

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

GAZİANTEP MUTFAĞINDA DÜRÜM KÜLTÜRÜNÜN YERİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ESRA DEMİRCİOĞLU

GAZİANTEP
AĞUSTOS 2020

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

GAZİANTEP MUTFAĞINDA DÜRÜM KÜLTÜRÜNÜN YERİ

YÜKSEK LİSANS

ESRA DEMİRCİOĞLU

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Fatma YALINIZ

GAZİANTEP
AĞUSTOS 2020

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

GAZİANTEP MUTFAĞINDA DÜRÜM KÜLTÜRÜNÜN YERİ
ESRA DEMİRCİOĞLU

Tez Savunma Tarihi:
Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı

SBE Müdürü

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

Enstitü ABD Başkanı

Bu tez tarafımca (tarafımızca) okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak kabul edilmiştir.

Tez Danışmanı

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

Jüri Üyeleri:

İmzası

.....

.....

.....

.....

.....

ETİK BEYAN

Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu,

bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

Esra DEMİRCİOĞLU

Ağustos, 2020

ÖZET

GAZİANTEP MUTFAĞINDA DÜRÜM KÜLTÜRÜNÜN YERİ

DEMİRCİOĞLU, Esra

Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Fatma YALINIZ

Ağustos 2020, 94 sayfa

Kültürel alışkanlıklar ve yaşanan coğrafyanın yeme içme kültürüne etkisi yadsınamaz. Ülke genelinde yoğun miktarda görülen ekmek tüketimi, Gaziantep ilinde de aynı derecede geçerlidir. Geleneksel bir alışkanlık olan yemekleri ekmekle tüketme, bir gereksinim haline gelmiştir. Bu araştırmada Gaziantep il merkezi, Şehitkâmil ve Şahinbey ilçelerinde ikamet eden kişiler ile dürüm algısı üzerine görüşmeler ve anketler yapılmış olup görüşme ve anketlerden elde edilen veriler analiz edilmiştir. Gastronomi literatüründe yemekleri ekmeğe sararak yeme algısı üzerine yazılmış bir çalışma olmamasından dolayı, bu konu tercih edilmiştir. Bu çalışmayla Gaziantep mutfak kültüründe dürüm kültürünün varlığı incelenmiştir. Literatüre Gaziantep'in dürüm algısı hususunda katkıda bulunulmuştur.

Anahtar kelimeler: Gaziantep, Mutfak, Kültürü, Dürüm, Ekmek

ABSTRACT**THE ROLE OF WRAP CULTURE IN GAZIANTEP CUISINE**

DEMİRCİOĞLU, Esra

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

Supervisor: Asist. Prof. Fatma YALINIZ

August 2020, 94 pages

The effects of cultural habits and geography on food and beverage culture cannot be denied. High bread consumption across the country is equally high in Gaziantep province. Consuming food with bread, which is a traditional habit, has become a necessity over time. In this research, interviews and surveys were made with people residing in Gaziantep city center, Şehitkâmil and Şahinbey districts on perception of wrap and the obtained from these surveys and interviews were analyzed. Since there is no study in gastronomy literature about perception of eating by wrapping food in bread, this topic has been preferred. With this study, the presence of a wrap culture in Gaziantep cuisine culture was examined. Contribution was made to the literature regarding Gaziantep's perception of wrap.

Key words: Gaziantep, Cuisine, Culture, Wrap, Bread

ÖNSÖZ

Bu çalışmanın planlanması, yürütülmesi ve gerçekleştirilmesi için desteğini esirgemeyen danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Fatma YALINIZ hocama ve ayrıca, öğrenim hayatım boyunca maddi manevi olarak her zaman yanımda olan, sevgi ve desteklerini esirgemeyen annem Melda İSPİR'e sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Esra DEMİRCİOĞLU

Ağustos- 2020

İÇİNDEKİLER

ETİK BEYAN	i
ÖZET.....	i
ABSTRACT	ii
ÖNSÖZ.....	iii
İÇİNDEKİLER.....	iv
TABLO LİSTESİ.....	vii
GRAFİK LİSTESİ.....	ix
1. GİRİŞ	1
1.1. GİRİŞ.....	1
2. ALANYAZI TARAMASI.....	3
2.1. KÜLTÜR NEDİR?.....	3
2.2. MUTFAK KÜLTÜRÜ	4
2.3. SOFRA ADABI	5
2.4. YÖRESEL MUTFAK	6
2.5. GAZİANTEP	7
2.5.1. Gaziantep Hakkında Genel Bilgi.....	7
2.5.2. Gaziantep Mutfak Kültürü	9
2.6. EKMEK	10
2.7. DÜRÜM KÜLTÜRÜ	12
3. MATERYAL VE YÖNTEM	14
3.1. ARAŞTIRMANIN AMACI	14
3.2. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ	14
4. BULGULAR VE TARTIŞMA.....	17
4.1. DÜRÜM KÜLTÜRÜ HAKKINDA GENEL BULGULAR.....	17
4.2. DÜRÜM KÜLTÜRÜ HAKKINDA SÖZLÜ GÖRÜŞME KATILIMCI VERİLERİ.....	17
4.3. DÜRÜM KÜLTÜRÜ ALGISI ÖLÇÜMÜ, PROBLEM DURUMU VE ANALİZ SONUÇLARI	27
4.3.1. Demografik Özelliklerin Analiz Sonuçları	28
4.3.2. Dürüm Tercihi – Cinsiyet İlişkisi	31
4.3.3. Dürüm Tercihi - Eğitim Durumu İlişkisi	32

4.3.4. Dürüm Tercihi - Meslek İlişkisi	34
4.3.5. Dürüm Tercihi - Doğum Yeri İlişkisi	36
4.3.6. Dürüm Tercihi - İkametgâh İlişkisi	38
4.3.7. Dürüm Tüketme Sıklığı - Cinsiyet İlişkisi.....	40
4.3.8. Dürüm Tüketme Sıklığı - Gaziantep'te İkamet Etme Süresi İlişkisi.....	41
4.3.9. Gaziantep'te Dürümün Yaygın Olması - Dürüm Kültürü Algısı İlişkisi	43
4.3.10. Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Pratik Olması”nın Önemi	46
4.3.11. Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında Dürümün “Fiyatı”nın Önemi	47
4.3.12. Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Alışkanlık”ın Önemi	48
4.3.13. Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Lezzetli Olması”nın Önemi.....	49
4.3.14. Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Kolay Ulaşılabilir Olması”nın Önemi	50
4.3.15. Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Zamandan Tasarruf Ettirmesi”nin Önemi.....	52
4.3.16. Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Kolay Taşınabilmesi”nin Önemi	54
4.3.17. Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Doyurucu Olması”nın Önemi.....	55
4.3.18. Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Besin Değerinin Yüksek Olması”nın Önemi	56
4.4. DÜRÜM KÜLTÜRÜ İLE İLGİLİ BULGULAR	57
4.4.1. Ankette Verilen Cümlelerin Dürüm Kültürünü Tanımlama Ortalamaları..	58
4.4.2. DKA Ölçüm İfadelerinin Güvenirlik Sonuçları	62
4.4.3. DKA Puanları Tanımlayıcı İstatistikleri	63
4.4.5. Dürüm Kültürü Algısı – Cinsiyet İlişkisi.....	65
4.4.6. Dürüm Kültürü Algısı - Doğum Yeri İlişkisi.....	67
4.4.7. Dürüm Kültürü Algısı - Medeni Durum İlişkisi.....	68
4.4.8. Dürüm Kültürü Algısı - Eğitim Durumu İlişkisi	68
4.4.9. Dürüm Kültürü Algısı – Meslek İlişkisi	69
4.4.10. Dürüm Kültürü Algısı - Gaziantep'te İkamet Etme Süresi İlişkisi	70
4.4.11. Dürüm Kültürü Algısı Dürüm Tüketme Sıklığı İlişkisi	71
4.4.12. Dürüm Kültürü Algısı - Doğum Yeri İlişkisi	72
4.4.13. Dürüm Kültürü Algısı Dürüm Tercihi İlişkisi	73
4.4.14. Doğum Yerine Göre Dürüm Kültürü Algısı Farklılaşması.....	75
4.4.15. Tercih Edilen Dürüm Çeşidine Göre Dürüm Kültürü Algıları Arasında Anlamlı Fark Var Mıdır?.....	75

SONUÇ VE ÖNERİLER.....	77
KAYNAKLAR.....	83
ELEKTRONİK KAYNAKLAR.....	87
EKLER.....	889
ÖZGEÇMİŞ (VITAE)	Error! Bookmark not defined.4



TABLO LİSTESİ

Tablo 4.1: Tercih Edilen Dürüm Çeşidinin Cinsiyete Göre Dağılımı	31
Tablo 4.2: Tercih Edilen Dürüm Çeşidinin Eğitim Durumuna Göre Dağılımı	32
Tablo 4.3: Tercih Edilen Dürüm Çeşidinin Mesleğe Göre Dağılımı	34
Tablo 4.4: Tercih Edilen Dürüm Çeşidinin Doğum Yerine Göre Dağılımı	36
Tablo 4.5: Tercih Edilen Dürüm Çeşidinin İkametgâha Göre Dağılımı	38
Tablo 4.6: Dürüm Tüketme Sıklığı ile Cinsiyet Arasındaki İlişki	40
Tablo 4.7: Dürüm Tüketme Sıklığı ile Gaziantep'te İkamet Etme Arasında İlişki	41
Tablo 4.8: Gaziantep'te Dürümün Yaygın Olmasında Önemli Görülen Bazı Etkenler ..	43
Tablo 4.9: Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Pratik Olması” Değişkeni	46
Tablo 4.10: Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Fiyatı” Değişkeni	47
Tablo 4.11: Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Alışkanlık” Değişkeni	48
Tablo 4.12: Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Lezzetli Olması” Değişkeni	49
Tablo 4.13: Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Kolay Ulaşılabilir Olması” Değişkeni	51
Tablo 4.14: Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Zamandan Tasarruf Ettirmesi” Değişkeni	52
Tablo 4.15: Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Kolay Taşınabilmesi” Değişkeni	54
Tablo 4.16: Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Doyurucu Olması” Değişkeni	55
Tablo 4.17: Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Besin Değerinin Yüksek Olması” Değişkeni	56
Tablo 4.18: Anketin Toplam Güvenirliliği	57
Tablo 4.19: Dürüm Kültürünün Ne Derece Tanımladığının Ortalaması	58
Tablo 4.20: Dürüm Kültürü Algısını Ölçmede Kullanılan Maddelerin (İfadelerin) Güvenirliliği Sonuçları	62
Tablo 4.21: DKA Puanlarına Ait Descriptive (Tanımlayıcı) İstatistikler	63

Tablo 4.22: Katılımcıların Dürüm Kültürü Algısı Cinsiyete Göre Farklılıkları	65
Tablo 4.23: Katılımcıların Dürüm Kültürü Algısı Doğum Yerine Göre Farklılıkları	67
Tablo 4.24: Katılımcıların Dürüm Kültürü Algısı Medeni Duruma Göre Farklılıkları..	68
Tablo 4.25: Katılımcıların Dürüm Kültürü Algısı Eğitim Durumuna Göre Farklılıkları	68
Tablo 4.26: Katılımcıların Dürüm Kültürü Algısı Mesleğe Göre Farklılıkları	69
Tablo 4.27: Katılımcıların Dürüm Kültürü Algısı ile Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Farklılıkları	70
Tablo 4.28: Katılımcıların Dürüm Kültürü Algısı ile Ne Sıklıkla Dürüm Tükettiğine Göre Farklılıkları	71
Tablo 4.29: Katılımcıların Dürüm Kültürü Algısı ile Doğum Yeri Farklılıkları	72
Tablo 4.30: Katılımcıların Dürüm Kültürü Algısı ile Tercih Edilen Dürüm Çeşidi	73
Tablo 4.31: Doğum Yerine Göre Dürüm Kültürü Algıları Arasındaki Fark	75
Tablo 4.32: Tercih Edilen Dürüm Çeşidine Göre Dürüm Kültürü Algıları	75

GRAFİK LİSTESİ

Grafik 4.1: Cinsiyet.....	28
Grafik 4.3: Medeni Hal	28
Grafik 4.5: Meslek	28
Grafik 4.7: Dürüm Tüketme Sıklığı.....	29
Grafik 4.8: Dürüm Tercih Sıralaması	29
Grafik 4.9: Tercih Edilen Dürüm Çeşidinin Cinsiyete Göre Dağılımı	32
Grafik 4.10: Tercih Edilen Dürüm Çeşidinin Eğitim Durumuna Göre Dağılımı	33
Grafik 4.11: Tercih Edilen Dürüm Çeşidinin Mesleğe Göre Dağılımı.....	35
Grafik 4.12: Tercih Edilen Dürüm Çeşidinin Doğum Yerine Göre Dağılımı.....	37
Grafik 4.13: Tercih Edilen Dürüm Çeşidinin İkametgâha Göre Dağılımı.....	39
Grafik 4.14: Dürüm Tüketme Sıklığı ile Cinsiyet Arasındaki İlişki	41
Grafik 4.15: Katılımcılar İçin Dürümün Gaziantep’te Yaygın Olmasının Gerekçeleri	45
Grafik 4.16: DKA Puanlarının Dağılımı	64

BİRİNCİ BÖLÜM GİRİŞ

1.1. GİRİŞ

Yemek yeme eylemi insanlık tarihi boyunca yaşam döngüsünün devamlılığı açısından önemli olan bir ihtiyaçtır. Canlıların hayatlarını devam ettirebilmesi için beslenme zorunludur (Savaş, Gökgözoğlu, & Tavşanlı, 2017, s. 201). Değerler bütünü ve yaşam biçimi olan kültür, var olduğu toplumun gelenek ve göreneklerini yansıtır. Mutfak toplumun yapısından, tercihlerinden ayrı tutulamaz ve kültür ile bağlantılı olarak gelişimini sürdürür. Kültürel bir sürecin ürünü olan yemek yeme fizyolojik bir ihtiyaçtır. Beslenmeyi biyolojik bir ihtiyaçtan ayıran en önemli faktör aynı zamanda insanları sosyalleştiren bir olgu olmasıdır.

Gaziantep coğrafi konumundan dolayı farklı kültürlerden etkilenmiştir. Bu kültür sentezi mutfağını da şekillendirmiştir. Gaziantep geniş çaplı tarımın yapıldığı önemli ticaret yollarının geçtiği ve birçok medeniyete ev sahipliği yaptığı bir coğrafyadadır. Bu konumu mutfak kültürünün çeşitli ve geniş yelpazeye sahip olmasına sebep olmuştur (Nahya, 2012, s. 13). Osmanlı döneminde Araplar, Kürtler, Ermeniler ve Türkmenler ile aynı bölgede yaşamak kültürel etkileşim sağlamıştır. Kültürel dokunun çeşitliliği kent mutfağına aktarılmış ve zenginleştirmiştir (Aksoy & Sezgi , 2015, s. 85). Gaziantep, elverişli topraklara sahip olması ve ılıman iklim koşullarının yaşanmasından dolayı sebze ve meyve cennetidir, denilebilir. Baharat yolu üzerinde konumlanmasından dolayı birçok baharat mutfağına girmiştir. Bu geniş mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılması ve tanınması adına girişimlerde bulunulmuştur. Kültürel çeşitliliği ve yerel kültür değerini korumak amacıyla UNESCO birçok dalda şehirleri ‘yaratıcı şehirler’ başlığı altında tescillemektedir. Dünya çapında 2005’ten itibaren 26 UNESCO yaratıcı gastronomi şehri tescillenmiştir, Gaziantep’te 2015 yılında “gastronomi şehri” unvanını almıştır (İnfazoğlu, 2019, s. 18-19). Türkiye’de bu ağa dahil olan ilk şehir Gaziantep’tir ve

bu aa dahil edilmesinde; yemek çeşitliliği, çeşitli etnik toplulukların mutfakları ile etkileşim, farklı kltrler ile etkileşimi gibi birçok unsurun etkili olduğu düşünülmektedir (zkanlı, Uçuk, & Alkan , 2017, s. 215).

Yemeklerin olmazsa olmaz parçası ekmek, her yemekle tktilebilen bir gıda ürünüdür. Gaziantep'li ekmeksiz yedikleri yemekten keyif almamaktadır ve yemekleri dürüm yapmadan yemek onlara lezzet vermez. Gaziantep'te dürüm, yemek yeme biçimi olmasının yanı sıra, vazgeçilmez olarak nitelendirilen bir damak tadı olarak görülmektedir. Geçmişten bu yana alışılagelmiş bu yemek biçimi nesilden nesile aktarılarak kltrleştirilmiştir. Zamandan tasarruf ettiren, yemeğin lezzetini arttıran, zahmetsiz ve kolay erişilebilir olan dürüm, insanları geçmişinden ve kültüründen koparmaması yönüyle önem kazanmıştır. Dürüm zerine yazılmış herhangi bir kaynak bulunmamasından dolayı bu tez konusu zgndr.

Gaziantep'li halkın her öğünde yemeklerini ekmeğe sararak tktme alışkanlığından ilham alınarak bu çalışmaya zemin oluşturulmuştur. İnsanların her daim ekonomik olarak hareket etme dşncesi, sağlıklı ve besleyici bir gıda seçimi ile birleştiğinde dürüm, akla ilk gelen yiyeceklerden birisi olmuştur. Gerek ekonomik olarak gerekse manevi tatmin sağlayan bu alışkanlık, beslenmede feragat edilemeyen bir unsur haline gelmiştir. Geçmişten günümüze kadar varlığını korumuş olan drmn, herkes tarafından benimsenmiş olması, yerel yiyeceklerle yapılmasından dolayı yöreye has özellikler taşıması, çalışmaya yön vermiştir. Gelecek nesillere doğru bir şekilde aktarabilmek ve literatüre Gaziantep'in dürüm algısı hususunda katkıda bulunmak amaçlanmıştır.

İKİNCİ BÖLÜM

ALANYAZI TARAMASI

2.1. KÜLTÜR NEDİR?

Kültürün evrensel bir değer olmasından dolayı birçok tanımı yapılmıştır. Akla gelen ilk tanımlarından biri; “insanlar tarafından üretilen, öğrenilen, uygulanan, aktarılan, değişen, semboller içeren, maddi ve manevi değerleri kapsayan bir üründür” (Turğut, 2019, s. 31). Oğuz 1990’da ve Şanlıer vd. 2001’de (akt.: Şanlıer, N. ve diğerleri (2012)) kültürü “Bir toplumun sahip olduğu maddi, manevi değerlerin tümü ve yaşam tarzı olup; yaratıcılık, icat ve geleneklerin bir araya gelerek oluşturduğu bir bütündür. Ancak toplumdan topluma yöreden yöreye farklılık göstermektedir.” Şeklinde ifade etmişlerdir (Şanlıer, Cömert, & Durlu Özkaya, 2012, s. 153). “Kültür; toplumu oluşturan kişilerin ortak yaşam ve davranış biçimlerinin bütünüdür.” Şeklinde ifade eden Turan (1990), kültürü bütün toplumlarda var olan bir doku olarak tanımlamıştır. Güvenç’e göre (2002) kültür ise, “insanoğlunun öğrendiği bilgi, gelenek-görenek, sanat, beceri ve alışkanlıkları içinde barındıran bir bileşimdir.” Kültür zamanla değişir, süreklidir, öğrenilebilirdir, toplumsaldır, bütünleştiricidir ve insanlara doyum verici bir haz verir denilebilir (Sancak, 2018, s. 28).

Kurallar yığını olarak görülen kültür, insanların konuştuğu dil, toplumsal kurallar, yemek yeme biçimleri gibi kurallar bütünüdür (Turğut, 2019, s. 33). Maddi ve manevi öğelerin oluşturduğu kültür denilince akla ilk yemek kültürü gelir. Yemek, kültürün maddi ögesidir (Süt, 2019, s. 36). İnanç ve Çiftçi’ ye göre (2002), “İnsanların acıkması ve açlığını gidermek için yemek yemesi genel bir biyokimyasal

olay iken, bu açlığını ne şekilde, ne zaman ve hangi yemeği seçerek gidereceği antropolojik ve dolayısıyla kültürel bir olgudur”(Erdek , 2011, s. 74).

2.2. MUTFAK KÜLTÜRÜ

Emiroğlu (2001), mutfak kelimesinin kökünün “tabh” yani pişirme olarak tanımlamıştır ve Arapça matbah sözcüğünden geldiğini ifade etmiştir. Yemek pişirme sanatı anlamına gelen Tabahat’ı ise aşçılık olarak tanımlamıştır (Sancak, 2018, s. 28). Moltay’a (1995) göre mutfak hem mekânsal anlamda hem de kültürle ilişki kurularak tanımlanabilen bir kavramdır. Yiyecek- içecek servisinin yapıldığı mekân olarak düşünüldüğünde fiziki bir alan olarak tanımlanmaktadır. Kaya (2000) mutfağı, “yiyeceklerin hazırlandığı, pişirildiği ve tüketildiği yer” olarak tanımlar iken Gökdemir (2003), yiyecek ve içeceklerin istenilen düzeyde ve standartta kaliteli yiyecek üretiminin yapıldığı mekân olarak tanımlamaktadır (Güler & Olgaç, 2010, s. 227). Mutfağı fiziksel bir alan olarak tanımlayan Aktaş ve Özdemir (2007), yiyecek ve içecek maddelerinin tüketilmek üzere temizlenip hazırlandığı, gerektiğinde yiyeceklerin tüketildiği evimizin bir kısmını oluşturan alan olmasından ziyade kültürün de önemli bir parçası olarak karşımıza çıkmaktadır (Kaya & Sormaz, 2019, s. 305).

Canlıların yaşamı için ve hayatta kalmak için yapılan eylem, beslenme olarak tanımlanır. İnsan için önemli bir yere sahip olan beslenme, insanın sosyal bir varlık olduğu düşünüldüğünde, bu yönü ile diğer canlılardan ayrılır. Genel anlamda sadece karın doyurma işlevi olarak düşünülen yemek, çok daha fazla anlam içerir. İçinde bulunduğu toplumun kimliğini yansıtan, statü göstergesi sayılan, kültürel miras olarak değerlendirilen, toplumsal değer olarak üzerine yeni anlamlar yüklenen bir olgu olarak karşımıza çıkar (Turgut, 2019, s. 49). Bir toplumun sahip olduğu kültürel değerler ve yaşam biçimleri yeme içme alışkanlıklarını etkiler. Farklı kültürlerle iç içe yaşayan veya farklı kültürler ile etkileşim halinde olan toplumların yaşam şekilleri, kültürel değerleri ve sosyal durumları gibi mutfakları da birbirlerinden etkilenir ve giderek zenginleşir (Kadam, Kazkondur, & Şallı, 2015, s. 799). Dini inançlar, yaşanan ekolojik çevre, bölgede yaşayan etnik gruplar, kültürel birikimler, sosyal yaşamdaki farklılıklar, eğitim düzeyi ve kültürel miras, damak zevkleri ile birleşmesi yemek kültürünü çeşitlendirir ve özelleştirir. Mutfak kültürünün biçimlerinin yerleşim bölgelerine göre değiştiğini ve beslenme alışkanlıklarının

yaşanılan yöreyle doğrudan ilişkili olduğunu ifade etmiştir (Sağır, 2012, s. 2676-2678).

Güler (2007) belirli bir coğrafyada ikamet eden insanların yemek kültürü; bulundukları coğrafya, dini inançlar, ekonomik gücü, sosyal durumu vb. konularda kişilere bilgi verir. Deniz ürünlerinin tüketildiği bir toplum deniz aşırı bölgelerde yaşama imkânı yoktur. Veya vücut ısını yükseltmek amacıyla yağlı ve şekerli yiyecekleri soğuk yerlerde tercih edilirken, sıcak bölgelerde daha hafif yiyecekler tüketilmesi gözlemlenebilir (Kaya & Sormaz, 2019, s. 306).

2.3. SOFRA ADABI

Develioğlu (1996) Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat adlı eserinde sofrada adabını, “Sofra; Arapçada ‘yemek yenilen yer, sofrada’ anlamına gelen ‘süfre’ sözcüğünden dilimize geçmiştir. ‘Sofra adabı’ tamlamasında kullanılan ‘adab’ sözcüğü ise ‘terbiye, utanma; usuller, kaideler’ anlamları taşıyan Arapça ‘edeb’ sözcüğünden gelir. Sofra adabı terimi ise; ‘sofrada izlenen kurallar, uyulması gereken yeme usulleri’ anlamına gelmektedir” şeklinde tanımlamıştır (Uğur Çerikan, 2019, s. 483-484).

Sofra, aile bireylerini bir araya getiren ve onların birbirleri ile iletişime ve etkileşime geçmelerini sağlayan toplumsal bir olgu olması, sofrayı sadece fizyolojik gereksinimlerin karşılandığı basit bir fiziksel ortam olmasından arındırmıştır. Sofraya dâhil bu etkenler kuşaktan kuşağa aktarılan bu manası; gelenek, görenek, örf ve adetlerin yansıması olarak ele alınabilir (Uğur Çerikan, 2019, s. 482-483).

Koz (2003), Türk mutfak kültüründe uyulması gereken bazı sofrada adabı kuralları aşağıdaki gibi listelemiştir:

- “Yemeğe büyüklerin yemeye başlamasının ardından başlanır.
- Besmele ile yemek yenmeye başlanmalı ve sağ el ile yemek yenmelidir.
- Herkes kendi önündeki yemekten yemeli, başkasının önündeki yemeğe uzanılmamalıdır.
- Sofraya bıçak çıkarılmamalı ve kemikler bıçakla ayrılmalıdır.
- Yemek yerken oburca yenmemeli, sofrada dağınık oturulmamalıdır.

- Sofraya tok da oturulsa ikram edilen yemek haz ve arzu ile yenilmeli ve yemekleri hazırlayan evin hanımına memnuniyet belirtilmelidir.

- Yemek küçük lokmalarla ve yavaş yenmelidir.
- Yemeğin sıcak olması durumunda üflenerek yenmemelidir,
- Yemek yeme ölçüsü iyi bilinmeli; her zaman az yiyip az içmelidir”.

Şavkay (2000), yukarıda bahsi geçen kuralların hala geçerliliğini koruduğunu, Türk toplumunun yemeğe düşkün olmasından dolayı hazırlık aşamasını, yemek yapım aşamasını, tüketimini ve bunlarla bağlantılı ritüelleri, kurallar koyarak benimsemiş ve adap haline dönüştürmüştür, şeklinde ifade etmiştir (Kaya, 2016, s. 21).

Sofra adabını Halıcı 2007’de geleneksel Türk yer sofrası kurulurken ekmek kırıntısı, yemek vb. dökülmemesi için yere sofra bezi serilir. Yerden yüksek olması için sofra altlığı kullanılır ve en üste sini denilen bir tepsi konulur. Kişi sayısına göre kaşık sofraya bırakılır ve yemekler tek tabaktan yenilir. Yemek sonrası elleri temizlemek için çiçek kokulu el bezleri bulundurulur, şeklinde düşüncelerini ifade etmiştir (Kaya, 2016, s. 20).

2.4. YÖRESEL MUTFAK

Yöresel mutfak kavramı; yöresel ürünlerin yöresel gelenekler ile birleşmesi sonucu oluşan, yöresel pişirme yöntemleri kullanılarak sunulan, yöre halkının dini ya da milli duyguları ile tasarladığı yiyecek ve içeceklerin bütünü olarak tanımlanabilir (Şengül & Türkay, 2015, s. 600). Turistik alanları oluşturan en önemli özelliklerden biri, toplum kültürü ve yaşam şeklini yansıtan yemek kültürüdür. Bir destinasyonu diğer yerlerden ayıran değer, o bölgeye özgü yemeklerdir (Aslan, Güneren, & Çoban, 2014, s. 4). Kültürel miras unsuru olan yöresel yemek kültürü ve yerel ürünler, gezilen destinasyonu özgün hale getiren önemli bir değerdir (Altunsaban, Yay, & Erdem, 2016).

Okumuş ve diğerleri (2007), “Yerel mutfaklar, bir destinasyonun somut olmayan kültürel mirasının temel bir yansımasını ifade etmekte ve turistler tüketim yoluyla otantik bir kültürel deneyim kazanabilmektedirler” şeklinde ifade etmiştir (Zağralı & Akbaba, 2015, s. 6634).

Son zamanlarda coğrafi olarak bir bölgenin ya da bir yöreye has olan üretimi, pişirme yöntemleri, tüketimi, sunumu ve tadı diğer yiyeceklerden farklı olan yöresel

gıdalara talep artışı yaşanmaktadır. Zağralı ve Akbaba'ya göre (2015) “yöresel yiyecekler, ait oldukları kültürün önemli bir parçası olması ve bölge kültürünün tanınması için önemli araçlardır.” Šimić ve Pap (2016) yöresel yiyecekler hakkındaki görüşlerini şu şekilde ifade etmişlerdir: “Yerel kültürün bir parçası, güçlü bir tanıtım aracı, yerel tarımsal ve ekonomik kalkınmanın önemli bir unsuru olmaları yönüyle küresel eğilimler arasında önemli bir güç haline gelmekte, turizm ve yiyecek endüstrisi arasında güçlü bir sinerji oluşturmaktadırlar” (Ayaz & Türkmen, 2018, s. 22-23).

Yöresel yiyecekler içinde bulunduğu toplumun kültürel değerlerinden meydana gelir (Erdek , 2011, s. 73). Yöresel yemek, herhangi bir bölgeye ait gıdaların bölge halkının kültürüyle özdeşleşmesi ile oluşan ve o yörede gelenekselleşmiş yemeklerin tümüdür. Yöresel yemekler bölgenin tarihi geçmişini yansıtır ve geçmişte yaşanan bir olay sonucu meydana gelir, bu sebepten dolayı yöresel yemekler diğer yemeklerden üstün tutulmuştur (Büyükalvarcı, Şapcılar, & Yılmaz, 2016, s. 166).

Yöresel mutfak unsurlarının ortaya çıkmasında etkili olan faktörler aşağıdaki gibi sıralanabilir: (Şengül & Türkay, 2015, s. 600-601)

- “Yöreye has yiyecek içecek ürünleri
- Dini etkiler
- Milli etkiler
- Gelenek ve görenekler
- Yeme-içme alışkanlıkları
- Mevsimsel özellikler
- Coğrafi özellikler
- Tarihsel birikim” şeklinde ifade etmişlerdir.

2.5. GAZİANTEP

2.5.1. Gaziantep Hakkında Genel Bilgi

Evliya Çelebi, 355 yıl önce “Bu şehri anlatmaya ne dil yeter ne de kalem yeter” ifadesiyle Gaziantep’i dünyanın gözbebeği şehir (Şehr-i Ayıntab-ı Cihan) olarak seyahatnamesinde tanıtmıştır. Gazi sıfatına kahramanlık destanından, Antep ismini geçmişin gözbebeği olmasından dolayı almıştır (Babat, 2015, s. 137). Arapça göz pınarı, Farsça pınarı bol anlamına gelen Ayıntap kelimesi, Hititçe han toprağı

anlamındaki Hantap kelimesi değişime uğrayarak günümüzdeki halini almıştır. Antep'e Gazi ünvanının verilmesi 1921'de çıkarılan yasa ile Gaziantep şeklini almıştır (Yıldız, 2015, s. 193).

Ticaret yolları üzerinde konumlanması Gaziantep'i, farklı kültürlerden etkilenmesine ve bu bileşenleri günümüze taşımasına sebep olmuştur. Göğüş (1997) ve Ersoy (2007) Gaziantep mutfak kültüründe Neolitik, Bronz Çağı, Hitit, Helen, Roma, Bizans, Osmanlı, Selçuklu ve Cumhuriyet dönemi mutfaklarından örnekler barındırdığını ifade etmişlerdir (Sabbağ, 2015, s. 199- 200). İlin önemini ve canlılığını devamlı bir şekilde korumuş olması Tarihi İpek Yolu'nun buradan geçmiş olmasından dolayıdır (Kopar, 2015, s. 118). Öksüzoğlu'na göre (2012), Gaziantep'te farklı etnik grupların kültürlerinin varlığı sonucu kültürlerarası hoşgörünün ve toplumsal etkinliklerin çok fazla yaşanmasına yol açmıştır. Farklı dini günler, ritüeller ve törenler, gelenekler yemekleri zenginleşmiştir (Sabbağ, 2015, s. 200).

Birçok medeniyetin denize ilerlemesinden dolayı onlara ev sahipliği yapan, çoğu ticaret yolunun geçtiği alanda konumlanan ve ilk geniş çaplı tarımın yapıldığı topraklarda bulunmasından dolayı Gaziantep ilinde, mutfak kültürünün genişliği ve çeşitliliği muhtemeldir (Nahya, 2012/1, s. 13).

Suriye'ye komşu sınır ili olan Gaziantep, Akdeniz Bölgesi ile Güneydoğu Anadolu Bölgesinin kesişim noktasıdır. Gaziantep, Güneydoğu Torosların uzantıları olan Sof dağları, Dülük Baba, Sam, Ganibaba ve Sarıkaya Dağları arasında yer almaktadır. İslahiye, Barak, Araban, Yavuzeli ve Oğuzeli gibi önemli ovalara sahiptir. Fırat Nehri, Nizip Çayı, Afrin Çayı, Merziman Çayı ve Alleben Deresi ilin önemli akarsularını oluşturmaktadır (www.gaziantep.ktb.gov.tr, 2019). "Gaziantep, doğuda Şanlıurfa, batıda Osmaniye ile Hatay, kuzeyde Kahramanmaraş, güneyde Suriye, kuzeydoğusunda Adıyaman ve güneybatısında Kilis ile komşu olan stratejik öneme haiz bir şehirdir. Güneydoğu Anadolu Bölgesinin en büyük, Türkiye'nin ise 6. büyük kenti olan Gaziantep, nüfusu, ekonomik potansiyeli ve büyükşehir statüsü ile metropol bir şehirdir. Gaziantep ilinin yüzölçümü 6 845 km²'dir. Gaziantep'in denize olan uzaklığı 140 km, rakım olarak ise 855 m'dir. Gaziantep, Akdeniz ile Güneydoğu Anadolu Bölgesinin kesiştiği konumda olan ve Suriye ile sınırı bulunan Gaziantep 38°-38° doğu boylamları ile 36°-37° kuzey enlemleri arasında yer almaktadır" (Kılınç, 2016, s. 10).

Gaziantep, Akdeniz ile kara iklimleri arasında geçiş noktasında yer alan bir bölgededir (Yerleşmiş, 2015, s. 26). Gaziantep'in güney kesimleri Akdeniz

ikliminden ötürü yazları sıcak ve kurak, kışları soğuk ve yağışlı geçer. En çok yağışı kış ve ilkbahar aylarında alır. Ziraata elverişli toprakları olan Gaziantep ilinde zeytin, fıstık, meyve ve sebze bahçeleri, üzüm bağları, pamuk ve buğday tarlaları bulunur. Dağlık alanlarını ise çam, köknar, sedir ormanları, step ve yarı step bitki örtüsü kaplar (www.gaziantep.ktb.gov.tr, 2019). Bölgenin hayvansal gıda ürünleri açısından bolluk göstermesinin asıl sebebi, bölgede küçükbaş ve kümes hayvancılığı yönünden önemli üretim bölgesi olmasından kaynaklanır. Ayrıca Antep mutfağının lezzet yelpazesini canlandıran egzotik baharatların yemeklerde ve tatlılarda bulunmasının sebebi tarih boyunca önemli ticaret yolları üzerinde olmasıdır (Sabbağ, 2015, s. 201).

2.5.2. Gaziantep Mutfak Kültürü

Güzelbey, Gaziantep yemek kültürünün oluşmasındaki ana etkenlerin Gaziantep'in ipek yolu üzerinde, Mezopotamya'nın batısında, doğu Akdeniz'in doğusunda, Avrupa'nın ve Orta doğunun geçiş yolu üzerinde bir kent olmasına ve birçok medeniyete ev sahipliği yapmasına bağlamıştır (Güzelbey, 2018, s. 1).

Çiftçi (1971) ise, Osmanlı Devleti'nin son yıllarında Gaziantep'te Sanat ve Ticaret Dalları kitabında Gaziantep'in zengin bir mutfak kültürüne sahip olmasının sebebini tarihsel süreçte sürekli ticaret ve üretim merkezi olmasına bağlamıştır. (Kaya & Sormaz, 2019, s. 306)

Gaziantep mutfak kültürünün zenginlik sebebini yemek türlerinin çeşitliliğine bağlayan Tokuz (2002), ana yemeklerin yanında bir çeşit sulu, bir çeşit kuru yemek, uygun salata, taze sebze ve yeşilliklerin tüketilmesine ve aynı zamanda şerbet veya ayran içiliyor olmasına bağlamıştır (Kaya & Sormaz, 2019, s. 306).

Arap, Ermeni, Yahudi, Süryani, Kürt, Türkmen gibi kültürlerin Gaziantep ve çevresinde yaşaması yeni yemek sentezleri ve çeşitliliği oluşmasına katkı sağlayan faktör olmuştur. Aynı şekilde Suriyeli mültecilerin Gaziantep ve çevresinde yaşamaya başlaması, gelecekte yeni çeşitlerin ve kültürün doğmasına vesile olacaktır (Gökırmaklı, Balcı, Bayram, Kaplan, Bayram, & Tiryakioğlu, 2017, s. 60).

Besicilik faaliyetlerinin yoğun olarak yapıldığı Gaziantep'te, et ve süt üretimi yapan çiftlikler gastronomi kültürüne kaynak sağlamıştır. Küçükbaş hayvancılığın merkezi haline gelen Gaziantep'te yöreye özgü Halik ve Üveysi denen koyun türleri mevcuttur. Gaziantep yemeklerinin vazgeçilmezi olan etin kaynağı olan hayvanlar, yöredeki dağlarda ve meralarda doğal kekik türüyle beslenmelerinden dolayı

hayvanların eti çok lezzetli hale gelmektedir. Gaziantep mutfak kültürünün önemli bir parçası olan süt ürünleri; kaymak, lor, çökelek, tereyağı, sadeyağ gibi ürünler besicilik sayesinde mutfacı ve ekonomiyi canlandırmıştır (<http://www.gastroantep.com.tr>).

Tarımsal üretimdeki çeşitlilik ve kentin sahip olduğu kültürel çeşitlilikten dolayı yiyecek ve içecek yelpazesi geniştir. Coğrafi şartların ve iklim koşullarının elverişli olması sayısız seçeneği Gaziantep mutfacına sunmuştur. Yörede yetişen tahıllar, baklagiller, sebze ve meyveler, yerel ot ve baharatlar Gaziantep'e özgü 400 den fazla yemeğin oluşmasına katkı sağlamıştır (<http://www.gastroantep.com.tr>).

Gaziantep verimli tarım alanlarına sahiptir ve 370.736 hektarlık alanda tarım yapılmaktadır. Yöreyle ait olan ve en çok bilinen Antep fıstığı ve zeytin haricinde domates, biber, patlıcan, tüylü acur, haspir (safran), tarhun gibi muhtelif ürünler yetiştirilmektedir. Sebzeler taze kullanıldığı kadar kurutularak da kullanılır. Yemeklere lezzet veren kırmızıbiberler salçalık, kurutmalık ve pul biber olarak değerlendirilir. Yemeklerde kullanılan yağlar da önemli bir yere sahiptir. Sadeyağ, iç yağı, şerluğan yağı, zeyt yağı, acı zeyt, kendir zeyt ve yağ mumu kullanılır (<http://www.gastroantep.com.tr>).

Dünya çapında en çok tanınan kebaplar, Gaziantep mutfacının en dikkat çekici ögesidir ve 30'u aşkın kebab tarifi vardır. Kebapların ana malzemesi et ve unlu mamullerdir (pide, lavaş, dürüm vb.) (www.gastroantep.com, 2019). Et ve hamur işleri Türk yemek kültürünün önemli iki temel kaynağıdır ve ikisinin birleşiminden bir sentez meydana gelir. (Tezcan)

2.6. EKMEK

Özberk vd.'nin Buğday Genetik Kaynaklarından Yerel ve Kültür Çeşitlerine; Türkiye'de Buğday ve Ekmek adlı çalışmasında "Cummins vd. (2009) göre küresel nüfusun enerji ihtiyacının %20'si buğdaydan karşılamaktadır" cümlesine yer verilmiştir (Özberk, Karagöz, Özberk, & Atlı, 2016, s. 219). Ekonomik değerinin yanı sıra sosyal ve kültürel değeri olan buğday, Anadolu'da kutsal bir değerdir. Buğday, Türklerin temel gıda maddesi ve yaşantısının vazgeçilmez parçasıdır. Buğdaydan elde edilen en kıymetli ürünün ekmek olmasından dolayı önemli bir yere sahiptir. Varoluşun ve yaşam mücadelesinin simgesi sayılan ekmek, hayatın her alanında karşımıza çıkar. Anadolu kültürünün bir parçası olan ekmeklerin üretim

teknikleri yörelere hastır ve yufka, tandır, lavaş gibi çok sayıda çeşitleri vardır (Özberk, Karagöz, Özberk, & Atlı, 2016, s. 219).

İyi bir enerji kaynağı olan ekmek; un, su, tuz ve maya içeriğine sahiptir, üstelik protein, vitamin gibi birçok mineral içerir (Aydın & Yıldız, 2011, s. 165). Ekmek, tahıl unlarının su ile yoğurulmasıyla elde edilen hamurun pişirilerek yenmeye hazır hale getirilmiş bir besindir (Baysal & Över , 1994).

Sofraların baş tacı sayılan ekmek, üretimi kolay, diğer gıda maddelerine oranla ucuz ve erişim imkanı daha kolay olmasının yanı sıra doyurucu ve besleyicidir (Aydın & Yıldız, 2011, s. 165). Tahıla dayalı beslenme görülen ülkemizde ekmek tüketimi kişi başına 400g civarında olduğu bildirilmektedir (Karaoğlu, 2007, s. 196).

Türk halkın temel besini ekmektir. Ekmek tüketimi kişilerin alışkanlıklarına, yaşam ve çalışma durumlarına göre değişiklik gösterir. Beden çalışması yoğun olan bireylerin enerji gereksinimine fazla ihtiyaç duyması ekmek tüketimini arttırır (Baysal & Över , 1994).

Öğütülen buğday vb. ürünlerden yapılan ekmeklerin birçok çeşidi vardır. Geleneksel ekmek, evlerde tandır denilen fırınlarda pişirilmektedir. Yufka ekmeğinin dayanıklı olması göçebe hayatı yaşayan Türkler için önemlidir ve ince yufkaların 8-10 tanesinin üst üste konup dürüm yapıldığı ifade edilmiştir. Yufka ekmeğin benzeri lavaş ekmektir. (Arlı & Işık).

Tırnaklı pide, kendine has şekli, aroması ve lezzeti olan Gaziantep, Adıyaman, Şanlıurfa ve Kahramanmaraş illerinde üretilir. Bu illerde yoğun miktarda tırnaklı pide, kübba, açık ekmek ve francala ekmek çeşitleri tüketilir (<https://www.turkpatent.gov.tr>, 2017).

Düz ekmekler olarak anılan “tırnaklı ve açık ekmekler” Şanlıurfa ve yöresinde yüksek oranda tüketimi görülür. Mayalanmış tek katlı düz ekmeklere tırnaklı ekmek girerken; açık ekmek mayalanmış ve mayalanmamış tek katlı düz ekmekler içerisinde yer alabilmektedir (Köten & Ünsal, 2007, s. 83).

Ekmek tüketimini Dağlıoğlu (1998) bireylerin yaş, cinsiyet meslek, gelir düzeyi, alışkanlıklar gibi değişkenlere bağlı olarak değişiklik gösterdiğini ifade etmiştir (Aydın & Yıldız, 2011, s. 165).

Öğütülmüş buğdaydan yapılan ekmekler pişirilme tarzına ve biçimine göre isimler alır, bundan dolayı yöreye has ekmek türleri ortaya çıkmıştır (Dölekoğlu, Giray, & Şahin, 2014, s. 7).

Ekmek çeşitleri konusunda Aydın (1995) ve Doğan vd. (2006) içerik ve hazırlanış yönüyle farklılık gösteren ekmeklerin birçok çeşidi olduğunu ifade etmişlerdir. Bu ekmekler arasında saç ekmekleri, pide, lavaş, tandır ekmeği gibi ekmekler sayılabilir (Aydın & Yıldız, 2011, s. 166). En çok tüketim ev yapımı ekmekler ve köy ekmekleri olup tat, güvenilirlik, taze oluşu tüketimi arttırdığı söylenebilir (Dölekoğlu, Giray, & Şahin, 2014, s. 9).

“Ekmek, yediğimiz besinlerin başında gelir. Bizde ekmeksiz sofralar kurulmaz, sofradaki her yemek ekmekle yenir. Ekmeğe katık gereklidir. Katıksız yenen ekmeğe yavan ekmek denir. Yavan ekmek Anadolu’nun çeşitli köşelerinde bir zamanlar insanların tek besin maddesiydi. Dilde yenen şeyin yalnızca ekmek olduğunu belirtmek için kuru ekmek sözü kullanılır” (Zülfikar, 2012, s. 12).

2.7. DÜRÜM KÜLTÜRÜ

Dürümün kelime anlamı; dürme işi, silindir biçiminde kıyırmadır. Halk ağzında “içine türlü katıklar konularak sarılmış yufka ekmeği veya ince pide” olarak tanımlanır (www.tdk.gov.tr).

İnsanlığın ortak besin maddesinin başında yer alan ekmeğin, ülkemizin tahıl ülkesi olmasından dolayı, ekonomik durum gözetmeksizin bütün mutfaklara girdiği söylenebilir. Yıllardır süregelen beslenme alışkanlıkları ve sosyoekonomik yapı nedeni ile ekmek tüketimi yoğun görülmektedir.

Dürüm kültürü ile ilgili yazılmış herhangi bir kaynak olmamasından dolayı, Gaziantep’li olan kişilerin görüşleri alınmıştır. Yerli halk ile yapılan görüşmelerin sonucunda elde edilen veriler ile kaynak oluşturulmuştur.

Yokluk ve kıtlık dönemlerini had safa da yaşayan ülkemiz de ekmek son derece kıymetli bir besin maddesi olarak görülmüştür. Az miktarda yapılan yemeğin aile fertlerinin hepsine yetebilmesi adına yemekler ekmek ile servis edilmeye başlanmıştır. Doyurucu etkisinden dolayı yemekleri ekmekle tüketmek alışkanlık haline gelmiştir. Nesilden nesile aktarılan bu alışkanlık bir gelenek haline gelmiştir. Birçok savaşa şahit olmuş Gaziantep ili için ekmek, son derece kıymetli bir gıda maddesidir. Geçmişte geçimlerini bağcılık, çiftçilik ve hayvancılık ile sağlayan toplum çok fazla enerji ihtiyacı olmuştur. Tarla ve bağ işlerinin yapımı kuvvet gerektirdiğinden dolayı enerji ihtiyaçlarını, besin değeri açısından önemli bir yere sahip olan ekmek ile gidermeye çalışılmıştır. Tarlaya giderken yanlarında ağırlık yapmayacak besinler taşımaya gayret edilmiştir. Taşımada kolaylık sağlaması ve

yemeği yerken zorluk olmamasından dolayı yemekler ekmeğe sarılmıştır. Dürüm olarak tüketilen yiyecekler çalışma hayatında kolaylık sağlamıştır. Dökülme riski olmaması, ekstra çatal, bıçak gibi ekipmanlara ihtiyaç duyulmaması adına büyük rahatlık sağlayan dürümün bu şekilde ortaya çıktığı düşünülmektedir. Zamanla alışkanlık haline gelen dürüm, psikolojik olarak doygunluk hissi veren bir yemek yeme biçimi haline gelmiştir.

Ağır çalışma hayatı, hızlı yaşam, kadınların çalışma hayatına katılması, yemek yemeye ayıracak zamanın kısıtlı olması gibi sebeplerden dolayı ayaküstü atıştırmalıklar ve hazır yiyeceklerin tüketimi artmıştır. Dürüm, alışılmış olan damak tadından ayrılmadan pratik ve zamandan tasarruf ettirmesi yönü ile fast food'a benzetilmiştir. Bilindiği üzere fast food ürünleri ithal ve kültürümüzde bulunmayan yiyeceklerdir. Fast food ürünlerinin içeriğinde bağımlılık yapıcı monosodyum glutamat bulunduğu bilinmektedir. Fast food ürünleri sağlıksız olarak nitelendirilir. Fast food sisteminin insan hayatına kolaylık sunduğunu ifade eden Yıldız (1991), "Fast food ürünleri beslenme açısından değerlendirdiğinde; sodyum, kolesterol ve yağ (özellikle doymuş yağ) tüketim miktarı fazla, buna karşılık kalsiyum, vit A, vit C ve posa içeriği bakımından yetersiz olduğu, ayrıca karsinogen potansiyel taşıdığı görülmektedir. Bu durum insan beslenmesini, dolayısı ile toplumun sağlığını etkilemektedir" şeklinde ifade etmiştir (Elmacıoğlu , 1996, s. 30-31). Dürüm ise kültürümüzden kopmadan yapılan yemeklerin ve yöreye ait yiyeceklerin ekmeğe sarılıp tüketilmesinden oluşmaktadır. Dürümde katkı maddesi bulunmaması, günlük besin ihtiyacımızı sağlaması ve uzun süre tok tutmasından dolayı sağlıklı olarak nitelendirilebilir.

Gaziantep'li yemek yerken çatal kaşık kullanmaktan ziyade yemekleri dürüm olarak tüketirler. Halk arasında söylenen "Gaziantep'li yemeye hiç bir şey bulamasa dahi bayat ekmeği sıcak küncülü arasına yatırır dürüm eder yer" sözü bize dürüm kültürü hakkında ipucu verir. Gaziantep'te halkın en zengininden en fakirine kadar bütün ekonomik düzeyleri farklı olan kişilerin ortak mekânı dürümcüler olarak bilinir. Bunun sebebi yöresel lezzetlerin damak tadına uygun yapıp satılmasıdır. Cevizli Köfteci zincirlerinin sahibi Namık Baydar dürümün Gaziantep'te bir kültür olduğunu söyler. Baydar'a göre "Dürüm en ucuza doyum sağlayan aynı zamanda yöresel lezzetleri içinde barındırdığı için meraklılarına lezzet çeşnisi sunan bir yemek kültürüdür. Çeşitleri, sunumu, beslenmedeki konumu ile Gaziantep'e ait bir fast food kültürüdür." (Mahir, 2016).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

MATERYAL VE YÖNTEM

3.1. ARAŞTIRMANIN AMACI

Bu araştırma ile Gaziantep mutfağının ve Gaziantep yeme içme kültürünün önemli bir parçası olan dürüm kültürü incelenmektedir. Türkiye’de bu konu hakkında daha önce yapılan bir araştırmaya rastlanılmamıştır. Bu yönüyle çalışma konusu özgün bir niteliğe sahiptir.

Araştırmanın amacı çerçevesinde, sosyal bir bakış açısı kullanılarak ‘Gaziantep halkının yemekleri neden dürüm yaparak tükettiği’ konusu incelenecektir. Bu çalışmada ‘Neden dürüm kültürü ortaya çıkmıştır? Gaziantep halkı yemekleri neden dürüm yaparak tüketir? Neden böyle bir kültür oluşmuştur? Neden insanlar yemekleri ekmekle tüketme ihtiyacı hissetmiştir?’ sorularına cevap aranmaktadır.

3.2. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Bu araştırmadaki amaç araştırma evrenindeki algıyı ölçmek olduğu için nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırma evreni Gaziantep ilindeki tüketicilerdir. Araştırmada örneklem olarak ise, Gaziantep’te yaşayan kişiler arasından olasılık temelli örnekleme olarak rastgele örneklem yöntemi tercih edilmiştir. Veri toplama tekniği ise ankettir. Anketlerin uygulanması için Gaziantep il merkezi, Şehitkamil ve Şahinbey ilçeleri pilot bölge olarak seçilmiştir. Araştırma kapsamında; Gaziantep ilinde yaşayan kişilerden rastgele seçilen gönüllü katılımcılara anket uygulanmıştır. Bu kapsamda; evreni temsil edebilecek örneklem büyüklüğünün %95 güven düzeyinde ve %5 güven aralığı ile 450 katılımcı olduğu hesaplanmıştır.

Araştırmada veri toplama aracı olarak sözlü görüşme ve anket tekniği kullanılmıştır. Araştırma kapsamında, ankete başlanmadan önce pilot uygulama olarak Gaziantep'te yaşayan insanlar arasından rastgele seçilen 200 kişiye anket soruları sorulmuştur. Bu pilot uygulama sonucunda anket soruları netleştirilmiştir. Oluşturulan anket soruları araştırmacı tarafından yüz yüze anket tekniği kullanılarak uygulanmıştır. Çalışmada anketörlerden dürüm kültürünü Gaziantep'li kimliği ile yorumlanması amaçlanmış olup 'Gaziantep'li neden her şeyi ekmeğe sarar yer?' sorusuna cevap aranmıştır. Bu yüzden öncelikle Gaziantep'te doğmuş ve uzun yıllar Gaziantep'te yaşamış kişiler belirlenmiştir ve seçilen kişilere röportaj yapılmıştır.

Gaziantep halkının dürüm kültürüne bakışını, hayatındaki yerini ve tercih nedenlerini belirlemeye yönelik olarak hazırlanan anket formu 4 bölümden oluşmaktadır. Bu bölümler demografik özellikler, tercih edilen dürüm çeşitleri, Gaziantep'te dürümün yaygın olmasında pratiklik, fiyat, alışkanlık vb. etkenlerin önemi, dürüm kültürü algısını ölçen dürüm kültürünü tanımlayan değişkenlerdir. Araştırmada dürüm kültürü algısını belirlemek amacıyla 22 maddeden oluşan 5'li Likert ölçeği kullanılmıştır.

Maddelere verilen tepkiler 1, 2, 3, 4, 5 şeklinde puanlanmıştır (kesinlikle katılmıyorum=1'dan kesinlikle katılıyorum=5'a kadar). Böylece her katılımcıya her madde için 1-5 aralığında bir puan verilmiştir. Bu puanın yüksek olması dürüm kültürü algısının yüksek olmasını göstermektedir.

Verilerin analizinde ise SPSS 17.0 istatistik programından faydalanılmıştır. Tercih edilen dürüm çeşidi ile demografik özellikler arasında bağlantı olup olmadığı Ki-Kare (Chi-Square) Testi ile ölçülmüştür. Dürüm kültürü algısının demografik özelliklere göre anlamlı farklılık olup olmadığı T-test ile ölçülmüştür. Dürüm kültürü algısı ile tercih edilen dürüm çeşidi arasında anlamlı farklılık olup olmadığı Anova testi ile değerlendirilmiştir.

“Likert-tipi sorular araştırılan konu hakkında tutum veya görüş içeren bir ifade ve bu ifadeye katılım düzeyini belirten seçenekler içerir. Likert-tipi sorularda katılım düzeyini belirlemek amacıyla iki aşırı uç arasında yer alan birden çok seçenek sunulur. Bu seçenekler “en yüksekten en düşüğe” veya “en iyiden en kötüye” doğru dereceli bir şekilde sıralanır. Analiz aşamasında bu seçenekler derecelerine göre birer sayısal değer atanarak kodlanır ve böylece nitel veri nicel

veriye dönüştürülerek analiz edilir” (Turan, Şimşek, & Aslan, 2015, s. 188). “Ki-kare testi, niteliksel (kesikli-kategorik) olarak tanımlanan değişkenlerde kullanılır. Ayrıca, ölçümle tanımlanan sürekli değişkenler de, belli bir değerden az veya çok olarak nitelendirilerek kesikli değişkene dönüştürülebilir ve dönüştürülen bu değişkene de ki-kare testi uygulanabilir. Ki-kare testi, gözlenen frekanslar (GF) ile beklenen frekanslar (BF) arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olup olmadığı temeline dayanan bir testtir” (Kılıç, 2016, s. 180). “T-testi, inceleme konu değişken açısından iki grup arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farkın olup olmadığının tespitinde kullanılmaktadır (Coşkun, Altunışık , & Yıldırım, 2017, s. 191). T-test, iki grup arasındaki farklılıkların incelenmesi için uygundur. Ancak uygulamadan ikiden fazla grubun karşılaştırılması gerekebilir. Bu gibi durumlarda Anova testi uygulanır” (Coşkun, Altunışık , & Yıldırım, 2017, s. 207).

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR VE TARTIŞMA

4.1. DÜRÜM KÜLTÜRÜ HAKKINDA GENEL BULGULAR

Bu bölümde, yarı yapılandırılmış görüşme formu ile elde edilen veriler doğrultusunda dürümün Gaziantep halkı için önemi ve dürüm kültürünün Gaziantep'teki yerini belirlemede büyük fayda sağlayan bazı genel bilgiler sunulacaktır.

4.2. DÜRÜM KÜLTÜRÜ HAKKINDA SÖZLÜ GÖRÜŞME KATILIMCI VERİLERİ

Araştırma sorusu 1. Gaziantep mutfak kültürü hakkında neler söyleyebilirsiniz?

Gaziantep gastronomi şehridir. Buraya gelen bir şefimizin dediği gibi, “Pasta için Paris ne ise, yemek için de Gaziantep aynı şeydir”, bende aynı görüşteyim (K1). Çok zengin bir mutfaktır. Çeşit olarak da lezzet olarak ta çok zengindir (K2). Gaziantep’in mutfak kültürü çok iyidir. Yani içli köftesi, yuvalaması, ev yemekleri olarak düşünürseniz patlıcan kebabı, kebab çeşitleri, lahmacunu çok güzeldir (K3). Gaziantep mutfak kültürü dünyada ve Türkiye’de ilk sırada geliyor. Bildiğiniz üzere gastronomi şehridir. Bu yörede yaşayan insanlarımızın damak tadına güveniyorum. Bizim güvendiğimiz, yaptığımız, ürettiğimiz şeyleri de başkasına sunmaktan zevk duyuyoruz (K4). Dünyanın neresine gidersen git şunu keşfettim; Yunanistan’a kadar gitmiş bir insanım, Türkiye’nin neresine gidersem gideyim belki de buranın yemek kültürüne alıştığım için bir türlü karnım doymadı ve hiçbir yemekten tat almadım (K5). Gaziantep mutfak kültürü genelde et ağırlıklı bir mutfağımız var (K6). Gaziantep’in mutfak kültürü gayet gelişmiş ve yaygın bir kültürdür. Çünkü istediğiniz kadar istediğiniz şeyi bulabilirsiniz. Ama genellikle hep

et üzerinden olduğundan dolayı bazı insanlar hoşnut olamayabilir. Acı oldukça yoğun tüketilir ve baharat yönünden çok gelişmiştir (K7). Mutfak kültürümüz Türkiye’de Gaziantep ön plandadır. Yemek çeşitlerimiz olsun ete olan düşkünlüğümüz olsun, kebab çeşitleri olsun çok sayıda yemeğimiz var (K8). Bir Gaziantep’li olarak aslında bulduğumuz her şeyi yemek yaptığımızı düşünüyorum. Bütün yemekleri etli, baharatlı, acılı yaparız. Çok zengin bir mutfak kültürümüz var (K9). Gaziantep mutfağı dünyanın en zengin mutfaklardan birisidir (K10). Çok geniş bir mutfağı vardır (K11). Çok gelişmiş bir mutfaktır. Gastronomi kenti olduğu için hem tatlısıyla hem tuzlusuyla dünyaca da ünlü oldu (K12). Gastronomi adına çok geniş bir mutfaktır. Diğer şehirlere oranla baya iyidir. Dışarıdan gelen turistler de beğeniyor. Yani gayet geniş bir kültürümüz ve yemeklerimiz olduğuna inanıyorum. Gaziantep’li olmasam bile muhakkak beğeneceğimi düşünüyorum. Baharatlı olsun eti olsun baya zengin bir mutfaktır (K13). Gaziantep mutfağında bulgur olmazsa olmazımızdır. Bulgur ve yoğurtla yemeğimiz çoktur. Dünyada hiçbir yerde yoğurtlu yemek hemen hemen yoktur. Halep’te gördük, iki tane yapıyorlarmış. Bizde 50’ye yakın yoğurtlu yemek vardır. Çok sebze ve meyve kullanırız (K14).

Araştırma sorusu 2. Gaziantep’te sofrada yemek var mıdır?

Tabi ki, her şeyin bir kuralı vardır, Gaziantep’te, her şey kurallıdır. Neyi ne ile yiyeceğiniz belirlidir. Bir yemeğin yanında hangi pilav yapılacaktır belirlidir (K1). Tabi ki vardır (K2, K10, K12, K13). Sofra adabı eski kültürde toplu olarak yenirdi, şimdi herkes kişisel tabaklara alıyor. Bu kültür kalktı (K3). Sofra adabı vardır. Genelde ev yaşam alanlarında yoğun görülür. Dışarıda masada oturulur (K4). Fazlasıyla vardır. Büyükler oturmadan küçükler sofraya oturmadan hiç kimse o sofraya oturmaz. Ramazan ayında herkes sofraya ve oruç tutana saygıyla oturur. O sofrada hep birlik içerisinde yemek yenilir (K5). Tabi ki var. Her tarafın kendine özel bir sofrada adabı var. Gaziantep’te de sofrada adabı vardır (K6). Yemek kültürünün geliştiği yerde sofrada gelişir. Mesela büyük yemeğe başlamadan küçük asla başlamaz. Su küçüğün sofrada büyüğün gibi atasözleri böyle türetilmiştir. Gaziantep’te girişte çorba, ara sıcak yoktur. Direkt ana yemekle başlanır. Ana yemekle karnımızı doyururuz (K7). Evet vardır. Her ailenin kendine göre aldığı terbiye vardır (K8). Evet vardır. Anneanneler de eskiden kadın erkek yemekleri ayrı yiyorduk. Ayrı ayrı tabaklarda değil, ortaya koyulan tek tabakta yiyorduk (K9). Gelenek ve göreneklerde pek sofrada adabı yok ama genelde yer sofrası olur. Şimdilerde tekrar değişti (K11).

Araştırma sorusu 3. Size öğretilen sofrada adabı oldu mu? Varsa nelerdir?

Tabii ki olmuştur. Yemekte konuşulmaz (K1). Şöyle ki, her şey bir plan düzen dâhilindedir. Onun dışına çıkamayız. Düzen, tertip, adap vardır (K2). Tabii ki. Birlikte oturup kalkmak sofraya çok önemlidir. Ailemizde her zaman için birlikte oturup kalkılırdı. Akşam namazından hemen sonra yemeğe oturulurdu. Bütün aile fertleri orda olacaktı (K3). Tabii ki, annem babam ve büyüklerimiz tarafından öğretildi. Mesela sofraya büyükler gelmeden oturulmaz. Büyükler yemeye başlamadan siz başlayamazsınız. Yemek yerken konuşmamaya dikkat ederiz. Büyüklerden önce kalkılmaz (K4). Evet. Şükretmek, besmele ile sofraya oturmak. Sana vaat edilen yemeğe, önüne serilen yemeğe her zaman şükretmek, teşekkür etmek, ellerine sağlık demek. Allah'ın bize verdiği nimetlere şükretmek. Her zaman ailemizin bize öğrettiği şeylerden biridir (K5). Anne baba aile hayatından bireylere alt kuşaklara geçen bir adaptır. Yoksa bu bir eğitimle veya dışarıdan alınan bir kursla sağlanmış bir özellik değil. Ev halkı hep birlikte sofraya oturur. Günümüzü dışarıda geçirdiğimizden Gaziantep'te de ortak yenilen yemekler akşam yemekleridir. Ev halkı hep beraber yer (K6). Bize her zaman önümüzdeki yemek bitecek diye söylenirdi. Tabağınızı sıyırmadan masadan kalmanıza izin vermezler (K7). Evet, biz büyüklerimizden önce yemeğe başlamayız bu bir saygıdır bizim için. Evin erkeği gelmeden yemek yenilmez (K8). Yere ekmek dökmemeyi öğrettiler. Yer sofrasında yemek yiyorduk (K9). Biz yer sofrasında yemek yiyerek büyüdük (K10). Bizde değil de büyüklerimiz de daha çoktur. Eski sofrada adabı yok (K11). Evet, aile büyükleri ile hep beraber sofraya oturulur. Büyükler kalkmadan masadan kalkılmaz. Hep birlikte kalkılır. Büyüklere öncelik tanınır (K12). Evet. Masaya otururken el yıkarız. Yemeğe besmele ile başlarız (K13).

Araştırma sorusu 4. Gaziantep sofrada adabında geçmişten günümüze neler değişti?

Pek olmadı (K1). Önceleri yerde bir muşamba üzerinde yemek yenilirdi, şimdi masalarda yiyoruz (K2). Toplu yemek olayı kalktı. Bireysele döndü. Eskiden tek kapta yemek yeniyordu. Veya birlikte aynı kaşık ve bardaklar kullanılıyordu. Şu anda herkesin kaşık, tabağı ayrıdır (K3). Bence kültürümüz hala aynıdır. Yeme şekli, sunum şekli modern hale getirildi. Bence saygı saygıdır. Aynı şekilde kalması lazım değişmemesi lazım (K4). Geçmişten günümüze aslında ben şunu keşfettim tarihi yemekleri çok iyi sunumlarla değişik lezzetlerle ve tatlıları daha da ön plana çıkartarak; midye dolma tatlısı gibi diğer yemek kültürlerini dünyaya tanıtmaları çok

çok ayrı bir şey bence. Ben bunu çok takdir ediyorum. Bence daha önce yapılması gerekti (K5). Eskiden yerde yemek yenilirdi, şimdi masada yemek yeniliyor. Benim gördüğüm bu tip bir değişiklik söz konusudur. Normalde her evde pişen yemek komşulara gönderilirdi. Paylaşım vardı, şimdi bu paylaşım yok. Herkes kendi yemeğini kendisi servis edip yiyor (K6). Gaziantep'te eskiden bakır kaplarda yemek yenirdi, şimdi tabaklar porselene döndü. Daha sonra ayran şimdi bardaklarda içiliyor, önceden tasta kaşıkla içilirmiş. Farklı olarak sunumlar değişmiştir (K7). Hayır. Bizde olmadı geleneklerimizi yaşatmaya çalışıyorum. Ama şimdiki gençlere ve çocuklarıma aşılayamıyorum doğrusu (K8). Mesela önceden yer sofrası vardı, şimdi daha çok, pratik olsun diye masada yemeye başladık. Herkese ayrı tabaklarda yemek servis edilmeye başladı. Herkes yemek seçtiği için farklı yemekler yapılmaya başlandı (K9). Yer sofrası şimdi daha ilkel, masa sandalye kullanımı arttı (K10). Kültürel olarak baktığımızda eskiden baba gelmeden, sofraya oturmadan yemek yenmezdi. Şimdi çocuklar fast food tarzı yemeklere yöneldi. Daha ayrı takılıyorlar (K11). Çok fazla değişim yoktur ama yine de teknoloji çağıyla birlikte kendi öz yemeklerimiz biraz unutulmaya başladı. Hamburger, pizza gibi fast food ürünler hayatımıza girdi. Onun dışında kültürümüz devam ediyor (K12). Bizde aynı, değişiklik yok (K13). Kaşık kültürü sonradan çıktı, kullanılırdı ama bu kadar yaygın değildi. Ekmekle lokma yapılırdı. Dürümden çok lokma yapılır. Mesela yoğurtlu, Ali Nazik gibi bir yemek var, ekmeği tavşankulağı denir, ekmeği katlanır, o şekilde tüketilir. İşe giderken çatal, kaşık var mı ki götürsün (K14).

Araştırma sorusu 5. Gaziantep'te ekmek tüketimi nasıldır?

Ekmek bolca tüketilir. Ekmek çeşidi boldur. Her yemeğin yanında hangi ekmeğin yenildiği belirlidir (K1). Ekmek çok fazla tüketilir ve her yemeğin ayrı ekmeği vardır. Yemeğe göre ekmek alınır (K2). Ekmek tüketimi çok fazladır (K3). Ekmek dürüm kültürü olduğu için haliyle fazla tüketilir (K4). Fazlasıyla vardır. Ekmeksiz karnım doymuyor derler. Makarnanın yanına bile ekmek yerler. Çok güzel ağır yemekler yediğimiz için makarna bizim içim ara sıcak, böyle atıştırma gibi bir şeydir (K5). Gaziantep'te ekmek tüketimi yüksek orandadır. Genelde her yemeğin yanında ekmek yenilir (K6). Gaziantep'te ekmek tüketimi çok fazladır. Kendimden örnek verecek olursam ekmek yemeden karnım asla doymuyor (K7). Şahsım adına çok ekmek tüketen biri değilim. Ama normalde Gaziantep'te çok fazla tüketilir. Kebap vardır ekmeksiz yiyemezsiniz. Dürüm yapma adabımız vardır (K8). Ekmeğin yeri bizde çok fazladır. Bütün yemekleri ekmekle yiyoruz diyebilirim (K9).

Yemekten kat kat daha fazladır (K10). Çok yoğundur. Ekmeksiz hiçbir şey yenmez. Bulgur pilavı bile ekmekle yenir (K11). Ekmek tüketimi diğer illere göre daha fazladır (K12). Ekmek tüketimi benim ailemde normal orandadır (K13). Diyet uzmanları insanlara ekmek yemeyin diyor, eti bulmak bu devirde çok zor. Çarşı ekmeği, kübban ekmeğimiz çok yaygın değildi. Evde ekmek yapılırdı. O da ekmek selesine konur. Sabah ekmek sulanır, o ekmeğin arasına yemek konulur öyle götürülür. Sulanan ekmekten artan olursa onu kurutur. Kesinlikle kurutur omaç yapar. Omaç aslında ekmeği değerlendirmektir (K14).

Araştırma sorusu 6. Kaç çeşit ekmek tüketilir?

Ev ekmeği, bakkalda bulabileceğiniz firanca ekmeği, pide var birkaç çeşit (K1). Somun, firanca, açık ekmek, tırnaklı ekmek, susamlı ekmek (K2). Ekmek çeşidi çok fazla değildir. Pide ve somun şeklindedir (K3). 3 çeşit ekmek tüketilir. Açık ekmek, tırnaklı ekmek ve somun dediğimiz ekmek tüketilir (K4). Birçok çeşit ev ekmeği, tandır ekmeği, somun pide özellikle lavaş gibi birçok ekmek türü vardır (K5). Genelde pide ağırlıklıdır. Tırnaklı pide dediğimiz, kübban ekmek dediğimiz, yufka ekmek dediğimiz ekmekler vardır. Tabi bu yemeğin çeşidine göre talep edilen ekmek çeşitleridir. Somun ekmek, bu tür ekmekler tüketilir Gaziantep'te (K6). Gaziantep'te şu an çeşit olarak bizim pide dediğimiz ekmekler var. Birde somun var. Diğer farklı ekmekler fazla tüketilmez (K7). Ev ekmeğimiz var, pide olarak lavaş tarzı, açık ekmek, kübban var, çok fazla ekmek çeşidimiz var. Genelde tahıllı, kepek ekmekler çok fazla tercih edilmez. Ama şimdi sağlıklı olduğundan dolayı tüketmeye çalışıyoruz (K8). Fırın ekmeği yiyoruz, pide, tırnaklı pide, hala yufka ekmek yapıyoruz. Akşamları yufka ekmek tüketiriz (K9). Tırnaklı pide ekmeğimiz tüketilir. Somun pek fazla tüketilmez. Açık ekmek ve tırnaklı pide tüketilir (K10). Ev ekmeği, taş fırın ekmeği, tandır ekmeği var (K11). Pide, firanca, ev ekmeği fazla tüketilir (K12). Bence 3-4 çeşittir. Somun, ev ekmeği ve pidedir (K13).

Araştırma sorusu 7. Hangi yemekleri ekmeğe sararak yersiniz?

Kebap (K1). Kebap, nohut dürümü, kızartma, döner, yumurta dürümü, patlıcan kebabı, dürüm çok kullanılır (K2). Patlıcan kebabı, kebab çeşitleri (K3). Sıvı olmayan katı olan kebab, nohut, tava yemekleri, ciğer kavurma, ciğer kebabı, lahmacunda zaten ekmeğin üzerine yapılıyor (K4). Dürüm yaparız genelde. Yani sarelle dürümü bile yaptıklarını görmüşümdür mutlaka. Benim babam bile buna dahil (K5). Sarma, dolma, kebab bu tarz yemekler genelde ekmekle tüketilen gıda maddeleridir, yiyeceklerdir (K6). Patlıcan kebabı, kebablar, pilav vs. (K7). Genelde

kebab, dolma vs. (K8). Patlıcan kebabı, tava yemeklerini dürüm yaparak yeriz (K9). Sulu olmayan kuru olan bütün yemekler Gaziantep'te neredeyse dürüm yapılarak yenir. Örneğin; buna fırında yaptığımız patates tava bile dâhildir (K10). Kebaplar, patlıcan kebabı, domates dürümü, her şey dürüm yapılır burada (K11). Patlıcan söğürmesi, dolma, nohut dürümü, tava yemeklerini, patates dürümü genellikle bunlar dürüm edilir (K12). Patlıcan kebabı, dolma, kebablar vs. (K13). Diyelim ki kadın ve erkek çalışıyor, bağda bostanda, eskiden öyleydi. Üzümün koyu kısmına tah deriz. Üzümün içi kahverengileşir. Üzümün içinden o toplanır sabah ekmeğin içine eklenir, dürüm eder gider onu yer. Ekmek var karbonhidrat, üzüm var karbonhidrat, çekirdeği protein bunu bilmeden yanında da yeşillik yerse tam bir beslenme olur (K14).

Fıstık ağacının fıstık filizleri olur, ağacın dibinden çıkar. Daha bol fıstık vermesi için ağacın o filizler toplanır. O filizleri kavanoza koyulur üzerine zeytinyağı ve tuz koyulur. Bir tarafta bekletilir, o hazır bir yemektir. Onu ekmeğin arasına koyup üstüne ceviz koyulur. Proteini ve karbonhidratı bol bir yemektir (K14).

Kebapçıya, ciğerciye gidilir. 300-400 gr kebabı hali vakti yerinde olanlar dışında kim yiyebilir. Bir şiş ciğeri ekmeğe çekip, bol kuru soğanı, maydanozu, pul biberi, kimyonu koyulur dürüm edilip yenir (K14).

Mercimekle bulgur karıştırılarak yapılan pilavı ekmeğe sarar yeriz veya ayrıla karıştırırız. Ayrılanı aş deriz ona. Baklagiller ve buğdaygiller karıştığı zaman tam bitkisel protein alınır (K14).

Araştırma sorusu 8. Yemekleri dürüm yapmanızın bir sebebi var mıdır?

Lezzetin tek seferde ağza gelmesi için dürüm yapılır. İçine eti, salatası konuluyor veya yumurta dürümü yapıldığında soğan koyuluyor. Tek lokmada bütün lezzetin ağza gelmesi içindir (K1). Evet, daha lezzetlidir (K2). Kültürden gelen bir şeydir (K3). Dürüm daha rahat daha kolay ve hazmetmesi daha kolay olduğu için (K4). Karnımızın doyduğunu hissediyoruz (K5). Dürüm yaptığımız yemekler genelde kebab türünde yemekleri soğutmaz. Sıcak sıcak yersiniz. Başında neyse sonunda da aynı lezzeti alırsınız. Tabakta da yiyebilirsiniz aynı yemeği ama dürüm lezzeti daha farklı olur. Benim tercihim genelde hızlı bir işim varsa dürümden yanadır. Pratik olmasından dolayı (K6). Doymak için. Yemekleri dürüm yapmadan genellikle karnımız doymuyor. Sadece ana yemek doyurucu değil (K7). Yok, hayır, boğazımıza düşkün olmamızdan dolayı sanki doymayacakmışız gibi hissetmemizden (K8). Doymak için, ben ekmeksiz yemeklerin tadını alamıyorum (K9). Daha doyurucu gibi geliyor. Ekmek daha baskın o yüzden (K10). Bence alışılmış bir

durumdur. Dürüm yapmayınca doymuyor hissediyor insan kendini. Bir yumurtayı bile domatesle dürüm yapar yeriz (K11). Sebebi yok sadece alışkanlıktır (K12). Ekmekle daha lezzetli ve doyurucu olduğuna inanıyoruz (K13).

Araştırma sorusu 9. Gaziantep'te dürüm kültürü var mıdır?

Dürüm kültürü çok fazla vardır. Dürümsüz olmaz, ekmeksiz olmaz (K3). Vardır kesinlikle, Türkiye'de tek Gaziantep'te yaygınlaşmıştır (K4). Fazlasıyla, yıllara dayanan bir dürüm kültürü vardır (K5). Tabi, Gaziantep dürüm kültürünün fazla olduğu bir yer. Her türlü yemeği ekmeğe dürüm edip yeriz. Mesela patates kızartması, nohut dürümü, ciğer kavurması olsun, kebab türleri olsun, yani fast food yerine dürüm kültürü ağırlık basar (K6). Aşırı derecede. Gaziantep'te her şeyi dürüm yapabilirsiniz. Nohudu, kızartmayı, köfteyi, pilavı, aklınıza gelebilecek her şeyi dürüm yapabilirsiniz (K7). Evet, vardır (K1, K2, K8, K10, K11, K12,). Dürüm kültürü vardır. Diğer şehirlerde ben o kadar rastlamadım. Gaziantep'te dürümcüde çok hep dürüm tüketiyoruz (K9). Vardır. Kişiden kişiye değişir ama genel olarak Gaziantep'te vardır (K13). Gaziantep'te bir dürüm kültürü vardır. Mesela sabah adam işe gidiyor, karısı bostana, bağa gidiyor. Yemeği nasıl götürecektir? Şimdiki gibi poşet yok. Dürüm ediyor. Ekmek uygun olduğu için ekonomik anlamda da yardımcı oluyor. Ekmeğin arasına sarar, bohçasına koyar, gittiği yerde yer (K14).

Araştırma sorusu 10. Sizce dürüm kültürü nedir?

Dürüm hem pratik yemek için vardır hem de lezzeti bütünleştirmek için vardır. Mesela bir patlıcan kebabını yerken bir lokma et alıp bir lokma patlıcan alıp bir lokma ekmek aldığında bunları ayrı ayrı yiyorsunuz. Ama dürüm yaptığınızda tek seferde bütün lezzeti almış oluyorsunuz (K1). Ekmeğin arasına koyduğunuz yemeğin sıkı bir şekilde sarılarak ısırarak yenmesidir (K2). Ekmeğin arasına bir şeyleri yatırıp yemektir. Nohudu da ekmeğin arasına koyar yeriz. Kızartmada yeriz (K3). Dürüm kültürü hem kolay hem insanların çok zamanını alamayacak bir yemek türüdür. 10 dakikada yemeğinizi dürüm eder yersiniz ve olduğunuz yeri terk edersiniz (K4). Gaziantep'te şu var, parça parça kaldığı zaman misal ondan yemeyeceğim, o bana yetmeyecek diye düşünür dürümün içerisine koyar hepsini (K5). Dürüm kültürü genelde kısa, hemen biranda yiyeceğiniz yiyeceği karıştırıp direk ekmeğin arasında buluşturup tüketmektir. Zamanınızı da almıyor (K6). Dürüm kültürü, insanların vakitleri olmadığı zaman ekmeğin arasına bir şeyler koyup öğününü geçiştirmek olarak tanımlanabilir (K7). Ekmeğin arasına yemeğin koyulup sarılarak yenilen hızlı pratik bir yemektir (K9). Dürüm yemeğin harmanlanmış bir şekilde her ısırıldığınızda

aynı tadı alabileceğiniz bir yeme biçimidir (K10). Lavaşın içine konulan her şey sardığınız zaman zaten dürüm şeklini alır (K11). Dürüm kültürü geçmişten görerek öyle alışılmış yeme tarzı diyebiliriz (K12). Tanımlayamadım (K8, K13).

Araştırma sorusu 11. Sizce dürüm nerede ve nasıl ortaya çıkmıştır?

Bilmiyorum (K1, K2, K8, K10, K13). Bence bir ihtiyaç olarak çıkmıştır. Çünkü insanlar o zamanlar temel gıda maddelerine çok ulaşamadıkları için ekmekte daha ulaşılabilir daha ucuz bir gıda maddesi olduğu içindir. Dolgu maddesi gibi düşünelim. Herhalde oradan çıkmıştır diye düşünüyorum (K3). Yani biz yaşımız gereği o günleri görmemiştir. Bizden çok önce yaşanmıştır. Mesela insanlar evde sulu yemek, kazan yemeği tercih ederler ama dışarıda dürüm kültürü çok yenildiği için olmuştur (K4). Annelerimiz, çalıştığı için ve birçok çocuk doğduğu için çocuklara hemen aperatiftir. Eskiden ben ilkokula giderken annem bize peynir dürüm yapardı. Çantamıza peynir dürümü koyardık. Hatırlıyorum hala o yıllarda bile dürüm vardı yani. Onu saklama kabına peyniri ayrı ayrı koymak yerine bu çocuk beceremez diye ekmeğin içerisine koyar sarardı böyle düzgünce hazır vaziyete getirir. Sadece ısıracığımız hale getirip yerdik kolayca (K5). Onunla ilgili pek bir fikrim yok ama yani hızlı bir şekilde yenen, yemeğe ayıracağınız zamanı en kısa tutabilecek şekilde nasıl karnınızı doyurabilirsiniz, ondan çıkmış olabilir diye düşünüyorum (K6). Dürüm, işi çok olan çok yoğun kişilerin hemen çıkması gerektiğinde yemeği hemen dürüm yaparak başlamıştır. Çünkü dürüm özenilerek yapılan bir şey değildir. Yiyip gidersin yani (K7). Eskiden bu yana tüketilen bir gıdadır. Hayatımıza ekmeğin girmesiyle başlamış olabilir (K9). Aslında temele indiğiniz zaman sıkıntılı zamanlardan geliyor. Yokluk dönemlerinden gelir. Gaziantep'te bir söz vardır 'Antepli durumu iyi olduğu zaman patlıcan kebabını lahmacuna sarar yer, durumu kötü olduğu zaman lahmacunu ekmeğe sarar yer' denilir. Ekmekle tekrar karnını doyurur. Alışılmıştır. Eskiden ekmek daha çok bulunur, daha çok ulaşılabilir olduğu içindir bence. Ekmeğin arasına bir peynirle de dürüm yapılabilir (K11). Dürüm büyüklerimizin yapmaya başlamasıyla ortaya çıkmıştır (K12). Gaziantep mutfağında israf olmaz. En önemlisi de budur, israf yoktur. Mesela patlıcan düşünün, patlıcanı yazın oyuyoruz. İç kısmını ezik aşı yapıyoruz, dış kısmını dolma yapıyoruz, tepe kısmını börk aşı yapıyoruz, yeşil kısmını musakka yapıyoruz. Dünyada böyle bir mutfak yok. Yeni yeni daha araştırmaya başlandı. İsrafin olmamasının en büyük sebebi yokluktur. Birinci dünya harbinde bulunmuş, Antep harbinde bulunmuş.

Harpten çok açlıktan ölen olmuş ve İkinci dünya harbine de girmedik ama çok yokluk olmuş, etkisi görülmüş. Bu yüzden hiçbir şey ziyan edilmez (K14).

Araştırma sorusu 12. Dürümü doymak için mi yaparsınız yoksa sizde bir alışkanlık mı olmuştur?

Bir alışkanlıktır (K1, K3). Doymayı ve lezzeti çok etkiler (K2). Bence bir alışkanlık olduğu için yapıyorum. Doymakla da bir alakası yok. Bazı insanlar pilavı bile biz sokum deriz ev ekmeğiyle sokum yapıp yerler. Mesela mercimekli pilavımızı sokum yaparız (K8). Ben genel anlamda çok dürüm yapmıyorum ama Gaziantep'te daha doyurucu olduğu için kullanılan bir yöntemdir (K10). Hem doymak için hem de alışkanlık olmuştur (K4, K5, K6, K7, K9, K11, K12, K13).

Araştırma sorusu 13. Ekonomik kaygılar yemekleri dürüm yapmaya yöneltir mi?

Tabii ki yönlendirmiş. Fakat Gaziantep'te ilk başta her şey lezzet kökenli çıktığı için başlangıçta lezzet olarak çıkmıştır. Daha sonra pratikleşmiştir. Daha çok ucuzlaşmıştır (K1). Tabi daha ucuz (K2). Evet, (K3, K10, K11, K12, K13). Genelde alışkanlık olduğu için ama ekonomik boyutu da önemlidir (K4). Eğer maddi durum gidişat kötü olursa tabi eskiden annelerimiz babalarımız yani anneannelerimiz filan birçok şeyi yetiştiremezmiş. Çocuk sayısı çoktur. Yani yetiştiremediği için yemeğin yanında karnı doysun diye ekmek koyarlarmış. Düşünsenize her gün et alamaz. O kişiye et sunamaz mecbur sebze yemeğinin yanında da diğer yemeğin yanında da ekmek koyar. O yüzden tabi ki de maddi kaygıları da düşünmek lazım (K5). Bence yöneltir. Dürümlerin fiyatları daha uygundur. Porsiyon aynı, gramajı aynı bile olsa dürüm daha uygundur (K6). Tabi ki, mesela bir öğünde ev yemeği yemeye kalksan en ucuz bir yerde 20- 25 TL yemeğe para ödersin. Ama Gaziantep'te 5tl ye bir dürümle karnını istediğin gibi doyurabilirsin (K7). Bence yöneltmez diye düşünüyorum (K8). Yöneltir ama bence eskiden daha fazla tercih edilirdi. Şimdi o kadar değil (K9).

Araştırma sorusu 14. Sizce yemekleri dürüm yaparak yemek neden yaygınlaşmıştır?

Öncelikle lezzet daha sonra pratiklikten dolayıdır (K1). Hem doyma açısından hem de daha pratikleştirmek içindir. İşin aceleyse ayaküstü de yiyebilirsiniz. Çatal bıçağın fazla kullanılmamasının da bir gerekçesi olabilir (K2). Bence dediğim gibi insanların fakirliğinden dolayıdır. İhtiyaç duymalarından

dolayıdır. Daha sonra maddi gelir artsa da bir kültür olarak yerleşiyor (K3). Dürüm kültürü burada olduğu için (K4).

Makarnanın yanında bile ekmek yiyorlarsa mutlaka makarnanın yanında bile ekmek yeniyorsa çünkü karnımız doymuyor hissediyoruz ve doymuyor diye düşünüyoruz. Bütün gün çalışıyoruz yoruluyoruz ve aslında Gaziantep'in çoğu insanı daha güçlüdür. Tamam, biraz kiloludur. Bakmayın diğer insanlardan kat ve kat daha güçlüdürler. Çünkü ciddi bir tabu tüketirler ve yedikleri içtikleri hep ev yemeği, lezzetli yemekler, acı, ekşi, yağlı, tuzlu aklına ne gelirse bin bir çeşit yemek var. Bunca yemeğin içerisinde biz hiçbir zaman akşam ne yiyeceğiz diye düşünmeyiz. Mutlaka evde birkaç çeşit yemek vardır (K5). Hızlı bir işiniz varsa, yemeğe ayıracak çok vaktiniz yoksa direk bu tip bir kültür yaygınlaşmasına neden olmuştur. Mesela ben Fransızlardan örnek vermek istiyorum, yurt dışına gittiğim için onların uzun bir yemek kültürü var. Sebebi iş görüşmesi, yemek hepsi bir arada yaptıkları içindir. Bizim Türk kültüründe böyle bir şey yoktur (K6). Çünkü fast food' tur. İnsanlar bir yerlere yetişmeye çalışıyor aceleleri olduğu için yemekleri dürüm yapıp işlerine yetişmeye çalışıyorlar (K7). Eskiden gelen gelenek, doymakla ilgili bir durumdur. Belki Çok yemek bulamamaktan ekmeğe dayanarak tüketim vardır. Unu evde yaparız ev ekmeği ev kültürüdür. Elde yapılır pişirilir kadınlarımız çok yapar. Belki oradan ileri gelen bir şeydir (K8). Ekmeksiz bazı yemeklerin tadı olmuyor. Yani her yemeğin değil ama bazı yemekler ekmeksiz tüketilmiyor (K9). Bu birazda maddi durumla alakalıdır. Ekmeği çok yemek her zaman daha doyurucu olur (K10). Dediğim gibi geçmişten gelen bir adet halini almıştır. Ama yeni yeni artık kilo almamak için dikkat ediliyor ama dürüm kültürü eskiden beri var (K11). Gittiğimiz her yerde karşımıza dürüm çıkıyor. Fazla alternatifin olmamasından olabilir (K12). Bir birimizden görerek bir kültür haline gelmiştir. Bence o yüzdendir (K13).

Araştırma sorusu 15. Siz yemekleri dürüm yaparak yemeyi neden tercih edersiniz?

Keyif almak için (K1). Lezzeti için yapıyorum (K2). Kültür (K3). Hem kolay yenir hem yer seçimi olmadan yenir (K4). Seviyorum bir şeyin toplu bir halde olmasını, pratik bir şekilde olmasını. Bir de çocukluktan annem bizi ilköğretim okulundan dürüm yapıp sofraya da bile eline dürüm yapıp ver çocuğun ağlamasını derler yani. Çocukluktan beri bunu beynime aşına olmuş. Büyüyünce de aynı şekilde devam ediyor (K5). Zamanı az harcayıp vitamin protein beslenme açısından vücudun ihtiyacı olan maddeler bakımından en kısa zamanda nasıl alırsınız? Dürümle alırsınız

(K6). Vaktim olmuyor. Dürüm yapıp 5 dakika sonra işime geri dönebiliyorum (K7). Ben çok tercih etmiyorum açıkçası ama bazen alışkanlıklarımızdan dolayı dürüm yapmadan o lezzete erişemiyorum (K8). Ekmekle tüketmek daha lezzetli oluyor (K9). Ben pek fazla tercih etmiyorum (K10, K13). Çok lezzet alıyorum çünkü. Bir patlıcan kebabını dürüm yapmadan tadını alamam (K11). Bazı yemekleri dürüm yapmak daha hoş oluyor (K12).

Araştırma sorusu 16. Dürümün sizin hayatınızdaki önemi nedir?

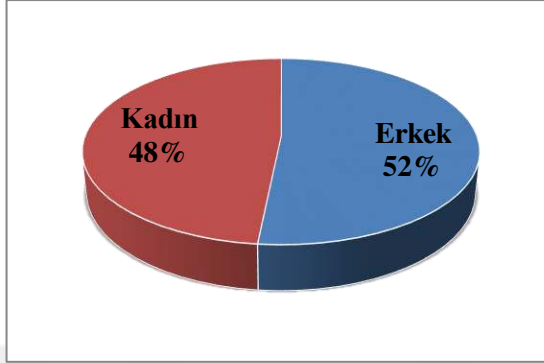
Hayatımda çok önemli bir yeri vardır diyemem ama bir yemekten keyif almak için dürüm yaparım. Mesela yumurta dürümü yapılır, zeytin dürümü yapılır, kebab dürümü yapılır (K1). Lezzeti için tercih ederim. Bir yumurtayı ele alıp yemek başka dürüm yapıp yemek başkadır. Çok fazla lezzet farkı vardır (K2). Bazı şeyler ekmeksiz olmaz. Dürüm yapmadan yiyemezsiniz (K3). Modern, popüler, hem sunumu kolay hem yemesi kolaydır (K4). Hem geçmişini hem geleceğimizi hem ailemizi, atalarımızın bize öğrettiklerini yediğimiz nimete şükretmeyi, ekmeği korumayı, bayatlasa bile yere atmamayı onu günah boyutunu öğretiler çocukken bize. Bu hala büyüdüğümüzde ayrı bir önemi var. Annelerimiz çocukken bize mısır ekmeği, bazı ekmeği yapardı ve içine taze ev peyniri koyarlardı. O kadar lezzetli olurdu ki. Salça dürümü yedik. Hala şu yaşta 30-40 yaşında oturup salça dürüm yiyen insanlar var bende dahilim. Bu güne kadar gelen aile kültürüdür. Kendileri öyle görmüş bizleri de öyle yetiştirmek istiyorlar (K5). Dürüm bence fast food' un Türk versiyonudur (K6). Geleneksel anneden babadan gördüğümüz bir şey. Nohut dürümü, kızartma, cevizli köfteyi bile dürüm yapıyoruz (K8). Dürüm her gün yediğim bir yemektir. Her öğle dürüm yiyorum. Hayatımda büyük bir yeri ve önemi var (K9). Ben işletme sahibi olduğum için ne kadar dürüm yenilirse bende o kadar çok mutlu olurum (K10). Hayatımdan çıkarmam mümkün değil. Çıkartmam da, bir Antepli olarak dürümsüz olmaz (K11). Oldukça önemlidir (K7, K12). Hayır, çok önemli değil (K13).

4.3. DÜRÜM KÜLTÜRÜ ALGISI ÖLÇÜMÜ, PROBLEM DURUMU VE ANALİZ SONUÇLARI

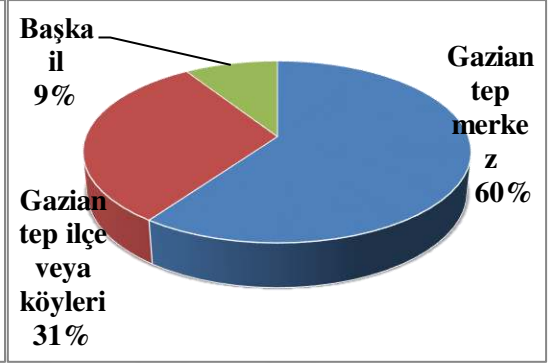
Gaziantep il merkezi, Şhitkamil ve Şahinbey ilçelerinde yapılan dürüm kültürü algısını ölçmek için yapılan anketin analiz sonuçları aşağıda verilmiştir.

4.3.1. Demografik Özelliklerin Analiz Sonuçları

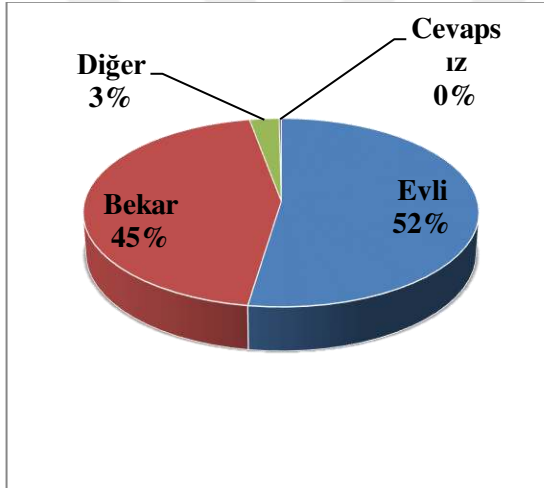
Aşağıda verilen grafiklerde ankete katılan kişilerin demografik özellikleri verilmiştir. Analiz sonuçları yorumlanmaktadır.



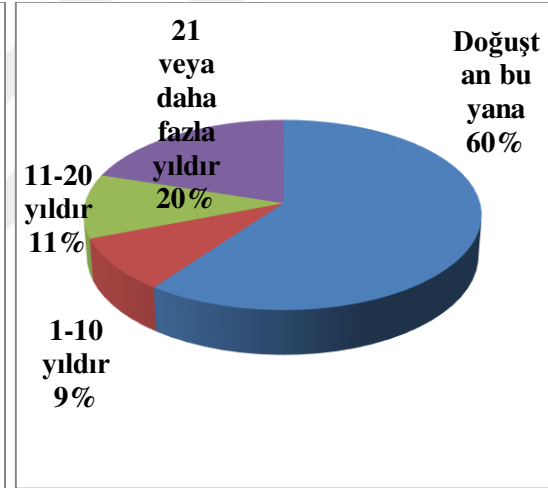
Grafik 4.1: Cinsiyet



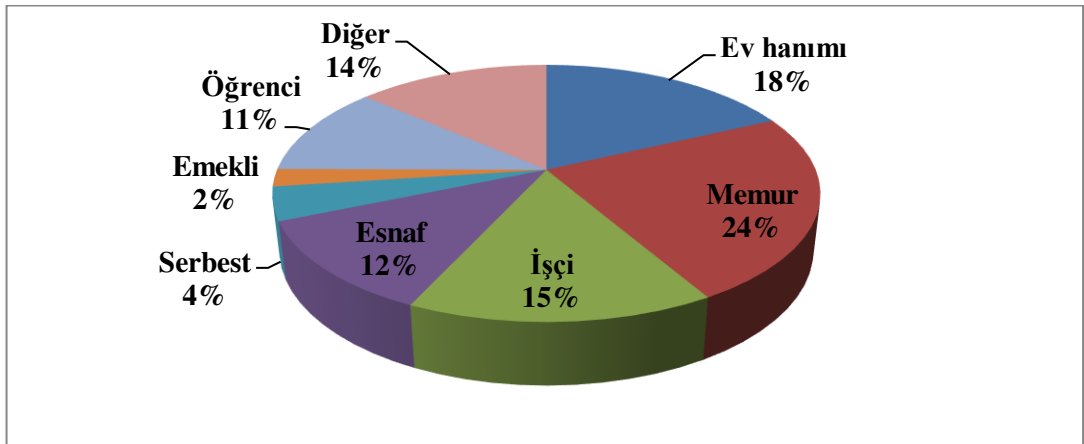
Grafik 4.2: Doğum Yeri



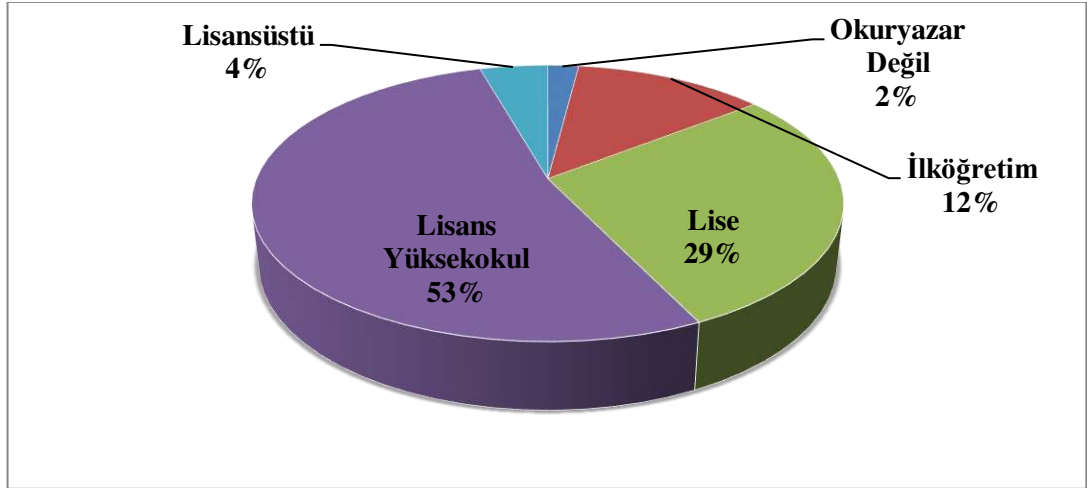
Grafik 4.3: Medeni Hal



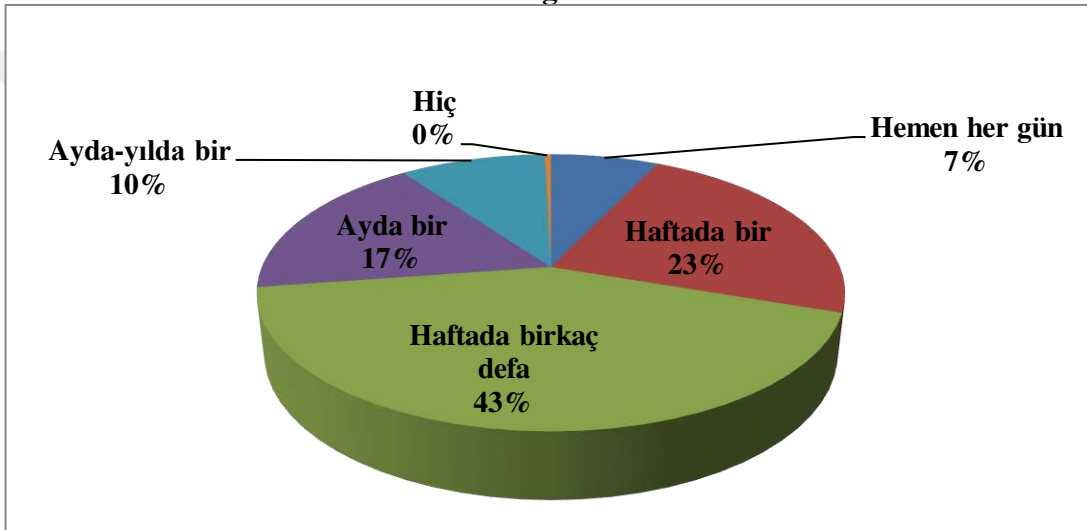
Grafik 4.4: Gaziantep'te Yaşama Süresi



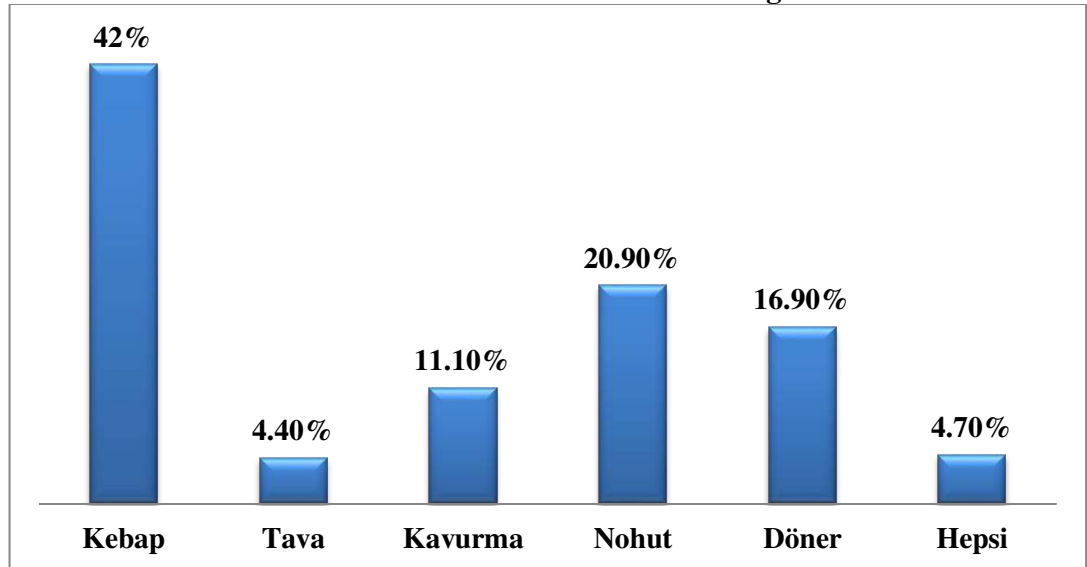
Grafik 4.5: Meslek



Grafik 4.6: Eğitim Durumu



Grafik 4.7: Dürüm Tüketme Sıklığı



Grafik 4.8: Dürüm Tercih Sıralaması

Grafiklerde görüldüğü üzere ankete katılan Gaziantep halkının %51,6'sı kadın ve %48,4'ü erkeklerden oluşmaktadır. Burada kadın ve erkek katılımcılar arasında dengeli bir dağılım görülmektedir. Katılımcıların doğum yerlerine bakıldığında Gaziantep halkı arasından rastgele seçilmiş 450 kişiden %59,8'i Gaziantep merkez, %31,1'i Gaziantep ilçe veya köyden, %9,1'i başka ilden olduğu görülmektedir. Katılımcıların medenî durumu incelendiğinde %52,4'ü evli, %44,7'si bekâr, %2,7'si diğer seçeneğini işaretlemiş olup %0,2'si cevap vermemiştir. Eğitim durumlarına bakıldığında en yüksek katılım %52,7 ile lisans/yüksekokul mezunlarından oluştuğunu, bunun sırayla %28,4 ile lise, %12,4 ile ilkokul, %4,4'ü lisansüstü, %2 okuryazar olmayanlar takip ettiği görülmektedir. Katılımcıların meslek gruplarına bakıldığında en yüksek katılımın %23,6 ile memurlardan oluştuğu, bunu %18'i ev hanımlarının, %15,3'ü işçilerin, %13,6'sı diğer, %11,8'i esnafların, %11,3'ü öğrenci, %4,2'si serbest meslek sahiplerinin, %2,2'si emekli vatandaşların takip ettiği görülmüştür. Katılımcıların Gaziantep'te kaç yıldır yaşamakta olduğu incelendiğinde %60'ı doğuştan bu yana, %20'si 21 yıl ve üzeri, %10,9'u 11-20 yıl arası ve %9,1'i 1-10 yıl arası bir süredir Gaziantep'te yaşadığı görülmektedir. Kendisini Gaziantep'li olarak tanımlayan katılımcıların oranı %90,9 iken, Gaziantep'li olarak tanımlamayan katılımcıların oranı %9,1'dir. Katılımcıların %42'si kebab dürümünü, %20,9'u nohut dürümünü, %16,9'u döneri, %11,1'i kavurma dürümünü, %4,7'si hepsi seçeneğini, %4,4'ü tava dürümünü tercih ettiği görülmektedir.

Yukarıdaki verilere göre, ankete katılım sağlayan kişilerin araştırma için iyi bir örneklem sunduğu görülmektedir. Katılımcıların çok büyük bir kısmının (%90,9) 11 yıl ve üzeri bir süredir Gaziantep'te yaşamakta olduğu görülmektedir.

4.3.2. Dürüm Tercihi – Cinsiyet İlişkisi

Tercih edilen dürüm çeşidinin cinsiyet değişkenine bağımlı olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan ki-kare (chi-square) testi sonuçları aşağıdaki gibidir.

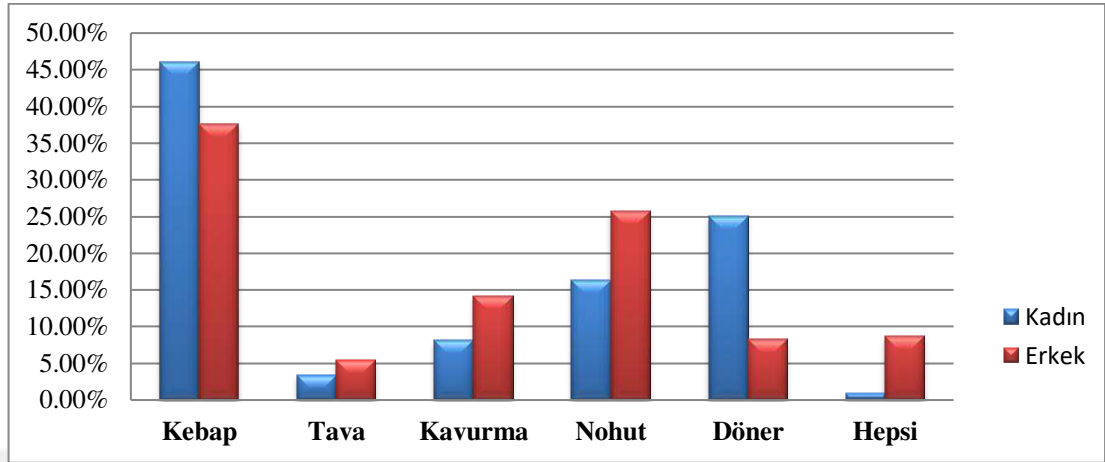
Tablo 4.1: Tercih Edilen Dürüm Çeşidinin Cinsiyete Göre Dağılımı

Hangi dürüm * Cinsiyet Crosstabulation		Cinsiyet		Total
		Kadın	Erkek	
Hangi dürüm	Kebap	107 46,1%	82 37,6%	189 42,0%
	Tava	8 3,4%	12 5,5%	20 4,4%
	Kavurma	19 8,2%	31 14,2%	50 11,1%
	Nohut	38 16,4%	56 25,7%	94 20,9%
	Döner	58 25,0%	18 8,3%	76 16,9%
	Hepsi	2 0,9%	19 8,7%	21 4,7%
	Total	232 100,0%	218 100,0%	450 100,0%

Tablo 4.1’de görüldüğü üzere en çok tercih edilen dürüm %42 ile kebab dürümü, bunu %20,9’u nohut dürümünü, %16,9’u döneri, %11,1’i kavurma dürümünü, %4,4’ü tava dürümünü tercih ederken geri kalan %4,7’si hepsini tercih etmiştir. Kebab dürümünü tercih eden 189 kişi incelendiğinde %46,1’i kadın, %37,6’sı erkek olduğu görülmektedir. Tava dürümünü tercih eden 20 kişiden %3,4’ü kadın iken %5,5’i erkek olduğu görülmektedir. Kavurma dürümünü tercih eden 50 kişiden %8,2’si kadın, %14,2’si erkek olduğu görülmektedir. Nohut dürümü tercih edenler incelendiğinde 94 kişiden %16,4’ü kadın, %27,7’si erkek olmuştur. Döner tercih edenler incelendiğinde 76 kişiden %25’i kadın iken %8,3’ü erkek olduğu görülmektedir. Hepsi seçeneğini işaretleyen kişileri incelediğimizde 21 kişinin %0,9’u kadın iken %8,7’si erkek olmuştur.

Yukarıdaki verilere göre, ankete katılım sağlayan kişilerin verdiği bilgiler doğrultusunda cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Tabloda görülebileceği gibi, tercih edilen dürüm çeşidi ile cinsiyet değişkenine bağımlı olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan ki-kare (chi-square) testi sonucunda değişkenler arasındaki bağımlılık istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur.(Chi-

square=44,356 df=5 p=,000). Sonuç olarak katılımcılar en çok kebab dürümünü tercih etmiştir. Kadın katılımcılar en çok kebab dürümü ve döner dürümü, erkek katılımcılar kebab dürümün yanı sıra nohut dürümü tercih etmiştir.



Grafik 4.9: Tercih Edilen Dürüm Çeşidinin Cinsiyete Göre Dağılımı

4.3.3. Dürüm Tercihi - Eğitim Durumu İlişkisi

Tercih edilen dürüm çeşidinin eğitim durumu değişkenine bağımlı olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan ki-kare (chi-square) testi sonuçları aşağıdaki gibidir.

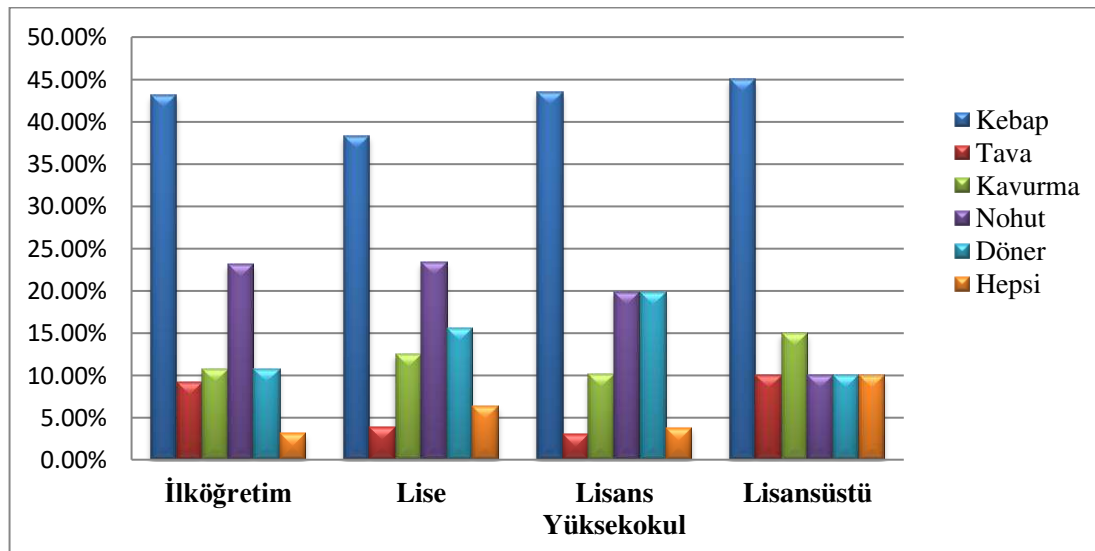
Tablo 4.2: Tercih Edilen Dürüm Çeşidinin Eğitim Durumuna Göre Dağılımı

Hangi dürüm * Eğitim Crosstabulation	Eğitim				Total
	İlköğretim	Lise	Lisans Yüksekokul	Lisansüstü	
Hangi Kebab Dürüm	28 43,1%	49 38,3%	103 43,5%	9 45,0%	189 42,0%
Tava	6 9,2%	5 3,9%	7 3,0%	2 10,0%	20 4,4%
Kavurma	7 10,8%	16 12,5%	24 10,1%	3 15,0%	50 11,1%
Nohut	15 23,1%	30 23,4%	47 19,8%	2 10,0%	94 20,9%
Döner	7 10,8%	20 15,6%	47 19,8%	2 10,0%	76 16,9%
Hepsi	2 3,1%	8 6,3%	9 3,8%	2 10,0%	21 4,7%
Total	65 100,0%	128 100,0%	237 100,0%	20 100,0%	450 100,0%

Chi-square=15,144 df=15 p=,444

Tablo 4.2’de görüldüğü üzere ilköğretim mezunu 65 katılımcıdan %43,1’i kebab dürümünü, %23,1’i nohut dürümünü, %10,8’i döneri, %10,8’i kavurma dürümünü, %9,2’si tava dürümünü, %3,1’i de hepsini tercih ettiği görülmektedir. Lise mezunu 128 kişinin %38,3’ü kebab dürümünü tercih eder iken bunu %23,4’ü nohut dürümü, %15,6’sı döner, %12,5’i kavurma dürümü, %6,3’ü hepsi ve %3,9’u tava dürümü takip ettiği görülmektedir. Lisans ve ön lisans mezunu 237 katılımcıdan %43,5’i kebab dürümünü, %19,8’i nohut dürümü ve döneri, %10,1’i kavurma dürümünü, %3,8’i hepsini, %3’ü tava dürümünü tercih ettiği sonucuna ulaşılmıştır. Lisansüstü mezunu 20 katılımcının %45’i kebab dürümünü, %15’i kavurma dürümünü, %10’u hepsi, %10’u döneri, %10’u tava dürümünü ve %10’u nohut dürümünü tercih ettiği görülmüştür. Totalde 450 katılımcının %42’si kebab dürümünü, %20,9’u nohut dürümünü, %16,9’u döneri, %11,1’i kavurma dürümünü, %4,7’si hepsini, %4,4’ü tava dürümünü tercih ettiği görülmektedir.

Yukarıdaki verilere göre, ankete katılım sağlayan kişilerin verdiği bilgiler doğrultusunda eğitim durumu ile tercih edilen dürüm arasında anlamlı bir ilişki olmadığı görülmektedir. Tabloda görülebileceği gibi, tercih edilen dürüm çeşidi ile eğitim durumu değişkenine bağımlı olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan ki-kare (chi-square) testi sonucunda değişkenler arasındaki bağımlılık istatistiksel olarak anlamlı bulunamamıştır. (Chi-square=15,144 df=15 p=,444).



Grafik 4.10: Tercih Edilen Dürüm Çeşidinin Eğitim Durumuna Göre Dağılımı

4.3.4. Dürüm Tercihi - Meslek İlişkisi

Tercih edilen dürüm çeşidi ile meslek değişkenine bağımlı olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan ki-kare (chi-square) testi sonuçları aşağıdaki gibidir.

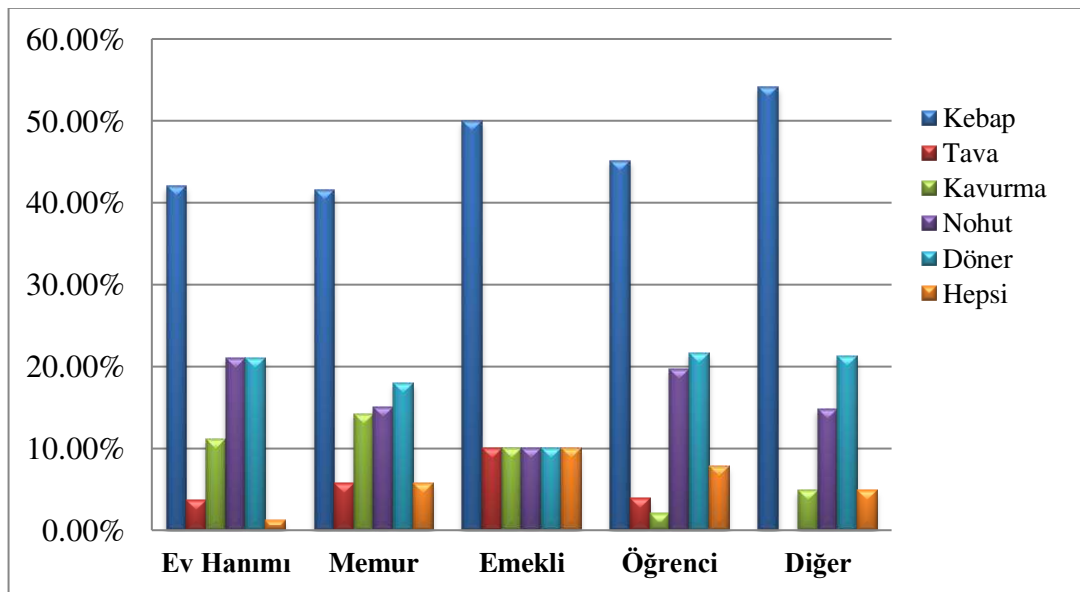
Tablo 4.3: Tercih Edilen Dürüm Çeşidinin Mesleğe Göre Dağılımı

Hangi dürüm * Meslek Crosstabulation	Meslek								Total
	Ev Hanımı	Memur	İşçi	Esnaf	Serbest	Emekli	Öğrenci	Diğer	
Hangi Dürüm									
Kebap	34 42,0%	44 41,5%	20 29,0%	20 37,7%	10 52,6%	5 50,0%	23 45,1%	33 54,1%	189 42,0%
Tava	3 3,7%	6 5,7%	4 5,8%	3 5,7%	1 5,3%	1 10,0%	2 3,9%	0 0,0%	20 4,4%
Kavurma	9 11,1%	15 14,2%	8 11,6%	10 18,9%	3 15,8%	1 10,0%	1 2,0%	3 4,9%	50 11,1%
Nohut	17 21,0%	16 15,1%	24 34,8%	15 28,3%	2 10,5%	1 10,0%	10 19,6%	9 14,8%	94 20,9%
Döner	17 21,0%	19 17,9%	8 11,6%	4 7,5%	3 15,8%	1 10,0%	11 21,6%	13 21,3%	76 16,9%
Hepsi	1 1,2%	6 5,7%	5 7,2%	1 1,9%	0 0,0%	1 10,0%	4 7,8%	3 4,9%	21 4,7%
Total	81 100,0%	106 100,0%	69 100,0%	53 100,0%	19 100,0%	10 100,0%	51 100,0%	61 100,0%	450 100,0%

Chi-square=45,718 df=35 p=,106

Tablo 4.3'te görüldüğü üzere, ev hanımı olan 81 katılımcıdan %42'si kebab dürümünü tercih ederken, %21'i döneri ve %21'i nohut dürümünü tercih etmiştir. %11'i kavurma dürümünü, %3,7'si tava dürümünü ve %1,2'si hepsini tercih etmiştir. 106 memurdan %41,5'i kebab dürümü, %17,9'u döneri, %15,1'i nohut dürümünü, %14,2'si kavurma dürümünü, %5,7'si hepsini tercih ederken bu sıralamayı %5,7 oranı ile tava dürümünü tercih edenler takip etmiştir. Ankete katılmış olan 69 işçiden %34,8'i nohut dürümünü, %29'u kebab dürümünü, %11,6'sı döneri, %11,6'sı kavurma dürümünü, %7,2'si hepsini, %5,8'i tava dürümünü seçmiştir. Ankete katılan 53 esnaftan %37,7'si kebab dürümünü, %28,3'ü nohut dürümünü, %18,9'u kavurma dürümünü, %7,5'i döneri, %5,7'si tava dürümünü, %1,9'u hepsi

seçeneğini tercih etmiştir. Serbest meslek sahibi 19 katılımcının %52,6'sı kebab durumunu, %15,8'i döneri ve %15,8'i kavurma durumunu, % 10,5'i nohut durumunu tercih ederken hepsi seçeneğini içlerinden hiçbiri tercih etmemiştir. Ankete katılmış olan 10 emekliden %50'si kebab durumunu tercih ederken, tava durumunu %10'u, kavurma durumunu %10'u, nohut durumunu %10'u, döneri %10'u ve hepsini %10'u tercih etmiştir. Ankete katılan 51 öğrenci incelendiğinde, katılımcıların %45,1'i kebab durumunu, %21,6'sı döneri, %19,6'sı nohut durumunu, %7,8'i hepsini, %3,9'u tava durumunu ve %2'si kavurma durumunu tercih ettiği sonucuna ulaşılmıştır. Diğer seçeneğini işaretleyen 61 katılımcıdan %54,1'i kebab durumunu tercih ederken %21,3'ü döneri tercih etmiştir ve bu sıralamayı %14,8'i nohut durumunu tercih edenler takip etmiştir. %4,9'u hepsini ve %4,9'u kavurma durumunu tercih etmiş olup içlerinden hiçbiri tava durumunu tercih etmemiştir. Totalde katılımcılar en çok %42 oranı ile kebab durumunu tercih etmişlerdir. Bu sıralamayı %20,9 ile nohut durumu, %16,9'u döner, %11,1'i kavurma durumu, %4,7'si hepsi seçeneği, %4,4'ü tava durumunu tercih edenler takip etmiştir. Yukarıdaki verilere göre, ankete katılım sağlayan kişilerin verdiği bilgiler doğrultusunda meslek ile tercih edilen durum arasında anlamlı bir ilişki olmadığı görülmektedir. Tabloda görülebileceği gibi, tercih edilen durum çeşidi ile meslek değişkenine bağımlı olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan ki-kare (chi-square) testi sonucunda değişkenler arasındaki bağımlılık istatistiksel olarak anlamlı bulunamamıştır. (Chi-square=45,718 df=35 p=,106).



Grafik 4.11: Tercih Edilen Durum Çeşidinin Mesleğe Göre Dağılımı

4.3.5. Dürüm Tercihi - Doğum Yeri İlişkisi

Tercih edilen dürüm çeşidinin doğum yeri değişkenine bağımlı olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan ki-kare (chi-square) testi sonuçları aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.4: Tercih Edilen Dürüm Çeşidinin Doğum Yerine Göre Dağılımı

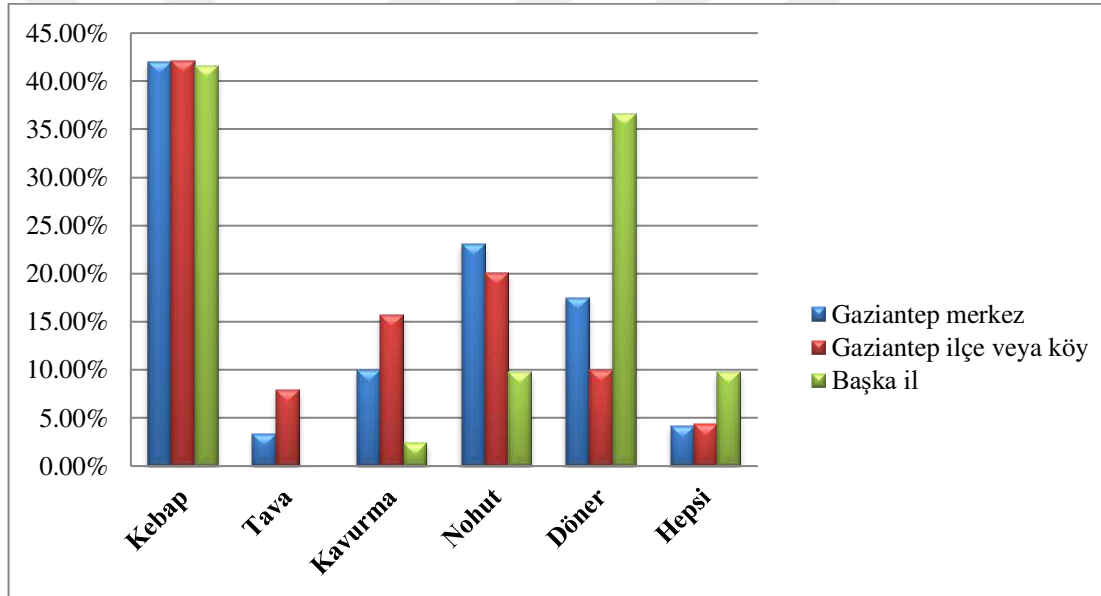
Hangi dürüm * Doğum yeri Crosstabulation		Doğum yeri			Total
		Gaziantep merkez	Gaziantep ilçe veya köy	Başka il	
Hangi Dürüm	Kebap	113 42,0%	59 42,1%	17 41,5%	189 42,0%
	Tava	9 3,3%	11 7,9%	0 0,0%	20 4,4%
	Kavurma	27 10,0%	22 15,7%	1 2,4%	50 11,1%
	Nohut	62 23,0%	28 20,0%	4 9,8%	94 20,9%
	Döner	47 17,5%	14 10,0%	15 36,6%	76 16,9%
	Hepsi	11 4,1%	6 4,3%	4 9,8%	21 4,7%
	Total	269 100,0%	140 100,0%	41 100,0%	450 100,0%

Chi-square=30,953 df=10 p=,001

Tablo 4.4'te görüldüğü üzere katılımcıların doğum yeri ile tercih ettikleri dürüm arasındaki bağlantı incelendiğinde Gaziantep merkezden 269 kişinin %42'si kebab dürümünü, %23'ü nohut dürümünü, %17,5'i döneri, %10'u kavurma dürümünü, %4,1'i hepsini tercih ederken %3,3'ü tava dürümünü tercih ettiği görülmektedir. Gaziantep ilçe veya köylerinden katılan 140 katılımcıdan %42,1'i kebab dürümünü, %20'si nohut dürümünü ve %15,7'si kavurma dürümünü, %10'u döneri, %7,9'u tava dürümünü tercih ederken %4,3'ü hepsini tercih ettiği sonucuna ulaşılmaktadır. Gaziantep'te yaşayıp başka bir ilde doğmuş 41 katılımcının %41,5'i kebab dürümünü, %36,6'sı döneri, %9,8'i nohut dürümünü ve %9,8'i hepsini, %2,4'ü kavurma dürümünü tercih ederken tava dürümünü kimse tercih etmemiştir. Totalde bütün katılımcıların %42'si kebab dürümünü tercih ederken bu sıralamayı (%20,9'u) nohut dürümü tercih edenler takip etmiştir. Katılımcıların %16,9'u döneri, %11,1'i kavurma dürümünü, %4,7'si hepsini, %4,4'ü tava dürümünü tercih ettiği görülmektedir. Tablo 4.4'te görüldüğü üzere başka ilden katılan katılımcıların

Gaziantepli olanların seçimlerine oranla Gaziantep yemeklerini dürüm ederek yemeyi daha az tercih ettiği görülmüştür. Kebap dürümünü tercih edenlerin oranı birbirine çok yakın iken nohut dürümünü Gaziantepli olanların daha çok tercih ettiği görülmektedir.

Yukarıdaki verilere göre, ankete katılım sağlayan kişilerin verdiği bilgiler doğrultusunda doğum yeri ile tercih edilen dürüm arasında anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Tercih edilen dürümlerin başka ilden katılım sağlayan kişiler tarafından çok tercih edilmediği görülmektedir. Tabloda görülebileceği gibi, tercih edilen dürüm çeşidi ile doğum yeri değişkenine bağımlı olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan ki-kare (chi-square) testi sonucunda değişkenler arasındaki bağımlılık istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur.(Chi-square=30,953 df=10 p=,001).



Grafik 4.12: Tercih Edilen Dürüm Çeşidinin Doğum Yerine Göre Dağılımı

4.3.6. Dürüm Tercihi - İkametgâh İlişkisi

Tercih edilen dürüm çeşidinin ikametgâh değişkenine bağımlı olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan ki-kare (chi-square) testi sonuçları aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.5: Tercih Edilen Dürüm Çeşidinin İkametgâha Göre Dağılımı

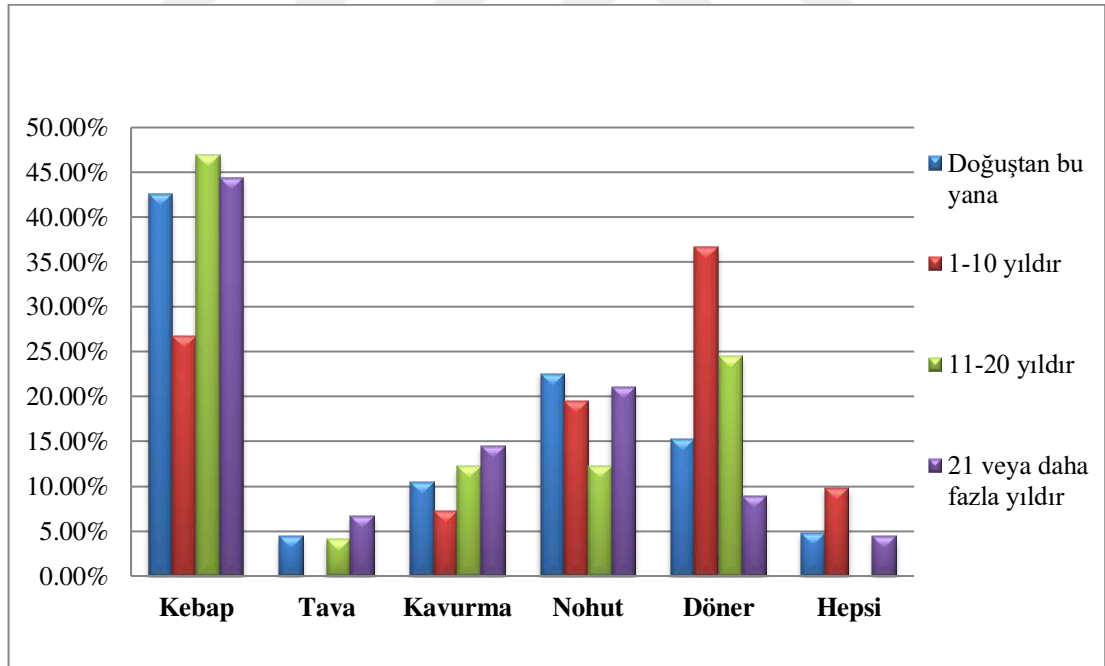
Hangi dürüm * Kaç yıldır Gaziantep'te Crosstabulation	Kaç yıldır Gaziantep'te				Total
	Doğuştan bu yana	1-10 yıldır	11-20 yıldır	21 veya daha fazla yıldır	
Hangi Dürüm Kebap	115 42,6%	11 26,8%	23 46,9%	40 44,4%	189 42,0%
Tava	12 4,4%	0 0,0%	2 4,1%	6 6,7%	20 4,4%
Kavurma	28 10,4%	3 7,3%	6 12,2%	13 14,4%	50 11,1%
Nohut	61 22,6%	8 19,5%	6 12,2%	19 21,1%	94 20,9%
Döner	41 15,2%	15 36,6%	12 24,5%	8 8,9%	76 16,9%
Hepsi	13 4,8%	4 9,8%	0 0,0%	4 4,4%	21 4,7%
Total	270 100,0%	41 100,0%	49 100,0%	90 100,0%	450 100,0%

Chi-square=28,860 df=15 p=,017

Tablo 4.5’de görüldüğü üzere, doğuştan bu yana Gaziantep’te yaşayan 270 katılımcıdan %42,6’sı kebab dürümünü, %22,6’sı nohut dürümünü, %15,2’si döneri, %10,4’ü kavurma dürümünü, %4,8’i hepsini, %4,4’ü tava dürümünü tercih ettiği görülmektedir. 1-10 yıldır Gaziantep’te ikamet eden 41 katılımcının %36,6’sı döneri, %26,8’i kebab dürümünü, %19,5’i nohut dürümünü, %9,8’i hepsini, %7,3’ü kavurma dürümünü tercih ederken tava dürümünü içlerinden hiç kimse tercih etmemiştir. Doğuştan bu yana Gaziantep’te ikamet edenler ile 1- 10 yıl arası Gaziantep’te ikamet edenler kıyaslandığında Gaziantep’e özgü bu yemekleri dürüm yaparak yemeyi tercih etmedikleri açık bir şekilde anlaşılmaktadır. Gaziantep yemek kültürüyle büyümüş olan katılımcıların her çeşit yemeği dürüm yaparak yediği halde 1-10 yıl arası Gaziantep’te yaşayanların döneri tercih etmeleri Gaziantep’te dürüm kültürü olduğunu göstermektedir. 11-20 yıldır Gaziantep’te ikamet eden 49 katılımcıdan %46,9’u kebab dürümünü, %24,5’i döneri, %12,2’si nohut dürümünü,

%12,2'si kavurma dürümünü, %4,4' hepsini tercih etmiştir. 21 ve daha fazla yıldır Gaziantep'te ikamet eden 90 katılımcının %44,4' kebab dürümünü, %21,1'i nohut dürümünü, %14,4' kavurma dürümünü, %8,9'u döneri tercih ederken, %6,7'si tava dürümünü ve %4,4' hepsini tercih etmiştir.

Yukarıdaki verilere göre, ankete katılım sağlayan kişilerin verdiği bilgiler doğrultusunda ikamet ile tercih edilen dürüm arasında anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Tabloda görülebileceği gibi, tercih edilen dürüm çeşidi ile ikamet edilen süre değişkenine bağımlı olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan ki-kare (chi-square) testi sonucunda değişkenler arasındaki bağımlılık istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur.(Chi-square=28,860, df=15, p=,017). Sonuç olarak kebab dürümü, tava dürümü, kavurma dürümü ve nohut dürümünü doğuştan bu yana Gaziantep'te yaşayan (Gaziantep'li) katılımcılar tercih ederken, döner dürümünü 1-10 yıl arası Gaziantep'te yaşayan Gaziantep'li olmayan katılımcılar tercih etmiştir. Bu sonuçtan da anlaşılacağı üzere Gaziantep'li katılımcılar geleneksel lezzetlerini dürüm yaparak tüketmeyi tercih etmişlerdir.



Grafik 4.13: Tercih Edilen Dürüm eşidinin İkametgâha Göre Dağılımı

4.3.7. Dürüm Tüketme Sıklığı - Cinsiyet İlişkisi

Tercih edilen dürüm tüketme sıklığının cinsiyet değişkenine bağımlı olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan ki-kare (chi-square) testi sonuçları aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.6: Dürüm Tüketme Sıklığı ile Cinsiyet Arasındaki İlişki

Ne sıklıkla * Cinsiyet Crosstabulation		Cinsiyet (a)		Total
		Kadın	Erkek	
Ne sıklıkla	Hemen Her Gün	11 4,7%	21 9,6%	32 7,1%
	Haftada Bir	68 29,3%	36 16,5%	104 23,1%
	Haftada Bir Kaç Defa	60 25,9%	131 60,1%	191 42,4%
	Ayda Bir	60 25,9%	18 8,3%	78 17,3%
	Ayda-Yılda Bir	33 14,2%	12 5,5%	45 10,0%
Total		232 100,0 %	218 100,0 %	450 100,0 %

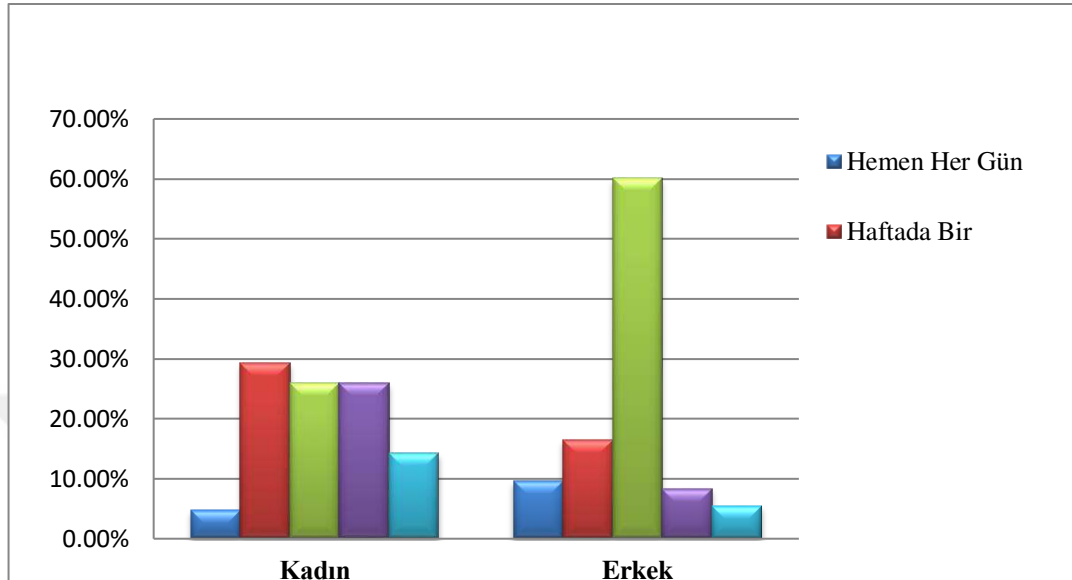
(a): sütun yüzdesi alınmıştır Chi-square=71,413 df= 4 p=,000

$p < 0,05$ olduğundan istatistiksel olarak anlamlı ilişki vardır.

Tablo 4.6’da ki veriler göz önüne alındığında ankete katılan 232 kadının %29,3’ü haftada bir dürüm tüketir iken %25,9’u haftada birkaç defa ve %25,9’u ayda bir tükettiğini belirtmiştir. Ayda yılda bir tüketenlerin oranı %14,2 iken hemen hemen her gün tüketen kadınların oranı %4,7 olmuştur. 218 erkek katılımcının %60,1’i haftada birkaç defa, %16,5’i haftada bir, %9,6’sı hemen hemen her gün, %8,3’ü ayda bir, %5,5’i ayda yılda bir tükettiği bilgisine ulaşılmıştır. Totalde 450 katılımcının %42,4’ü haftada birkaç defa tükettiğini bildirirken, %23,1’i haftada bir , %17,3’ü ayda bir, %10’u ayda yılda bir, %7,1’i hemen hemen her gün tükettiğini bildirmiştir. Kadınlar daha çok (%29,3), “haftada bir” dürüm tüketirken, erkeklerin ise %60,1 oranında “haftada birkaç defa” dürüm tükettikleri görülmektedir. Bu sonuçlardan da anlaşılacağı gibi erkeklerin dürüm tüketme oranı kadınlardan daha fazla olduğu anlaşılmaktadır.

Yukarıdaki verilere göre, ankete katılım sağlayan kişilerin verdiği bilgiler doğrultusunda dürüm tüketme sıklığının cinsiyet değişkeninde anlamlı bir ilişki

olduğu görülmektedir. Tabloda görülebileceği gibi, dürüm tüketme sıklığı ile cinsiyet arasında bir ilişki olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan ki-kare (chi-square) testi sonucunda değişkenler arasındaki bağımlılık $p < 0,05$ olduğundan istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur. (Chi-square=71,413 df= 4 $p=,000$).



Grafik 4.14: Dürüm Tüketme Sıklığı ile Cinsiyet Arasındaki İlişki

4.3.8. Dürüm Tüketme Sıklığı - Gaziantep'te İkamet Etme Süresi İlişkisi

Tercih edilen dürüm tüketme sıklığının gaziantep'te ikamet etme süresi değişkenine bağımlı olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan ki-kare (chi-square) testi sonuçları aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.7: Dürüm Tüketme Sıklığı ile Gaziantep'te İkamet Etme Arasında İlişki

	Ne sıklıkla					
	Hemen Her Gün	Haftada Bir	Haftada Bir Kaç Defa	Ayda Bir	Ayda-Yılda Bir	Total
Doğuştan bu yana	23	51	121	45	30	270
	71,9%	49,0%	63,4%	57,7%	66,7%	60,0%
1-10 yıldır	2	17	8	8	6	41
	6,3%	16,3%	4,2%	10,3%	13,3%	9,1%
11-20 yıldır	0	14	21	14	0	49
	0,0%	13,5%	11,0%	17,9%	0,0%	10,9%
21 veya daha fazla yıldır	7	22	41	11	9	90
	21,9%	21,2%	21,5%	14,1%	20,0%	20,0%
Total	32	104	191	78	45	450
	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

Chi-Square=30,206 df=12 $p=,003$

$p < 0,05$ olduğundan anlamlı ilişki vardır.

Tablo 4.7’de verilen bilgilere göre, hemen hemen her gün dürüm tüketen 32 katılımcının %71,9’u doğuştan bu yana Gaziantep’te ikamet etmekte olup, %21,9’u 21 veya daha fazla yıldır, %6,3’ü 1-10 yılları arasında Gaziantep’te ikamet ettiği görülmektedir. 11-20 yıl arası Gaziantep’te yaşayan katılımcılar hemen hemen her gün dürüm tüketmediğini bildirmişlerdir. Haftada bir dürüm tüketen 104 katılımcının büyük çoğunluğu (%49’u) doğuştan bu yana Gaziantep’te ikamet ettiği görülmektedir. Bu sıralamayı %21,2 oranı ile 21 yıl ve daha fazla süredir ikamet edenler, %16,3’ü 1-10 yıldır ve %13,5’i 11-20 yıldır Gaziantep’te yaşadığını bildirmektedir. Haftada birkaç defa dürüm tükettiğini söyleyen 191 katılımcının %63,4’ü doğuştan bu yana Gaziantep’te yaşadığı anlaşılmış olup, bunu sırasıyla %21,5 oranı ile 21 yıl ve daha fazla yıldır yaşayanlar, %11 oranı ile 11-20 yılları arasında yaşayanlar ve %4,2 oranı ile 1-10 yıldır Gaziantep’te yaşayanlar takip etmektedir. Ayda bir dürüm tükettiğini söyleyen 78 katılımcının %57,7’si doğuştan bu yana, %17,9’u 11-20 yıldır, %14,1’i 21 ve daha fazla yıldır, %10,3’ü 1-10 yıldır Gaziantep’te yaşadığını bildirmektedir. Ayda yılda bir dürüm tüketen 45 katılımcıdan %66,7’si doğuştan bu yana, %20’si 21 yıl ve daha fazla yıldır, %13,3’ü 1-10 yıldır Gaziantep’te ikamet ettiğini söylemiş olup 11-20 yılları arasında Gaziantep’te ikamet edenler ayda yılda bir dürüm tüketmediğini bildirmişlerdir. Bu sonuçlarda da açık bir şekilde görüldüğü üzere, totalde 450 katılımcı incelendiğinde dürüm tüketme oranı en çok doğuştan bu yana (%60) Gaziantep’te ikamet ettiğini görülmektedir. Bunun yanı sıra %20 oranı ile 21 yıl ve daha fazla senedir Gaziantep’te ikamet ettiğini bildiren katılımcılar yer almaktadır. Bu sonuçlar doğrultusunda ankete katılan 450 kişinin %80’i dürüm tükettiğini söyleyerek, dürüm tüketme sıklığının Gaziantep’te ikamet etme süresiyle bağlantılı olduğunu kanıtlamıştır. 450 katılımcıdan en az dürüm tüketenlerin %9,1 oranı ile 1-10 yılları arasında Gaziantep’te yaşadığını söyleyenler olmuştur. Sadece bu sonuç ile Gaziantep’li olma ve Gaziantep’te uzun süre ikamet etmenin dürüm tüketme geleneği doğrudan ilişkili olduğu sonucunu göstermektedir. Gaziantep’li olanlar ile Gaziantep’li olmayanlar dürüm tüketme sıklığı ile açık ara farkla anlaşılmaktadır.

Yukarıdaki verilere göre, ankete katılım sağlayan kişilerin verdiği bilgiler doğrultusunda dürüm tüketme sıklığının Gaziantep’te ikamet etme süresi değişkeninde anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir. Tabloda görülebileceği gibi, dürüm tüketme sıklığı ile ikamet etme süresi arasında bir ilişki olup olmadığını

belirlemek amacıyla yapılan ki-kare (chi-square) testi sonucunda değişkenler arasındaki bağımlılık $p < 0,05$ olduğundan istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur. (Chi-Square=30,206 df=12 $p=,003$)

4.3.9. Gaziantep'te Dürümün Yaygın Olması - Dürüm Kültürü Algısı İlişkisi

Gaziantep'te dürümün yaygın olmasında dürüm kültürü algısı ölçümü aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.8: Gaziantep'te Dürümün Yaygın Olmasında Önemli Görülen Bazı Etkenler

	Hiç önemli değil	Biraz önemli	Oldukça önemli	Çok önemli	Cevapsız
1. Pratik olması	36 (%8)	61 (%13,6)	191 (%42,4)	159 (%36,3)	3 (%0,7)
2. Fiyatı	37 (%8,2)	101 (%22,4)	157 (%34,9)	152 (%33,8)	3 (%0,7)
3. Alışkanlık	42 (%9,3)	96 (%21,3)	166 (%36,9)	138 (%30,7)	8 (%1,8)
4. Lezzetli olması	8 (%1,8)	48 (%10,7)	166 (%36,9)	225 (%50,0)	3 (%0,7)
5. Kolay ulaşılabilir olması	38 (%8,4)	59 (%13,1)	167 (%37,1)	181 (%40,2)	5 (%1,1)
6. Zamandan tasarruf ettirmesi	47 (%10,4)	64 (%14,2)	144 (%32,0)	190 (%42,2)	5 (%1,1)
7. Kolay taşınabilmesi	100 (%22,2)	93 (%20,7)	119 (%26,4)	131 (%29,1)	7 (%1,6)
8. Doyurucu olması	15 (%3,3)	55 (%12,2)	151 (%33,6)	222 (%49,3)	7 (%1,6)
9. Besin değeri yüksek olduğu için	90 (%20,0)	108 (%24,0)	108 (%24,0)	138 (%30,7)	6 (%1,3)

Tablo 4.8'de verilen bilgilere göre ankete katılan 450 kişiden dürümün Gaziantep'te yaygın olmasında pratik bir yiyecek olmasını %42,4 oranı ile oldukça önemli olduğunu ifade etmiş olup bu sıralama %36,3 oranı ile çok önemli, %13,6 oranı ile biraz önemli, %8 oranı ile hiç önemli olmadığı ifade etmişlerdir. %0,7'si soruyu cevapsız bırakmıştır. Katılımcılara fiyatının ne kadar önemli olduğu sorulduğunda ise %34,9'u oldukça önemli, %33,8'i çok önemli, %22,4'ü biraz önemli, %8,2'si hiç önemli olmadığı söylemiş olup %0,7'si soruyu cevapsız bırakmıştır. Katılımcılara dürüm tüketmenin Gaziantep'te yaygın olmasında

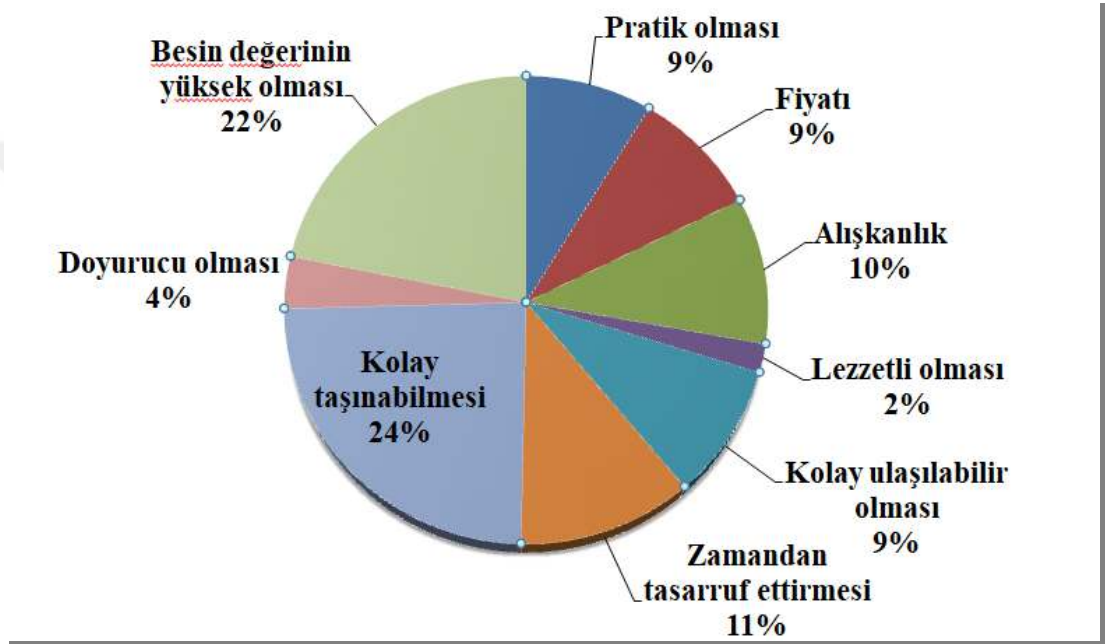
alışkanlık olmasının önemi sorulduğunda katılımcıların %36,9'u oldukça önemli olduğunu, %30,7'si çok önemli olduğunu, %21,3'ü biraz önemli, %9,3'ü önemsiz olduğunu söylemiştir. %1,8'i bu soruyu cevapsız bırakmıştır. Dürümün yaygın olmasının sebebi olarak lezzetli olmasının önemini katılımcıların %50'si çok önemli olduğunu %36,9'u oldukça önemli olduğunu ifade ederken, %10,7'si biraz önemli olduğunu, %1,8'i hiç önemli olmadığını düşünmektedir. %0,7'si bu soruyu cevapsız bırakmıştır. Dürümün kolay ulaşılır olması katılımcıların %40,2'si tarafında çok önemli olduğu, %37,1'i tarafından oldukça önemli olduğu, %13,1' tarafından biraz önemli olduğu düşünülmektedir. %8,4'ü tarafından önemsiz olduğu düşünülür iken %1,1'i soruyu yanıtızsız bırakmıştır. Dürümün zamandan tasarruf ettirmesi katılımcıların %42,2'si için çok önemli olduğu, %32'si için oldukça önemli olduğu, %14,2'si için biraz önemli olduğu, %10,4'ü için hiç önemli olmadığı sonucuna ulaşılmış olup, %1,1'i soruyu yanıtızsız bırakmıştır. Dürümün kolay taşınabilmesi katılımcıların %29,1'i açısından çok önemli olduğu, %26,4'ü açısından oldukça önemli olduğu, %22,2'si açısından hiç önemli olmadığı sonucuna ulaşılmıştır ve bu soruyu %1,6 katılımcı yanıtızsız bırakmıştır. Katılımcılara dürümün doyurucu olması yaygın olmasında ne derece olduğu sorulmuştur ve %49,3'ü çok önemli olduğunu, %33,6'sı oldukça önemli olduğunu, %12,2'si biraz önemli olduğunu, % 3,3'ü hiç önemli olmadığını düşünmektedir ve %1,6'sı soruyu yanıtızsız bırakmıştır. Besin değerinin yüksek olması %30,7 katılımcı için çok önemli olduğu, %24 katılımcı için oldukça önemli olduğu, %24 katılımcı için biraz önemli olduğu, %20 katılımcı için önemsiz olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu soru için katılımcıların %1,3'ünden yanıt alınamamıştır.

Yukarıdaki tablodan anlaşılacağı üzere; katılımcılar için dürümün Gaziantep'te yaygın olmasının gerekçeleri ile ilgili düşünceleri sırasıyla aşağıdaki gibidir. Katılımcılar;

1. Lezzetli olmasını; (%50) çok önemli,
2. Doyurucu olmasını; (%49,3) çok önemli,
3. Zamandan tasarruf ettirmesini; (%42,2) çok önemli,
4. Kolay ulaşılabilir olmasını; (%40,2) çok önemli,
5. Alışkanlık olmasını; (%36,9) oldukça önemli,
6. Pratik olmasını; (%36,3) oldukça önemli,
7. Fiyatını; (%34,9) oldukça önemli,

8. Besin değerinin yüksek olmasını; (%30,7) çok önemli,
9. Kolay taşınabilmesini; (%29,1) çok önemli bulduklarını ifade etmişlerdir.

Katılımcılardan alınan bilgiler doğrultusunda dürüm kültürünün Gaziantep'te yaygın olmasında dürümün lezzetli ve doyurucu olması çok önemli bulunur iken dürümün kolay taşınabilmesi önemsiz bulunmuştur. Totalde görülüyor ki en önemsiz değişken kolay taşınabilmesi; biraz önemli görülen değişken besin değeri; oldukça önemli değişken pratik olması ve en önemli değişken lezzetli olması şekilde ifade edilebilir.



Grafik 4.15: Katılımcılar İçin Dürümün Gaziantep'te Yaygın Olmasının Gerekçeleri

4.3.10. Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Pratik Olması”nın Önemi

Gaziantep'te ikamet etme süresine göre dürüm kültürünün yaygın olmasında “pratik olması”nın ne derecede önemli olduğunu gösteren analiz sonuçları aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.9: Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Pratik Olması” Değişkeni

Kaç yıldır Gaziantep'te * s21 Crosstabulation		s21 pratik olması				Total
		Hiç önemli değil	Biraz önemli	Oldukça önemli	Çok önemli	
Kaç yıldır	Doğuştan bu yana Gaziantep'te	23 63,9%	38 62,3%	114 59,7%	94 59,1%	269 60,2%
	1-10 yıldır	1 2,8%	6 9,8%	16 8,4%	18 11,3%	41 9,2%
	11-20 yıldır	7 19,4%	9 14,8%	16 8,4%	17 10,7%	49 11,0%
	21 veya daha fazla yıldır	5 13,9%	8 13,1%	45 23,6%	30 18,9%	88 19,7%
Total		36 100,0%	61 100,0%	191 100,0%	159 100,0%	447 100,0%

Tablo 4.9’da görüldüğü üzere, Gaziantep’t e ikamet etme süresine göre dürüm kültürünün yaygın olmasında pratik olma etkeninin ne derece önemli olduğu sorusuna hiç önemli değil diyen 36 katılımcının %63,9’u doğuştan bu yana Gaziantep’t e yaşamakta , %19,4’ü 11- 20 yıl arası Gaziantep'te yaşamakta, %13,9’u 21 ve daha fazla yıldır, %2,8’i 1-10 yıldır Gaziantep'te yaşadığı görülmektedir. Biraz önemli olduğunu düşünen 61 katılımcının %62,3’ü doğuştan bu yana, %14,8’i 11-20 yıldır, %13,1’i 21 yıl ve daha fazla yıldır, %9,8’i 1-10 yıldır Gaziantep'te ikamet ettiği görülmektedir. Oldukça önemli diyen 191 katılımcının %59,7’si doğuştan bu yana, %23,6’sı 21 veya daha fazla yıldır, %8,4’ü 11-20 yıldır, %8,4’ü 1-10 yıldır Gaziantep'te yaşadığı anlaşılmaktadır. Çok önemli olduğunu düşünen 159 katılımcının yarısından fazlası (%59,1’i) doğuştan bu yana Gaziantep'te ikamet etmekte olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra %18,9’u 21 yıl ve daha fazla yıldır, %11,3’ü 1-10 yıldır, %10,7’si 11-20 yıl arası Gaziantep'te ikamet ettiğini bildirmiştir. Toplamda ankete katılan 3 kişiden bu soruya yanıt alınamamış olup, cevaplayan 447 katılımcıdan %60,2’si doğuştan bu yana Gaziantep'te yaşadığı ve

dürümün pratik olmasını Gaziantep'te yaygın olmasında çok önemli olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

4.3.11. Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında Dürümün “Fiyatı”nın Önemi

Gaziantep'te ikamet etme süresine göre dürüm kültürünün yaygın olmasında dürümün “fiyatı”nın ne derecede önemli olduğunu gösteren analiz sonuçları aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.10: Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Fiyatı” Değişkeni

		s22 fiyatı				Total
		Hiç önemli değil	Biraz önemli	Oldukça önemli	Çok önemli	
Kaç yıldır Gaziantep'te Doğuştan bu yana		26 70,3%	58 57,4%	99 63,1%	85 55,9%	268 60,0%
	1-10 yıldır	2 5,4%	8 7,9%	19 12,1%	12 7,9%	41 9,2%
	11-20 yıldır	4 10,8%	15 14,9%	12 7,6%	18 11,8%	49 11,0%
	21 veya daha fazla yıldır	5 13,5%	20 19,8%	27 17,2%	37 24,3%	89 19,9%
	Total	37 100,0%	101 100,0%	157 100,0%	152 100,0%	447 100,0%

Tablo 4.10'da anlaşılabacağı üzere, Gaziantep'te dürüm kültürünün yaygın olmasında fiyatının ne derece önemli olduğu sorusu 450 katılımcıya sorulmuştur, 3kişiden yanıt alınamamıştır. Yanıt alınan 447 katılımcıdan fiyatın hiç önemli olmadığı düşünen 37 katılımcının %70,3'ü doğuştan bu yana, %13,5'i 21 yıldır, %10,8'i 11-20 yılları arası, %5,4'ü 1-10 yıldır Gaziantep'te yaşadığı görülmektedir. Biraz önemli olduğunu düşünen 101 katılımcının %57,4 'ü doğuştan bu yana, %19,8'i 21 yıldır, %14,9'u 11-20 yıldır, %7,9'u 1-10 yıldır Gaziantep'te yaşadığını ifade etmiştir. Oldukça önemli olduğunu düşünen 157 katılımcının %63,1'i doğuştan bu yana, %17,2'si 21 yıl ve daha fazladır, %12,1'i 1-10 yıldır, %7,6'sı 11-20 yıldır Gaziantep'te ikamet ettiğini söylemiştir. Çok önemli diye 152 katılımcının %55,9'u

doğuştan bu yana, %24,3'ü 21 yıl ve daha fazla yıldır, %11,8'i 11-20 yıldır, %7,9'u 1-10 yıldır Gaziantep'te ikamet ettiğini ifade etmiştir.

Bu sonuçtan da anlaşılacağı üzere uzun süre Gaziantep'te ikamet edenler için dörümün fiyatının yaygın olmasında oldukça önemli bir etken olduğu anlaşılmaktadır. 447 katılımcının 410'u fiyatın tüketme sıklığını ve yaygınlaşmasında etkili bir etken olduğunu düşünmektedir. Buradan ulaşılan sonuç dörümün yaygın olmasında uzun süre Gaziantep'te ikamet eden halkın maddi durumunun önemli bir etkisi olduğudur.

4.3.12. Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dörüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Alışkanlık”ın Önemi

Gaziantep'te ikamet etme süresine göre dörüm kültürünün yaygın olmasında “alışkanlık”ın ne derecede önemli olduğunu gösteren analiz sonuçları aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.11: Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dörüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Alışkanlık” Değişkeni

		s23 alışkanlık				Total
		Hiç önemli değil	Biraz önemli	Oldukça önemli	Çok önemli	
Kaç yıldır Gaziantep'te	Doğuştan bu yana	27 64,3%	50 52,1%	102 61,4%	86 62,3%	265 60,0%
	1-10 yıldır	5 11,9%	14 14,6%	15 9,0%	7 5,1%	41 9,3%
	11-20 yıldır	4 9,5%	12 12,5%	18 10,8%	15 10,9%	49 11,1%
	21 veya daha fazla yıldır	6 14,3%	20 20,8%	31 18,7%	30 21,7%	87 19,7%
Total		42 100,0%	96 100,0%	166 100,0%	138 100,0%	442 100,0%

Tablo 4.11'deki verilere göre, 450 katılımcının 8'inden cevap alınamamıştır. Soruyu yanıtlayan 442 katılımcıdan Gaziantep'te dörümün yaygın olmasının alışkanlık etkeni hiç önemli değil diyen 42 kişinin %64,3'ü doğuştan bu yana, %14,3'ü 21 yıl veya daha fazla yıldır, %11,9'u 1-10 yıldır, %9,5'i 11-20 yıldır Gaziantep'te ikamet etmektedir. 96 katılımcı biraz önemli demiş olup bunların %52,1 doğuştan bu yana, %20,8'i 21 yıl ve daha fazla yıldır, %14,6'sı 1-10 yıldır, %12,5'i 11-20 yıldır Gaziantep'te yaşadığını ifade etmiştir. Oldukça önemli diyen 166

katılımcının %61,4'ü doğuştan bu yana, %18,7'si 21 yıl ve daha fazla yıldır, %10,8'i 11-20 yıldır, %9'u 1-10 yıldır Gaziantep'te yaşamaktadır. Çok önemli olduğunu düşünen 138 katılımcının %62,3'ü doğuştan bu yana, %21,7'si 21 yıl ve daha fazla yıldır, %10,9'u 11-20 yıldır, %5,1'i 1-10 yıldır Gaziantep'te yaşamakta olduğu görülmektedir. Yukarıda verilen bilgiler doğrultusunda, doğuştan bu yana Gaziantep'te yaşayan katılımcıların %62,3'ü alışkanlığın çok önemli kategorisindeki bir etken olduğunu düşünürken, 1-10 yıldır Gaziantep'te yaşıyan katılımcılar için çok önemli olmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Gaziantep'te dürümün yaygınlaşmasında alışkanlık ciddi bir etken olduğu çoğunluk tarafından düşünülmektedir.

4.3.13. Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Lezzetli Olması”nın Önemi

Gaziantep'te ikamet etme süresine göre dürüm kültürünün yaygın olmasında “lezzetli olması”nın ne derecede önemli olduğunu gösteren analiz sonuçları aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.12: Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Lezzetli Olması” Değişkeni

		s24 lezzetli olması				Total
		Hiç önemli değil	Biraz önemli	Ordu kça önemli	Çok önemli	
Kaç yıldır Gaziantep'te	Doğuştan bu yana	5 62,5%	24 50,0%	103 62,0%	137 60,9%	269 60,2%
	1-10 yıldır	1 12,5%	9 18,8%	16 9,6%	15 6,7%	41 9,2%
	11-20 yıldır	0 0,0%	4 8,3%	20 12,0%	25 11,1%	49 11,0%
	21 veya daha fazla yıldır	2 25,0%	11 22,9%	27 16,3%	48 21,3%	88 19,7%
Total		8 100,0%	48 100,0%	166 100,0%	225 100,0%	447 100,0%

Tablo 4.12’de verilere göre dürüm kültürünün Gaziantep’te yaygın olmasında d r m n lezzetli olması etkeni hiç önemli değil diyen 8 katılımcının %62,5’i doėuŗtan bu yana, %25’i 21 yıl ve daha fazla yıldır, %12,5’i 1-10 yıldır Gaziantep’te ikamet etmektedir. Biraz önemli olduğunu d ŗ nen 48 katılımcıdan %50’si doėuŗtan bu yana, %22,9’u 21 yıl ve daha fazla yıldır, %18,8’i 1-10 yıldır, %8,3’  11-20 yılları arasında Gaziantep’te yaŗadıėını ifade etmiŗtir. Oldukça önemli olduğunu d ŗ nen 166 katılımcıdan %62’si doėuŗtan bu yana, % 16,3’  21 yıl ve daha fazla yıldır, %12’si 11-20 yıldır, %9,6’sı 1-10 yıldır Gaziantep’te ikamet ettiği bilgisine ulaŗılmıŗtır. Çok önemli diyen 225 katılımcının %60,9’u doėuŗtan bu yana, %21,3’  21 yıl ve daha fazla yıldır, %11,1’i 11-20 yıldır, %6,7’si 1-10 yıldır Gaziantep’te ikamet ettiği bilgisi görülmektedir. Ankete katılan 269 kiŗilik katılımcının %60,9’u d r m n Gaziantep’te yaygın olmasının sebebi olarak lezzetinin çok önemli bir etken olduğunu d ŗ n r iken, 1 ila 10 yıl arası Gaziantep’te yaŗayan 41 katılımcının %18,8’i için lezzet biraz önemli bir etken olduğu görülmektedir. Ankete katılan 450 katılımcı içinden 3 kiŗi bu soruya yanıt vermemiŗtir. Dürümün lezzetli olması doėuŗtan bu yana Gaziantep’te ikamet eden Gaziantep’li katılımcılara göre çok önemli bir faktör iken 1-10 yılları arasında Gaziantep’te yaŗayan katılımcılar için “ nemsiz” bir faktör olduğu sonucuna ulaŗılmıŗtır.

4.3.14. Gaziantep’te  kamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Kolay Ulaŗılabilir Olması”nın  nemi

Gaziantep’te ikamet etme süresine göre dürüm kültürünün yaygın olmasında “kolay ulaŗılabilir olması”nın ne derecede önemli olduğunu gösteren analiz sonuçları aŗaėıdaki gibidir.

Tablo 4.13: Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Kolay Ulaşılabilir Olması” Değişkeni

		s25 kolay ulaşılabilir olması				Total
		Hiç önemli değil	Biraz önemli	Oldukça önemli	Çok önemli	
Kaç yıldır Gaziantep'te	Doğuştan bu yana	28 73,7%	36 61,0%	96 57,5%	106 58,6%	266 59,8%
	1-10 yıldır	0 0,0%	7 11,9%	16 9,6%	18 9,9%	41 9,2%
	11-20 yıldır	2 5,3%	6 10,2%	21 12,6%	20 11,0%	49 11,0%
	21 veya daha fazla yıldır	8 21,1%	10 16,9%	34 20,4%	37 20,4%	89 20,0%
Total		38 100,0%	59 100,0%	167 100,0%	181 100,0%	445 100,0%

Tablo 4.13'teki verilere göre, Gaziantep'te dürüm kültürünün yaygın olmasında kolay ulaşılabilir olması ne derece önemli bir etkindir sorusuna 450 kişi içinden 5 katılımcıdan yanıt alınamamıştır. 445 katılımcının %59,8'i doğuştan bu yana, %20'si 21 yıl veya daha fazla zamandır, %11'i 11 ila 20 yıl arası, %9,2'si 1 ila 10 yıl arası Gaziantep'te ikamet edenler olduğu görülmektedir. Kolay ulaşılabilir olması dürümün Gaziantep'te yaygınlaşmasında hiç önemli değil diyen 38 katılımcının %73,7'si doğuştan bu yana, %21,1'i 21 yıl ve daha fazla yıldır, %5,3'ü 11-20 yıldır Gaziantep'te yaşadığı görülmektedir. 1-10 yıl arası Gaziantep'te yaşadığını ifade edenler içinden kimse dürümün kolay ulaşılabilir olması yaygınlaşması çok önemlidir diye düşündükleri görülmektedir. Bu yüzden içlerinden kimse hiç önemli değil seçeneğini işaretlemediği sonucuna ulaşılmıştır. Dürümün kolay ulaşılabilir olması biraz önemli diyen 59 katılımcının %61'i doğuştan bu yana, %16,9'u 21 yıl ve daha fazla zamandır, %11,9'u 1-10 yıldır, %10,2'si 11-20 yılları arasında Gaziantep'te yaşadığını bildirmişlerdir. Dürümün kolay ulaşılabilir bir etken olmasını oldukça önemli gören 167 katılımcıdan %57,5'i doğuştan bu yana, %20,4'ü 21 yıl ve daha fazla yıldır, %12,6'sı 11 ila 20 yıldır, %9,6'sı 1-10 yıldır Gaziantep'te yaşadığı sonucu görülmektedir. Kolay ulaşılabilirliğin çok önemli olduğunu düşünen 181 katılımcının %58,6'sı doğuştan bu yana, %20,4'ü 21 yıl ve daha fazla yıldır, %11'i 11-20 yıl arası, %9,9'u 1-10 yıldır Gaziantep'te ikamet ettiği görülmektedir. Ankete katılan doğuştan bu yana Gaziantep'te yaşayan 266 katılımcı için kolay

ulaşılabilirliği çok önemli olduğu görülmektedir. 21 yıl ve daha fazla zamandır. Gaziantep'te yaşayan 89 kişi için düğüme ulaşılabilirlik çok önemlidir demıştır. 11-20 yıl arası Gaziantep'te yaşayan 49 katılımcı için düğümün kolay ulaşılabilir olması oldukça önemlidir. 1-10 yıl arası Gaziantep'te yaşayan 41 kişi için kolay ulaşılabilirlik biraz önemli olduğu görülmektedir. Gaziantep'te katılımcılar düğümün kolay ulaşılabilir olmasını önemli bir etken olarak gördüklerini bildirirken 1-10 yılları arası Gaziantep'te yaşayan katılımcılar için önemsiz bir etken olduğu sonucuna ulaşılmaktadır.

4.3.15. Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Düğüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Zamandan Tasarruf Ettirmesi”nin Önemi

Gaziantep'te ikamet etme süresine göre düğüm kültürünün yaygın olmasında “zamandan tasarruf ettirmesi”nin ne derecede önemli olduğunu gösteren analiz sonuçları aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.14: Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Düğüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Zamandan Tasarruf Ettirmesi” Değişkeni

		s26 zamandan tasarruf ettirmesi				Total
		Hiç önemli değil	Biraz önemli	Oldukça önemli	Çok önemli	
Kaç yıldır Gaziantep'te	Doğuşta n bu yana	31 66,0%	35 54,7%	84 58,3%	117 61,6%	267 60,0%
	1-10 yıldır	2 4,3%	4 6,3%	16 11,1%	19 10,0%	41 9,2%
	11-20 yıldır	5 10,6%	9 14,1%	16 11,1%	19 10,0%	49 11,0%
	21 veya daha fazla yıldır	9 19,1%	16 25,0%	28 19,4%	35 18,4%	88 19,8%
Total		47 100,0 %	64 100,0 %	144 100,0%	190 100,0 %	445 100,0 %

Tablo 4.14'te görüldüğü üzere ankete katılan 450 katılımcı arasından 5 kişiden bu soruya yanıt alınamamıştır. Ankete katılan 445 kişiden dürüm kültürünün Gaziantep'te yaygınlaşmasında dürümün zamandan tasarruf ettirdiği etkeni hiç önemli değil diyen 47 katılımcının %66'sı doğuştan bu yana, %19,1'i 21 yıl ve daha fazla yıldır, %10,6'sı 11 ila 20 yıldır, %4,3'ü 1 ila 10 yıl arası Gaziantep'te yaşadığını ifade etmiştir. Dürümün yaygınlaşmasında zamandan tasarruf ettirmesi etkenini biraz önemli bulan 64 katılımcının %54,7'si doğuştan bu yana Gaziantep'te yaşadığı görülmektedir. Bu oranı sırayla %25 ile 21 yıl ve daha fazla yıldır, %14,1 oranı ile 11-20 yıldır, %6,3 oranı ile 1-10 yıldır Gaziantep'te yaşayanlar takip etmektedir. Dürümün zamandan tasarruf ettirmesinin oldukça önemli olduğunu düşünen 144 katılımcının %58,3'ü doğuştan bu yana Gaziantep'te yaşamakta olduğunu ifade etmiştir. Bu oranı %19,4 ile 21 yıl ve daha fazla yıldır, %11,1 ile 11-20 yıldır, %11,1 ile 1-10 yıldır Gaziantep'te yaşayanlar takip etmektedir. Zamandan tasarruf ettirmesini çok önemli bulan 190 katılımcının %61,6'sı doğuştan bu yana, %18,4'ü 21 yıl ve daha fazla yıldır, %10'u 11-20 yıl arası, %10'u 1-10 yıl arası Gaziantep'te yaşadığını bilgisine ulaşılmıştır. Toplamda 445 katılımcının %60'ı doğuştan bu yana Gaziantep'te yaşadığı görülmüş olup %61,6'sı dürümün zamandan tasarruf ettirmesini çok önemli bulurken, 1-10 yıldır Gaziantep'te yaşadığını söyleyen 41 katılımcı için dürümün zamandan tasarruf ettirme değişkeni yaygınlaşmasında (%11,1) oldukça önemli bir etken olduğunu düşünmektedir. 11 ila 20 yıldır Gaziantep'te yaşayan 49 katılımcı dürümünün yaygınlaşmasında zamandan tasarruf ettirme değişkenini (%14,1) biraz önemli bulmuştur. 21 yıl ve daha fazla yıldır Gaziantep'te yaşayan 88 katılımcının %25'i biraz önemli bulmuştur. Dürümün zamandan tasarruf ettirmesi etkeni doğuştan bu yana Gaziantep'te yaşayan katılımcılar için önemli bir faktör olduğu sonucuna ulaşılmıştır. 1 ila 10 yıldır Gaziantep'te ikamet eden katılımcılar için dürümün zamandan tasarruf ettirmesi önemsiz bir faktör olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

4.3.16. Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Kolay Taşınabilmesi”nin Önemi

Gaziantep'te ikamet etme süresine göre dürüm kültürünün yaygın olmasında “kolay taşınabilmesi”nin ne derecede önemli olduğunu gösteren analiz sonuçları aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.15: Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Dürüm Kültürünün Yaygın Olmasında “Kolay Taşınabilmesi” Değişkeni

		s27 kolay taşınabilmesi				Total
		Hiç önemli değil	Biraz önemli	Oldukça önemli	Çok önemli	
Kaç yıldır Gaziantep'te	Doğuştan bu yana	64 64,0%	55 59,1%	68 57,1%	78 59,5%	265 59,8%
	1-10 yıldır	4 4,0%	9 9,7%	13 10,9%	15 11,5%	41 9,3%
	11-20 yıldır	10 10,0%	11 11,8%	19 16,0%	9 6,9%	49 11,1%
	21 veya daha fazla yıldır	22 22,0%	18 19,4%	19 16,0%	29 22,1%	88 19,9%
Total		100 100,0%	93 100,0%	119 100,0%	131 100,0%	443 100,0%

Tablo 4.15’de ankete katılan katılımcıların dürüm kültürünün Gaziantep’te yaygınlaşmasının dürümün kolay taşınabilmesinin ne derece önemli olduğu sorusu sorulmuştur. 450 katılımcı arasından 7 kişi bu soruyu yanıtızsız bırakırken 443 katılımcıdan alınan cevapların doğrultusunda şu sonuçlara ulaşılmıştır; dürümün kolay taşınabilmesinin hiç önemli olmadığını düşünen 100 katılımcının %64’ü doğuştan bu yana, %22’si 21 yıl ve daha fazla yıldır, %10’u 11-20 yıldır, %4’ü 1-10 yıldır Gaziantep’te yaşadığı görülmektedir. Biraz önemlidir diyen 93 katılımcının %59,1’i doğuştan bu yana, %19,4’ü 21 yıl ve daha fazla yıldır, %11,8’i 11-20 yıldır, %9,7’si 1-10 yıldır Gaziantep’te yaşadığı görülmektedir. 119 katılımcının %57,1’i doğuştan bu yana Gaziantep’te yaşamış olup dürümün kolay taşındığı için yaygınlaştığını oldukça önemli bulmuştur. Bu oranı sırayla %16 ile 21 yıl ve daha fazla yıldır yaşayanlar, %16 ile 11-20 yıldır yaşayanlar, %10,9 ile 1-10 yıldır Gaziantep’te yaşayanlar takip etmiştir. Dürümün yaygınlaşmasında kolay taşınabilmesini çok önemli bulan 131 katılımcının %59,5’i doğuştan bu yana,

%22,1'i 21 yıl ve daha fazla yıldır, %11,5'i 1-10 yıldır, %6,9'u 11-20 yıldır Gaziantep'te yaşamaktadır. Bu analiz Gaziantep'te uzun süre yaşayan veya Gaziantep'li olanlara göre durumun kolay taşınabilmesinin durum tüketimini yaygınlaştırdığı düşüncesi ağır basmaktadır.

4.3.17. Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Durum Kültürünün Yaygın Olmasında “Doyurucu Olması”nın Önemi

Gaziantep'te ikamet etme süresine göre durum kültürünün yaygın olmasında “doyurucu olması”nın ne derecede önemli olduğunu gösteren analiz sonuçları aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.16: Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Durum Kültürünün Yaygın Olmasında “Doyurucu Olması” Değişkeni

Kaç yıldır Gaziantep'te * s28 Crosstabulation		s28 doyurucu olması				Total
		Hiç önemli değil	Biraz önemli	Oldukça önemli	Çok önemli	
Kaç yıldır Gaziantep'te	Doğuştan bu yana	9 60,0%	36 64,3%	89 58,9%	132 59,5%	266 59,9%
	1-10 yıldır	3 20,0%	9 16,1%	10 6,6%	19 8,6%	41 9,2%
	11-20 yıldır	2 13,3%	4 7,1%	22 14,6%	20 9,0%	48 10,8%
	21 veya daha fazla yıldır	1 6,7%	7 12,5%	30 19,9%	51 23,0%	89 20,0%
Total		15 100,0%	56 100,0%	151 100,0%	222 100,0%	444 100,0%

Tablo 4.16'da görüldüğü üzere, Gaziantep'te durum kültürünün yaygın olmasında doyurucu olması ne derecede önemli bir etkindir sorusuna 6 katılımcıdan yanıt alınamamıştır. Hiç önemli olmadığını düşünen 15 kişinin %60'ı doğuştan bu yana, %20'si 1-10 yıldır, %13,3'ü 11-20 yıldır, %6,7'si 21 yıl ve daha fazladır Gaziantep'te ikamet ettiği görülmektedir. Biraz önemli olduğunu düşünen 56 katılımcıdan %64,3'ü doğuştan bu yana, %16,1'i 1-10 yıldır, %12,5'i 21 yıl ve daha fazla yıldır, %13,3'ü 11-20 yılları arası Gaziantep'te ikamet etmektedirler. Oldukça önemli olduğunu söyleyen 151 katılımcının %58,9'u doğuştan bu yana, %19,9'u 21 yıl ve daha fazla yıldır, %14,6'sı 11-20 yıl arası, %6,6'sı 1-10 yıldır Gaziantep'te

ikamet etmektedir. Çok önemli olduğunu ifade eden 222 katılımcıdan %59,5'i doğuştan bu yana, 21 yıl ve daha fazladır Gaziantep'te ikamet edenler %23, 11-20 yıldır Gaziantep'te yaşayanların oranı %9, 1-10 yıldır Gaziantep'te yaşayanların oranı %8,6 olduğu görülmektedir. Tablodaki veriler göz önüne alındığında, Gaziantep'te ikamet eden ve olmayan tüm katılımcıların ortak fikrinin Gaziantep'te durum kültürünün yayılmasında durumun doyurucu olmasının çok önemli bir faktör olarak görüldüğü (%50 katılım oranı ile) anlaşılmaktadır.

4.3.18. Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Durum Kültürünün Yaygın Olmasında “Besin Değerinin Yüksek Olması”nın Önemi

Gaziantep'te ikamet etme süresine göre durum kültürünün yaygın olmasında “besin değerinin yüksek olması”nın ne derecede önemli olduğunu gösteren analiz sonuçları aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.17: Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Durum Kültürünün Yaygın Olmasında “Besin Değerinin Yüksek Olması” Değişkeni

Kaç yıldır Gaziantep'te * s29 Crosstabulation		s29 besin değerinin yüksek olması				Total
		Hiç önemli değil	Biraz önemli	Oldukça önemli	Çok önemli	
Kaç yıldır Gaziantep'te	Doğuştan bu yana	50 55,6%	70 64,8%	63 58,3%	84 60,9%	267 60,1%
	1-10 yıldır	16 17,8%	7 6,5%	6 5,6%	12 8,7%	41 9,2%
	11-20 yıldır	8 8,9%	11 10,2%	15 13,9%	15 10,9%	49 11,0%
	21 veya daha fazla yıldır	16 17,8%	20 18,5%	24 22,2%	27 19,6%	87 19,6%
Total		90 100,0%	108 100,0%	108 100,0%	138 100,0%	444 100,0%

Tablo 4.17'de Gaziantep'te ki durum kültürünün yaygınlaşmasında durumun besleyici değerinin yüksek olması ne derece önemlidir sorusuna 444 katılımcıdan yanıt alınmıştır. Hiç önemli bir etken olmadığını düşünen 90 katılımcıdan %55,6'sı doğuştan bu yana Gaziantep'te yaşadığını bildirmiştir. Bu oranı sırasıyla (%17,8) 21 yıl ve daha fazla zamandır yaşayanlar, (%17,8) 1 ila 10 yıldır yaşayanlar ve (%8,9) 11 ila 20 yıldır Gaziantep'te yaşayanlar takip etmiştir. Biraz önemli bir etkendir

diyen 108 katılımcıdan %64,8'i doğuştan bu yana Gaziantep'te yaşadığı görülmektedir. %18,5'i 21 yıl ve daha fazla yıldır, %10,2'si 11-20 yıldır, %6,5'i 1-10 yıldır Gaziantep'te yaşadığı sonucu anlaşılmaktadır. 108 katılımcıdan besin değerinin yüksek olması oldukça önemli diyenlerin en çoğu (%58,3'ü) doğuştan bu yana Gaziantep'te yaşadığı anlaşılmaktadır. Sırasıyla bu oranı %22,2 oranı ile 21 yıl ve daha fazladır, %13,9 oranı ile 11-20 yıldır, %5,6 oranı ile 1-10 yıldır Gaziantep'te ikamet edenler takip etmektedir. Totale bakıldığında ankete katılan doğuştan bu yana Gaziantep'te yaşayanlar için dürümün besin değerinin yüksek olması yaygınlaşmasında çok önemli bir etken iken 1-10 yıldır Gaziantep'te yaşayan katılımcılar için çok önemli bir etken olmadığı görülmektedir. Buradan hareketle, Gaziantep'liler dürümün besleyici özelliğini önemli bir etken olarak algılayarak Gaziantepli olmayanlar açısından bunun önemsiz bir durum olduğu görülmektedir.

4.4. DÜRÜM KÜLTÜRÜ İLE İLGİLİ BULGULAR

Dürüm kültürü algısını belirlemek amacıyla 22 maddeden oluşan 5'li Likert ölçeği kullanılmıştır. Maddelere verilen tepkiler 1, 2, 3, 4, 5 şeklinde puanlanmıştır (kesinlikle katılmıyorum=1; katılmıyorum=2; ne katılıyorum ne katılmıyorum=3; katılıyorum=4; kesinlikle katılıyorum=5). Böylece her katılımcı için ve her madde için 1-5 aralığında bir puan elde edilmiştir. Bu puanın yüksek olması dürüm kültürü algısının yüksek olmasını göstermektedir.

Dürüm kültürü algısı (DKA) ölçeğinin madde istatistikleri ve güvenirlik analizleri aşağıdaki gibi elde edilmiştir.

Tablo 4.18: Anketin Toplam Güvenirliliği

Reliability Statistics	
Cronbach's Alpha	N of Items
,888	22

Cronbach Alpha anketin toplam güvenilirliğini gösterir. Ölçekteki değerin 0,6'dan yüksek olması güvenilirliğin yeterli olduğunu gösterir. 0,888 katsayısı anketin iyi derecede güvenilir olduğunu gösterir. Sonuç olarak bu katsayılar ölçekteki 22 adet sorulmuş olan sorulara verilen cevapların kendi içinde tutarlı olduğunu gösterir.

4.4.1. Ankette Verilen Cümlelerin Dürüm Kültürünü Tanımlama Ortalamaları

Ankette verilen 22 adet cümlelerin dürüm kültürünü ne derece tanımladıklarının ortalamaları aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.19: Dürüm Kültürünün Ne Derece Tanımlandığının Ortalaması

	Mean	Std. Deviation	N
a) Dürüm kültürel bir mirastır	3,62	1,198	441
b) Dürüm yokluktan dolayı çıkmıştır	2,98	1,328	441
c) Dürüm en ekonomik yiyecektir	3,43	1,258	441
d) Dürüm hayatımın olmazsa olmazıdır	3,01	1,325	441
e) Dürüm sağlıklı olmayan bir yiyecektir	2,54	1,295	441
f) Dürüm yapılmadan yenen yemek doygunluk hissi vermez	3,20	1,362	441
g) Dürüm, Gaziantep'in en tanınmış yemeğidir	3,18	1,384	441
h) Dürüm yediğimde kendimi iyi hissederim	3,47	1,274	441
i) Yemekleri dürüm yapıp yemek bir alışkanlıktır	3,73	1,168	441
j) Gaziantep'li her şeyi ekmeğe sarar yer	3,70	1,242	441
ı) Gaziantep'li sulu olmayan her şeyi dürüm yapar	3,73	1,263	441
k) Yemekleri dürüm yapmak için tırnaklı pide, lavaş, yufka ekmek, kübban kullanılır	4,18	1,068	441
l) Sabahları ciğer dürümü yenir	3,75	1,340	441
m) Baklavayı dürüm yapıp yenir	2,41	1,385	441
n) Dürüm sadece Gaziantep'e özgüdür	2,74	1,366	441
o) Eski yıllarda yapılan dürümler günümüzde yapılanlardan farklıdır	3,02	1,258	441
p) Kişinin ekonomik durumu dürüm yemeye yöneltir	3,16	1,378	441
q) Sanayileşme ve çalışma hayatı dürümü tercih etmeye yönlendirmiştir	3,57	1,306	441
r) Dürümü vaktim olmadığı için tercih ediyorum	3,14	1,380	441
s) Dürüm fast food' dur	2,82	1,400	441
t) Ekmeğin sofraların baş tacı olması dürüm kültürünün oluşmasına katkı sağladığı düşünülür	3,77	1,209	441
u) Bir restoranda / lokantada dürüm tercih ederim	3,13	1,324	441

Yukarıdaki tablo incelendiğinde 22 değişkenin ortalama standart sapma değerlerine baktığımızda, 1'den 5'e kadar puanladığımız ölçeğimizde soru-3a

değişkeni (Dürüm kültürel bir mirastır) incelendiğinde 3,62 ortalama ile yüksek katılımı ifade ettiği görülmektedir. Katılımcılar tarafından dürüm kültürel bir mirastır ifadesi kabul görmüş bir ifade olduğu sonucuna ulaşılmaktadır. Soru-3b değişkeni (Dürüm yokluktan dolayı çıkmıştır) incelendiğinde 2,98 ortalama ile düşük katılım ifadesi görülmektedir. Buradan sonuçla ankete katılan katılımcılar dürüm yokluktan dolayı çıkmıştır ifadesine çok katılmadığı anlaşılmaktadır. Soru-3c değişkeni (Dürüm en ekonomik yiyecektir) incelendiğinde ve 3,43 ortalama ile katılımın yüksek olduğu anlaşılmaktadır. Katılımcılar tarafından dürüm ekonomik bir yiyecek olduğu kabul görmüştür. Soru-3d değişkeni (Dürüm hayatımın olmazsa olmazıdır) incelendiğinde 3,01 ortalama ile dürümün katılımcıların hayatının bir parçası olduğu anlaşılmaktadır. Buradan sonuçla katılımcıların yüksek oranda dürüm vazgeçilmez bir yiyecek olduğu gerçeğine ulaşılabilir. Soru-3e değişkeni (Dürüm sağlıklı olmayan bir yiyecektir) incelendiğinde bu ifadeye katılımın 2,54 ortalama ile katılımın düşük olduğu görülmektedir. Buradan sonuçla katılımcılar dürümün sağlıklı bir yiyecek olduğunu düşünmektedir. Soru-3f değişkeni (Dürüm yapılmadan yenen yemek doygunluk hissi vermez) incelendiğinde 3,20 ortalama ile yüksek katılıma sahip olduğu anlaşılmaktadır. Katılımcılar dürüm yapılmadan yenen yemeklerin doyurucu olmadığını düşündüğü anlaşılmaktadır. Soru-3g değişkeni (Dürüm, Gaziantep'in en tanınmış yemeğidir) incelendiğinde 3,18 ortalamaya sahip olması, katılımcıların dürümün Gaziantep'in en tanınmış yemeği olduğuna katıldığını göstermektedir. Soru-3h değişkeni (Dürüm yediğimde kendimi iyi hissedirim) incelendiğinde 3,47 ortalaması ile yüksek katılıma sahip olduğunu görmekteyiz. Buradan sonuçla dürüm yiyen katılımcıların çoğu psikolojik olarak kendisini iyi hissettiğini bildirmiştir. Buradan hareketle katılımcıların çoğu için dürüm mutluluk verdiği ve yemekten keyif aldıkları sonucuna ulaşılmaktadır. Soru-3i değişkeni (Yemekleri dürüm yapıp yemek bir alışkanlıktır) incelendiğinde 3,73 gibi yüksek bir ortalamaya sahip olması katılımcıların yemekleri dürüm yaparak yemenin bir alışkanlık olduğu görüşünü desteklediklerini gösterir. Bu sonuçtan hareketle yemekleri dürüm yaparak yemek bir alışkanlıktır ve bu yüzden katılımcıların hayatlarından çıkarmaları zordur sonucuna ulaşılabilir. Soru-3j değişkeni (Gaziantep'li her şeyi ekmeğe sarar yer) incelendiğinde 3,70 ortalama ile yüksek katılım oranına sahip olduğu anlaşılmaktadır. Buradan hareketle Gaziantep'li her şeyi ekmeğe sarar yer düşüncesini doğrular nitelikte olduğu söylenebilir. Soru-3x değişkeni (Gaziantep'li sulu olmayan her şeyi dürüm yapar) incelendiğinde 3,73 ortalama ile yüksek ortalama değerine sahip olduğu

görülmektedir. Katılımcılar Gaziantep'li sulu olmayan her şeyi dürüm yapar ifadesine kesinlikle katıldığı sonucuna ulaşılabilir. Soru- 3k değişkeni (Yemekleri dürüm yapmak için tırnaklı pide, lavaş, yufka ekmek, kübban kullanılır) baktığımızda 4,18 ortalama ile en yüksek ortalama değerini aldığını ve ölçekte en çok kesinlikle katılıyorum şeklinde ifade edildiğini söyleyebiliriz. Buradan sonuçla Gaziantep'te dürüm yapmak için tırnaklı pide, lavaş, yufka ekmek ve kübban ekmek kullanıldığı kesin olarak doğrulanmıştır. Soru-3l değişkeni (Sabahları ciğer dürümü yenir) inceleyecek olursak 3,75 yüksek ortalamaya sahip olduğu görülmektedir. Bu sonuçlar göz önüne alındığında Gaziantep'te sabahları ciğer dürümü yenir ifadesine katılımın yüksek olması sabahları ciğer dürümü tüketildiğini kanıtlar nitelikte olabilir. Soru-3m değişkeni (Baklavayı dürüm yapıp yerim) incelendiğinde 2,41 ortalama ile en düşük katılım oranına sahip olduğu görülmektedir. Katılımcılar ölçekte baklavayı dürüm yapıp yerim ifadesine kesinlikle katılmıyorum şeklinde düşüncelerini ifade etmişlerdir. Soru-3n değişkeni (Dürüm sadece Gaziantep'e özgüdür) incelendiğinde 2,74 ortalamaya sahip olduğu görülmektedir. Katılımcıların dürüm sadece Gaziantep'e özgüdür ifadesine katılmadıkları görülmektedir. Buradan sonuçla dürüm her yerde bulunabilen fakat Gaziantep'te yaygın olan bir kültürdür denebilir. Soru-3o değişkeni (Eski yıllarda yapılan dürümler günümüzde yapılanlardan farklıdır) incelendiğinde 3,02 ortalamaya sahiptir. Buradan anlaşılaacağı üzere eski yıllarda yapılan dürümler günümüzde yapılanlardan farklıdır ifadesine katılım yüksektir. Sonuç olarak dürümün de zamanla modernize edilebileceği veya dönemin koşullarına göre değişebileceğine ulaşılabilir. Fakat bu sonuçlardan hareketle dürümün içeriği değişse de dürüm kültürünü varlığını koruduğu sonucuna ulaşabiliriz. Soru-3p değişkeni (Kişinin ekonomik durumu dürüm yemeye yöneltir) incelendiğinde 3,16 ile yüksek katılım ortalamasına sahip olduğu anlaşılmaktadır. Katılımcılar kişinin ekonomik durumu dürüm yemeye yönelteceği ifadesine katıldığı sonucuna ulaşılabilir. Bu sonuçlardan hareketle dürümü maddi olanakları yetersiz olanlarında rahatlıkla tüketebileceği yorumu yapılabilir. Ekmeğin her eve rahatlıkla girebilen temel gıda maddesi olduğu göz önünde bulundurulduğunda ekonomik olarak çok fazla yemek yapılamayan hanelerde az miktardaki yemekle fazla sayıda kişiyi doyurulabilir. Soru-3q değişkeni (Sanayileşme ve çalışma hayatı dürümü tercih etmeye yönlendirmiştir) incelendiğinde 3,57 ile yüksek katılım ortalamasına olduğu görülmektedir. Katılımcılar sanayileşme ve çalışma hayatı dürümü tercih etmeye yönlendirmiştir düşüncesine katıldığı ifade edilmiştir. Bu verilere göre sanayileşme,

kadınların çalışma hayatına katılması, zamanın büyük kısmının çalışma hayatından ibaret olması insanları hızlı ve pratik beslenmeye aynı zamanda maksimum düzeyde doyurucu besinlere yönlendirmiştir. Gaziantep halkı günümüze ayak uydururken kendi benliğinden mutfak kültüründen uzaklaşmadan yaşamaya devam ettiği yorumu yapılabilir. Soru-3r değişkeni (Dürümü vaktim olmadığı için tercih ediyorum) inceleyecek olursak 3,14 ortalamasına sahiptir. Katılımcılardan edinilen bilgiler doğrultusunda kişilerin dürümü vakti olmadığı için tercih ettikleri görülmektedir.

Sosyal yaşam, gün içerisinde uzun süren iş hayatı, kadınların çalışma hayatına katılması gibi birçok faktörden kaynaklanan zamansızlık yemek yeme alışkanlıklarımızı da değiştirmiş durumdadır. Ankete katılan katılımcılarda ‘dürümü vaktim olmadığı için tercih ediyorum’ ifadesine katıldığı sonucuna ulaşılmıştır.

Soru-3s değişkeni (Dürüm fast food’ dur) incelendiğinde 2,82 ortalama ile katılım düzeyi düşük katılama sahip bir ifadedir. Katılımcılar dürümün fast food olmadığını düşünmektedirler. Katılımcılara göre dürüm besleyici özelliği yüksek, sağlıklı vb. etmenlerden dolayı fast food’tan ayrıldığı kanısındadırlar. Soru- 3t değişkeni (Ekmeğin sofraların baş tacı olması dürüm kültürünün oluşmasına katkı sağladığı düşünülür) incelendiğinde 3,77 ortalama ile yüksek katılım oranına sahiptir. ‘Ekmeğin sofraların baş tacı olması dürüm kültürünün oluşmasına katkı sağladığı düşünülür’ ifadesi katılımcılara göre dürümün yaygınlaşmasında ekmeğin yüksek oranda payı olduğu düşünülmektedir. Daha öncede ifade edildiği gibi her eve rahatlıkla girebilen ekmeğin Gaziantep halkı için kutsal sayıldığı da göz önünde bulundurulursa yemekleri dürüm yaparak yemeye yönlendirdiği sonucuna ulaşabiliriz. Soru-3u değişkeni (Bir restoranda / lokantada dürüm tercih ederim) incelenecek olursa 3,13 ortalama ile yüksek katılıma sahiptir. Katılımcılardan alınan bilgiler doğrultusunda dürümün daha kolay tüketilmesinden dolayı ‘bir restoranda / lokantada dürüm tercih ederim’ ifadesine katılım yüksek çıkmıştır.

4.4.2. DKA Ölçüm İfadelerinin Güvenirlik Sonuçları

Dürüm Kültürü Algısını ölçmede kullanılan maddelerin (ifadelerin) güvenilirliğine ilişkin analiz sonuçları aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.20: Dürüm Kültürü Algısını Ölçmede Kullanılan Maddelerin (İfadelerin) Güvenirliği Sonuçları

	Corrected Item- Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
a) Dürüm kültürel bir mirastır	,542	,882
b) Dürüm yokluktan çıkmıştır	,458	,884
c) Dürüm en ekonomik yiyecektir	,568	,881
d) Dürüm hayatımın olmazsa olmazıdır	,474	,884
e) Dürüm sağlıklı olmayan bir yiyecektir	,225	,890
f) Dürüm yapılmadan yenen yemek doygunluk hissi vermez	,509	,883
g) Dürüm, Gaziantep'in en tanınmış yemeğidir	,491	,883
h) Dürüm yediğimde kendimi iyi hissedirim	,480	,883
i) Yemekleri dürüm yapıp yemek bir alışkanlıktır	,539	,882
j) Gaziantep'li her şeyi ekmeğe sarar yer	,615	,880
x) Gaziantep'li sulu olmayan her şeyi dürüm yapar	,594	,880
k) Yemekleri dürüm yapmak için tırnaklı pide, lavaş, yufka ekmek, kübba kullanılır	,596	,881
l) Sabahları ciğer dürümü yenir	,528	,882
m) Baklavayı dürüm yapıp yenir	,422	,885
n) Dürüm sadece Gaziantep'e özgüdür	,548	,882
o) Eski yıllarda yapılan dürümler günümüzde yapılanlardan farklıdır	,401	,886
p) Kişinin ekonomik durumu dürüm yemeye yöneltir	,477	,884
q) Sanayileşme ve çalışma hayatı dürümü tercih etmeye yönlendirmiştir	,559	,881
r) Dürümü vaktim olmadığı için tercih ediyorum	,402	,886
s) Dürüm fast food' dur	,297	,889
t) Ekmeğin sofraların baş tacı olması dürüm kültürünün oluşmasına katkı sağladığı düşünülür	,558	,881
u) Bir restoranda / lokantada dürüm tercih ederim	,458	,884

Tablo 4.20 incelendiğinde, deneklere sorular tablodan a, b, c, d, f, g, h, i, j, x, k, l, m, n, o, p, q, r, t ve u seçenekleri kaldırılırsa cronbach alpha değerimizin (Cronbach's Alpha if Item Deleted) güvenilirlik derecesi 0,888'den düşeceği görülmektedir. E ve s seçenekleri listeden kaldırılırsa güvenilirlik derecemiz 0,888'den (e, 0,890- s, 0,889) yükseleceği görülmektedir. Dürümün fast food'dur ve dürüm sağlıklı olmayan bir yiyecektir ifadeleri olumsuzluk içerdiğinden dolayı listeden kaldırılması durumunda güvenilirlik katsayısında artışa sebep olacaktır. Ancak bu artış çok küçük olduğundan ifadelerin atılmasına gerek duyulmamıştır. Ayrıca tablo 4.20'de gösterildiği gibi, deneklerin listelenen sorulardan güvenilirlik değerleri belirtilen kısımları anketten çıkarıldığında testin güvenilirlik derecesi 0,890 ile 0,880 arasında değişiklik göstermektedir. Bu durum anketin genel olarak güvenilirliğini etkilemeyecektir.

Tabloda görüldüğü gibi madde toplam puan korelasyonlarının (Corrected Item-Total Correlation) tümü oldukça yüksektir. Dolayısıyla tüm maddelerin güvenilirliklerinin yeterli olduğu söylenebilir.

4.4.3. DKA Puanları Tanımlayıcı İstatistikleri

Dürüm Kültürü Algısı puanlarına ait tanımlayıcı (descriptive) istatistikler aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.21: DKA Puanlarına Ait Descriptive (Tanımlayıcı) İstatistikler

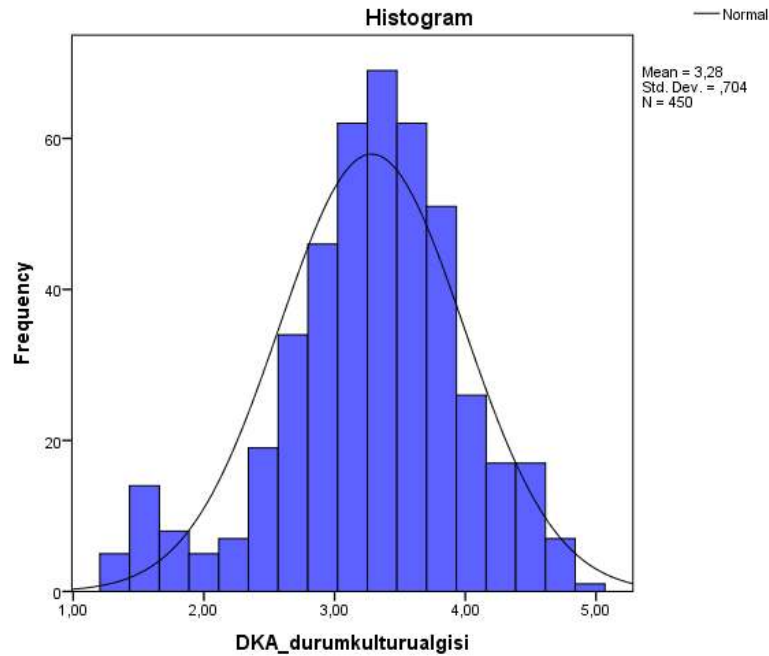
	Statistic	Std. Error
DKA_durumkulturalgisi Mean	3,2831	,03321
95% Confidence Interval Lower Bound for Mean	3,2179	
Upper Bound	3,3484	
5% Trimmed Mean	3,3078	
Median	3,3409	
Variance	,496	
Std. Deviation	,70443	
Minimum	1,32	
Maximum	4,86	
Range	3,55	
Interquartile Range	,82	
Skewness	-,518	,115
Kurtosis	,449	,230

Araştırmada katılımcıların durum kültürü algısı 5 puan üzerinden değerlendirildiğinde aritmetik ortalamanın 3,28, medyan değerinin 3,34 ve varyansın 0,49 olduğu belirlenmiştir. DKA ortalama puanları için %95; güven aralığı ise alt sınır 3,21 ve üst sınır 3,34 olarak saptanmıştır. Ortalama değer 3,28 olarak saptanmıştır. Katılımcılara sorulan soruların hepsine katılımcıların katılma düzeyi ortalama (1 ile 5 arasında puanlanacak olursa) 3,28 puanlık değer ile likert ölçeğindeki “kararsızım” ifadesi ile “katılıyorum” ifadesi arasında bir değere tekabül ettiği görülmektedir.

4.4.4. DKA Puanlarının Dağılımı

Yukarıda verilen bilgilerin grafik olarak gösteriminde standart sapma oranı 0,70 olup, %95 anlamlılık düzeyinde en yüksek hesaplanan ortalama değer 3,34, en düşük hesaplanan ortalama değer 3,21 olarak saptanmıştır. Ortalama değer 3,28 olarak saptanmıştır.

DKA puanları bağımlı değişken olarak ele alınmıştır. DKA’nın kişisel değişkenlerle ilişkisi incelenmiştir.



Grafik 4.16: DKA Puanlarının Dağılımı

4.4.5. Dürüm Kültürü Algısı – Cinsiyet İlişkisi

Katılımcıların dürüm kültürü algısı cinsiyete göre farklılaşıp farklılaşmadığını gösteren analiz sonuçları aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.22: Katılımcıların Dürüm Kültürü Algısı Cinsiyete Göre Farklılıkları

Group Statistics						
	Cinsiyet	N	Mean	Std. Deviation	t-test	Sig.
Dürüm kültürel bir mirastır	Kadın	232	3,56	1,190	-1,215	,225
	Erkek	218	3,70	1,199		
Dürüm yokluktan dolayı çıkmıştır	Kadın	232	2,91	1,306	-,838	,403
	Erkek	218	3,02	1,340		
Dürüm en ekonomik yiyecektir	Kadın	232	3,40	1,279	-,487	,626
	Erkek	218	3,46	1,237		
Dürüm hayatının olmazsa olmazıdır	Kadın	232	2,85	1,358	-2,543	,011*
	Erkek	218	3,17	1,274		
Dürüm sağlıklı olmayan bir yiyecektir	Kadın	232	2,60	1,268	1,037	,300
	Erkek	218	2,48	1,317		
Dürüm yapılmadan yenen yemek doygunluk hissi vermez	Kadın	232	3,04	1,357	-2,757	,006*
	Erkek	218	3,39	1,344		
Dürüm, Gaziantep'in en tanınmış yemeğidir	Kadın	232	3,13	1,377	-,805	,421
	Erkek	218	3,23	1,380		
Dürüm yediğimde kendimi iyi hissedirim	Kadın	232	3,38	1,270	-1,272	,204
	Erkek	218	3,54	1,281		
Yemekleri dürüm yapıp yemek bir alışkanlıktır	Kadın	232	3,72	1,164	,038	,970
	Erkek	218	3,72	1,196		
Gaziantep'te her şeyi ekmeğe sarar yer	Kadın	232	3,72	1,205	,392	,695
	Erkek	218	3,67	1,270		
Gaziantep'te sulu olmayan her şeyi dürüm yapar	Kadın	232	3,69	1,295	-,643	,521
	Erkek	218	3,77	1,220		
Yemekleri dürüm yapmak için tırnaklı pide, lavaş, yufka ekme, kübban kullanılır	Kadın	232	4,19	1,078	,196	,845
	Erkek	218	4,17	1,050		
Sabahları ciğer dürümü yenir	Kadın	232	3,69	1,370	-,928	,354
	Erkek	218	3,81	1,316		
Baklavayı dürüm yapıp yenir	Kadın	232	2,41	1,405	-,059	,953
	Erkek	218	2,41	1,366		
Dürüm sadece Gaziantep'e özgüdür	Kadın	232	2,66	1,342	-1,435	,152
	Erkek	218	2,85	1,391		
Eski yıllarda yapılan dürümler günümüzde yapılanlardan farklıdır	Kadın	232	3,11	1,222	1,495	,136
	Erkek	218	2,94	1,279		
Kişinin ekonomik durumu dürüm yemeye yöneltir	Kadın	232	3,15	1,367	-,216	,829
	Erkek	218	3,18	1,388		
Sanayileşme ve çalışma hayatı dürümü tercih etmeye yönlendirmiştir	Kadın	232	3,59	1,255	,548	,584
	Erkek	218	3,53	1,351		
Dürümü vaktim olmadığı için tercih ediyorum	Kadın	232	3,17	1,349	,585	,559
	Erkek	218	3,09	1,421		
Dürüm fast food' dur	Kadın	232	2,97	1,364	2,356	,019*
	Erkek	218	2,66	1,423		
Ekmeğin sofraların baş tacı olması dürüm kültürünün oluşmasına katkı sağladığı düşünülür	Kadın	232	3,76	1,262	-,068	,946
	Erkek	218	3,77	1,153		
Bir restoranda / lokantada dürüm tercih ederim	Kadın	232	3,16	1,332	,800	,424
	Erkek	218	3,06	1,308		
DKA_durumkulturalgisi TOPLAM	Kadın	232	3,2672	,69301	-,493	,622
	Erkek	218	3,3000	,71759		

*: $p < 0,05$ olduğundan fark önemlidir.

Tablo 4.22'de iki değişkenli t testi yapılmıştır. Soruların kadın ve erkeğe göre cevaplarının değişme oranları verilmiştir. (K: 3,56, E: 3,70) Kadınlar erkeklere nazaran dürümün kültürel bir miras olduğuna daha az katılmaktadır. Kadınların 3,56

oranı ile erkeklerin 3,70 oranı arasındaki fark 0,50'den düşük olmadığı için aralarında önemli bir fark yoktur. Dürüm yokluktan dolayı ortaya çıkmıştır ifadesine erkeklerin katılım oranı (3,02), kadınların katılım oranından (2,91) daha yüksek çıkmıştır. Her iki oran arasında önemli bir fark olmadığı görülmektedir. Dürüm ekonomik bir yiyecektir sorusuna erkeklerin katılım oranı 3,46 iken kadınların oranı 3,40 olduğu görülmektedir. Buradan hareketle iki değişken arasında önemli bir farka rastlanmamıştır. Dürüm hayatımın olmazsa olmazıdır ifadesine kadınların katılım oranı 2,85 iken, erkeklerin oranı 3,17 görülmektedir. Bu durum iki değişken arasında önemli bir fark olduğunu gösterir. Dürüm sağlıklı olmayan bir yiyecektir diye sorulduğunda bu ifadeye kadınların katılım oranı 2,60 iken erkeklerin katılım oranı 2,48 olduğu görülmektedir. İki değişken arasında önemli bir fark bulunamamıştır. Dürüm yapılmadan yenen yemekler doygunluk hissi vermez sorusuna katılım oranı erkeklerde 3,39, kadınların katılım oranı 3,04 olarak saptanmış olup aralarında önemli bir fark olduğu gözlemlenmiştir. Dürüm, Gaziantep'in en tanınmış yemeğidir sorusuna kadınlar 3,13 oranında katılım sağlarken erkeklerin oranı 3,23 olduğu görülmektedir. Bu iki değişken arasında önemli bir fark bulunmamaktadır. Dürüm yediğimde kendimi iyi hissedirim ifadesine kadınların katılım oranı 3,38, erkeklerin katılım oranı 3,54 olduğu görülmektedir. İki değişken arasında anlamlı bir fark bulunamamıştır. 3,72 oranı ile yemekleri dürüm yapıp yemek bir alışkanlıktır ifadesine erkekler ve kadınların katılım oranı eşittir. Gaziantep'li her şeyi ekmeğe sarar yer sorusuna kadınların katılım oranı 3,72, erkeklerin katılım oranı 3,67 olduğu görülmektedir ve iki değişken arasında önemli bir fark yoktur. Gaziantep'li sulu olmayan her şeyi dürüm yapar sorusuna kadınların katılım oranı 3,69 olup erkeklerin katılım oranı 3,77'dir. İki değişken arasında önemli bir fark yoktur. Yemekleri dürüm yapmak için tırnaklı pide, lavaş yufka ekmek, kübban kullanılır sorusuna kadınlar 4,19 oranında, erkekler ise 4,17 oranında katılım sağlamıştır. Aralarında önemli bir fark bulunamamıştır. Sabahları ciğer dürümü yenir sorusuna kadınların katılım oranı 3,69 ve erkeklerin katılım oranı 3,81'dir. Bu iki değişken arasında önemli bir fark bulunamamıştır. Baklava dürüm yapıp yenilir ifadesine kadın ve erkekler aynı oranda (2,41) katılım sağlamıştır. Erkekler (2,85) kadınlara (2,66) oranla dürümün sadece Gaziantep'e özgü olduğunu düşünmektedirler. İki değişken arasında önemli bir fark gözlenmemiştir. Eski yıllarda yapılan dürümler günümüzde yapılanlardan farklıdır sorusuna kadınların katılım oranı (3,11), erkeklerin katılımına (2,94) oranla daha yüksektir. Bu iki değişken arasında önemli bir fark bulunamamıştır. Kişinin

ekonomik durumu dürüm yemeye yöneltir sorusuna erkeklerin katılım oranı (3,18) ile kadınların katılım oranı (3,15) arasında önemli bir fark bulunamamıştır. Kadınlar (3,59) sanayileşme ve çalışma hayatı dürümü tercih etmeye yönlendirmiştir sorusuna erkeklere (3,53) oranla daha fazla katılım sağlamıştır. İki değişken arasında önemli bir fark saptanamamıştır. Dürümü vaktim olmadığı için tercih ediyorum sorusuna kadınların katılım oranı (3,17) ile erkeklerin katılım oranı (3,09) arasında önemli bir fark saptanamamıştır. Dürüm fast food' dur sorusuna erkekler kadınlara oranla daha fazla katıldığı anlaşılmaktadır. Dürüm fast food'dur sorusuna kadınların katılım oranı 2,97 iken erkeklerin katılım oranı 2,66 olduğu ve bu iki değişken arasında önemli bir fark görülmektedir. Buradan sonuçla dürüm fast food' dur sorusuna erkekler kadınlara oranla daha fazla katıldığı anlaşılmaktadır. Ekmeğin sofraların baş tacı olması dürüm kültürünün oluşmasına katkı sağladığı düşünülür sorusuna kadınların katılım oranı 3,76 ve erkeklerin katılım oranı 3,77 arasında önemli bir fark yoktur. Bir restoranda / lokantada dürüm tercih ederim sorusuna kadınların katılım oranı (3,16) ile erkeklerin katılım oranı (3,06) arasında önemli bir fark bulunamamıştır. Kadınlar erkeklere oranla bir restoranda / lokantada dürüm tercih ederim sorusuna daha fazla katılmaktadır. Bu amaçla kadın ve erkeklerin ortalama puanları t test ile karşılaştırılmıştır.

4.4.6. Dürüm Kültürü Algısı - Doğum Yeri İlişkisi

Katılımcıların dürüm kültürü algısı doğum yerine göre farklılaşp farklılaşmadığını gösteren analiz sonuçları aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.23: Katılımcıların Dürüm Kültürü Algısı Doğum Yerine Göre Farklılıkları

DKA_durumkulturuvalgisi	N	Mean	Std. Deviation	ANOVA	P	Fark var mı
Gaziantep merkez	269	3,3006	,75463	1,135	,122	Yok
Gaziantep ilçe veya köy	140	3,2958	,64383			
Başka il	41	3,1253	,53482			
Total	450	3,2831	,70443			

$p > 0,05$ olduğundan fark önemli değildir.

Katılımcıların dürüm kültürü algısı doğum yerine göre farklılaşma durumu 2 değişkenli Anova testi ile ölçülmüştür. Dürüm kültürü algısı doğum yeri değişkenleri

incelendiğinde ortalamaları göz önünde bulundurulduğunda anlamlı bir farklılık bulunamamıştır. $P>0,05$ olduğu için anlamlı bir fark yoktur.

4.4.7. Dürüm Kültürü Algısı - Medeni Durum İlişkisi

Katılımcıların dürüm kültürü algısı medeni duruma göre farklılaşıp farklılaşmadığını gösteren analiz sonuçları aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.24: Katılımcıların Dürüm Kültürü Algısı Medeni Duruma Göre Farklılıkları

DKA_durumkulturuvalgisi	N	Mean	Std. Deviation	ANOVA	P	Fark var mı
Evli	236	3,3188	,71150	,995	,370	Yok
Bekar	201	3,2521	,69495			
Diğer	12	3,0795	,74994			
Total	449	3,2825	,70510			

$p>0,05$ olduğundan fark önemli değildir.

Katılımcıların dürüm kültürü algısı medeni durumlarına göre farklılık olup olmadığı anova testi ile ölçülmüştür. Evli katılımcıların standart sapma oranı 0,71, bekar katılımcıların standart sapma oranı 0,69 olduğu gözlemlenmektedir. P değeri 0,370 bulunmuş olup 0,05'ten büyük olması değişkenler arasında anlamlı bir farkın bulunmadığını kanıtlamaktadır.

4.4.8. Dürüm Kültürü Algısı - Eğitim Durumu İlişkisi

Katılımcıların dürüm kültürü algısı eğitim durumuna göre farklılaşıp farklılaşmadığını gösteren analiz sonuçları aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.25: Katılımcıların Dürüm Kültürü Algısı Eğitim Durumuna Göre Farklılıkları

	N	DKA_durumkulturuvalgisi Mean	Std. Deviation	ANOVA	P	Fark var mı?
İlköğretim	65	3,4091	,69625	2,914	,034	Vardır
Lise	128	3,3885	,61289			
Lisans/ Yüksekokul	237	3,1998	,74578			
Lisansüstü	20	3,1864	,66981			
Total	450	3,2831	,70443			

$p<0,05$ olduğundan fark önemlidir.

Katılımcıların dürüm kültürü algısı eğitim durumuna göre farklılık olup olmadığı Anova testi ile ölçülmüştür. Dürüm kültürü algısı en çok oranla (3,40) ilköğretim mezunu katılımcılar olduğu görülmektedir. Bu oran sırayla 3,38 ile lise

mezunları, 3,19 ile lisans/ön lisans mezunları takip etmektedir. Dürüm kültürü algısı en az oranla lisansüstü katılımcıları olduğu görülmektedir. Dürüm kültürü algısı ile eğitim durumu arasında anlamlı bir farklılık bulunmuştur. $P < 0,05$ olduğundan Fark önemlidir. Eğitim düzeyi arttıkça dürüm kültürü algısı azalmaktadır.

4.4.9. Dürüm Kültürü Algısı – Meslek İlişkisi

Katılımcıların dürüm kültürü algısı mesleğe göre farklılaşıp farklılaşmadığını gösteren analiz sonuçları aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.26: Katılımcıların Dürüm Kültürü Algısı Mesleğe Göre Farklılıkları

Meslek	N	DKA_durumkulturu algisi Mean	Std. Deviation	ANOVA	P	Fark var mı?
Ev hanımı	81	3,3547	,65023	1,581	,139	Yok
Memur	106	3,2063	,75126			
İşçi	69	3,3834	,68117			
Esnaf	53	3,3568	,69967			
Serbest	19	3,0789	,89840			
Emekli	10	3,7182	,51014			
Öğrenci	51	3,1881	,73631			
Diğer	61	3,2161	,62300			
Total	450	3,2831	,70443			

$p > 0,05$ olduğundan fark önemli değildir.

Katılımcıların dürüm kültürü algısı mesleklere göre farklılık olup olmadığı anova testi ile ölçülmüştür. Dürüm kültürü algısı en yüksek oran emekli (3,71) katılımcılarda olduğu görülmektedir. Bu oranı 3,38 ile işçiler, 3,35 ile esnaflar, 3,35 ile ev hanımları, 3,20 ile memurlar, 3,18 oranı ile öğrenciler, 3,07 oranı ile serbest meslek sahibi katılımcılar takip etmektedir. Emekli ve işçilerin dürüm kültürüne bakış açısı serbest meslek sahiplerine oranla daha olumlu olduğu yorumu yapılabilir. $P > 0,139$ olduğundan önemli bir fark gözlemlenmemiştir.

4.4.10. Dürüm Kültürü Algısı - Gaziantep'te İkamet Etme Süresi İlişkisi

Katılımcıların dürüm kültürü algısı ile kaç yıldır Gaziantep'te ikamet ettiğine göre farklılaşıp farklılaşmadığını gösteren analiz sonuçları aşağıda Tablo 4.27'de gösterilmiştir.

Tablo 4.27: Katılımcıların Dürüm Kültürü Algısı ile Gaziantep'te İkamet Etme Süresine Göre Farklılıkları

	N	DKA_durumkulturuvalgisi Mean	Std. Deviation	ANOVA	P	Fark var mı?
Doğuştan bu yana	270	3,3298	,69202	2,746	,043	Vardır
1-10 yıldır	41	3,0299	,50192			
11-20 yıldır	49	3,1651	,84176			
21 veya daha fazla yıldır	90	3,3227	,71776			
Total	450	3,2831	,70443			

$p < 0,05$ olduğundan fark önemlidir.

Katılımcıların dürüm kültürü algısı ile Gaziantep'te ikamet etme süresine göre farklılaşma olup olmadığı anova test ile ölçülmüştür. Tablo 4.27'de görüldüğü üzere dürüm kültürü algısının Gaziantep'te ikamet etme süresine göre değişiklik gösterdiği anlaşılmaktadır. Doğuştan bu yana ve 21 yıl üstü olan grubun ortalamaları 1-10 yıl olan gruptan daha yüksektir. Doğuştan bu yana Gaziantep'te ikamet eden katılımcıların standart sapması 3,32 iken 1-10 yıldır Gaziantep'te ikamet edenlerin standart sapma oranı 3,02 olduğu görülmektedir. $P < 0,05$ olduğundan fark önemlidir. Bu bilgiler göz önünde bulundurulacak olursa Gaziantep'te ikamet eden katılımcılar ve uzun süre Gaziantep'te ikamet eden katılımcıların dürüm kültürü algısı başka ilden katılan ve kısa süreli Gaziantep'te ikamet edenlere oranla daha fazladır. Bu durumda Gaziantep'te dürüm kültürü yaygındır sonucu çıkarılabilir.

4.4.11. Dürüm Kültürü Algısı Dürüm Tüketme Sıklığı İlişkisi

Katılımcıların dürüm kültürü algısı ile ne sıklıkla dürüm tükettiğine göre farklılaşıp farklılaşmadığını gösteren analiz sonuçları aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.28: Katılımcıların Dürüm Kültürü Algısı ile Ne Sıklıkla Dürüm Tükettiğine Göre Farklılıkları

Ne sıklıkla tüketiyor	N	DKA_duru mkulturual gisi Mean	Std. Deviation	ANOV A	P	Fark var mı?
Hemen her gün	32	3,1406	,62871	3,200	,013	Vardır
Haftada bir	104	3,2133	,63387			
Haftada bir kaç defa	191	3,3834	,69878			
Ayda bir	78	3,1107	,68143			
Ayda-yılda bir	45	3,4192	,88426			
Total	450	3,2831	,70443			

$p < 0,05$ olduğundan fark önemlidir.

Tablo 4.28’de ankete katılan katılımcıların dürüm tüketme sıklığına göre dürüm kültürü algısı anova testi ile ölçülmüştür. Tablodan da anlaşılacağı üzere dürüm kültürü algısı $p < 0,05$ olduğundan fark önemlidir ve haftada birkaç defa dürüm tüketenlerin algısı diğerlerinden daha yüksektir.

4.4.12. Dürüm Kültürü Algısı - Doğum Yeri İlişkisi

Katılımcıların dürüm kültürü algısı ile doğum yerine göre farklılaşıp farklılaşmadığını gösteren analiz sonuçları aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.29: Katılımcıların Dürüm Kültürü Algısı ile Doğum Yeri Farklılıkları

	Gaziantep merkez 268 kişi A	Gaziantep ilçe veya köy 139 kişi B	Başka il 41 kişi C	P	Fark (Tukey $\alpha=0,05$)
Pratik olması	2,97	3,14	3,35	,018*	C>A
Fiyatı	2,87	3,03	3,22	,040*	C>A
Alışkanlık	2,91	2,95	2,72	,403	-
Lezzetli olması	3,39	3,36	3,15	,185	-
Kolay ulaşılabilir olması	3,13	3,01	3,22	,343	-
Zamandan tasarruf ettirmesi	3,09	2,99	3,25	,331	-
Kolay taşınabilmesi	2,58	2,59	3,13	,016*	C>A
Doyurucu olması	3,29	3,32	3,34	,921	-
Besin değeri yüksek olduğu için	2,77	2,56	2,26	,011*	A>C

*: $p<0,05$ olduğundan fark önemlidir.

Tablo 4.29’da Katılımcıların dürüm kültürü algısı ile doğum yerine göre farklılaşması ölçülmüştür. Tabloda görüldüğü üzere dürümün pratik olması Gaziantep merkezli katılımcıların oranı 2,97 ve Gaziantep köy/ ilçeli katılımcıların oranı 3,14 ve başka ilden kişilerin katılım oranı 3,35’tir. Bu oranlar göz önünde bulundurulduğunda dürümün pratik olması doğum yeri başka il olan katılımcıların Gaziantep merkezli katılımcılara göre daha fazla katılım sağlandığı görülmektedir. $P<0,05$ olmasından dolayı C (Başka il) ve A (Gaziantep merkez) arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. Yukardaki verilere göre, dürüm kültürü algısı ile dürümün fiyatı arasındaki farklılaşma ölçülmüştür. Gaziantep merkezli katılımcıların oranı 2,87 ve Gaziantep köy/ ilçeli katılımcıların oranı 3,03 ve başka ilden katılımcıların katılım oranı 3,22’dir. P değeri 0,040 olduğundan dolayı C ve A arasında önemli bir fark olduğu görülmektedir. Yukardaki verilerden anlaşılabileceği üzere, dürüm kültürü algısı ile dürümün kolay taşınabilir olması arasındaki farklılaşma ölçülmüştür. Gaziantep merkezli katılımcıların oranı 2,58 ve Gaziantep köy/ ilçeli katılımcıların oranı 3,32 ve başka ilden kişilerin katılım oranı 3,13’tür. P değeri 0,016 olduğu için C ve A arasında anlamlı bir fark bulunmuştur. Besin değerinin yüksek olması dürüm kültürü algısı üzerinde bir fark olup olmadığı

ölçülmüştür. Gaziantep merkezli kişilerin katılım oranı 2,77 ve Gaziantep köy/ ilçeli kişilerin oranı 2,56 ve başka ilden kişilerin katılım oranı 2,26'dır. A>C görüldüğü üzere anlamlı bir fark vardır. Dürüm kültürü algısında dürümün alışkanlık olması, lezzetli olması, kolay taşınabilir olması, zamandan tasarruf ettirmesi ve doyurucu olması gibi değişkenleri arasında $p>0,005$ olduğundan dolayı önemli bir fark olmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

4.4.13. Dürüm Kültürü Algısı Dürüm Tercihi İlişkisi

Katılımcıların dürüm kültürü algısı ile tercih edilen dürüm çeşidine göre farklılaşıp farklılaşmadığını gösteren analiz sonuçları aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.30: Katılımcıların Dürüm Kültürü Algısı ile Tercih Edilen Dürüm Çeşidi

		N	Mean	p	Anlamlı fark (Tukey $\alpha=0,05$)
Pratik Olması	Kebap	186	2,99	,166	
	Tava	20	3,15		
	Kavurma	50	2,96		
	Nohut	94	3,21		
	Döner	76	2,99		
	Hepsi	21	3,38		
	Total	447	3,06		
Fiyatı	Kebap	186	2,91	,535	
	Tava	20	3,05		
	Kavurma	50	2,90		
	Nohut	94	3,09		
	Döner	76	2,84		
	Hepsi	21	3,10		
	Total	447	2,95		
Alışkanlık	Kebap	184	2,92	,013*	Kavurma>döner
	Tava	20	3,00		
	Kavurma	50	3,06		
	Nohut	94	3,04		
	Döner	75	2,55		
	Hepsi	19	3,00		
	Total	442	2,90		
Lezzetli Olması	Kebap	187	3,40	,427	
	Tava	20	3,40		
	Kavurma	50	3,34		
	Nohut	94	3,37		
	Döner	76	3,21		
	Hepsi	20	3,55		
	Total	447	3,36		
Kolay Ulaşılabilir Olması	Kebap	185	3,04	,522	
	Tava	20	2,95		
	Kavurma	50	3,12		
	Nohut	94	3,13		
	Döner	75	3,16		
	Hepsi	21	3,43		
	Total	445	3,10		

Tablo 4.30'un Devamı

Zamandan Tasarruf Ettirmesi	Kebap	184	3,01	,206	
	Tava	20	2,90		
	Kavurma	50	3,04		
	Nohut	94	3,06		
	Döner	76	3,16		
	Hepsi	21	3,57		
	Total	445	3,07		
Kolay Taşınabilmesi	Kebap	183	2,58	,059	
	Tava	20	2,20		
	Kavurma	50	2,90		
	Nohut	94	2,59		
	Döner	75	2,63		
	Hepsi	21	3,14		
	Total	443	2,63		
Doyurucu Olması	Kebap	185	3,35	,309	
	Tava	20	3,45		
	Kavurma	50	3,36		
	Nohut	93	3,26		
	Döner	75	3,13		
	Hepsi	21	3,48		
	Total	444	3,31		
Besin Değerinin Yüksek Olması	Kebap	184	2,64	,057	
	Tava	20	2,95		
	Kavurma	50	2,84		
	Nohut	94	2,74		
	Döner	76	2,34		
	Hepsi	20	2,95		
	Total	444	2,66		

*: $p < 0,05$ olduğundan fark önemlidir.

Tablo 4.30'da dürüm kültürü algısının tercih edilen dürüm çeşidine göre farklılaşması ölçülmüştür. Yukarıdaki veriler göz önüne alındığında, dürümün pratik olması, fiyatı, lezzetli olması, kolay ulaşılabilir olması, zamandan tasarruf ettirmesi, kolay taşınabilmesi, doyurucu olması, besin değerinin yüksek olması gibi değişkenler incelendiğinde $p > 0,05$ olduğundan dolayı anlamlı bir fark bulunamamıştır. Sadece alışkanlık değişkeni incelendiğinde, kavurma dürümü tüketiminin (3,06), döner dürümü tüketimine (2,55) nazaran daha fazla katılıma sahip olduğu görülmektedir ve ikisi arasında önemli bir fark bulunmaktadır. Katılımcıların kavurma dürümünü dönere tercih ettikleri ve bunun bir alışkanlık olduğu ifadesine ulaşılmıştır.

4.4.14. Doğum Yerine Göre Dürüm Kültürü Algısı Farklaşması

Doğum yerine göre dürüm kültürü algıları arasında anlamlı fark olup olmadığını gösteren analiz sonuçları aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.31: Doğum Yerine Göre Dürüm Kültürü Algıları Arasındaki Fark

Tercih edilen dürüm çeşidi	N	DKA_durumkulturualgisi Mean	Std. Deviation	F	P	Anlamlı fark
Gaziantep merkez	269	3,3006	,75463	1,135	,322	---
Gaziantep ilçe veya köy	140	3,2958	,64383			
Başka il	41	3,1253	,53482			

$p > 0,05$ olduğundan fark önemli değildir.

Tablo 4.31’de ki verilerden anlaşılacağı üzere Gaziantep merkezli olan katılımcıların oranı 3,30 ve Gaziantep ilçe veya köyden katılan kişilerin oranı 3,29’dur. Başka ilden katılan kişilerin oranı 3,12 olduğu görülmektedir. $P > 0,322$ olduğundan dolayı doğum yerinin dürüm kültürü algısı üzerinde anlamlı bir farka sahip olmadığı görülmektedir.

4.4.15. Tercih Edilen Dürüm Çeşidine Göre Dürüm Kültürü Algıları Arasında Anlamlı Fark Var mıdır?

Tercih edilen dürüm çeşidine göre dürüm kültürü algıları arasında anlamlı fark olup olmadığını gösteren analiz sonuçları aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.32: Tercih Edilen Dürüm Çeşidine Göre Dürüm Kültürü Algıları

Tercih edilen dürüm çeşidi	N	DKA_durumkulturualgisi Mean	Std. Deviation	F	P	Anlamlı fark (Tukey $\alpha=0,05$)
Kebap	189	3,3600 AB	,68122	6,388	,000**	A>B
Tava	20	3,0386 B	,92089			
Kavurma	50	3,1936 AB	,72540			
Nohut	94	3,4836 A	,66102			
Döner	76	2,9510 B	,67904			
Hepsi	21	3,3420 AB	,41799			

**: $p < 0,01$ olduğundan fark önemlidir.

Tablo 4.32’de verilen bilgiler doğrultusunda, tercih edilen dürüm çeşidi ile dürüm kültürü algısı arasında anlamlı farklılık olduğu soncuna ulaşılmıştır. Çünkü $p < 0,01$ ’den küçüktür. Kebap dürümünün (3,36) ve nohut dürümünün (3,48) tercih edilmesi dönere göre (2,95) daha yüksek bir öneme sahiptir.



SONUÇ VE ÖNERİLER

Evrensel değerleri kapsamından dolayı kültür, birçok anlam ve tanımı oluşmasını beraberinde getirmiştir. Maddi ve manevi değerlerin bütünü olan kültür yaşayan canlı bir varlıktır. Kültür toplumdan beslenir ve toplumu oluşturan kişilerin yaşam biçimleri, örf ve adetleri, giyim tarzı, yemek yeme gelenekleri kültürü şekillendiren unsurlardandır.

Beslenme, insanoğlunun var olduğu süre zarfında ortaya çıkan biyolojik bir süreçtir. İnsanoğlunun bu ihtiyacından dolayı yemek yeme olgusu insan yaşamıyla şekil alan, zamana ve mekâna göre değişen bir hal almaya başlamıştır. Zamanla gelişen mutfaklar toplumun ve kültürlerin esintilerini yansıtır.

Gaziantep coğrafi konumu sebebiyle birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve önemli ticaret yolları üzerinde bulunmaktadır. Bu durumundan dolayı Gaziantep topraklarında hüküm süren medeniyetlerin izlerini taşır. Ticaret kervanlarının konaklama alanlarında bulunması pek çok yemeğin mutfağa katılmasına neden olmuştur.

Gaziantep dünyada ve Türkiye’de yemek kültürü açısından stratejik bir öneme sahiptir. UNESCO tarafından seçilen ilk Türk şehridir ve dünyada kent ismi ile tanınan ilk şehir Gaziantep’tir. Gaziantep mutfak kültüründe ana yemek tek çeşittir. Fakat yemeklerin yanına bir çeşit sulu, bir çeşit kuru yemek olmasına, yemeğe uygun salata, cacık ve taze sebze ve yeşilliklerin bulunmasına özen gösterilir. Gaziantep mutfak kültürün vazgeçilmezleri arasında ekmek çok önemli bir yere sahiptir. Ekmek seçimi yenilecek olan yemeğe göre şekil alır. Kübban, açık ekmek, yufka ve tırnaklı pide sayılabilecek ekmek çeşitleri arasındadır. Gaziantep’te hiçbir yemeğin israf edilmemesinin altında geçmişte çok fazla savaşa tanıklık etmesi

yatmaktadır. Savaş dönemlerinde yaşanan açlık ve kıtlık insanlara yiyecekleri ziyan etmemeyi ve her şeyi değerlendirmeyi öğretmiştir.

Bu sayede her mutfağa rahatlıkla girebilen ekmeğin ekonomik oluşu ve doyurucu etkisi, hanedeki kişi sayısının fazla olması gibi etkenler yemekleri ekmeğe sararak yemeye yönlendirmiştir.

Dürüm; yemeklerin, temel gıda ürünü olan, neredeyse her yemekle tercih edilebilen ve her mutfağa rahatlıkla girebilen ekmeğe sarılarak pratikçe tüketilen ekmek arası yemek olarak tanımlanabilir. Temelde savaş döneminde ekonomik kaygılarla ortaya çıkan ve kıtlıktan kaynaklanan, yemekleri ekmek ile tüketme alışkanlığı zamanla gelenek haline gelmiştir. Pratik oluşu ve zamandan tasarruf ettirmesi yönüyle dürüm kültürü popülerlik kazanmıştır. Gaziantep halkını için vazgeçilmez bir yere sahip olan yemekleri ekmeğe sarıp yeme zamanla alışkanlık haline gelmiştir. Nesilden nesile aktarılmış olan dürüm, zamandan tasarruf ettirmesi yönüyle fast food ile benzerlik göstermektedir. Besleyicilik ve sağlık açısından faydalı olması yönüyle fast food'tan ayrılmaktadır.

Gaziantep'te dürüm kültürünün varlığını kanıtlamak amacıyla ve Gaziantep'linin neden her şeyi ekmeğe sararak tükettiği sorusuna yanıt aramak amacıyla bu tez konusu şekil almıştır. Daha önce bu konu üzerine yazılmış bir tez olmamasından dolayı özgün bir içeriğe sahiptir.

Mevcut olan bu araştırma, Gaziantep'te yaşayan anket çalışmasına gönüllü olarak katılım sağlayan 450 kişiye yapılmıştır. Anket 13 Temmuz 2019 - 5 Ağustos 2019 tarihinde yapılmıştır ve tamamı değerlendirilmeye alınmıştır. Katılımcıların %51,6'sı kadın, %48,4'ü erkeklerden oluşmaktadır ve dengeli dağılım sağlanmaya çalışılmıştır. 450 kişiden %59,8'i Gaziantep merkez, %31,1'i Gaziantep ilçe veya köyden, %9,1'i başka ilden olduğu görülmektedir. Katılımcıların medenî durumu incelendiğinde %52,4'ü evli, %44,7'si bekâr, %2,7'si diğer seçeneğini işaretlemiş olup %0,2'si cevap vermemiştir. Eğitim durumlarına bakıldığında en yüksek katılım %52,7 ile lisans/yüksekokul mezunlarından oluştuğunu, bunun sırayla %28,4 ile lise, %12,4 ile ilkokul, %4,4'ü lisansüstü, %2 okuryazar olmayanlar takip ettiği görülmektedir. Katılımcıların meslek gruplarına bakıldığında en yüksek katılımın %23,6 ile memurlardan oluştuğu, bunu %18'i ev hanımlarının, %15,3'ü işçilerin, %13,6'sı diğer, %11,8'i esnafın, %11,3'ü öğrenci, %4,2'si serbest meslek

sahiplerinin, %2,2'si emekli vatandaşların takip ettiği görülmüştür. Katılımcıların Gaziantep'te kaç yıldır yaşamakta olduğu incelendiğinde %60'ı doğuştan bu yana, %20'si 21 yıl ve üzeri, %10,9'u 11-20 yıl arası ve %9,1'i 1-10 yıl arası bir süredir Gaziantep'te yaşadığı görülmektedir.

Araştırma sürecinde pilot bölgeden (Gaziantep il merkezi, Şehitkâmil ve Şahinbey ilçelerinden) katılımcıların %90,9'u 11 yıl ve üzeri bir süredir Gaziantep'te yaşamaktadır. En çok tercih edilen dürümün kebab dürümü olduğu gözlemlenmiştir. Tercih edilen dürüm çeşidi ile cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki bulunmuştur. Kadın katılımcılar ve erkek katılımcılar en çok kebab dürümünü tercih ederek ortak bir tercihte bulunmuşlardır. Kebab dürümünden farklı olarak kadın katılımcılar döner dürümünü tercih ederken erkek katılımcılar nohut dürümünü tercih etmişlerdir.

Katılımcıların eğitim durumu değerlendirildiğinde tercih edilen dürüm ile arasında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır. Dürümü en çok lisans/ ön lisans mezunu katılımcıların tercih ettiği ve en az tercihin lisansüstü mezunlarının olduğu gözlemlenmiştir. Eğitim durumu yükseldikçe dürüm tüketme arzusu azalmıştır. Meslek değişkeni göz önünde bulundurulduğunda tercih edilen dürüm çeşidi ile arasında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır. Katılımcıların mesleği her ne olursa olsun dürüm çeşitlerinden en az birini tercih etmişlerdir. Doğum yeri ile tercih edilen dürüm çeşidi arasında anlamlı bir ilişki vardır. Dürüm başka ilden katılım sağlayan kişiler tarafından çok tercih edilmeyen bir yeme biçimi iken Gaziantepli katılımcılar için önemli bir yere sahip olduğu gözlemlenmiştir. Döner dürümünü en çok başka ilden katılım sağlayan kişiler tercih ederken nohut dürümünü Gaziantepli katılımcılar tercih etmiştir. Bu sonuçlardan elde edilen bilgilerden anlaşılabileceği üzere yerel yiyecekleri Gaziantepli katılımcılar dürüm yaparak tüketmeyi daha çok benimsemişlerdir. Gaziantepli olmayanlar için döner çok önemli yere sahipken diğer dürüm çeşitlerini en çok Gaziantepli katılımcılar tercih etmiş olmaları, dürüm kültürünün Gaziantep'te önemli bir yere sahip olduğunu kanıtlar niteliktedir. Dürüm kültürünü kanıtlayan en belirgin sonuçlardan bir diğeri olan Gaziantep'te ikamet etme süresi ile tercih edilen dürümler arasında anlamlı bir ilişki bulunmuştur. 1 ila 10 yıl Gaziantep'te ikamet eden katılımcılar her yörede rahatlıkla bulunabilen döner dürümünü tercih ederken doğuştan bu yana ve 11 yıl ve daha fazla süredir Gaziantep'te ikamet edenler tava, kebab, kavurma ve nohut dürümü tükettiklerini bildirmişlerdir.

Dürüm tüketme sıklığı ile cinsiyet değerlendirmesinde kadın katılımcılar çoğunlukla dürümü haftada bir tüketirken erkek katılımcılar haftada birkaç defa tükettiklerini bildirmişlerdir. Gün içerisinde erkeklerin ev dışında daha fazla zaman geçirmesi, çalışma hayatındaki yoğunluk ve kısıtlı zaman faktörlerinden dolayı erkek katılımcıların kadın katılımcılardan daha fazla dürüm tükettikleri öngörülebilir. Dürüm tüketme sıklığının Gaziantep'te ikamet etme süresiyle bağlantılı olduğu gözlemlenmiştir. Anket verilerinden de anlaşılabacağı üzere 1-10 yıl Gaziantep'te ikamet eden katılımcılar en az dürüm tüketen kişiler olduğu gözlemlenmiştir. Gaziantep'li katılımcılar ve uzun süre Gaziantep'te ikamet etmenin dürüm tüketme sıklığı arasında doğru orantı vardır. Gaziantep'li olmayanlara göre daha sık dürüm tüketmeleri Gaziantep'te ki dürüm kültürünün varlığını gözler önüne sermektedir.

Dürümün Gaziantep'te yaygın olmasında dürümün pratik oluşu katılımcılar tarafından oldukça önemli bulunmuştur. Gün içerisinde insanların yoğunluktan yemek yemeye fırsat bulamamalarından dolayı pratik ve hızlı yenilebilen yiyeceklerle talebi arttırmıştır. Gaziantep'te geçmişte insanlar tarla, bağ, bahçe vb. kas gücü gerektiren işlerde çalışıyor olmalarından dolayı enerjiye fazla gereksinim duymaktalar imiş. Çalışma alanının yemek yemeye uygun yer olmamasından dolayı yiyecekleri ekmeğe sararak tüketimini pratik hale getirmişlerdir. Bu sayede yemeklerini çalıştıkları alana taşımakta güçlük yaşamamışlardır. Bu sayede dürümün içerisinde bulunan yiyeceğe göre protein, karbonhidrat, yağ, vitamin vb. besin değerleri açısından zengin olması günlük kalori ihtiyacını da dengeli bir şekilde sağlamaktadır. Dürüm doyurucu ve lezzetli bir öğün olduğu gerekçesiyle katılımcıların tercihleri arasında bulunduğu gözlemlenmiştir. Nesilden nesile aktarılan bu kültür yerini alışkanlığa bırakmıştır. Dürüm alışkanlık olmasının yanı sıra besleyici özelliklerinin bulunmasından dolayı katılımcılar için önemli bir faktör olarak bulunmuştur. Gaziantep'li katılımcılara göre dürümün yaygınlaşmasında alışkanlık ciddi bir etken olarak görülmektedir. Dürüm aynı zamanda kültürden kopmadan sağlıklı, hızlı ve kolay ulaşılabilir bir besin olması rağbeti arttırmaktadır. Fiyatının uygun ve herkese hitap etmesi tüketme sıklığını arttıran önemli bir etken olarak görülmektedir. Katılımcılar ekonomik durum ile dürüm tüketimi arasında bağ olmadığı görüşündedirler. Zenginin de fakirin de dürümü severek tükettiklerini ifade etmişlerdir. Fiyatı rağbeti arttırsa da katılımcılar dürüm tüketiminin psikolojik olarak doyum sağladığı görüşünü desteklemektedirler.

Dürüm kültürü algısı sonuçlarından elde edilen verilere göre katılımcılar dürümün kültürel bir miras olduğu görüşünü desteklemişlerdir. Birçok katılımcı bu kültürü yeni nesile aktarmaya çalıştıklarını, çocuklarında bu kültürden kopmadan yaşamalarına teşvik ettiklerini bildirmişlerdir. Katılımcıların çoğu dürüm yokluktan dolayı çıkmıştır görüşünü desteklememektedirler. Bazı katılımcılara göre yaşanan kıtlık, yokluk, savaş gibi durumların dürüm kültürünün oluşmasına sebep olduğunu düşünürken bazı katılımcılar dürümün zevk için tüketilen bir ürün olduğunu, yemekleri ekmeyle tüketmekten keyif aldıkları için bunun bir gelenek haline geldiği görüşünü desteklemektedirler. Dürüm en ekonomik yiyecektir ifadesi katılımcılar tarafından kabul görmüştür. Maddi durum ne olursa olsun temel gıda ürünü olan ekme bütün mutfaklara rahatlıkla girebilen bir üründür. Aile fertlerinin fazla olması ve yemeğin az olmasından dolayı herkesin rahatlıkla doyabilmesi adına yemekler ekmeyle tüketilmiştir. Gaziantep sokaklarında en uygun fiyata sahip olan ciğer dürümü, nohut dürümü, kebab dürümü vb. yiyecekler her kesime hitap eden yiyeceklerdendir. Katılımcılar için dürüm hayatlarının bir parçası haline gelmiştir. Araştırma sonucundan ulaşılan bilgilere göre katılımcılar “dürüm hayatımın olmazsa olmazıdır” ifadesine yüksek oranda katılım sağlamıştır. Dürümün sağlıklı olduğu görüşüne yüksek oranda katılım sağlanmamıştır. Gaziantep’in fast food’u olarak anılan dürüm katılımcılara göre sağlıklı bir yiyecek olarak bulunmuştur. Pratik ve hızlı hazırlanabilmesi, günün yoğun temposunda yemek yemeye fırsatın olmamasından dolayı zamandan da tasarruf ettiren dürüm, fast food’a benzetilse de fast food ürünleri gibi sağlıklı bir yiyecek değildir. Kültürümüzden uzak olan fast food obeziteye sebep olurken dürüm yerel ürünler ve yemeklerle hazırlanan sağlıklı bir yiyecektir. Gaziantep’li katılımcılar yemekleri dürüm yapmadan tüketilen yemeğin doygunluk hissi vermeyeceği görüşünü savunmuşlardır. Dürümün Gaziantep’in en tanınmış yemekleri arasında olduğunu düşünmektedirler. Gaziantep’in Nizip ilçesinde nohut dürümünün ortaya çıktığını ve popülerlik kazandığını bildirmişlerdir. Dürüm tüketen katılımcılar bundan dolayı psikolojik olarak iyi hissettiklerini, yerken keyif aldıklarını bildirmişlerdir. Gaziantep’li her şeyi ekmeğe sararak yer düşüncesini katılımcılar doğrulamaktadırlar ve Gaziantep’li sulu olmayan her şeyi dürüm yapar ifadesini desteklemişlerdir. “Sulu olmayan yemekleri ekmeğe sarıp sulu yemeklere batırıp yenildiğini” ifade eden katılımcılar bu görüşü doğrulamaktadırlar. Yemekleri dürüm yapmak için tırnaklı pide, lavaş, yufka ekme ve kübban kullanıldığını ve her yemeğin yanında ayrı ekme yenildiğini ifade etmişlerdir. En çok sevilen ekmeğin

tırnaklı pide olduğunu ifade etmişlerdir. Gaziantep'te sabahları ciğer dürümü yenildiğini, bu görüşü destekleyen yüksek oranda katılımcıların olmasından anlaşılmaktadır. Baklavayı dürüm yapıp yerim ifadesine katılımcılar düşük oranda katılım sağlamaktadır. Fakat bazı katılımcılar eskiden bunun bir gelenek olduğunu dile getirmişlerdir. Eskiden Gaziantep'li baklavacılar tepside kalan baklava kırıklarını ekmeğin arasına sarıp, imalathane penceresine gelen durumu olmayan kişilere verdiklerini ve bu durumun zamanla gelenekselleştiğini savunmaktadırlar. Katılımcılar dürümün Gaziantep'e özgü olmadığını fakat Gaziantep'te çok yaygın bir kültür olduğunu ifade etmektedirler. Eski yıllarda yapılan dürümler ile günümüzde yapılan dürümler arasında fark olması, dönemin koşullarının değişmesine ve ya zamanla modernize edilebileceği sonucuna ulaşılmaktadır. Dürümün içeriği değişse de bu kültürün varlığını hala koruduğu sonucuna ulaşılabilir. Sanayileşme, kadınların çalışma hayatına katılması, zamansızlık, sosyal yaşam gibi etmenler yemek yeme alışkanlıklarımızı değiştirmiş durumda olması kişilerin vakti olmadığı için dürüm yemeyi tercih ettikleri sonucuna da ulaştırmaktadır. Ekmeğin sofraların baş tacı olması, çoğu katılımcı ekmezsiz yemek yemekten keyif alamaması gibi sebeplerden dolayı dürüm kültürü zaman yenik düşmeyen bir kültür halini almıştır.

Sosyal yaşam, kültürün zaman içindeki değişimi, yeni neslin ekmeğin tüketimi göz önünde bulundurulduğunda gelecek yıllarda dürüm tüketiminin değişebileceği ön görülebilir.

KAYNAKLAR

- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015, 08 17). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3/3, 79-89.
- Altunsaban, S., Yay, Ö., & Erdem, Ö. (2016). Yöresel Mutfak Kavramına İlişkin Şeflerin Bakış Açılarının Değerlendirilmesi (Antalya Örneği). *II. Rize Turizm Sempozyumu*, 237-261.
- Aslan, Z., Güneren, E., & Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2/4 (2014) 3-13.
- Ayaz, N., & Türkmen, B. M. (2018, nisan 15). Yöresel Yiyecekleri Konu Alan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Journal of Gastronomy and Travel Research*, 2(1), 22-38.
- Aydın, F., & Yıldız, Ş. (2011). Sivas İlinde Ekmek Tüketim Alışkanlıkları ve Tüketici Dinamiklerinin Belirlenmesi. *Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg.*, 42 (2), 168-180.
- Babat, D. (2015). Gaziantep'in Turistik Mekanları. *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü*.
- Büyükşalvarcı, A., Şapcılar, M. C., & Yılmaz, G. (2016, Aralık 12). Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/4, 165-181.

- Coşkun, R., Altunışık , R., & Yıldırım, E. (2017). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı*. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Dölekoğlu, C. Ö., Giray, F. H., & Şahin, A. (2014). Mutfaktan Çöpe Ekmek: Tüketim ve Değerlendirme. *Akademik Bakış Dergisi*, 1-15.
- Elmacıoğlu , F. (1996). Hızlı Hazır Yemek Sisteminde (Fast Food) Önceliklerin Belirlenmesi. *Beslenme ve Diyet Dergisi / J Nutr and Diet* 25(1), 30-34.
- Erdek , F. (2011). Yiyecek İçecek İşletmelerinin Pazarlama Faaliyetlerindde Yöresel Mutfağın Kullanımı. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*.
- Gökırmaklı, Ç., Balcı, F., Bayram, M., Kaplan , M., Bayram, Ö., & Tiryakioğlu, A. (2017). Gaziantep'in Bazı Geleneksel Lezzetlerinin Tarihsel Gelişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 60.
- Gökırmaklı, Ç., Balcı, F., Bayram, M., Kaplan, M., Bayram, Ö., & Tiryakioğlu, A. (2017). Gaziantep'in Bazı Geleneksel Lezzetlerinin Tarihsel Gelişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/4, 59-69.
- Güler, S., & Olgaç, S. (2010). Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım Ve Pazarlanmasına İlişkin Görüşleri (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel işletmeciliği Yüksekokulu Örneği). *Dergi Park/Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*(28), 227.
- Güzelbey, M. R. (2018). *Şiveydiz*. Gaziantep: Gaziantep Büyükşehir Bel. Eği. Ve Kül. Serisi.
- İnfazoğlu, N. (2019, Temmuz). UNESCO Gastronomi Şehirlerinde Gastronomi Turizmi ve Yeni Yiyecek Deneme Korkusu: Hatay ve Gaziantep Örneği. *Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, s. 18-19.
- Kadam, S., Kazkondur, İ., & Şallı, G. (2015, Kasım 19-21). Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüş Vedüşüncelerinin Genel Değerlendirmesi. *1. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu*, s. 779.
- Karaoğlu, M. (2007). Organik Ekmek. *Gıda* (2007) 32 (4), 195-203.

- Kaya, Ş. (2016). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yöresel Mutfak Uygulamaları: Gaziantep Örneği. *Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*.
- Kaya, Ş., & Sormaz, Ü. (2019). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yöresel Mutfak Uygulamaları: Gaziantep Örneği. *Journal of Gastronomy and Travel Research Vol. 3, Issue 2,*, 305.
- Kılıç, S. (2016). Ki-kare Testi. *Journal of Mood Disorders Volume: 6, Number: 3,* 180-182.
- Kılınç, E. (2016, Ocak). Küreselleşme Sürecinde Yerel Ekonomik Kalkınma: Gaziantep Örneği. *Uluslararası Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2(1).
- Kopar, M. (2015). Geçmişten Günümüze Gaziantep. *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler köprüsü*.
- Köten, M., & Ünsal, S. (2007). Şanlıurfa Yöresine Özgü "Tırnaklı ve Açık Ekmeklerin" Geleneksel Üretim Yöntemleri. *Gıda (2007) 32 (2)*, 81-85.
- Nahya, Z. (2012). Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak. *Folklor / Edebiyat*, 18(69), 9-24.
- Nahya, Z. N. (2012/1). Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak. *folklor/edebiyat*, 18(69).
- Özberk, F., Karagöz, A., Özberk, İ., & Atlı, A. (2016). Buğday Genetik Kaynaklarından Yerel ve Kültür Çeşitlerine; Türkiye'de Buğday ve Ekmek. *Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 218-233.
- Özkanlı, O., Uçuk, C., & Alkan, H. Y. (2017). Yaratıcı Şehirler Ağı'nın Gastronomi Turizmine Etkisi: Gaziantep İli Kadayıf ve Künefe İşletmeleri Üzerine Bir Araştırma. *4. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi*, (s. 212-221). Aydın.
- Sabbağ, Ç. (2015). Gaziantep Yeme İçme Kültürü. *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü*.

- Sağır, A. (2012, Volume 7/4). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 2676.
- Sancak, S. (2018, Eylül). Türk Mutfak Kültürü Kapsamında Hatay'ın Gastronomi Şehri Olarak Değerlendirilmesi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*.
- Savaş, E., Gökgözoğlu, İ., & Tavşanlı, H. (2017). Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları ve Bilgi Düzeyleri. D. Bozok , C. Avcıkurt, M. Doğdubay, M. Sarioğlu, & G. K. Girgin içinde, *Gastronomi Üzerine Araştırmalar* (s. 201). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Süt, E. D. (2019, Haziran). Tüketicilerin Küyerel Ürünlerin Performansına İlişkin Algıları Üzerine Tercih Tutumlarının Ve İmaj Algılarının Etkisi: Gaziantep Domino's Pizza Örneği. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış yüksek lisans tezi*. Gaziantep.
- Şanlıer, N., Cömert, M., & Durlu Özkaya, F. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. *Milli Folklor*(94), 153.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz mutfak kültürünün sürdürülebilirliği sorunlar ve çözüm önerileri. *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı* (s. 599- 606). Gümüşhane Üniversitesi Yayınları 31.
- Turan, İ., Şimşek, Ü., & Aslan, H. (2015). Eğitim Araştırmalarında Likert Ölçeği ve Likert-Tipi Soruların Kullanımı ve Analizi. *Sakarya Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*(30), 186-203.
- Turğut, M. (2019, Haziran). Yerli göçmenlerin yemek kültürlerindeki değişimin incelenmesi, Gaziantep örneği. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*.
- Uğur Çerikan, F. (2019). Türk ailesinde sofrada adabı, Denizli örneği ve işlevselliği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*(8/1), 481-511.

Yazgan, E. (2016, Nisan). Gaziantep Konut Mutfaklarında Kültür - İç Mekan Etkileşimi Ve Gelenekselden Moderne Analitik Değerlendirme Işığında Yerleşim Önerileri. *Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü/ Doktora tezi.*

Yerleşmiş, N. (2015, Haziran). Gaziantep Turizm Coğrafyası. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.*

Yıldız, Ç. (2015). Gaziantep'te Kültürel Hayat. *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü.*

Zağralı, E., & Akbaba, A. (2015). Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası'nı Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Yasar University, 10/40.*

ELEKTRONİK KAYNAKLAR

Arlı, M., & Işık , N. (tarih yok). <http://www.turkish-cuisine.org>. 1 1, 2020 tarihinde Tahıllar ve Ekmekler: <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=234&link=http://www.turkish-cuisine.org/ingredients-7/ingredients-used-in-turkish-cuisine-66/grains-and-breads-234.html> adresinden alındı

Baysal, A., & Över , N. (1994). *Özma.* 1 1, 2020 tarihinde <http://www.ozma.com.tr/saglik-yazilari-2/45-ekmek.html>: <http://www.ozma.com.tr/saglik-yazilari-2/45-ekmek.html> adresinden alındı

<http://www.gastroantep.com.tr>. (tarih yok). *T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı/ City of Gastronomi.* 12 25, 2019 tarihinde <http://www.gastroantep.com.tr/yemek-icecek>: <http://www.gastroantep.com.tr/yemek-icecek.php> adresinden alındı

<http://www.gastroantep.com.tr>. (tarih yok). *T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı/ City of Gastronomi.* 12 25, 2019 tarihinde <http://www.gastroantep.com.tr>: <http://www.gastroantep.com.tr/tarimsal-urunler.php> adresinden alındı

<http://www.gastroantep.com.tr>. (tarih yok). *T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı/ City of Gastronomy*. 12 25, 2019 tarihinde <http://www.gastroantep.com.tr>: <http://www.gastroantep.com.tr/besicilik.php> adresinden alındı

<https://www.turkpatent.gov.tr>. (2017). 1 1, 2020 tarihinde Gaziantep Ticaret Borsası/ Antep Tırnaklı Pidesi (Gaziantep Tırnaklı Pidesi, Antep Pidesi): <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/7ACBDC25-FC28-4747-B2A5790CBB95D4C1.pdf;jsessionid=77BE7A1999E9445DBBA835D567EA49D9> adresinden alındı

Mahir, H. (2016, Kasım 27). <http://geziantep.com/>. Şubat 10, 2020 tarihinde Gezi Portalı: <http://geziantep.com/gaziantep-durum-cumhuriyeti/> adresinden alındı

Tezcan , M. (tarih yok). <http://www.turkish-cuisine.org>. 1 1, 2020 tarihinde Tahıllar ve ekmekler: <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=234&link=http://www.turkish-cuisine.org/ingredients-7/ingredients-used-in-turkish-cuisine-66/grains-and-breads-234.html> adresinden alındı

www.gastroantep.com. (2019). *T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı/ City of Gastronomy*. 1 1, 2020 tarihinde www.gastroantep.com: <http://www.gastroantep.com.tr/yemekler.php> adresinden alındı

www.gaziantep.ktb.gov.tr. (2019). 12 23, 2019 tarihinde Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü web sitesi: <https://gaziantep.ktb.gov.tr/TR-52291/cografya.html> adresinden alındı

www.tdk.gov.tr. (tarih yok). Şubat 10, 2020 tarihinde <https://sozluk.gov.tr/>: <https://sozluk.gov.tr/?kelime=d%C3%BCr%C3%BCm> adresinden alındı

Zülfikar, H. (2012). *Anlamları, Deyimleri ve Çeşitleriyle Ekmek*. 02 10, 2020 tarihinde <http://tdk.gov.tr/>: <http://tdk.gov.tr/wp-content/uploads/2012/09/07-HAMZA%20Z%C3%9CLF%C4%B0KAR.pdf> adresinden alındı

EKLER



EK A. KATILIMCI ÖZGEÇMİŞLERİ

EK A.1. KATILIMCI ÖZGEÇMİŞLERİ

ÖZGEÇMİŞ 1

Merve BOZ, 1988 yılında Gaziantep’te doğmuş, ilkokul, ortaokul, lise ve üniversiteyi Gaziantep’te okumuştur. Endüstri mühendisi ve aynı zamanda açık öğretimde kamu yönetimi okumuştur. Şu anda açık öğretimde aşçılık okumakta ve pastacıdır.

ÖZGEÇMİŞ 2

Sema EMRULLAH, 1954 yılı, Gaziantep doğumludur. Evli ve üç çocuk annesidir. Lisans mezunu, Fransızca öğretmenidir.

ÖZGEÇMİŞ 3

Fahrettin KAYA, 1970 yılında Gaziantep’te doğmuş ve Gaziantep’te büyümüştür. Üniversiteyi Gaziantep Üniversitesi’nde okudu. Makine mühendisidir. Şu anda stüdyo işletmeciliği yapmaktadır.

ÖZGEÇMİŞ 4

Ahmet KESEN, 1979 Gaziantep doğumludur. Nohutçu Recep Usta’nın sahibidir. “Baba mesleğimiz gıda sektörü, kebabçılıktan gelmeyiz. Nohudu da biraz daha modern hale, mütevazı hale getirip insanlara sunmaya çalışıyoruz.”

ÖZGEÇMİŞ 5

Zehra DÖŞ, 1992 yılında Gaziantep’te doğmuş ve burada büyümüştür. Ortaokul mezunudur.

ÖZGEÇMİŞ 6

Baha Günhan GÜNGÖRDÜ, 1966 yılında Gaziantep’te doğmuştur. İlkokulu Gaziantep’te, liseyi Adana’da, üniversiteyi Denizli’de okumuştur. Sonrasında tekrar Gaziantep’e dönmüş, inşaat mühendisi olarak çalışmaya başlamıştır.

ÖZGEÇMİŞ 7

İsmail ARICI, 1996 yılı Gaziantep doğumludur. Makine mühendisliği bölümü öğrencisidir. Daha önce birçok kafede işletmecilik yapmıştır. Baristalık ve mutfak deneyimine sahiptir. Ayrıca şef garsonluk deneyimine sahiptir. Şu an Mr. Chocolate'ın işletmeciliğini yapmaktadır.

ÖZGEÇMİŞ 8

Ayla ÖLÇER, 1979 yılında Gaziantep'te doğmuştur. Ortaokul mezunudur. Evli ve iki kızı vardır. Pastanede çalışmaktadır.

ÖZGEÇMİŞ 9

Rukiye DOĞAN, 1994 yılında Gaziantep'in Araban ilçesinde doğup büyümüştür. Üniversiteyi Gaziantep Üniversitesi'nde okumuştur. Şu anda PTT memuru olarak çalışmaktadır.

ÖZGEÇMİŞ 10

Erkan AKGÜN, 1986 Gaziantep doğumludur. İşletme bölümü mezunudur. Üniversiteden sonra da kendi iş yerini açmış, 2014'ten beri burayı (Ustabaşı döner, Gazi Muhtar) işletmektedir.

ÖZGEÇMİŞ 11

Özlem KAYA, 1979 yılında Gaziantep'te doğmuştur. Lisans mezunudur. Çeşitli eğitim kurumlarında çalışmış, şimdi ise yöneticilik yapmaktadır.

ÖZGEÇMİŞ 12

Nilgün ERALP, 1988 yılında Gaziantep'te doğmuştur. Önlisans mezunudur. Evli ve 5 yaşında bir kızı vardır. Şu an Makupas Pastanesi'nde çalışmaktadır.

ÖZGEÇMİŞ 13

Seda KILINÇ, 1999 yılı Gaziantep doğumludur. Lise mezunudur. Pastanede çalışmaktadır.

ÖZGEÇMİŞ 14

Özden MERMER ÖZSABUNCUOĞLU, “Yemeğin Oscar’ı” olarak nitelendirilen 2019-Dünya Yemek Kitapları Yarışması’nda UNESCO Gastronomy Books kategorisinde dünya ikincisi ‘Dört mevsim Gaziantep yemekleri’ kitabının yazarıdır.



ÖZGEÇMİŞ

Esra Demircioğlu 1995 yılında Kahramanmaraş'ta doğdu. Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi Bölümü'nden 2018 yılında mezun oldu. Türkiye Aşçılar Federasyonu, Başkent Aşçılar ve Turizm Birliği Derneği, Marmara Profesyonel Aşçılar Derneği, Avrasya Gastronomi ve Aşçılar Federasyonu üyesidir. 2019 Eylül ayından beri Kırgızistan Uluslararası Kantörö Şaripoviç Toktomamatov Üniversitesi'nde öğretim görevlisi olarak çalışmaktadır.

VITAE

Esra Demircioğlu was born in Kahramanmaraş in 1995. She graduated from the Department of Gastronomy, Gökçeada School of Applied Sciences at Çanakkale Onsekiz Mart University in 2018. She is a member of Turkish Culinary Federation, Başkent Culinary and Tourism Union Society, Marmara Professional Culinary Society, Euroasia Gastronomy and Culinary Federation. She is working as prelector at K. Sh. Toktomamatov International University since 2019.