğine yönelik bilgiler Tablo 4.29 'da verilmiştir.

Tablo 4.29 'da verilen gıda tutum ölçeğine faktör analizi sonuçlarına göre, gıda tutum ölçeğinin ifadelerine faktör analizi yapıp yapılamayacağını kontrol etmek amacıyla Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) değerinden ve Bartlett testinden yararlanılmıştır. KMO testi faktör analizinin uygunluğunu gösteren bir indistir ve 0,5-1,0 arasında değerler kabul edilebilir olarak değerlendirilir (Altunışık, vd., 2012). KMO değeri 0.958 olduğundan ( $p>0.5$ ) örneklem büyüklüğünün yeterli olduğu ve Bartlett's testi Chi-Square değeri 14444,248 ve serbestlik derecesi 231 olup anlamlı ( $p=0.00$ ,  $p<0.05$ ) olarak bulunmuş ve ölçeğin faktör analizi uygulamak için uygun olduğu kabul edilmiştir.

Toplam açıklanan varyans a bakıldığında, ölçekte özdeğeri 1'den büyük 3 faktör görülmektedir. İlk faktör (özdeğeri 15,31) varyansın % 33,39 ünü açıklarken, ikinci faktör (özdeğeri 2,18) varyansın % 26,61'ini ve üçüncü faktör (özdeğeri 1,38)

varyansın % 25,86'sını açıklamaktadır. Faktör sayısına karar verirken, özdeğerler ve faktör yükleri dikkate alınırsa ölçeğin 3 faktörlü olduğu belirlenmiştir.

İfadelerin birinci faktör üzerindeki yükleri 0,880 ile 0,654 arasında, ikinci faktör üzerindeki yükleri 0,837 ile 0,679, üçüncü faktör yükleri 0,865 ile 0,780 arasındadır.



Tablo 4. 29. Gıda tutum ölçeğine ilişkin faktör analizi

	İfadeler	Faktörler*		
		1	2	3
1	Gürcü yemekleri yediğimde kendimi mutlu hissediyorum	0,880		
2	Gürcü yemekleri yemek beni tatmin eder.	0,846		
3	Gürcü yemeklerini yemek beni rahatlatır.	0,848		
4	Gürcü yemeklerini yeme düşüncesi beni heyecanlandırır.	0,862		
5	Gürcü yemekleri yemeye istekliyimdir.	0,782		
6	Gürcü yemekleri yemekten keyif alırım	0,778		
7	Gürcü yemeklerini yediğimde sakinleşirim	0,830		
8	Gürcü yemeklerinin hazırlanma yöntemlerini severim.	0,753		
9	Gürcü yemeklerinin servis ısınısını severim.	0,654		
10	Gürcü yemeklerini yerken sıkılıyorum.		0,739	
11	Gürcü yemeklerini yeme düşüncesi midemi bulandırır.		0,798	
12	Gürcü yemekleri yemek beni hasta ediyor		0,837	
13	Gürcü yemeği yeme düşüncesi beni rahatsız ediyor.		0,754	
14	Gürcü yemekleri yediğimde kendimi suçlu hissediyorum		0,819	
15	Gürcü yemekleri yediğimde halsiz hissediyorum.		0,810	
16	Gürcü yemeklerini yerken keyifsiz hissederim		0,679	
17	Gürcü yemekleri hafiftir.			0,865
18	Gürcü yemekleri besleyicidir.			0,849
19	Gürcü yemeği sağlıklıdır			0,829
20	Gürcü yemekleri güzel kokar.			0,818
21	Bu tür yemeklerin lezzetlidir.			0,806
22	Gürcü yemekleri yağsızdır			0,780
Özdeğer		15,31	2,18	1,38
Varyansı Açıklama Oranı (%)		33,39	26,61	25,86
Toplam Varyansı Açıklama Oranı			85,867	
Faktörlere İlişkin Güvenilirlik Düzeyi		0,973	0,970	0,977
Genel Güvenilirlik Düzeyi			0,769	

\*: 1.Faktör: olumlu tutum 2.Faktör: olumsuz tutum 3.Faktör: duygusal niteliklere yönelik tutum , Kaiser-Meyer-Olkin değeri (KMO) = 0,958; Bartlett's Testi:  $\chi^2 = 14444,248$ ;  $P = 0.000$

Tablo 4.29 'a göre, ilk 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 ve 9. ifadeler olumlu tutum, 10, 11, 12, 13, 14, 15 ve 16. ifadeler olumsuz tutum ve 17, 18, 19, 20, 21, ve 22. ifadeler ise duyusal özelliklere yönelik tutum boyutunu oluşturmaktadır.

Güvenilirlik katsayısı, 0 ile 1 arasında değerler alır ve bu değer 1'e yaklaştıkça güvenilirlik artar (Ural ve Kılıç, 2013). Gıda tutum ölçeğinin genel güvenilirlik katsayısı Cronbach's Alpha  $\alpha=0,769$  olarak hesaplanmış olup; olumlu tutum boyutu için Cronbach's Alpha  $\alpha=0,973$ , olumsuz tutum boyutu için Cronbach's Alpha  $\alpha=0,970$  ve duyusal özelliklere yönelik tutum boyutu için Cronbach's Alpha  $\alpha=0,977$  değerleri elde edilmiştir. Bu bulgulara göre, araştırmada veri toplama aracı olarak kullanılan anketlerin güvenilirlik düzeyinin yüksek olduğu söylenebilir.

#### **4.1.3.5.2. Gıda tutum ölçeğinin olumlu tutum boyutuna ilişkin aritmetik**

##### **ortalama ve standart sapma değerleri**

Gıda tutum ölçeğinin olumlu tutum boyutuna ilişkin belirtilen her bir ifadeye ilişkin frekans ve yüzde dağılımları ile aritmetik ortalama ve standart sapma değerlerine ait bulgular Tablo 4.30 'da yer verilmiştir.

Tablo 4.30 'da yer verilen olumlu boyutundaki her bir ifadeye ilişkin ortalama değerlerin orta düzeyde katılmayı ifade eden "3" ve çok katılmayı ifade eden "4" ün arasında; standart sapma değerlerinin ise 1 'e yakın olduğu saptanmıştır. Hesaplanan ortalamalar katılımcıların olumlu tutuma ilişkin görüşlerinin yüksek kabul edilebilecek değerin arasında olduğunu göstermekle birlikte; standart sapma değerlerine göre ise katılımcıların, olumlu tutumunu ölçen ifadelerle ilişkin görüşlerinin çok farklı dağılım göstermediği değerlendirilebilir.

Tablo 4. 30. Gıda tutum ölçeğinin olumlu tutum boyutuna ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri

İfadeler		Katılma düzeyi*					X	S
		1	2	3	4	5		
Gürcü yemekleri yediğimde kendimi mutlu hissediyorum	f	18	15	57	221	91	3,87	0,95
	%	4,5	3,7	14,2	55,0	22,6		
Gürcü yemeklerini yemek beni rahatlatır.	f	15	19	21	238	109	4,01	0,92
	%	3,7	4,7	5,2	59,2	27,1		
Gürcü yemekleri yemeye istekliyimdir.	f	17	11	34	235	105	3,99	0,91
	%	4,2	2,7	8,5	58,5	26,1		
Gürcü yemeklerini yediğimde sakinleşirim	f	15	15	44	220	108	3,97	0,92
	%	3,7	3,7	10,9	54,7	26,9		
Gürcü yemeklerinin servis ısısını severim.	f	16	22	8	229	127	4,06	0,95
	%	4,0	5,5	2,0	57,0	31,6		
Gürcü yemekleri yemek beni tatmin eder.	f	16	15	46	230	95	3,92	0,92
	%	4,0	3,7	11,4	57,2	23,6		
Gürcü yemeklerini yeme düşüncesi beni heyecanlandırır.	f	16	22	54	217	93	3,86	0,96
	%	4,0	5,5	13,4	54,0	23,1		
Gürcü yemekleri yemekten keyif alırım	f	18	14	31	226	113	4,00	0,95
	%	4,5	3,5	7,7	56,2	28,1		
Gürcü yemeklerinin hazırlanma yöntemlerini severim.	f	13	28	28	207	126	4,00	0,97
	%	3,2	7,0	7,0	51,5	31,3		

\*Kesinlikle katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Orta Düzeyde Katılıyorum, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle katılıyorum

Tablo 4.30 'a göre, olumlu tutum ilişkin en yüksek ortalama değeri, (4,01) "Gürcü yemeklerini yemek beni rahatlatır" ifadesine aittir. (4,00), "Gürcü yemekleri yemekten keyif alırım" (4,00) "Gürcü yemeklerinin hazırlanma yöntemlerini severim" (3,99) "Gürcü yemekleri yemeye istekliyimdir" (3,97) "Gürcü yemeklerini yediğimde sakinleşirim" (3,92) "Gürcü yemekleri yemek beni tatmin eder" ifadelerine ilişkin ortalamalar ortalama değerler orta değer üstündedir. Olumlu tutum boyutuna ilişkin en düşük ortalama değere, sahip ifadeler; (3,87) "Gürcü yemekleri yediğimde kendimi mutlu hissediyorum" ve (3,86) "Gürcü yemeklerini yeme düşüncesi beni heyecanlandırır" diğer ifadelere göre daha düşük ortalamaya sahip olsa da orta değer üstündedir. Katılımcıların Gürcü yemeklerine karşı olumlu tutumları ortalamanın üzerinde olup yüksektir. Tablo 4.31. incelendiğinde katılımcıların genel olarak Gürcü mutfağını olumlu değerlendirip beğendiği söylenebilir.

#### 4.1.3.5.3. Gıda tutum ölçeğinin olumsuz tutum boyutuna ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri

Gıda tutum ölçeğinin olumsuz tutum boyutuna ilişkin belirtilen her bir ifadeye ilişkin frekans ve yüzde dağılımları ile aritmetik ortalama ve standart sapma değerlerine ait bulgular Tablo 4.31 'de verilmiştir.

Tablo 4.31 'de yer verilen olumsuz boyutundaki her bir ifadeye ilişkin ortalama değerlerin katılmıyorum ifadesi olan 2 ye yakın; standart sapma değerlerinin ise 1'e yakın olduğu görülmektedir. Hesaplanan ortalamalar katılımcıların olumsuz tutuma ilişkin görüşlerinin düşük kabul edilebilecek değer de olduğunu göstermekle birlikte; standart sapma değerlerine göre ise katılımcıların, olumsuz tutumunu ölçen ifadelerle ilişkin görüşlerinin çok farklı dağılım göstermediği değerlendirilebilir.

Tablo 4. 31. Gıda tutum ölçeğinin olumsuz tutum boyutuna ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri

İfadeler		Katılma düzeyi*					X	S
		1	2	3	4	5		
Gürcü yemekleri yerken keyifsiz hissederim.	f	137	238	3	17	7	<b>1,80</b>	<b>0,79</b>
	%	59,2	34,1	0,7	4,2	1,7		
Gürcü yemeklerini yerken sıkılıyorum.	f	138	234	3	18	9	<b>1,82</b>	<b>0,83</b>
	%	34,3	58,2	0,7	4,5	2,2		
Gürcü yemeklerini yeme düşüncesi midemi bulandırır.	f	151	224	5	10	12	<b>1,77</b>	<b>0,84</b>
	%	37,6	55,7	1,2	2,5	3,0		
Gürcü yemekleri yemek beni hasta ediyor	f	167	210	6	14	5	<b>1,70</b>	<b>0,77</b>
	%	41,5	52,2	1,5	3,5	1,2		
Gürcü yemeği yeme düşüncesi beni rahatsız ediyor.	f	168	203	6	16	9	<b>1,74</b>	<b>0,85</b>
	%	41,8	50,5	1,5	4,0	2,2		
Gürcü yemekleri yediğimde kendimi suçlu hissediyorum	f	164	216	3	10	9	<b>1,71</b>	<b>0,79</b>
	%	40,8	53,7	0,7	2,5	2,2		
Gürcü yemekleri yediğimde halsiz hissediyorum.	f	156	218	3	17	8	<b>1,76</b>	<b>0,83</b>
	%	38,8	54,2	0,7	4,2	2,0		

\*Kesinlikle katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Orta Düzeyde Katılıyorum, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle katılmıyorum

Tablo 4.31 'e göre, olumsuz tutum ilişkin en yüksek ortalama değer (1,82), "Gürcü yemeklerini yerken sıkılıyorum", "Gürcü yemekleri yerken keyifsiz hissederim" (1,80) "Gürcü yemeklerini yeme düşüncesi midemi bulandırır" (1,77), "Gürcü yemekleri yediğimde halsiz hissediyorum" (1,76), "Gürcü yemeği yeme düşüncesi beni rahatsız ediyor" (1,74) ifadelerinde ortalama değer yüksektir. Olumsuz tutum

boyutuna ilişkin en düşük ortalamaya sahip ifadeler; “Gürcü yemekleri yemek beni hasta ediyor” (1,71), “Gürcü yemekleri yediğimde kendimi suçlu hissediyorum” (1,70)’dir. Katılımcıların Gürcü mutfağına karşı yönlendirilen olumsuz ifadelerin yer aldığı olumsuz tutum boyutunda ortalamaları çok düşüktür. Katılımcıların Gürcü mutfağına karşı yönlendirilen bu ifadelere katılmadığı ve Gürcü yemeklerine karşı olumlu tutum sergilediği saptanmıştır.

#### 4.1.3.5.4. Gıda tutum ölçeğinin duysal özelliklere yönelik tutum boyutuna ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri

Gıda tutum ölçeğinin duysal özelliklere yönelik tutum boyutuna ilişkin belirtilen her bir ifadeye ilişkin frekans ve yüzde dağılımları ile aritmetik ortalama ve standart sapma değerlerine ait bulgular Tablo 4.33’de verilmiştir.

Tablo 4.32.’de yer verilen duysal özelliklere yönelik tutum boyutundaki her bir ifadeye ilişkin ortalama değerlerin çok katılmayı ifade eden “4”ün üzerinde; standart sapma değerlerinin ise 1’e yakın olduğu belirlenmiştir. Hesaplanan ortalama değerlerin duysal özelliklere yönelik tutum boyutuna ilişkin görüşlerinin yüksek kabul edilebilecek değer de olduğunu göstermekle birlikte; standart sapma değerlerine göre ise katılımcıların, duysal özelliklere yönelik tutumu ölçen ifadelerle ilişkin görüşlerinin çok farklı dağılım göstermediği de değerlendirilebilir.

Tablo 4. 32. Gıda tutum ölçeğinin duysal özelliklere yönelik tutum boyutuna ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri

İfadeler		Katılma düzeyi*					X	S
		1	2	3	4	5		
Gürcü yemekleri hafiftir.	f	10	10	9	168	205	4,36	0,85
	%	2,5	2,5	2,2	41,8	51,0		
Gürcü yemekleri besleyicidir.	f	7	16	13	159	207	4,35	0,86
	%	1,7	4,0	3,2	36,6	51,5		
Gürcü yemeği sağlıklıdır	f	9	14	6	163	210	4,37	0,86
	%	2,2	3,5	1,5	40,5	52,2		
Gürcü yemekleri güzel kokar.	f	14	14	4	165	205	4,32	0,93
	%	3,5	3,5	1,0	41,0	51,0		
Bu tür yemeklerin lezzetlidir.	f	15	13	2	161	211	4,34	0,93
	%	3,7	3,2	0,5	40,0	52,5		
Gürcü yemekleri yağsızdır	f	9	12	7	164	210	4,37	0,84
	%	2,2	3,0	1,7	40,8	52,2		

\*Kesinlikle katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Orta Düzeyde Katılıyorum, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle katılmıyorum



Tablo 4.32 'ye göre, duyuşal özelliklere yönelik tutum boyutuna ilişkin ifadelerin ortalama değerleri incelendiğinde; "Gürcü yemeği sağlıklıdır" (4,37), "Gürcü yemekleri yağsızdır" (4,37), "Gürcü yemekleri hafiftir" (4,36), "Gürcü yemekleri besleyicidir" (4,35), "Bu tür yemeklerin lezzetlidir" (4,34), "Gürcü yemekleri güzel kokar" (4,32), ifadelerin ortalama değerlerinin yüksek olduğu saptanmıştır. Katılımcılara yemeğin duyuşal niteliklerine ilişkin yönlendirilen duyuşal özelliklere yönelik tutum boyutuna ilişkin ifadelere katılım oranı yüksektir. Gürcü yemeklerinin duyuşal özelliklerine yönelik katılımcılara yönlendirilen ifadelerin yer aldığı duyuşal özelliklerine yönelik boyutuna katılımcıların olumlu görüş bildirdiği ve genel olarak Gürcü yemeklerini beğendiği söylenebilir.

#### 4.1.3.5.5. Gıda tutum ölçeğinin alt boyutlarının demografik özelliklere göre karşılaştırılması

Katılımcıların Gıda tutum ölçeğinin boyutlarının cinsiyetlere göre farklılıklarını belirleyebilmek amacıyla yapılan bağımsız örneklemler için *t* testi sonuçlarına Tablo 4.33 'te yer verilmiştir.

Tablo 4. 33. Gıda tutum ölçeğinin boyutlarının cinsiyetlere göre karşılaştırılması

Gıda tutum boyutları	Cinsiyet	n	$\bar{X}$	S	T	p
Olumlu Tutum	Erkek	200	4,00	0,79	,930	0,191
	Kadın	202	3,93	0,91		
Olumsuz tutum	Erkek	200	2,08	0,52	,185	0,853
	Kadın	202	2,07	0,63		
Duyuşal Özelliklere Yönelik Tutum	Erkek	200	4,40	0,78	1,167	0,173
	Kadın	202	4,30	0,88		

Gıda tutum ölçeğinin olumlu tutum boyutunda ( $p=0,191$ ;  $p>0,05$ ), olumsuz tutum boyutunda ( $p=0,068$ ;  $p>0,05$ ), ve duyuşal özelliklere karşı tutum boyutunda ( $p=0,173$ ;  $p>0,05$ ), katılımcıların cinsiyetlerine göre istatistiksel olarak anlamlı farklılığın olmadığı belirlenmiştir.

Katılımcıların gıda tutum ölçeğinin boyutlarının yaş, aralıklarına göre farklılıklarını belirleyebilmek amacıyla yapılan tek yönlü varyans analizi sonuçları Tablo 4.34 'te verilmiştir.

Tablo 4. 34. Gıda tutum ölçeğinin boyutlarının yaş, aralıklarına göre karşılaştırılması

Gıda tutum boyutları	Yaş	n	$\bar{X}$	s.s	F	p
Olumlu tutum	18-26	41	3,62	1,24	2,191	0,054
	27-35	58	3,89	0,80		
	36-44	70	3,93	0,84		
	45-53	131	4,02	0,74		
	54-62	57	4,04	0,77		
	63ve üzeri	45	4,17	0,84		
Olumsuz tutum	18-26	41	2,25	0,70	2,542	0,028
	27-35	58	2,16	0,45		
	36-44	70	2,14	0,58		
	45-53	131	2,07	0,53		
	54-62	57	1,93	0,56		
	63ve üzeri	45	1,92	0,69		
Duyusal özelliklere yönelik tutum	18-26	41	4,01	1,03	1,568	0,168
	27-35	58	4,41	0,81		
	36-44	70	4,38	0,87		
	45-53	131	4,38	0,79		
	54-62	57	4,40	0,78		
	63ve üzeri	45	4,39	0,73		

Katılımcıların yaş aralıklarına göre; gıda tutum ölçeğinin olumlu tutum boyutunda ( $p=0,054$ ;  $p>0,05$ ) ve duyuşal özelliklere karşı tutum boyutunda ( $p=0,168$ ;  $p>0,05$ ), katılımcıların yaş dağılımlarına göre istatistiksel olarak anlamlı bir farkın olmadığı saptanmıştır. Buna karşın olumsuz tutum boyutunda 63 yaş üzeri bireylerin (1,92), 18-26 yaş grubu bireyler (2,25) ve 27-35 (2,16) yaş grubu bireylerle arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark belirlenmiştir ( $p=0,028$ ;  $p<0,05$ ).

Katılımcıların gıda tutum ölçeğinin boyutlarının eğitim durumlarına göre farklılıklarını belirleyebilmek amacıyla yapılan tek yönlü varyans analizi sonuçları Tablo 4.35 'te verilmiştir.

Tablo 4. 35. Gıda tutum ölçeğinin boyutlarının eğitim durumlarına göre karşılaştırılması.

Gıda tutum boyutları	Eğitim	n	$\bar{X}$	s.s	F	p
Olumlu tutum	İlköğretim	127	4,09	0,87	1,796	0,129
	Ortaöğretim	135	3,93	0,82		
	Ön lisans	72	3,99	0,71		
	Lisans	64	3,75	0,99		
	Lisansüstü	4	3,86	0,10		
Olumsuz tutum	İlköğretim	127	1,96	0,64	2,920	0,021
	Ortaöğretim	135	2,08	0,50		
	Ön lisans	72	2,13	0,46		
	Lisans	64	2,25	0,70		
	Lisansüstü	4	2,15	0,27		
Duyusal özelliklere yönelik tutum	İlköğretim	127	4,37	0,84	0,765	0,054
	Ortaöğretim	135	4,38	0,86		
	Ön lisans	72	4,39	0,68		
	Lisans	64	4,19	0,92		
	Lisansüstü	4	4,50	0,57		

Tablo 4.35 'e göre, gıda tutum ölçeğinin olumlu tutum boyutunda ( $p=0,129$ ;  $p>0,05$ ) ve duysal özelliklere karşı tutum boyutunda ( $p=0,0548$ ;  $p>0,05$ ), katılımcıların eğitim düzeylerine göre anlamlı farklılıklar bulunamamıştır.

Olumsuz tutum boyutunda ilköğretim düzeyi eğitime (1,96) ile lisans eğitime sahip bireyler (2,25) arasındaki farklılıklar istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur ( $p=0,021$ ;  $p<0,05$ ).

Katılımcıların gıda tutum ölçeğinin boyutlarının gelir durumlarına göre farklılıklarını belirleyebilmek amacıyla yapılan tek yönlü varyans analizi sonuçlarına Tablo 4.36 'da yer verilmiştir.

Tablo 4. 36. Gıda tutum ölçeğinin boyutlarının gelir durumlarına göre karşılaştırılması

Gıda tutum boyutları	Gelir durumu	n	$\bar{X}$	S	F	p
Olumlu tutum	500 ve altı	121	3,81	1,07	2,336	,031
	501-1000	12	4,07	0,65		
	1001-1500	28	4,18	0,54		
	1501-2000	32	3,85	0,86		
	2001-2500	61	4,19	0,82		
	2501-3000	39	4,17	0,55		
	3001 ve üzeri	109	3,90	0,71		
	500 ve altı	121	2,1	0,719		
Olumsuz tutum	501-1000	12	1,94	0,57	2,359	,030
	1001-1500	28	2,00	0,34		
	1501-2000	32	2,1	0,63		
	2001-2500	61	1,89	0,45		
	2501-3000	39	1,97	0,37		
	3001 ve üzeri	109	2,19	0,54		
	500 ve altı	121	4,19	1,07		
	501-1000	12	4,62	0,65		
Duyusal özelliklere yönelik tutum	1001-1500	28	4,49	0,54	2,131	,049
	1501-2000	32	4,23	0,86		
	2001-2500	61	4,45	0,82		
	2501-3000	39	4,64	0,55		
	3001 ve üzeri	109	4,34	0,71		
	500 ve altı	121	4,19	1,07		

Duyusal özelliklere yönelik tutum boyutunda 500 ve altı (4,19) gelir aralığına sahip bireyler ile 2501-3000 (4,64) gelir aralığına sahip bireyler arasındaki farklılıklar istatistiksel olarak anlamlıdır.

Katılımcıların gıda tutum ölçeğinin boyutlarının mesleklerine göre farklılıklarını belirleyebilmek amacıyla yapılan tek yönlü varyans analizi sonuçlarına Tablo 4.37 'de yer verilmiştir.

Tablo 4. 37. Gıda tutum ölçeğinin boyutlarının mesleklerine göre karşılaştırılması

Gıda tutum boyutları	Meslek	n	$\bar{X}$	S	F	p
Olumlu tutum	Emekli	52	4,10	0,66	1,852	,076
	Memur	72	3,93	0,75		
	Özel sektör çalışanı	25	4,15	0,62		
	Ev hanımı	96	3,88	1,00		
	Öğrenci	37	3,70	1,14		
	İşçi	59	4,05	0,82		
	Serbest meslek	17	3,64	0,81		
	Esnaf	44	4,18	0,62		
	Emekli	52	1,97	0,53		
Olumsuz tutum	Memur	72	2,22	0,57	1,845	,077
	Özel sektör çalışanı	25	2,03	0,48		
	Ev hanımı	96	2,08	0,69		
	Öğrenci	37	2,21	0,71		
	İşçi	59	2,09	0,47		
	Serbest meslek	17	1,99	0,37		
	Esnaf	44	1,90	0,43		
	Emekli	52	4,48	0,68		
	Memur	72	4,27	0,76		
Duyusal özelliklere yönelik tutum	Özel sektör çalışanı	25	4,62	0,67	1,981	,057
	Ev hanımı	96	4,27	0,97		
	Öğrenci	37	4,05	0,97		
	İşçi	59	4,33	0,86		
	Serbest meslek	17	4,49	0,99		
	Esnaf	44	4,57	0,48		

Gıda tutum ölçeğinin olumlu tutum boyutunda ( $p=,076$ ;  $p>0,05$ ), olumsuz tutum boyutunda ( $p=0,057$ ;  $p>0,05$ ), duyusal özelliklere karşı tutum boyutunda ( $p=0,057$ ;  $p>0,05$ ), katılımcıların mesleklerine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olmadığı belirlenmiştir.

#### 4.1.3.6. Ölçekler arasındaki ilişkiye yönelik bulgular

Ölçekler arasındaki ilişkiyi ölçmek için korelasyon analizi yapılmıştır. Korelasyon katsayısının mutlak değeri olarak, “1,00-0,70” arasında olması yüksek, “0,70-0,30” arasında olması orta, “0,30-0,00” arasında olması ise düşük düzeyde bir ilişki olarak tanımlanabilir (Büyüköztürk, 2016).

#### 4.1.3.6.1. Kültürel açıklık ve gıda tutum ölçeğine ilişkin bulgular

Kültürel açıklık ve gıda tutum boyutları arasındaki ilişkiyi belirlemek üzere yapılan korelasyon analizi sonuçları Tablo 4.38 'de verilmiştir.

Tablo 4. 38. Kültürel açıklık ve gıda tutum ölçeğine ilişkin bulgular

	<b>Boyutlar</b>	<b>n</b>	<b>r</b>	<b>p</b>
Kültürel açıklık	Olumlu tutum	402	0,208	0,000
	Olumsuz tutum	402	-0,154	0,000
	Duyusal özelliklere yönelik tutum	402	0,076	0,128

Tablo 4.38 'e göre Kültürel açıklık ölçeği ile gıda tutum ölçeğinin olumlu boyutu arasında ( $r=0,208$ ) düşük kuvvette istatistiksel açıdan  $p<0,05$  düzeyinde pozitif yönde anlamlı bir ilişki saptanmıştır. Bu bulgulara göre H1a hipotezi desteklenmiştir.

Kültürel açıklık ölçeği ile gıda tutum ölçeğinin olumsuz boyutu arasında ( $r=-0,154$ ) düşük kuvvette istatistiksel açıdan  $p<0,05$  düzeyinde negatif yönde anlamlı bir ilişki saptanmıştır. Bu bulgulara göre H1b hipotezi desteklenmiştir.

Kültürel açıklık ölçeği ile gıda tutum ölçeğinin duyusal özellik yönelik tutum boyutu arasında ( $r=0,076$ ) istatistiksel açıdan  $p>0,05$  anlamlı bir ilişki saptanamamıştır. Bu bulgulara göre H1c hipotezi desteklenmemiştir.

Bu bulgulara göre katılımcıların kültürel açıklık düzeylerinin artması Gürcü mutfağına karşı olumlu görüşü arttırırken, olumsuz görüşün düşük olmasına sebep olmuştur.

#### 4.1.3.6.2. Kültürleşme ve gıda tutum ölçeğine ilişkin bulgular

Kültürleşme ve gıda tutum boyutları arasındaki ilişkiyi belirlemek için yapılan korelasyon analizi sonuçları Tablo 4.39 'da verilmiştir.

Tablo 4. 39. Kültürleşme ve gıda tutum ölçeğine ilişkin bulgular

	<b>Boyutlar</b>	<b>n</b>	<b>r</b>	<b>p</b>
Kültürleşme	Olumlu tutum	402	0,267	0,000
	Olumsuz tutum	402	0,358	0,000
	Duyusal özelliklere yönelik tutum	402	0,256	0,000

Tablo 4.39 'a göre kültürleşme ölçeği ile gıda tutum ölçeğinin olumlu boyutu arasında ( $r=0,267$ ) düşük kuvvette istatistiksel açıdan  $p<0,01$  düzeyinde pozitif yönde anlamlı bir ilişki saptanmıştır. Bu bulgulara göre H2a hipotezi desteklenmiştir.

Kültürleşme ölçeği ile gıda tutum ölçeğinin olumsuz boyutu arasında ( $r=0,308$ ) orta kuvvette istatistiksel açıdan  $p<0,01$  düzeyinde negatif yönde anlamlı bir ilişki saptanmıştır. Bu bulgulara göre H2 b hipotezi desteklenmiştir.

Kültürleşme ölçeği ile gıda tutum ölçeğinin duyuşal özelliklere yönelik tutum boyutu arasında ( $r=0,256$ ) düşük kuvvette istatistiksel açıdan  $p<0,01$  düzeyinde pozitif yönde anlamlı bir ilişki saptanmıştır. Bu bulgulara göre H2c hipotezi desteklenmiştir.

Bu bulgulara göre kültürleşme seviyesinin yükselmesi Gürcü mutfağına karşı olumlu görüşü arttırmaktadır.

#### 4.1.3.6.3. Gıda neofobi ve gıda tutum ölçeğine ilişkin bulgular

Gıda neofobi ve gıda tutum boyutları arasındaki ilişkiyi belirlemek için yapılan korelasyon analizi sonuçlarına Tablo 4.40 'ta yer verilmiştir.

Tablo 4. 40. Gıda neofobi ve gıda tutum ölçeğine ilişkin bulgular

	Boyutlar	n	r	p
Gıda neofobi	Olumlu tutum	402	-0,013	0,39
	Olumsuz tutum	402	-0,011	0,41
	Duyusal özelliklerine yönelik tutum	402	-0,001	0,49

Neofobi ölçeği ile gıda tutum ölçeğinin olumlu tutum boyutu arasında ( $r=0,013$ ) istatistiksel açıdan  $p>0,05$  anlamlı bir ilişki saptanamamıştır. Bu bulgulara göre H3a hipotezi desteklenmemiştir.

Neofobi ölçeği ile gıda tutum ölçeğinin olumsuz boyutu arasında ( $r=0,000$ ) istatistiksel açıdan  $p>0,05$  anlamlı bir ilişki saptanamamıştır. Bu bulgulara göre H3b hipotezi desteklenmemiştir.

Neofobi ölçeği ile gıda tutum ölçeğinin duyuşal özelliklerine yönelik tutum boyutu arasında ( $r=-0,001$ ) istatistiksel açıdan  $p>0,05$  anlamlı bir ilişki saptanamamıştır. Bu bulgulara göre H3c hipotezi desteklenmemiştir.

Bu bulgulara göre katılımcıların Gürcü mutfağına yönelik görüşleri ile gıda neofobi değeri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki bulunamamıştır.





## BEŞİNCİ BÖLÜM

### 5.1. SONUÇ ve TARTIŞMA

Endüstrileşmiş ve standartlaşmış tüketim yapısına karşın geleneksel gıda tüketiminde sağlık, çevresel etki, kültürel ve sosyal aidiyet gibi etkenlerle görülen artışın gelecekte de devam etmesi öngörülmektedir. Tüketicilerin geleneksel gıdalara ilişkin algılarının yanı sıra bu ürünlerin tüketimini etkileyen faktörlerin belirlenmesi ise pazarın gelişmesi açısından önemli veriler sağlamaktadır (Başaran,2016).

Tüketicilerin geleneksel gıdaları organik, doğal, sağlıklı, çevre dostu, besleyici gibi gıda tüketimi açısından birincil öncelikli niteliklerle tanımlaması bu ürünlere karşı olan tüketim eğilimini artırmaktadır. Orijin bölgesinin dışında üretilmesinin ve içeriğinin değiştirilmesinin kalitesini bozacağı yönündeki ağırlıklı görüş ise geleneksel ürünlerin coğrafi ve kültürel aidiyet algısını göstermesi açısından önemlidir. Bunlarla birlikte, geleneksel gıdaların coğrafi işaret ve markalaşma ile kalite ve koruma güvencesine alınmasının tüketime olumlu etkisinin olacağı da açıktır. Diğer yandan geleneksel ürün tüketiminde bilinç düzeyi oldukça önemlidir ve geleneksel ürün tüketimine yönelik bilinçlendirme çalışmaları etnik gıda tüketimini olumlu yönde artıracaktır (Başaran,2016).

Görüşmelerden elde edilen bilgilere göre Gürcü yemek kültürü özellikle belirli sebze ve meyvelerin tüketimine dayalı bir yeme içme kültürüdür. Ağırlıklı olarak sebze tüketme tarzına dayalı olan mutfak kültüründe et gruplarından tavuk eti yaygın kullanılmaktadır.

Geleneksel mutfak kültürünü yaşatmaya devam eden Gürcüler yemeklerinin hala orijinal isimlerini kullanmaktadırlar. Geleneksel yemeklerin hazırlanmasında geçmişten günümüze kadar çok fazla değişiklik olmamıştır. Geleneksel Gürcü yemekleri aynı şekilde hazırlanarak servis edilmektedir. Sofra düzenlerinde ve

yenilen öğün sayısında değişimler olsa da mutfakta kullanılan gıda maddelerinde değişiklikler olmamıştır.

Gürcü mutfağında mısır, fasulye, pırasa, sarımsak, ceviz, kinzi( kişniş) önemli bir yere sahiptir ve bu malzemeler bolca kullanılmaktadır.

Gürcü mutfağını diğer mutfaklardan ayıran en önemli unsur yemeklerde kullanılan yağın cevizin ezilmesiyle elde edilmesi ve ezilen ceviz parçalarının yemeğe eklenmesidir. Her yemek için taze olarak cevizin ezilerek içine kinzi sarımsak, pırasa, ve maydanoz eklenerek hazırlanan sos Gürcü yemeklerine asıl lezzetini katar.

Mısır ekmeği günümüzde de tüketilmeye devam ediliyor olsa da pileki denen bir kap içinde pişirilen cadi ekmeğinin yapımı ve tüketimi azalmıştır.. Mısır ekmeğini genellikle sıcak ve taze olarak tüketilir.

402 kişinin katılımıyla gerçekleştirilen çalışmaya 200 erkek ve 202 kadın katılmıştır. Katılımcıların çoğunluğunu 45-53 yaş gurubu, ilk ve orta öğretim eğitim düzeyine sahip, 500 ve altı ve 3001 ve üzeri gelir aralığına sahip, ev hanımı ve memur, meslek grubuna mensup, kişiler oluşturmaktadır.

Demografik özelliklere göre Gürcü mutfağına karşı tutum incelendiğinde Gürcü yemeklerine karşı değerlendirme olumlu görüş bildiren grubun 45-53 yaş grubu, ilköğretim düzeyine sahip, ortalama gelir aralığına sahip, emekli ve esnaf mesleğine mensup kişilerin Gürcü mutfağına karşı görüşleri olumlu yönde, genç, yüksek eğitim ve gelire sahip kişiler ve öğrencilerin çoğu Gürcü mutfağına karşı olumsuz görüş bildirmişlerdir. Gürcü mutfağının duysal özelliklerine yönelik değerlendirmede katılımcıların yaklaşık %85'inin görüşü olumlu yöndedir.

Çalışmaya katılan kişilerin kültürleşme seviyeleri incelendiğinde katılımcıların %57'si az, %8'i orta ve %36'sı ise yüksek kültürleşme düzeyine sahiptir. Katılımcıların kültürleşme düzeyi yaş aralıklarına ve eğitim seviyesine göre farklılık gösterirken katılımcıların kültürleşme düzeylerinin gelir düzeyleri ve meslek gruplarına göre farklılık göstermemektedir. Kadın ve erkek katılımcıların kültürleşme seviyesi aynıdır. Jamal, (1998) daha fazla kültürleşme düzeyine sahip kişileri genç, yüksek öğrenim görmüş ve yüksek gelire sahip kişiler olarak

tanımlarken çalışmanın bulguları (Jamal, 1998) aksine 45-53 ve 63 ve üzeri yaş grubu, ilk ve orta öğretim eğitim seviyesine sahip, 2001-3000 arası gelire sahip, serbest meslek mensuplarının ve ev hanımı bireylerin olduğu görülmektedir. Kültürleşme ve gıda tutumunun arasındaki ilişki incelendiğinde kültürleşme düzeyi yüksek katılımcıların az olan katılımcılara göre daha olumlu görüş bildirmişlerdir. Katılımcıların yemeklerin duyuşsal özelliklerine yönelik görüşleri genel anlamıyla olumlu yönde olmasına karşın kültürleşme seviyesiyle ilişkisi bulunamamıştır. Kültürleşme ve olumsuz tutumun negatif yönde korelasyon gösterdiği ve daha fazla kültürleşmiş kişilerin olumsuz tutum ifadelerine katılmazken daha az kültürleşme düzeyine sahip kişilerin ise olumsuz ifadelerle daha fazla katılım sağladığı saptanmıştır. Bulunan bu sonuçlar diğer çalışmalarda ki kültürleşme ve etnik gıda tüketimi arasındaki ilişkiyi doğrulamaktadır (Kim ve Chan, 2004; Lee vd., 1999; Park vd., 2003).

Çalışmaya katılan kişilerinin %49 yüksek kültürel açıklık düzeyine sahip kişilerden oluşmaktadır. Katılımcıların cinsiyetleri ile kültürel açıklık seviyeleri arasında farklılık bulunamamıştır. Katılımcıların kültürel açıklık düzeyleri yaş guruplarına, eğitim seviyesine ve gelir durumlarına göre farklılık göstermektedir. Genç kişilerin kültürel açıklık düzeyleri yüksekken 63 yaş ve üzeri katılımcıların kültürel açıklık düzeyleri düşüktür. Yüksek eğitime sahip kişiler eğitim seviyesi düşük bireylere göre daha fazla kültürel açıklık düzeyine sahiptir. Gelir durumu yükseldikçe kültürel açıklık düzeyi artış göstermektedir. Çalışmaya katılan kişilerin kültürel açıklık profilleri incelendiğinde 18-44 yaş aralığına sahip, yüksek eğitime, 2001-3000 gelir aralığına sahip serbest meslek, işçi ve öğrenci meslek grubuna mensup bireylerin olduğu söylenebilir. Kültürel açıklık seviyesi yüksek bireylerin Gürcü mutfağına karşı görüşleri olumlu yönde olmasına karşın kültürleşme seviyesin Gürcü yemeklerinin duyuşsal özelliklerine karşı katılımcılar farklı görüş bildirmemişlerdir ve genel orak duyuşsal özelliklere karşı görüşleri olumlu yöndedir. Gürcü mutfağına karşı olumsuz tutum ve kültürel açıklık seviyesi arasında negatif yönlü ilişki bulunmaktadır. Kişinin kültürel açıklık seviyesi arttıkça Gürcü mutfağına karşı olumsuz görüşleri azalmaktadır.

Katılımcıların gıda neofobi skorları incelendiğinde % 53,2'si yüksek, %25,4'ü orta ve %21,4'ü düşük gıda neofobi skoru gösterdiği görülmektedir.

Katılımcıların cinsiyetleriyle gıda neofobi skorları arasında farklılık bulunamamıştır. Çalışmanın bulgularına göre yüksek gıda neofobi skoru gösteren grup 54 yaş üzeri, düşük eğitim ve gelire sahip, serbest meslek mensubu ve ev hanımı olan bireylerden oluşmaktadır. Bu profil (Lahteenmaki ve Arvola, 2001) yaptığı çalışmada neofobik bireyleri tanımlayan profille benzerlik göstermektedir. Yeni yiyeceklere karşı korkuyu ifade eden gıda neofobi ile etnik gıda tüketimi arasında negatif ilişki vardır. Verbeke & Lo'pez (2005)'e göre kişilerin neofobi skorları arttıkça etnik gıdaya karşı olumsuz tutum sergileme durumu artmaktadır. Katılımcıların gıda neofobi skorlarıyla Gürcü mutfağına karşı tutumları arasında ilişki incelendiğinde farklılık bulunamamıştır. Etnik gıdayla gıda neofobi arasındaki ilişki doğrulanamıştır. Katılımcıların yüksek gıda neofobi skoru göstermesine karşı gürcü mutfağına yönelik görüşleri olumlu yönde olmuştur.

Samsun haklının yüzyıllardır birlikte yaşadıkları gürcü etnik grubuna ait mutfağına karşı genel görüşleri olumlu yöndedir. Katılımcıların olumlu görüş bildirmesinin de kültürel açıklık ve kültürleşmenin olumlu bir ilişki doğrulanırken gıda neofobinin ilişkisi bulunamamıştır. Verbeke & Lo'pez, (2005)'e göre ikamet süresinin diyetel kültürleşmeyi arttırmaktadır. Kişiler yeni gıdalara aşına oldukça bu gıdalara karşı sergiledikleri gıda neofobi düzeyi azalmaktadır. Bu aşinalık durumunun katılımcıların kültürleşme ve kültürel açıklık seviyelerinin Gürcü mutfağına karşı olumlu tutumunu desteklerken Gürcü mutfağına karşı gıda neofobinin olumsuz etkisini azaltmaktadır.

## 5.2. ÖNERİLER

Araştırmanın bulgularına göre Gürcü yemeklerini deneyimleyen kişilerin çoğunun Gürcü mutfağına karşı tutumlarının olumlu yönde olduğu görülmektedir.

Bu nedenle;

- Gürcü yemek kültürünün araştırılarak yerel yemek kültürünün zenginleştirilip, destinasyon çekicilik unsuru olarak kullanılması,
- Gürcü yemek kültürünün başka bölgelere tanıtımının yapılması için gerekli çalışmaların yapılması,

- Gürcü mutfağına ait yemeklerin ticari değerlerinin belirlenip, ticari değere sahip yemeklerin yöresel yiyecek sunan restoranların menülerine dâhil edilmesi,
- Dünyada etnik gıdaya olan eğilimin farkındalığının oluşturulup yerel yemek kültürü ve etnik yemeklerin tanımını için bölgede gastronomi festivallerinin organize edilmesi,
- Bu bölge de yaşayan diğer etnik grupların yeme içme kültürü araştırılarak bölge gastronomisine katkı sağlanması önerilmektedir.



## KAYNAKLAR

- Acar, E. K. (2007). Diyarbakır Örnekleminde Etnik Kimlik Tartışmaları: Bir Söylem Analizi Çalışması: Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Diyarbakır.
- Ak Rabia (70). Kişisel görüşme. (10.03.2017).
- Aktüel Psikoloji (2010). Neofobi (Yenilik Korkusu) Nedir? Erişim Tarihi: 10.03, 2019, [www.aktuelpsikoloji.com/neofobi-yenilik-korkusu-nedir-6968h.htm](http://www.aktuelpsikoloji.com/neofobi-yenilik-korkusu-nedir-6968h.htm)
- Altuntaş, N. (2002). Türkiye’de Din-Mezhep ve Siyaset. *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 5-46.
- Arslan Emine (67). Kişisel görüşme. (9.03.2017).
- Arslan Fatma (74). Kişisel görüşme. (9.03.2017).
- Asp, E. H. (1999). Factors affecting food decisions made by individual consumers. *10Food policy*, 24(2-3), 287-294.
- Ayan Emine (57). Kişisel görüşme. (8.03.2017).
- Aykul Emine (71). Kişisel görüşme. (8.03.2017).
- Balabanis, G., Diamantopoulos, A., Mueller, R. D., ve Melewar, T. (2001). The impact of nationalism, patriotism and internationalism on consumer ethnocentric tendencies. *Journal of international business studies*, 32(1), 157-175.
- Barth, F. (2001). *Etnik Gruplar ve Sınırları* (Çev. A. Kaya ve S. Gürkan). İstanbul: Bağlam Yayınları.
- Başaran, B. (2016). Trabzon’da Yaşayan Tüketicilerin Geleneksel Gıdalara Yönelik Tutum ve Algıları. *Gaziosmanpaşa Üniv. Ziraat Fak. Derg.* 33(1), 99-110.
- Bayrak Hacer (62). Kişisel görüşme. (7.03.2017).
- Baysal, A. (2018). *Beslenme*. İstanbul: Hatiboğlu Basım ve Yayınevi.

- Bekiroğlu, O. (2011). *Kültürlerarası İletişim Bağlamında Türk Basınında Etnik Kimliklerin Sunumu: Ermenilere İlişkin Haberlerin Nitel ve Nicel Analizi*. (Doktora Tezi), Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.
- Bolat, S. (2015). *Aydın'ın Üç Çerkez Yerleşiminde Etnik Kimlik Araştırması*. (Yüksek Lisans Tezi), Adnan Menderes Üniversitesi, Aydın.
- Boz, E. (2010). *Çerkes Etnik Kimliğinin Yeniden İnşasında Akrabalık*. (Yüksek Lisans Tezi), Hacettepe Üniversitesi, Ankara.
- Bradley, F. (2002). *Uluslar Arası Pazarlama Stratejisi* (Çev. İ. Er.). İstanbul: Bilim Teknik Yayınevi.
- Buran, A., ve Çak, B. Y. (2012). *Türkiye'de diller ve etnik gruplar*: Akçağ Yayınları.
- Camarena, D. M., Sanjuán, A. I., ve Philippidis, G. (2011). Influence of ethnocentrism and neo-phobia on ethnic food consumption in Spain. *Appetite*, 57(1), 121-130.
- Chattaraman, V., ve Lennon, S. J. (2008). Ethnic identity, consumption of cultural apparel, and self-perceptions of ethnic consumers. *Journal of Fashion Marketing and Management: An International Journal*, 12(4), 518-531.
- Chung, E., ve Fischer, E. (1999). It's who you know: Intracultural differences in ethnic product consumption. *Journal of Consumer Marketing*, 16(5), 482-501.
- Cleveland, M. (2006). *The local, the global, and the Creole: ethnic identification, acculturation to global consumer culture, and consumptionscapes*. Concordia University.
- Çolak, D. (2012). Buran, Ahmet-Berna Yüksel Çak (2012), Türkiye'de Diller ve Etnik Gruplar, Akçağ Yayınları, Ankara, 318 s., ISBN: 978-605-5413-54-5. *Dil Araştırmaları*, 11(11), 227-232.
- Çubukçu, M. İ. (1999). *Küreselleşme Süreci İçinde Tüketim Toplumu ve Tüketim Kültürü*. (Yüksek Lisans Tezi), Atatürk Üniversitesi, Erzurum.
- Dalrymple, D. J., Robertson, T. S., ve Yoshino, M. Y. (1971). Consumption behavior across ethnic categories. *California Management Review*, 14(1), 65-70.
- Demirel, H. (2007). *Gıda, Kültür ve Değişim yüksek lisans dersi ders notları*, Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara.

- Deniz, A., ve Öksüz, M. (2017). Ankara'daki İran Restoranları: Kültürel Kimlik Üzerine Etnografik Bir Araştırma. *Coğrafi Bilimler Dergisi*, 15(2), 167-185.
- Erkan, R. (2005). Güneydogu Anadolu Bölgesi'nin etnik yapısı üzerine bir inceleme (An analysis on the ethnic structure of South-East Anatolia). *Sosyoloji Arastirmaları Dergisi (Journal of Sociological Research)*, 8, 57-84.
- Fenko, A., Leufkens, J.-M., ve van Hoof, J. J. (2015). New product, familiar taste: Effects of slogans on cognitive and affective responses to an unknown food product among food neophobics and neophilics. *Food quality and preference*, 39, 268-276.
- Gastromanya. (2016). Gürcü Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler. Erişim Tarihi: 10.03.2019, <https://gastromanya.com/gurcu-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/>
- Giddens, A. (2008). *Sosyoloji* (Çev. H. Özel, Ed. P. W. Sutton). İstanbul: Kırmızı Yayınevi.
- Good, L. K., ve Huddleston, P. (1995). Ethnocentrism of Polish and Russian consumers: are feelings and intentions related. *International Marketing Review*, 12(5), 35-48.
- Guibernau, M., ve Rex, J. (2010). *The Ethnicity Reader: Nationalism, Multiculturalism and Migration*: Polity Press.
- Güler Emine (75). Kişisel görüşme. (5.03.2017).
- Gülner, B., ve Balcı, Ş. (2010). Televizyon İzleme Motivasyonları ve Kültürleşme: Yabancı Uyruklu Üniversite Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1(28), 447-483.
- Gürsoy, Ş. (1996). *Milli Kimlik Oluşumunda Dinin Rolü*. (Yüksek Lisans Tezi), Atatürk Üniversitesi, Erzurum.
- Güvenç, B. (2002). *Kültürün ABC'si* (2. Baskı). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Halıcı, F. (1988). *Gürcistan Mutfağı*. İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Konya.
- Han, C. M. (1988). The role of consumer patriotism in the choice of domestic versus foreign products. *Journal Of Advertising Research*. 28, 25-31.
- Hanım Emine (75). Kişisel görüşme. (23.02.2017).



- Hui, M. K., Laroche, M., ve Kim, C. (1998). A typology of consumption based on ethnic origin and media usage. *European Journal of Marketing*, 32(9/10), 868-883.
- Jamal, A., ve Chapman, M. (2000). Acculturation and inter-ethnic consumer perceptions: Can you feel what we feel? *Journal of Marketing Management*, 16(4), 365-391.
- Javalgi, R. G., Khare, V. P., Gross, A. C., ve Scherer, R. F. (2005). An application of the consumer ethnocentrism model to French consumers. *International Business Review*, 14(3), 325-344.
- Jin, Z., Lynch, R., Attia, S., Chansarkar, B., Gülsoy, T., Lapoule, P. ve Parente, R. (2015). The relationship between consumer ethnocentrism, cosmopolitanism and product country image among younger generation consumers: The moderating role of country development status. *International Business Review*, 24(3), 380-393.
- Kabaran, S. (2011). *Ailelerin Besin Seçiminin Çocukların Besin Seçimi Ve Yeni Besin Deneme Fobisi Üzerindeki Etkisinin Değerlendirilmesi*. (Yüksek Lisans Tezi), Hacettepe Üniversitesi, Ankara.
- Karaduman, S. (2010). Modernizmden Postmodernizme Kimliğin Yapısal Dönüşümü. *Journal of Yasar University*, 17(5), 2886-2899.
- Kavak, B., ve Gumusluoglu, L. (2007). Segmenting Food Markets-The Role of Ethnocentrism and Lifestyle in Understanding Purchasing Intentions. *International Journal of Market Research*, 49(1), 71-94.
- Kavas, G. (2000). Etnik gıda kavramı ile yöresel gıda kavramlarının irdelenmesi. *Gıda Dergisi*, 6(3), 69-71.
- Kocabaş, F., Elden, M. ve Başok Yurdakul, N. (2000). *Reklam ve Halkla İlişkilerde Hedef Kitle*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Konda. (2006). *Toplumsal Yapı Araştırması: Biz Kimiz?* (Ed. Milliyet Gazetesi). İstanbul.
- Konya, Ü. (1996). *Tüketici Davranışlarında Kültür ve Alt Kültürlerin Etkisi ve Satın Almaya Yansımalarına Yönelik Bir Uygulama*. (Doktora Tezi), Marmara Üniversitesi, İstanbul.

- Kottak, C. P. (2002). *Antropoloji-İnsan Çeşitliliğine Bir Bakış* (Çev. S. Altuntek, B. A. Şafak, D. Erdal, Y. S. Erdal, S. Eroğlu, E. G. Ersoy, S. Özbek, S. Özbudun, Ş. Pala, ve G. Uysal). Ankara: Ütopya Yayınevi.
- Köseman, Z. (2008). A General Socio-Cultural Outlook of the European and the Turkish Migration to the United States.
- Kurth, J., ve Ballice, G. (2004). Kurumsal Olarak Etno-Dinsel Çatışma. *Sosyoloji Dergisi*(12-13).
- Kwon, D. Y. (2015). What is Ethnic Food? *Journal of Ethnic Foods*, 2(1), 1.
- Kwon, D. Y. (2017). Ethnic foods and globalization. *Journal of Ethnic Foods*, 4(1), 1-2.
- Mete Ayşe (81). Kişisel görüşme. (9.03.2017).
- Mumcu Fatma (65). Kişisel görüşme. (9.03.2017).
- Odabaşı, Y., ve Barış, G. (2011). *Tüketici Davranışı* (2. Baskı). İstanbul: Mediacat Kitapları.
- Oluç, M. (2006). *Temel Pazarlama Kavramları*. İstanbul: Beta Yayınları.
- Onurlubaş, E., ve Taşdan, K. (2017). Geleneksel Ürün Tüketimini Etkileyen Faktörler Üzerine Bir Araştırma. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 17(17), 115-132.
- Park, B. K., ve Cho, M. S. (2016). Taste education reduces food neophobia and increases willingness to try novel foods in school children. *Nutrition research and practice*, 10(2), 221-228.
- Philp, K., ve Brown, L. (2003). Does consumer ethnocentrism impact on Australian food buying behaviour? *Journal of New Business Ideas and Trends*, 1(2), 21-44.
- Pliner, P., ve Hobden, K. (1992). Development of a scale to measure the trait of food neophobia in humans. *Appetite*, 19(2), 105-120.
- Pliner, P., Pelchat, M., ve Grabski, M. (1993). Reduction of neophobia in humans by exposure to novel foods. *Appetite*, 20(2), 111-123.
- Pliner, P., ve Salvy, S. (2006). Food neophobia in humans. *Frontiers in Nutritional Science*, 3, 75.
- Rızaoğlu, B., Ayazlar, R., ve Gençer, K. (2013). Yiyecek Deneyimiyle İlgili Bireysel Eğilimlerin Sosyo Demografik Özellikler Açısından Değerlendirilmesi:

- Kuşadası'na Gelen Yabancı turistler Örneği. 14. *Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı, Kayseri, Türkiye.*
- Ruyter, D. K., Van Birgelen, M., ve Wetzels, M. (1998). Consumer ethnocentrism in international services marketing. *International Business Review*, 7(2), 185-202.
- Sabol, K. (2008). *The 'Global Consumer Culture': An Empirical Study In The Netherlands.* (Yüksek Lisans Tezi), Concordia Üniversitesi, Kanada.
- Sağır Öztoprak, M., ve Akıllı, H. S. (2004). Etnisite Kuramları ve Eleştirisi. *Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 28(1), 1-22.
- Smith, A. D. (2002). *Ulusların Etnik Kökeni* (Çev. S. Bayramoğlu ve H. Kendir). Ankara: Dost Yayınevi.
- Smith, A. D. (2009). *Milli Kimlik* (Çev. B. S. Şeker). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Sunanta, S. (2005). *The globalization of Thai cuisine.* Paper presented at the Canadian Council for Southeast Asian Studies Conference, New York University, Toronto.
- Sürücü, A. (1998). *Yaşam Biçimi ve Pazarlamada Kullanımı: Otomobil Sektöründe Bir Uygulama.* (Yüksek Lisans Tezi), Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.
- Şentürk, C. (2008). Batı Trakya Türklerinin Avrupa'ya Göçleri, Buldukları Ülkelerdeki Yaşam Koşulları ve Kimlik Algılamaları. *The Journal of International Social Research*, 1/2, 419-433.
- Tayyar, Ö. A. (1999). *Türkiye'nin Etnik Yapısı, Halkımızın Kökenleri ve Gerçekler* (3.Baskı). Ankara: Zirve Ofset.
- TDK. (2005). *Türkçe Sözlük* (10. Baskı). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ting, H., Tan, S. R., ve John, A. N. (2017). Consumption intention toward ethnic food: determinants of Dayak food choice by Malaysians. *Journal of Ethnic Foods*, 4(1), 21-27.
- Türkan, C. C., ve Türkan, N. (2007). *More to Read* (Vol. 1). Ankara: ODTÜ Yayıncılık.
- Türkdoğan, O. (1999). *Etnik Sosyoloji.* İstanbul: Timaş Yayınları.
- Uzal Hanife (68). Kişisel görüşme. (9.03.2017).

- Van Trijp, H. C., ve Van Kleef, E. (2008). Newness, value and new product performance. *Trends in food science ve technology*, 19(11), 562-573.
- Verbeke, W., ve Poquiviqui López, G. (2005). Ethnic food attitudes and behaviour among Belgians and Hispanics living in Belgium. *British food journal*, 107(11), 823-840.
- Vida, I., ve Fairhurst, A. (1999). Factors underlying the phenomenon of consumer ethnocentricity: evidence from four central European countries. *The International Review of Retail, Distribution and Consumer Research*, 9(4), 321-337.
- Weber, M. (1968). *Economy and Society* (Ed. G. Roth ve C. Wittich). Los Angeles and London: University of California Press.



## EKLER

### EK 1. GÜRCÜLERE ÖZGÜ YEMEK ve YİYECEKLER

#### -EKMEKLER

**Cadi:** Beyaz mısır ununu içine tuz, maya eklenir ve yumuşak bir hamur elde edilene kadar azar su ilave edilerek yoğrulur. Pileki taşı yakılan odun közünde iyice kızdırılır. Kızdırılan pileki taşının içine yoğurulan hamur yerleştirilir. Üzerine bir sac kabul edilir ve üzerine kızgın kül konulur. Ve ekmek iyice pişirilir.

**Lobyö Cadi (Fasulyeli Mısır Ekmeği)** Barbunya fasulyeler suda haşlanır. Haşlanan fasulyelerin suyu süzölür. Ayrı bir kapta mısır unu, su ve tuz yoğrulur. Yoğrulan hamurun içine haşlanan barbunya fasulyeler de eklenir. İnce doğranmış pırasa, ezilmiş sarımsak, reyhan ve biber eklenir. Hepsi karıştırıldıktan sonra tepsiye dökölür ve düzeltilir. Altı üstü kızarana kadar fırında pişirilir. Ilık olarak yoğurt ile servis edilir.

**Taplı Çadi: Bal suyuyla yapılan mısır ekmeği.** Bal ısıtılır ve içine mısır unu ilave edilir. Karıştırılarak lapa kıvamına getirilir. Yağlanmış tepsiye dökölür. Altı üstü kızarana kadar fırında pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.

**Goveri:** mısır unu, su, tuz karıştırılıp hamur yapılır. Yapılan hamurdan parçalar kopartılır ve temizlenmiş kestane ağacı yaprağının içine 5 cm kalınlığında yerleştirilir. Üzerine tekrar temiz yaprak konur. Kızdırılmış fırında kızgın külün içinde pişirilir.

#### -KAHVALTILIKLAR

**Mohrakuli Tzkavi (Tahnal Kavurması):** Tahnalların çekirdekleri ayıklanır. Ayıklanan tahnallar fazla tuzunun giderilmesi için sıcak su içinde bekletilir. Pırasa ve maydanoz tereyağında kavrulur. Kavrulmuş pırasa ve maydanozun içine sıcak suda bekletilen tahnallar eklenir. Hepsi pişinceye kadar kavrulur. Mısır ekmeği ile servis edilir.

**Kiraz Kavurması (Salamura Kiraz):** Kirazların çekirdekleri ayıklanır. Ayıklanan kirazlar fazla tuzunun giderilmesi için sıcak su içinde bekletilir. Pırasa ve maydanoz tereyağında kavrulur. Kavrulmuş pırasa ve maydanozun içine sıcak suda bekletilen kirazlar eklenir. Hepsi pişinceye kadar kavrulur. Mısır ekmeği ile servis edilir.

**Çimuri:** (Tereyağlı mısır ekmeği) Yeni pişmiş sıcak mısır ekmeği bir kap içine ufalanır. İçine bir miktar tereyağı eklenerek güzelce karıştırılır ve servis edilir. Daha çok sabah kahvaltılarında süt, ayran veya çayla birlikte tüketilir.

**Gürcü yumurtası:** Yumurtalar bir kâseye kırılır. İçine bir miktar buğday unu, yoğurt ve tuz eklenerek iyice çırpılır. Tavada bir kaşık tereyağı kızdırılır. Bu karışım kızgın yağın içine dökülür arkalı önlü çevrilerek pişirilir. Sıcak servis edilir.

#### **-ÇORBALAR:**

**Zsikesma:** (Sütle yapılan makarnalı çorba), un su tuz karıştırılarak katı bir hamur yoğrulur. Hamur nemli bez altında biraz dinlendirilir. Dinlenen hamurdan bezeler yapılır ve her beze ayrı ayrı oklava ile açılır. Açılan hamurlar erişte şeklinde kesilir. Kesilen hamurlar bir bez üzerine serilerek biraz kurutulur. Bir tencerede süt kaynatılır. Kesilen makarnalar kaynayan sütün içine atılır. Biraz katılaşıncaya kadar pişirilir ve tuz ilave edilir ocaktan alınır Tavada tereyağı kızdırılıp üzerine dökülür. Sıcak servis edilir.

**Çökelek çorbası:** Buğday unu ve çökelek karıştırılır. Bir tencerede tereyağı eritilir. Üzerine sıcak su eklenir ve kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya çökelek ve un karışımı karıştırılarak ilave edilir. Çiğ un kokusu gidene kadar karıştırılarak pişirmeye devam edilir. Tuz eklenir. Ocaktan alınır. Sıcak olarak servis edilir.

**Yeşil fasulye çorbası:** Fasulyeler yıkanır ayıklanır ve doğranır. Tencerede su kaynatılır kaynayan suya fasulyeler ilave edilerek haşlanır. Ayrı bir sos tavaında tereyağı eritilir içine reyhan katılır. Biraz kızdırılır ve mısır unu ilave edilerek biraz kavrulur. Kavrulan malzemeler haşlanan fasulyelerin içine karıştırılarak ilave edilir. Tuz eklenir. Biraz daha pişirilir ve ocaktan alınır. Sıcak servis edilir.

**Gürcü çorbası ( patates çorbası):** Patatesler yıkanır soyulur ve küp küp doğranır. Soğanlar doğranarak tereyağında kavrulur. Salça eklenir. Patatesler de ilave edilerek bir miktar daha kavrulur. Sıcak su eklenir ve pişmeye bırakılır. Ocaktan almadan önce içine dövülmüş sarımsak ve tuz eklenir. Sıcak servis edilir.

**Kalaço (Ayran kaynatması):** Tereyağı eritilip kızdırılır. İçine koyu ayran yavaş yavaş karıştırılarak dökülür ve kaynatılır. Kaynamaya başlayınca içine mısır ekmeği ufalanır. Tuz eklenir bir taşım daha kaynatılıp ocaktan alınır. Sıcak servis edilir.

**Isırgan Çorbası:** Isırganlar ayıklanıp yıkanır ve doğranır. Bir tencerede su kaynatılır. ısırganlar kaynayan suda haşlanır. Haşlanan ısırganlar süzülür ve soğuk suya batırılır. Suyu süzülür. Ayrı bir tencerede tereyağı eritilir. İçine ısırganlar eklenir. Üzerine sıcak su eklenir. Kaynamaya başlayınca içine sarımsak, kinzi, tere, tuz ve goruk eklenir. Çorba kıvamına gelince ocaktan alınır. Sıcak olarak mısır ekmeğiyle birlikte servis edilir.

#### **-ANA YEMEKLER:**

**Malahto(Cevizli Fasulye):** taze fasulyeler ayıklanır ve yıkanır. Temizlenen fasulyeler elle üç dürt parçaya kırılır. Tencereye alınır ve su ilave edilerek haşlanır. Pilayda ceviz, reyhan, sarımsak, biber, pırasa hepsi bir kaptta cevizin yağı iyice çıkana kadar ezilerek karıştırılır. Bu karışım haşlana fasulyelerin içine eklenir ve bir miktar tuz ilave edilir. Eklenen tüm malzemelerle birlikte fasulye güzelce karıştırılır ve bir süre daha pişirilir. Ateşten alınır. Sıcak olarak mısır ekmeğiyle servis edilir.

**Zetiyani (Cevizli Tavuk):** Tavukgöğsü tencerede haşlanır. Haşlanan tavukların suyu ayrı bir kaba alınır. Haşlanan tavukgöğüsleri biraz soğuyunca elle

didiklenerek küçük parçalara ayrılır. Pilayda sarımsak ve ceviz cevizin yağı çıkana dek iyice ezilir ve içine haşlana tavukların suyu eklenir. Bu karışım didilen tavukgöğüslerin üzerine eklenir. Hepsi birlikte yine karıştırılır. Biraz dinlendirilir soğuk olarak varsa mısır ekmeği yoksa buğday ekmeği ile servis yapılır.

**Loby Phali – Phal Loby:** (Barbunyalı Karalahana) :Karahana yıkanır, doğranır, bir yemek kaşığı tereyağı ile haşlanır ( rengi değişen ve yumuşayan kara lahananın ilk suyu dökülür yeni su konularak iyice haşlanır) Aynı bir tencerede akşamdan ıslatılmış fasulyeler yumuşayınca kadar haşlanır. Haşlanan lahanaya, eklenir, mısır unu, iki kaşık yağ tuz, süt veya kaymak konular, bir iki taşım kaynatılır ocaktan alınır. Laperayla (tahtadan yapılan lahana ezme aleti) bu karışım dövülür yani ezilir. Karalahananın harcı havanda hazırlanır: sarımsak, tuz, ceviz, kinzi, fesleğen ve biber havanda iyice dövülür ve yemeğe katılır ocağa tekrar alınır. Biraz kaynatılır ve ocaktan alınır. Mısır ekmeği ile servis yapılır.

**Koraveli Phali ( Ekşili Lahana ):** Lahanalar iyice yıkanır ve dallarıyla beraber elle veya bıçakla 3-4 parçaya bölünür ve haşlama suyuna atılır. Biraz kaynatılır. Kaynatılan lahanaların suyu süzülür ve üzerine kaynar su dökülür. Lahana pişince tencerenin içinde 2-3 avuç mısır unu yavaş yavaş eklenerek laperayla dövülür. Yani pancar ezilir. Ezme işlemi bitince içine ekşi erikler atılır ve tekrar ateşe konur. Erikler pişince çıkarılır ve çekirdekleri çıkarılır ve erikler tekrar lahananın içine atılır. Başka bir kapta 1 yemek kaşığı tereyağı eritilir. Eriyen yağın içine sarımsak ve kinzi ezilerek eklenir ve kavrulur. Bu karışım ateşteki lahananın içine eklenir. Tuz ilave edilir. Karıştırılır. Mısır ekmeğiyle yenilmesi tavsiye edilir.

**Cevizli Patlıcan:** Patlıcanların kabukları soyulur. Soyulan her parça uzunlamasına 4 eşit parçaya bölünür. Bölünen patlıcanlar suda haşlanır Haşlanan patlıcanlar süzgece alınır ve suları süzülür. Suları süzülen patlıcanlar kızgın yağda balık gibi hafifçe kızartılır. Kızaran patlıcanların her biri 3-4 eşit parçaya bölünür. Ceviz ve sarımsak beraberce ezilir veya robotta çekilir. Ezilen ceviz ve patlıcan bir tencereye su konular ve ezilmiş karışım suya ilave edilerek karıştırılır. Kızartmış olduğumuz patlıcanlar tavaya alınır ve üzerine bu su ile karıştırdığımız ceviz dökülür. Tuz ekilir. Suyunu çekene kadar ateşte kapağı kapatılarak pişirilir. Varsa mısır ekmeği ile yenilmesi tavsiye edilir.



**Sütlü kabak yemeği:** Kabak (tarla kabağı) yemeklik doğranır ve haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzölür ve iyice ezilir. İçine süt ilave edilir. Lapa kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. Tuz eklenir ve servis edilir.

**Kabak yemeği:** Soğanlar yemeklik doğranır. Tencerede tereyağı eritilir ve soğanlar eklenerek kavrulur. İçine doğranmış pırasa ve maydanoz eklenir. Biraz daha kavrulur. Doğranmış yemeklik tarla kabağı ilave edilir. Üzerine sıcak su eklenir ve pişmeye bırakılır. Pişince içine fırınlanmış mısır unu ve tuz eklenir 5 dk. daha pişirilir. Ocaktan alınır. Mısır ekmeğiyle birlikte sıcak servis edilir.

**Kesme makarna:** Un, su, tuz karıştırılarak katı bir hamur yapılır. Yapılan hamurlar bezelere ayrılır ve nemli bir bez altında 15-20 dk. dinlendirilir. Dinlenen bezeler oklava ile açılır ve erişte gibi kesilir. Kesilen hamurlar fırında kurutulur. Sonra makarna haşlar gibi haşlanır suyu süzölür. Tereyağı eritilir haşlanan hamurlar tereyağı ile karıştırılır. Üzerine toz şeker serpilerek servis edilir.

**Un papa:** Su kaynatılır. İçine fırınlanmış mısır unu ilave edilir. Karıştırarak bulamaç kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Tepsiye dökölür. Üzerine tereyağı kızdırılıp dökölür. Sıcak servis edilir.

**Cevizleme:** Kara lahana ince ince doğranır ve haşlanır. İçine pilayda dövölmüş ceviz ve goruk eklenir. İçine sıcak mısır ekmeği ufalanır. Tuz atılır ve servis edilir.

NOT: aynı tarif pırasa ve karalahana turşusuyla da yapılabilir. Yine cevizleme olur eğer turşu kullanılacaksa fazla tuzunun giderilmesi için suda bekletilmelidir. Pişirme işlemeine ihtiyaç yoktur. Malzemeler karıştırılıp servis edilir.

**Gürcü kavurması:** Sinirsiz ve yağsız kuzu eti kuşbaşı doğranır ve tencereye alınır. Kendi suyunda haşlanır. Suyunu çeken etler kıyılmış soğanla birlikte kavrulur. Ayrı bir tencerede mısır unu tereyağıyla kavrulur ve soğumaya bırakılır. Soğuyunca içine pul biber, kinzi, biber salçası katılarak iyice karıştırılır. Cevizler pilay da dövölerek yağı iyice çıkartılır ve bu tereyağlı un karışımına eklenir. Bu karışım kavrulan etlere eklenir. Biraz safran katılır ve biraz daha pişirilir. Sıcak servis edilir.

**Hinkal** (Gürcü mantısı): Un, su, yumurta, tuz birlikte karıştırılarak sert bir hamur yapılır. Hamur nemli bez altında 15-20 dk. Dinlendirilir. Dinlenen hamur bezelere ayrılır. Bezeler oklava ile açılır. Açılan hamurlardan çay bardağı ya da fincanla yuvarlak şekiller kesilir. Ayrı bir kaptaki kıyma, karabiber, tuz ve 1 bardak soğuk su karıştırılır. Bu karışım yuvarlak kesilen hamurların içine kenarları kıvrılarak kapatılır. Kaynayan tuzlu suda haşlanır. Servis tabağına alınır üzerine kızdırılmış tereyağı dökülerek servis edilir.

NOT: Aynı tarif için iç malzeme olarak haşlanmış baharat eklenmiş patates püresi de kullanılabilir.

**Kerçho Lobyo** (Kurutulmuş taze fasulye): Kurutulmuş kabuklu fasulye iyice haşlanır. Suyu süzülür. Tencerede yemeklik doğranan soğan kavrulur. İçine salça eklenir. Pul biber eklenir. Haşlanan fasulyeler ve bir avuç yarma eklenerek iyice karıştırılır. Tuz atılır ve üzerine kaynamış su eklenir. Fazla suyu gidene kadar pişirilir. Sıcak servis edilir.

**Haçaburi:** Mayayı küçük bir kâsede ufalayıp içine bir miktar şeker katılır ve süt ekleyip krema haline getirilir. Maya ılık bir yerde 15-20 dakika, kabarana kadar bekletilir. Un ve tuzu ısıtılmış büyük bir kâseye eleyip ortasını çukurlaştırarak maya süt ve yağ eklenir ve yoğurulur (7-8 dakika, esnek ve pürütsüz olana kadar). Hamur 4 parçaya ayrılarak mayalanması için temiz ve ılık bir yerde 1 saat dinlendirilir. Harcı hazırlamak için orta boy bir kasede peynir, tereyağı, yumurta sarısı ve maydanozu ezerek karıştırılır Kabarmış hamuru unlanmış tezgaha orta kalınlıkta olacak şekilde, hafif oval ve uzun bir şekilde açılır. Bu hamurun ortasına hazırladığımız peynirli harcı yayılır ve kenarlardaki hamurlar içe doğru katlanır. Ilık bir yerde 20 dk. dinlendirilir. Isıtılmış fırında iyice kızarana kadar pişirilir.

## EK 2. ANKET FORMU

Sayın Katılımcı;

Yapılan bu araştırmanın amacı, Samsun ilinin Çarşamba, Salıpazarı ve Terme ilçelerinde yaşayan ve daha önce en az bir kez Gürcü mutfağına ait bir yemeğı deneyimleyen kişilerin Gürcü yemeklerine karşı tutumunu Kültürleşme, Kültürel Açıklık ve Gıda neofobi gibi değışkenler doğrultusunda belirlemektir. Bu anket yalnızca bilimsel bir araştırma için hazırlanmış olup, ankette isim bildirme zorunluluğı bulunmamaktadır.

Çalışmaya katılımınız için teşekkür eder, iyi çalışmalar dileriz.

Arş. Gör. Gülsevdı ÖZTÜRK

1. **Cinsiyetiniz?**  Erkek  Kadın
2. **Yaşınız?**  18–26  27–35  36–44  45–53  54–62  
 63 ve üzeri
3. **Eğitim Düzeyiniz?**  İlk Öğretim  Orta Öğretim  Ön Lisans  
 Lisans  Lisans Üstü
4. **Gelir durumunuz?**  500 TL ve altı  501–1000  1001–1500  
 1501–2000  2001- 2500  2501-3000  3001 TL ve üzeri
5. **Mesleğiniz?**  Emekli  Memur  Özel Sektör çalışanı  
 Ev hanımı  Öğrenci  İşçi  Serbest Meslek  
 Esnaf/tüccar  Diğere.....

UYARI: Aşağıda yer alan sorulardan 1.ve 4. Sorular arasını cevaplariken sağ tarafta yer alan **(1) Kesinlikle Katılmıyorum (2) Katılmıyorum (3) Orta düzeyde katılıyorum (4) Katılıyorum (5) Kesinlikle katılıyorum** seçeneklerinden size uyan yalnız bir tanesini işaretleyin.

	1	2	3	4	5
<b>Kültürleşme</b>	<b>Kesimlikle Katılmıyorum</b>	<b>Katılmıyorum</b>	<b>Orta düzeyde katılıyorum</b>	<b>Katılıyorum</b>	<b>Kesimlikle Katılıyorum</b>
S1) Gürcüler tarafından düzenlenen etkinliklere katılıyorum					
S2) Gürcüler ile çok rahat çalışıyorum					
S3) En yakın arkadaşlarım Gürcü					
S4) Gürcüler arasında olabileceğim yerlere gitmeyi tercih ederim					

UYARI Aşağıda yer alan sorulardan 1.ve 6. sorular arasını cevaplarırken sağ tarafta yer alan **(1) Kesinlikle Katılmıyorum (2) Katılmıyorum (3) Orta düzeyde katılıyorum (4) Katılıyorum (5) Kesinlikle katılıyorum** seçeneklerinden size uyan yalnız bir tanesini işaretleyiniz.

	1	2	3	4	5
<b>Kültürel Açıklık</b>	<b>Kesimlikle Katılmıyorum</b>	<b>Katılmıyorum</b>	<b>Orta düzeyde katılıyorum</b>	<b>Katılıyorum</b>	<b>Kesimlikle Katılıyorum</b>
S1) Kendi etnik grubumun dışında ki insanlarla ilgilenirken çok rahatım					
S2) Kendi etnik grubumun dışında olabileceğim yerlere gitmeyi severim					
S3) Arkadaşlarımın çoğu etnik grubumun dışında.					
S4) Etnik grubumun dışındaki insanlardan çok şey öğreniyorum.					
S5) Etnik grubumun dışındaki insanlar tarafından tutulan değerlerin çoğunu memnuniyetle karşılıyorum.					
S6) Benim etnik yiyeceğim olmayan yemekleri tercih ederim.					

UYARI Aşağıda yer alan sorulardan 1.ve 10. Sorular arasını cevaplarken sağ tarafta yer alan **(1) Kesinlikle Katılmıyorum (2) Katılmıyorum (3) Orta düzeyde katılıyorum (4) Katılıyorum (5) Kesinlikle katılıyorum** seçeneklerinden size uyan yalnız bir tanesini işaretleyiniz.

	1	2	3	4	5
<b>Gıda Neofobi</b>	<b>Kesinlikle Katılmıyorum</b>	<b>Katılmıyorum</b>	<b>Orta düzeyde katılıyorum</b>	<b>Katılıyorum</b>	<b>Kesinlikle Katılıyorum</b>
S1) Sürekli olarak yeni ve farklı yiyecekler denerim.					
S2) Yeni yiyeceklere güvenmiyorum					
S3) Bir yiyeceğin içinde ne olduğunu bilmiyorsam, onu denemem					
S4) Farklı kültürlerden yiyecekleri severim.					
S5) Etnik yiyecekler bana tuhaf gözüktüğü için yemem					
S6) Sosyal etkinliklerde yeni yiyecekler denerim.					
S7) Daha önce yemediğim yiyecekleri yemekten korkarım.					
S8) Yediğim yiyecek konusunda çok seçiciyimdir.					
S9) Yemek seçmem her şeyi yerim.					
S10) Farklı kültürlerden yiyecek sunan restoranlara gitmeyi severim					

UYARI: Aşağıda yer alan sorulardan 1.ve 22. Sorular arasını cevaplarken sağ tarafta yer alan **(1) Kesinlikle Katılmıyorum (2) Katılmıyorum (3) Orta düzeyde katılıyorum (4) Katılıyorum (5) Kesinlikle katılıyorum** seçeneklerinden size uyan yalnız bir tanesini işaretleyiniz

	1	2	3	4	5
<b>Gürcü Yemeklerinin Değerlendirilmesi</b>	<b>Kesinlikle katılmıyorum</b>	<b>Katılmıyorum</b>	<b>Orta Düzeyde Katılıyorum</b>	<b>Katılıyorum</b>	<b>Kesinlikle katılıyorum</b>
S1) Gürcü yemekleri yemekten keyif alırım					
S2) Gürcü yemekleri yemek beni tatmin eder.					
S3) Gürcü yemekleri yemeye istekliyimdir.					
S4) Gürcü yemekleri yediğimde kendimi mutlu hissediyorum					
S5) Gürcü yemeklerini yeme düşüncesi beni heyecanlandırır.					
S6) Gürcü yemeklerini yemek beni rahatlatır.					

S7) Gürcü yemeklerini yediğimde sakinleşirim					
S8)Gürcü yemeklerinin hazırlanma yöntemlerini severim.					
S9) Gürcü yemeklerinin servis ısını severim.					
S10 )Gürcü yemekleri yerken keyifsiz hissedirim.					
S11)Gürcü yemeklerini yerken sıkılırım.					
S12) Gürcü yemeklerini yeme düşüncesi midemi bulandırır.					
S13) Gürcü yemekleri yemek beni hasta ediyor					
S14) Gürcü yemeği yeme düşüncesi beni rahatsız ediyor.					
S15) Gürcü yemekleri yediğimde kendimi suçlu hissediyorum					
S16) Gürcü yemekleri yediğimde halsiz hissediyorum.					
S17) Gürcü yemekleri güzel kokar.					
S18) Bu tür yemeklerin lezzetlidir.					
S19) Gürcü yemeği sağlıklıdır					
S20) Gürcü yemekleri hafiftir.					
S21) Gürcü yemekleri besleyicidir.					
S22) Gürcü yemekleri yağsızdır					

### EK 3. GÖRÜŞME FORMU

Mutfak	Mutfağın evin içindeki konumu Yemek pişirmede kullanılan ocaklar Yemek pişirmede kullanılan araçlar
Öğün	Yenilen öğün sayısı, çeşidi ve zamanı Her öğün için yemek pişirme/hazırlamaya ayrılan süre Her öğünün yenmesi için ayrılan süre Öğle ve akşam öğünleri için hazırlanan yemek çeşidi sayısı
Yemek yeme	Yemeğin yendiği yer Yemek yemede kullanılan araçlar et grubu baklagil grubu yumurta grubu süt ve türevleri
Yörede tüketilen besin grupları	tahıl sebze ve meyve yağlar baharatlar içecekler otlar ve bitkiler
Yemek-yiyecekler	Gürcülere 'a özgü yemek isimleri ve yapılışı Gürcülere özgü ekmek isimleri ve yapılışı Kış için hazırlanan yiyecekler

## ÖZGEÇMİŞ

Gülsevdı ÖZTÜRK, 1987 yılında Ordu'da doğdu. 2014 yılında Pamukkale Üniversitesinde Turizm Fakültesinden Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden mezun oldu. Mezun olduğu yıl Gaziantep Üniversite Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda yüksek lisans eğitimi almaya başladı. 2015 yılında Ondokuz Mayıs Üniversitesi (OMÜ) Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Araştırma Görevlisi olarak çalışmaya başladı. Halen iş ve eğitim hayatına devam etmektedir.



## VITAE

Gülsevdi ÖZTÜRK was born in Ordu in 1987. She graduated from Associate degree in Tourism Faculty at Pamukkale University in 2014. In the same year, she started to be educated in Gastronomy and Culinary Arts Department at Gaziantep University for commencing In 2015, he started working as a research assistant in the Department of Gastronomy and culinary arts of the Faculty of Tourism at Ondokuz Mayıs University (OMÜ). She is currently continuing her career in business and education.

