SETSCI Conference Indexing System,
Volume 3 (2018), 769-771

ISAS 2018-Winter
2nd International Symposium on Innovative Approaches in Scientific Studies
November 30 – December 2, 2018, Samsun, Turkey

Kültürel Bir Değer Olarak Besin Saklama
Food Storage as a Cultural Value

Hüseyin Mertol[1*], Behiye Saygı [2+]

[1] Sosyal Bilgiler Öğretmenliği/ Eğitim Fakültesi, Süleyman Demirel Üniversitesi, Isparta, Türkiye
[2]Türk Dili Edebiyatı/ Bilim ve Sanat Merkezi, Samsun,Türkiye
[*]Corresponding author: huseyinmertol@sdu.edu.tr
[+]Speaker: behiyesaygı@gmail.com
Presentation/Paper Type: Oral / Full Paper

Abstract – To determine the storage and consumption patterns in Samsun and its surroundings by means of source persons and to contribute to the studies conducted on this subject. In addition, it is to determine the differences related to the products according to the information obtained by the same method. Another scientific study to cover the training studies on the importance of storage culture it is considered to be important in terms of forming data for researches, shedding light on the works to be carried out in this field and transferring to future generations. The survey was applied to 100 married and female children. The results of the survey were summarized and evaluated in 2 tables. The questionnaire was designed to compare how many preparatory practices each woman performed and how many practices her mother did. In addition, it is elaborated that the person who has been informed about the practices of the person applied to the questionnaire. Conclusion: 938 winter preparation preparations are carried out by the surveyed women. Women learned 736 of these practices from their mothers. They learned 10 of them from their father, 38 from their mother-in-law, 32 from their neighbors, 25 from their friends and 97 from other forms. Recommendation: In order to increase the transfer of storage as a cultural value, values which are created as a result of the culture of values in values education should be given importance and encouraged to be taught.

Keywords- *Tarhana, Storage, Value, Culture Transfer*

I. GİRİŞ

İnsanın yerleşik hayata geçişi besin üretimi ve saklanmasını öğrendikten sonra mümkün olmuştur. İnsanoğlu önce doğada bulduğu hayvan ve bitkileri ehlileştirerek yetiştirmeye başlamıştır. Böylece beslenmede doğaya bağımlılık bir ölçüde azalmıştır. Ateş bulunduktan sonra avlanan veya yetiştirilen hayvanlar ve toplanan bitkiler pişirilerek daha lezzetli ve sağlıklı duruma getirilmiştir. Aynı zamanda hayvanı ateş üzerinde tütsülemek ve kavurmak, hayvansal ve bitkisel ürünler kurutma ve mayalandırma yöntemleriyle uzun süre dayanabilir duruma getirilmiştir.

Bunun sonucunda beslenmede mevsimlere bağımlılık azaltıldığı gibi doğal afetlerden dolayı oluşan kıtlıklara bağlı açlıklar da bir ölçüde önlenebilmiştir.

Beslenme karın doyurmak canının çektiğini yemek ve içmek değildir. Beslenme insanın yaşına cinsiyetine, çalışma ve özel durumuna göre ihtiyacı olan enerjiyi ve besin ögelerini yeterli miktarlarda alıp vücudunda kullanabilmesidir. Her besin insanın ihtiyacı olan bütün besin ögelerini sağlayamaz. Örneğin, en değerli sayılan et C vitamini A vitamini ve kalsiyum yönünden yetersizdir. Bu nedenle insanın vücudunun ihtiyacı olan enerji ve bütün besin ögelerini sağlayabilmesi için değişik besin gruplarından yeterli miktarlarda tüketmesi gereklidir. Bu duruma "yeterli ve dengeli beslenme" denir. Yeterli ve dengeli beslenme yaşamın her döneminde sağlığın temelini oluşturur.

Ülkemizin önemli bölümünde özellikle seracılığın ve ulaşım hizmetlerinin gelişmediği eski yıllarda kış aylarında taze sebze ve meyve bulma imkânı çok sınırlı idi. Halen bazı yörelerimizin kırsal kesiminde kışın taze sebze ve meyve bulmak oldukça zordur. Bunun sonucu sebze ve meyve tüketimi kışın diğer mevsimlere göre oldukça düşüktür [1].

Aynı şekilde ilkbahar ve yaz, koyun ve keçinin sağım dönemi olduğundan; süt, güz ve kış mevsimine göre daha boldur. Özel besiciliğin yapılmadığı yörelerde yazın meralarda beslenen hayvanlar kışın hazır yemlerle beslenmek zorunda olduklarından özellikle kırsal kesimde kışın hayvan kesimi diğer mevsimlerden daha azdır.

Buna göre yaz genellikle bolluk, kış ise yokluk mevsimi olarak bilinir. Bu durum insanların bol bulunan mevsimdeki dayanıksız besinleri az bulunan kış aylarında kullanmak üzere belirli teknolojileri geliştirmelerine yöneltmiştir. Böylece tek yönlü beslenme önlenmektedir [2].

Besin işlemedeki diğer amaç ham besini kolay tüketilebilir başka bir deyişle pişmeye veya yenmeye hazır bir durumda getirmektir. Ham besin; ayıklama, yıkama, ön pişirme, kurutma, fermantasyon ve dondurma gibi işlemlerden geçirtildiğinde daha kolay tüketilir bir duruma

gelebilmektedirler. Tüm bunların ötesinde ekonomi ve lezzet konularını da kışa besin hazırlama sebeplerine ilave edebiliriz [3].

Yiyecek hazırlama ve pişirme bir yöntem işidir. Eğer her yönden kaliteli yiyecekler üretilmek isteniyorsa, besinler pişirilirken besin ögelerinin kimyasal özellikleri ve yiyecek hazırlama, pişirme ve saklanmasında uygulanan ilkeler iyi bilinmeli ve tüm uygulamalarda dikkat ve özen gösterilmelidir [4].

Hazırlama ve pişirmede yanlış uygulanan yöntemler vitaminleri kayıplarına proteinlerin yapısının olumsuz etkilenmesine ve yiyeceğin tadının, renginin, dokusunun istenmeyen şekilde değişmesine neden olabilir [5]. Bunun sonucunda da sağlık için gerekli besin ögeleri az alınır veya hiç alınamaz, böylece insanlar yetersiz ve dengesiz beslenme sorunlarıyla karşı karşıya kalır. Bireylerin dolayısıyla toplumun sağlıklı olmasında besinlerin doğru seçimi, besin ögesi kaybı en az olacak şekilde hazırlanması ve pişirilmesi ile yakından ilgilidir [6].

II. MATERYAL VE YÖNTEM

Anket, belli bir konuda saptanmış hipotezlere ya da sorulara bağlı olarak bir evren ya da örneklemi oluşturan kaynak kişilere sorular yöneltmek suretiyle sistemli veri toplama tekniği olarak tanımlanabilir.Kışa hazırlık yöntemlerinin araştırılmasıyla elde edilen her bilgi kullanılarak hazırlanan anket 100 evli ve çocuklu kadına uygulanmıştır. Anket sonuçları 2 tabloda toparlanmış ve değerlendirilmiştir. Anket uygulanan her kadının kendisinin toplamda kaç hazırlık uygulaması yaptığı ile annesinin kaç uygulama yaptığını karşılaştırmak amacıyla düzenlenmiştir. Ayrıca anket uygulanan kişinin yaptığı uygulamaları kimlerden öğrendiğinin detaylandırılmıştır.

III. SONUÇ

Tablo l.Yapılan Hazırlık ve Kültürel Aktarım tablosu

Hazırlık Çeşiti	Kültürü Aktaran				Aktarımcı Hazırlığı
	Anne	Baba	Komşu	Diğer	
938	202	10	38	154	1284

Anket uygulanan kadınlardan 32 tanesi ev hanımı, 51 tanesi çalışıyor ve 17 tanesi emeklidir. Anket uygulanan kadınlardan 10 tanesi şu an kendi annesinden daha fazla sayıda kışa hazırlık uygulaması yapmaktadır. Söz konusu 10 kadının 7 tanesi ev hanımıdır. 16 kadın annesi ile aynı sayıda kışa hazırlık uygulaması yaparken, 74 kadının annesi kendinden fazla uygulama ile kışa hazırlanmaktadır. Hatta 2 kadın kışa hazırlık için hiçbir uygulama yapmayıp "annem çoğunu yapıyor, bana da yapıyor" şeklinde anketimizi değerlendirmiştir. Anket uygulanan kadınlar tarafından 938 tane kışa hazırlık uygulaması gerçekleştirilmektedir. Kadınlar bu uygulamaların 736 tanesini annelerinden öğrenmişlerdir. 10 tanesini babalarından, 38 tanesini kayınvalidelerinden, 32 tanesini komşularından, 25 tanesini arkadaşlarından ve 97 tanesini diğer şekillerde öğrenmişlerdir. Diğer olarak isimlendirilen öğrenme yollarında; hala, teyze, babaanne, araştırarak kendisi gibi seçenekler mevcuttur. Anket uygulanan kadınların toplamda 938 uygulama yapmalarına karşın aynı kadınlara bu aktarımı sağlayıcıları 1284 uygulama yapmaktadır. Ortalamalarını aldığımızda; anket uyguladığımız kadınların her biri 938 hazırlık yaparken anneleri 1284 uygulama ile kışa hazırlanmaktadır.

Tablo 2.Besin saklama yöntemi ve sayısı

Tarhana Yapmak	**Turşu yapma**	**Kurutarak Saklama**	**Salça**	**Tuzlama**
32	53	95	47	95
Dondurma	**Kavurma**	**Pekmez**	**Reçel**	**Erişte**
216	36	32	59	38

Tablomuz incelendiğinde Dondurmak tekniğinin çeşitleri olarak ele aldığımız yöntemler anket uyguladığımız kadınlar tarafından daha çok kullanılmaktadır. Bunun açıklaması ise derin dondurucu tekniğinin yeniliği ve son zamanlarda daha fazla kullanılan bir yöntem olduğu şeklinde açıklayabiliriz.

Tablo 3. Annelerin Hazırlıkları ile Kadınların Hazırladıkları Tablo

Kadınların Hazırladıkları	Annelerin Hazırladıkları
938	1284

Yeni nesil anneler ile eski nesil anneleri kıyasladığımızda yeni nesil annelerin daha az sakalama kullandıklarını görmekteyiz. Bunun başlıca nedeni eski dönemlere gore besinlere ulaşmanın kolay olması ve bazı saklama aktarım kültürlerinin unutulmaya başlamasından kaynaklandığını görkmekteyiz.

IV. TARTIŞMA

Ev teknolojisiyle besin saklama geleneğinin, halkın beslenmesinde önemli katkısı vardır. Bu gelenek sayesinde bir yandan tek yönlü beslenme, diğer yandan mevsime bağlı kıtlıklar bir ölçüde önlenmektedir. Örneğin, bulgur, çökelek gibi kurutulmuş besinlerin B vitaminlerine bağlı yetersizliklerin önlenmesindeki katkıları büyüktür. Yine kurutulmuş sebze ve meyvelerle peynir ve tereyağı gibi ürünler sayesinde ileri derecedeki A vitamini yetersizlikleri önlenmektedir. Kurutulmuş sebze ve meyvelerin C vitamini değerleri önemli ölçüde kaybolmasına karşın, turşu ile çilek, kuşburnu, kızılcık gibi meyvelerden yapılan reçel ve marmelat az da olsa C vitamini ihtiyacının karşılanmasına yardımcı olur. Ayrıca kentlerde çok düşük ücretle çalışan bazı aileler köylerinden sağladıkları bu ürünlerden yararlanmaktadır. Pekmez ve meyveler kan yapıcı demir ihtiyacının karşılanmasında yardımcıdır.

V. ÖNERILER

Saklamanın kültürel bir değer olarak aktarımının artırılması için değerler eğitimi içinde önem verilip, öğretilmesi teşvik edilmelidir.

Beslenme eğitimi için de bilim uzmanlarından yararlanılmalı, kitle iletişim araçları vb. olanakların kullanılması sağlanmalıdır.

KAYNAKLAR

[1] Kutlu, Z. Ankara İline bağlı Şereflikoçhisar ilçesi ve köylerinde yaşayan evli kadınların beslenme bilgi düzeyleri, besin hazırlama, pişirme ve saklama uygulamalarının karşılaştırılması. *Besin Hazırlama, Pişirme ve Saklama Uygulamalarının Karşılaştırılması, Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara*, 2004.

[2] Topçu, A. A.; Köksal, E.; BılgıIi, N. 15-49 yaş grubu kadınların besin hazırlama, pişirme ve saklama yöntemleri konusunda bilgi, tutum ve davranışlarına yönelik bir araştırma. *Turk Hij Den BiyolDerg*, 2003, 60.3: 77-86.

[3] Baysal, A. Beslenme kültürümüz. Kültür bakanlığı, 1990.

[4] Sevenay, N. Kayseri İl Merkezi kamu sektöründe çalışan kadınların beslenme alışkanlıkları, yiyecek hazırlama, pişirme yöntemleri ve beslenme bilgi düzeyleri üzerine bir araştırma. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara Üniversitesi, Ankara*, 1996.

[5] Koçak, N. *Yiyecek-içecek hizmetleri yönetimi-I*. Dokuz Eylül Üniversitesi İzmir Meslek Yüksekokulu, 1999.

[6] koçak, N. Yiyecek içecek işletmelerinde gıda ve personel hijyeni. *Detay Yayıncılık, Ankara*, 2007.