



**RSSS**  
ISSN:2148-2691

**Researcher:**

**Social Science Studies**

(2019) Cilt 7 / Sayı 2, s. 226 - 244



## **Kadınların Baharat Tüketimi Üzerine Bir Araştırma**

**Yener OĞAN<sup>1</sup>, Fulya SARPEN<sup>2</sup>, Elif Zeynep ÖZER<sup>3</sup>, İbrahim ÇEKİÇ<sup>4</sup>,**

### **Özet**

Bu çalışma farklı şehirlerde yaşayan kadınların baharat kullanım durumlarını tespit amacıyla planlanıp yürütülmüştür. Araştırmanın amacı doğrultusunda oluşturulan Baharat Kullanımı Anket Formu 2018 yılı Nisan-Mayıs ayları içerisinde Artvin'de 140, Gaziantep'te 140 ve İstanbul'da 140 olmak üzere toplam 420 kişiye uygulanmıştır. Araştırma kapsamında kadınların (%61,9) baharatları yaygın olarak kullandığı; baharat seçiminde lezzet faktörünün (%52,1) belirleyici olduğu; kullanım alışkanlıklarının şekillenmesinde ise damak zevki faktörünün (%54,5) etkili olduğu belirlenmiştir. Ayrıca baharat kullanım miktarının aile fertlerinin tutumlarına göre değiştiği; baharatların muhafazasında hijyen-sanitasyon kurallarına uyulduğu ve baharatların son tüketim tarihi konusunda (%26,4) hassasiyet gösterildiği sonuçlarına ulaşılmıştır. Kadınların yaşları, eğitim durumları ve yaşadıkları bölgelere göre baharat kullanımları arasında anlamlı farklılık tespit edilmiştir ( $P<0,05$ ). Farklı örneklem grupları üzerinde yapılacak çalışmaların bu çalışma ile karşılaştırılması ve baharat kullanımı ile ilgili araştırmaların artırılması önerilmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Baharat, Kadınlar, Artvin, Gaziantep, İstanbul.

## **A Research On Spices Consumption Of The Women's**

### **Abstract**

This study was planned and conducted in order to determine the spice use status of women living in different cities. The Spice Use Survey Form, which created in accordance with the purpose of the research was applied to 140 in Artvin, 140 in Gaziantep and 140 in Istanbul a total of 420 persons in April-May 2018. In the scope of the research detected women (61.9%) commonly used spices, the flavor factor (52.1%) was the determining factor in the selection of spices, and the taste factor (54.5%) was effective in shaping the usage habits. In addition, the amount of spice usage changes according to the attitudes of family members; hygiene-sanitation rules apply and sensitivity to the date of last consumption (26,4) have been achieved in spice useage. Significant differences were found between women's age, educational level and spice usage according to their regions ( $P<0,05$ ). It is proposed to compare the studies to be done on different sample groups with this study and to increase the researches about spice use.

**Keywords:** Spices, Women, Artvin, Gaziantep, İstanbul.

<sup>1</sup> Öğretim Görevlisi, Artvin Çoruh Üniversitesi, oganyener@artvin.edu.tr

<sup>2</sup> Dr. Öğr. Üyesi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, fulya.sarper@hbv.edu.tr

<sup>3</sup> Öğretim Görevlisi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, elifozer@gmail.com

<sup>4</sup> Öğretim Görevlisi, Kilis 7 Aralık Üniversitesi, ibrahimcekic@kilis.edu.tr

## GİRİŞ

Arapça bir kelime olan baharat, bahar kelimesinin çoğuludur. Türk Dil Kurumu baharatları yiyecek ve içeceklere hoş koku ve tat vermek için kullanılan tarçın, karanfil, zencefil, karabiber vb. maddeler şeklinde (TDK, 2018) tanımlamaktadır. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği'nde ise çeşitli bitkilerin tohum, çekirdek, meyve, çiçek, kabuk, kök, yaprak gibi kısımlarının bütün halde ve/veya parçalanması, kurutulması, öğütülmesi ile elde edilen gıdalara renk, tat, koku ve lezzet verici olarak katılan doğal bileşikler veya bunların karışımı olarak ifade edilmektedir (Resmî Gazete, 2013). Farrel (1999) ise baharatı, bütün, parçalanmış ya da öğütülmüş şekilde olabilen, yemeklerdeki ilk işlevi besleyicilikten ziyade lezzetlendirme olan, yiyecek ve içeceklerdeki lezzete ya da keskinliğe katkı veren, herhangi bir uçucu yağ bulundurmayan, kurutulmuş güzel, kuvvetli veya keskin kokulu, doğal sebze veya bitki özleri şeklinde tanımlamaktadır (Farrell, 1999). Tanımlar incelendiğinde baharatlar koku, renk ve lezzet kelimeleriyle ilişkilendirilen; doğallığına vurgu yapılan işlevsel bir ürün olarak karşımıza çıkmaktadır.

Baharat kullanımının birçok sebebi vardır. Gıdaların tat ve koku özelliklerini geliştirerek lezzetini arttırmak, yeni ürünler elde ederek çeşitlilik sağlamak, antioksidan özellikleriyle gıdalarda acılaşmayı önlemek, anti-mikrobiyal özellikleriyle gıdaları korumak, patojen gelişimini engellemek bu sebeplerin başlıca olanlarıdır (Şahin, 2006).

Baharatların genel bileşimi iklim ve yetiştirme şartları olmak üzere birçok etkene bağlı olarak farklılık gösterir. Burada en önemli unsur, baharata özgü özellikleri veren uçucu bileşikler ile tat ve renk maddeleridir. Bunların dışında çok sayıda farklı kimyasal bileşikler de içermektedirler. Bunlar; su, karbonhidratlar, azotlu bileşikler, lipitler, glikozitler, organik asitler, vitaminler, enzimler, mineraller, antimikrobiyaller, kükürtlü bileşikler, reçineler, terpenler ve aromatik maddelerdir (Cerit, 2008).

Baharatın tarihi ilk çağlara kadar uzanmaktadır. Antik çağlarda Mezopotamya'da hardal, rezene, kekik, safran; Eski Mısır'da mumyacılıkta kullanılmak üzere anason, mercanköşk, kimyon, tarçın, karanfil; Hitit uygarlığında ise defne, haşhaş, sarımsak, mersin gibi pek çok baharatın kullanılmış olduğu belirtilmektedir. Günümüzde beslenme alışkanlıklarının ve damak zevkinin değişmesi, farklı gıdaların ortaya çıkması, tüketicinin doğal ürünlere yönelme isteği, gıdaların raf ömrünün uzatılması, antimikrobiyal etki göstermesi, gıdaya renk, tat, koku vermesi amacıyla baharatın önemi giderek artmaktadır (Akgül 1993).

Baharatın Türk mutfağına 15. yüzyıldan sonra girdiği kabul edilmektedir. Pahalı olduğu için önce saray mutfağına padişahlara macun yapımında kullanılmak üzere girmiş, ardından yavaş yavaş genel mutfaklara girerek halk da kullanmaya başlamıştır (Kılıçhan ve Çalhan, 2015). Türkiye'de günümüzde en çok tüketilen baharat kırmızı pul biberdir. Kırmızı pul biberi karabiber (%8,0) takip etmektedir. Türkiye'de yıllık baharat tüketim miktarları incelendiğinde kırmızı pul biberin 10 bin, karabiberin 3 bin, hindistancevizinin 1000, yenibaharın 500 ton civarında olduğu belirtilmektedir (Dara, 2010).

19. yüzyılda en çok tercih edilen baharat türleri tarçın ve karabiberdir. Bugünkü Türk mutfağının aksine, 19. yüzyılda tarçın, tuzlu yemeklerde de kullanılmaktadır.

Örneğin koyun eti, tavuk ve balık yemeklerinin ve koruk ya da limon suyu ile yapılan tatlı-ekşi yemeklerin üzerine bir tutam tarçın serpilmiştir. Kırmızıbiber, yenibahar ve vanilya saray mutfağında olduğu gibi yemek kitaplarında da 19. yüzyılda kullanılmaya başlanan baharat türleridir. Gül suyu ve portakal çiçeği suyu bazı tatlılar, hoşaf ve şerbetlerin tatlandırılmasında kullanılmaktadır (Samancı, 2008).

Kadınların klimakterik yakınmalara yönelik uyguladıkları en yaygın alternatif tedavi yöntemleri baharat ve ilaçlık otlar, rahatlama hareketleri ve diyet olarak belirlenmiştir (Tortumluoğlu ve Pasinlioğlu, 2003). Yemeklerde de çok çeşitli baharatlar kullanılmaktadır bunların en çok kullanılanlarından biri kırmızıbiberdir (Albayrak, 2013).

Baharatlar bitkilerin farklı kısımlarından elde edilmektedir. Buna göre baharatları köklerinden faydalanılanlar (karaturp, kırmızı turp), gövdelerinden faydalanılanlar (zencefil, tarçın) yapraklarından faydalanılanlar (nane, kekik, merzengüş, maydanoz, defne), soğan yapısında olanlar (mutfak soğanı, sarımsak), çiçeklerinden faydalanılanlar (karanfil), meyvelerinden faydalanılanlar (kimyon, anason, karabiber, kırmızıbiber, vanilya), tohumlarından faydalanılanlar (hardal, küçük hindistancevizi) olmak üzere yedi grupta sınıflandırmak mümkündür (Dünya Gıda, 2018). Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği'nde baharat olarak kabul edilen bitkiler şu şekilde sınıflandırılmıştır.

#### Şekil 1. Baharat Olarak Kabul Edilen Bitkiler

Baharat Adı			
Adaçayı	Kırmızı karabiber	Havlıcan	Safran
Anason	Kimyon	Hindistancevizi	Salep
Ardıç	Kışniş	Hintcevizi-Besbase	Sarımsak
Aspirçiçeği	Kuşüzümü	İsot	Sater
Beyazbiber-	Mahlep	Kakule	Soğan
Biberiye-Kuşdili	Maydanoz	Karabiber	Sumak
Cedvar	Melisa-Oğulotu	Karanfil	Fesleğen
Çamfıstığı	Mercanköşk	Kebabiye	Frenk kimyonu
Çemenotu-Buyotu	Meyankökü	Kekik	Hardal
Çörekotu	Nane	Kırmızıbiber	Tarçın
Çörtükotu	Pul kırmızıbiber	Soğan	Tarhun
Defneyaprağı	Reyhan	Sumak	Vanilya
Dereotu	Rezene	Susam	Yenibahar
Zerdeçal	Zencefil		

**Kaynak:** Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (Tebliğ No: 2013/12)

#### Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu çalışmada Artvin, Gaziantep ve İstanbul illerinde yaşayan kadınların baharat kullanım durumlarını belirlemek amacıyla planlanmıştır. Yemeklere renk, koku, aroma, tat, kıvam vb. özelliklerin kazandırılmasında baharatların önemli bir yeri bulunmaktadır. Araştırma kapsamında farklı şehirlerde yaşayan kadınların evlerinde düzenli olarak yemek yaptıkları ve yemeklerde farklı amaçlarla baharat kullandıkları varsayılmıştır. Bu doğrultuda araştırma farklı şehirlerde yaşayan kadınların baharat kullanım durumları, ilgili alan yazına katkı sağlaması ve diğer araştırmacılara kaynak oluşturması bakımından önem taşımaktadır.

## YÖNTEM

### Araştırma Deseni

Bu araştırma ile farklı şehirlerde yaşayan kadınların baharat kullanım durumları ve görüşleri ortaya konmaya çalışılmıştır. Olayların, objelerin, varlıkların, kurumların, grupların ve çeşitli alanların “ne” olduğunu betimlemeye, açıklamaya çalışan çalışmalar betimsel çalışmalardır. Dolayısıyla araştırma modeli mevcut durumu ortaya koyması bakımından betimsel tarama ve çeşitli değişkenlere göre farklılıklar incelendiği için ilişkisel tarama deseninde bir çalışmadır. Betimsel ya da survey çalışmalarda mevcut olan durum belirlenmek istendiğinden, bu tür çalışmalar genellikle doğal ortamda yapılmaktadır. İlişkisel tarama modelleri, iki veya daha çok sayıdaki değişken arasında birlikte değişimin varlığını ve/veya derecesini belirlemeyi amaçlayan araştırma modelleridir. Karşılaştırma türü ilişkisel tarama denemesi olmayan ancak ona en yakın araştırma düzenidir. Karşılaştırma yolu ile ilişki belirlemede en az iki değişken bulunmakta ve bilinen çeşitli sınırlılıkları olmakla birlikte karşılaştırmalı taramaların yaygın bir uygulama alanı bulunmaktadır. Deneme modellerinin kullanılmadığı durumlarda ise en iyi seçenek sayılmaktadır (Karasar, 2006).

### Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini Artvin, Gaziantep ve İstanbul’da yaşayan kadınlar oluşturmaktadır. Şehirlerin bulunduğu bölgelerin (Akdeniz, Karadeniz ve Marmara) yeme içme alışkanlıklarında farklılıkların olması ve söz konusu bölgelerin ulaşım ve uygulama kolaylığı tanınması nedeniyle örneklem gurup bu şehirler seçilmiştir. Dolayısıyla tesadüfi olmayan örnekleme yöntemlerinden kolayda örnekleme yöntemi kullanılmıştır (Büyüköztürk, 2009). Bu araştırmanın amacı doğrultusunda Baharat Kullanımı Anket Formu 2019 yılı Nisan-Mayıs ayları içerisinde Artvin’de 140, Gaziantep’te 140 ve İstanbul’da 140 olmak üzere toplam 420 örneklem gurubuna uygulanmıştır.

### Verilerin Toplanması

Bu çalışmada, farklı şehirlerde yaşayan kadınların baharat kullanım durumları ve görüşlerinin ortaya çıkarılması amacıyla “Baharat Kullanım Anket Formu” uygulanmıştır. Anket formundaki sorular ilgili literatür incelenerek araştırmacılar tarafından hazırlanmıştır. “Baharat Kullanım Anket Formu” üç bölümden oluşmaktadır. Ölçeğin birinci bölümünde kadınların yaşı, eğitim durumu ve yaşadığı şehir gibi demografik özelliklerini belirlemeye yönelik 3 soru ve kadınların baharat kullanım durumları ile ilgili 12 soru bulunmaktadır. Ölçeğin ikinci bölümünde ise kadınların yemek türlerine göre baharat tercihleri ile ilgili 8 madde bulunmaktadır. Ölçeğin üçüncü ve son bölümünde ise kadınların baharat kullanımı ile ilgili görüşlerini ortaya çıkarmak amacıyla katılım derecesine göre “tamamen katılıyorum”, “katılıyorum”, “kararsızım”, “katılmıyorum” ve “tamamen katılmıyorum” olarak yanıtlanan 5’li likert ölçeğinde 16 madde bulunmaktadır. Anket formunu genel uygulamadan önce Artvin, Gaziantep ve İstanbul’da 20’şer kişilik toplam 60 kişinin cevaplanması istenmiş ve soruların işlerliği olup olmadığı kontrol edilmiştir. Daha sonra yapı ve içerik yönünden kontrol edilerek anket formuna son şekli verilmiştir. Araştırmada kullanılan değerlendirme ölçeği iç

tutarlılık katsayısı ile de incelenmiş ve ölçeğin Cronbach's Alpha değeri ,718 olarak ortaya çıkmıştır. Bu değer, ölçeğin güvenilir ve aynı zamanda kararlı bir ölçme aracı olduğunu belirlemektedir.

### Şekil 2. 5'li Likert Ölçeğine Göre Aritmetik Ortalamaların Değerlendirme Aralığı

Aralık	Seçenek
Kesinlikle Katılmıyorum	1,00-1,80
Katılmıyorum	1,81-2,60
Kararsızım	2,61-3,40
Katılıyorum	3,41-4,20
Kesinlikle Katılıyorum	4,21-5,00

### Verilerin Analizi

Bu çalışmada elde edilen verilerin analizi için SPSS 16.0 programından (Statistical Package For Social Science-Sosyal Bilimler İçin İstatistiksel Analiz Programı) yararlanılarak istatistiksel sonuçlar elde edilmiştir. Öncelikle kadınların yaşı, eğitim düzeyi, yaşadığı şehir, baharat kullanım davranışları ve yemek türlerine göre baharat tercihleri ile ilgili frekans, yüzde dağılımı, ortalama ve standart sapma gibi betimsel istatistik değerlerinden yararlanılmıştır. Farklı şehirlerde yaşayan kadınların baharat kullanım durumu ile ilgili yapılan frekans analizi ile birlikte aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri hesaplanmıştır.

### BULGULAR VE YORUM

Araştırma kapsamında Artvin, Gaziantep ve İstanbul illerinde ikamet eden kadınların demografik özellikleri, baharat kullanım durumları, yemek türlerine göre baharat tercihleri ve baharat kullanımı ile ilgili görüşleri istatistiksel olarak analiz edilerek tablolar halinde verilmiştir.

### Araştırmaya Katılan Kadınların Demografik Özellikleri ve Baharat Kullanım Durumları

Araştırmaya katılan kadınların demografik özelliklerine ilişkin veriler Tablo 1'de verilmiştir.

**Tablo 1.** Araştırmaya Katılan Kadınların Demografik Özelliklerinin Dağılımı (n=420)

	f	%	
<b>Yaş</b>	21-25 yaş	97	23,1
	26-30 yaş	44	10,5
	31-35 yaş	49	11,7
	36-40 yaş	38	9,0
	41-45 yaş	53	12,6
	46-50 yaş	34	8,1
	51 ve üzeri	105	25,0
<b>Eğitim Durumu</b>	Okur-yazar değil	24	5,7
	Okur-yazar	59	14,0
	İlkokul	97	23,1
	Ortaokul	38	9,0
	Lise	77	18,3
	Üniversite	109	26,0
	Lisansüstü	16	3,8

Tablo 1'e bakıldığında; kadınların %25,0'inin 51 yaş ve üzerinde, %23,1'i 21-25, %12,6'sı 41-45 yaş aralığında olduğu tespit edilmiştir. Dolayısıyla araştırma kapsamında her yaş grubundan kadının araştırmaya katılımı sağlanmıştır. Eğitim durumlarına bakıldığında ise kadınların %26,0'ünün üniversite, %23,1'inin ilkokul, %18,3'ünün lise, %14,0'ünün da okur-yazar olduğu saptanmıştır.

#### **Araştırmaya Katılan Kadınların Baharat Kullanım Durumları**

Araştırmaya katılan kadınların baharat kullanım durumlarına ilişkin veriler Tablo 2'de verilmiştir.

**Tablo 2.** Araştırmaya Katılan Kadınların Baharat Kullanım Durumları (n=420)

Baharat Kullanımı İle İlgili Sorular		f	%	$\bar{x}$	s.s.	s. $\bar{x}$
Evinizde yemeği kim yapıyor?	Kendim	312	74,3	1,30	,554	,027
	Büyüklerim	88	21,0			
	Evde Yemek Yemiyorum	20	4,8			
Ev yemeklerinizde baharat kullanım alışkanlığınız ne sıklıktadır?	Kullanıyorum	260	61,9	1,46	,641	,031
	Ara Sıra	126	30,0			
	Kullanmıyorum	34	8,1			
Ev dışında yemeklerde baharat kullanımınız ne sıklıktadır?	Kullanıyorum	170	40,5	1,77	,732	,035
	Ara Sıra	174	41,4			
	Kullanmıyorum	76	18,1			
Baharat kullanım nedenleriniz nelerdir?	Lezzet	219	52,1	1,80	,981	,047
	Görsellik	96	22,9			
	Sağlık	73	17,4			
	Alışkanlık	32	7,6			
Baharat kullanım alışkanlığı kazanımına etkili faktör nedir?	Damak Zevki	229	54,5	1,55	,676	,032
	Aile	147	35,0			
	Medya	44	10,5			
Baharatları birbirinden ayırt ederken “en çok” neye dikkat ediyorsunuz?	Koku	124	29,5	2,06	,858	,041
	Tat	160	38,1			
	Renk	119	28,3			
	Etiket	17	4,0			
Yemeklerde “baharat seçiminde” aile fertlerinizin etkisi var mı?	Evet	188	44,8	1,55	,497	,024
	Hayır	232	55,2			
Yemeklerde “baharat kullanım miktarında” aile fertlerinizin etkisi var mı?	Evet	194	46,2	1,53	,499	,024
	Hayır	226	53,8			
Yemeklerde “baharat kullanım miktarında” reçetelerin etkisi var mı?	Evet	145	34,5	1,65	,476	,023
	Hayır	275	65,5			
Satın aldığınız baharatları ne kadar süreyle kullanırsınız?	1 Ay	51	12,1	3,21	1,31	,063
	3 Ay	88	21,0			
	6 Ay	86	20,5			
	Son Tüketim Tarihi Kadar	111	26,4			
Baharatları nasıl saklıyorsunuz?	Kendi Ambalajı	233	50,5	3,12	1,60	,078
	Cam Kavanoz	187	30,5			
	Baharatlık	84	19,0			
En çok kullandığınız baharat hangisidir?	Pul Biber	144	34,3	3,93	3,41	,176
	Nane	41	9,8			
	Kimyon	45	10,7			
	Karabiber	49	11,7			
	Kekik	73	17,4			
	Tarçın	45	10,7			
	Çörekotu, sumak, zerdeçal vb.	23	5,5			



Tablo 2 incelendiğinde; kadınların “Evinizde yemeği kim yapıyor” ifadesine  $\bar{x}$  =1,30 ortalama ile %74,3’ünün evde yemek yaptığı, aile büyüklerinin evde yemek yapma oranının %21,0 olduğu kadınların %4,8’inin evde yemek yemedikleri tespit edilmiştir.

Ayrıca “Ev yemeklerinizde baharat kullanım alışkanlığınız ne sıklıktadır” ifadesine  $\bar{x}$  =1,46 ortalama ile kadınların %61,9’unun evlerinde baharatları kullandıkları, %30’unun ara sıra kullandığı ve %8,1’inin evlerinde baharat kullanmadığı belirlenmiştir. Kadınların ev dışı baharat kullanım sıklığı incelendiğinde ise “Ev dışında yemeklerde baharat kullanımınız ne sıklıktadır” ifadesine  $\bar{x}$  =1,77 ortalama ile katılımcıların %41,4 ünün baharatları her zaman %40,5’inin ara sıra kullandıkları ve %18,1’inin ise ev dışında yedikleri yemeklerde baharat kullanmadıkları saptanmıştır.

Çalışmaya katılan kadınların “Baharat kullanım nedenleriniz nelerdir” ifadesine  $\bar{x}$  =1,80 ortalama ile sırasıyla %52,1’i lezzet; %22,9’u görsellik; %17,4’ü sağlık ve %7,6’sı alışkanlık olduğu belirlenmiştir.

Kadınların “Baharat kullanım alışkanlığı kazanımına etkili faktör nedir” ifadesine  $\bar{x}$  =1,55 ortalama ile %54,5’inde damak zevki, %35,0’inde aile ve %10,5’inde medya faktörlerinin etkili olduğu saptanmıştır.

Kadınları “Baharatları birbirinden ayırt ederken “en çok” neye dikkat ediyorsunuz” ifadesine  $\bar{x}$  =2,06 ortalama ile %38,1 ile baharatın tadı, %29,5 ile kokusu, %28,3 ile rengi ve %4,0’ü de etiketinin etkili olduğu tespit edilmiştir.

“Yemeklerde “baharat seçiminde” aile fertlerinizin etkisi var mı” ifadesine  $\bar{x}$  =1,55 ortalama ile aile fertlerinin yemeklerde baharat kullanım miktarında %46,2 oranında etkili olduğu belirlenmiştir. Ayrıca “Yemeklerde “baharat kullanım miktarında” reçetelerin etkisi var mı” ifadesine  $\bar{x}$  =1,53 ortalama ile reçetelerin baharat kullanım miktarını %34,5 oranında etkilediği sonucuna varılmıştır. “Satın aldığınız baharatları ne kadar süreyle kullanırsınız” ifadesine ise  $\bar{x}$  =3,21 ortalama ile kadınların %21,0’inin 3 ay; %20,5’inin 6 ay; %12,1’inin 1 ay içerisinde ve %26,4’ünün son tüketim tarihine kadar kullandığı saptanmıştır. Kılıçhan ve ark. (2015) yaptığı çalışmada ise % 14,6 sınıfın 3 ay % 15,8 inin son kullanma tarihine kadar ve %51,9 unun ise bitene kadar kullandıkları tespit edilmiştir. Demirçivi ve ark. 2016 çalışmasında % 27,0 sınıfın son kullanma tarihine kadar kullandıklarını belirtmişlerdir. Çalışmamızla paralellik gösterdiğini söyleyebiliriz.

“Baharatları nasıl saklıyorsunuz” ifadesine  $\bar{x}$  =3,12 ortalama ile baharatların muhafaza şekillerinin %30,5’inin cam kavanoz, %50,5’inin orijinal ambalajında ve %19,0’unun baharatlıklarda kadınlar tarafından tercih edilen saklama yöntemleri olduğu belirlenmiştir. Ayrıca “En çok kullandığınız baharat hangisidir” ifadesine  $\bar{x}$  =3,93 ortalama ile kadınların en çok kullandıkları baharatın %34,3’ünün kırmızı pul biber, %17,0’sinin kekik, %11,0’inin karabiber, %10,7’sinin kimyon ve tarçın ve %5,5’inin çörek otu olduğu belirlenmiştir. Bu durum Yıldız ve Kılınç’ın (2010) Rize ili kentsel alanda tüketicilerin baharat tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi çalışmasındaki sonuçlarla benzerlik taşımaktadır.



Artvin, Gaziantep ve İstanbul illerinde yaşayan kadınların baharat kullanım alışkanlıklarını tespit etmek amacıyla yapılan bu çalışmada, kadından %91,9'unun evde baharat kullandığı , %81,9'u ev dışında da baharat kullandığı tespit edilmiştir.. Bu durum Demircioğlu ve arkadaşlarının yapmış olduğu çalışmayla paralellik göstermektedir (Demircioğlu vd, 2007). Kadınların baharat kullanım nedenleri incelendiğinde ise; %52,1'i lezzet ve %22,9'u görsellik unsurlarının ön planda olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca araştırmaya katılan kadınlar baharat kullanım alışkanlıklarının şekillenmesinde %54,5'i lezzet arayışı ve %35'i aile faktörlerinin önemli derecede etkili olduğunu ifade etmişlerdir.

### Araştırmaya Katılan Kadınların Yemek Türüne Göre Baharat Tercihleri

Araştırmaya katılan kadınların yemek türüne göre baharat tercihlerine ilişkin veriler Tablo 3'te verilmiştir.

**Tablo 3.** Araştırmaya Katılan Kadınların Yemek Türüne Göre Baharat Tercihleri (n=420)\*

YEMEKLER	Baharat Tercihleri İle İlgili Sorular													
		Kırmızı Pul Biber	Nane	Kimyon	Kekik	Biberiye	Çörekotu	Köri	Tarçın	Sumak	Karanfil	Zencefil	Diğer**	
Çorbalar	%	52,4	14,3	3,8	9,3	1,2	6,9	6,4	-	0,2	0,2	1,2	4,0	
	f	220	60	16	39	4	29	27	-	1	1	5	17	
Salatalar	%	14,3	32,9	6,9	26,2	6,2	1,2	6,0	-	1,2	-	0,7	4,2	
	f	60	138	29	110	26	5	25	-	5	-	3	18	
Sebze Yemekleri	%	42,1	25,5	36,0	65,2	9,6	-	12,6	-	-	-	0,7	2,6	
	F	177	107	151	269	40	-	53	-	-	-	3	11	
Kırmızı Et Yemekleri	%	15,0	9,5	15,5	26,0	26,7	-	6,8	-	-	-	-	0,7	
	f	63	40	65	109	112	-	29	-	-	-	-	3	
Beyaz Et Yemekleri	%	9,0	3,1	18,1	38,1	13,6	6,7	10,5	-	-	-	0,2	0,7	
	f	38	13	76	160	57	28	44	-	-	-	1	3	
Deniz Mah. Yemekleri	%	1,7	18,3	9,5	34,2	12,9	3,1	11,9	7,9	-	-	0,4	-	
	f	7	77	40	144	54	13	50	33	-	-	2	-	
Tatlılar	%	-	-	-	-	-	-	-	47,0	-	43,5	9,5	-	
	f	-	-	-	-	-	-	-	197	-	183	40	-	

\*Birden fazla şıkka cevap verildiği için toplamları alınmamıştır.

\*\*Diğer baharat grubunu listede olmayan baharatlardan kişniş, reyhan, zerdeçal, maydanoz, dereotu gibi baharatlar oluşturmaktadır.

Tabloya bakıldığında çalışmaya katılan kadınların çorbalarda kullandıkları baharat çeşitlerinin; %52,4'ü kırmızı pul biber, %14,3'ü nane, %9,3'ü kekik, %6,9'u çörek otu, %6,4'ü köri, %3,8'i kimyon, %1,2'si biberiye ve zencefil, %0,2'sinin karanfil ve sumak olduğu saptanmıştır. Diğer baharat türlerinden soğan, sarımsak, maydanoz, kişniş, reyhan %4,0 oranında kullanılmakta iken tarçın çorbalarda kullanılmamaktadır.

Salatalardaki baharat tercihlerine bakıldığında ; %32,9'u nane, %26,2'si kekik, %14,3'ü kırmızı pul biber, %6,9'u kimyon, %6,2'si biberiye, %6,0'sı köri, %1,2'si çörekotu ve sumak, %0,7'si zencefil ekledikleri tespit edilmiştir. Salatalarda diğer baharat türlerinden maydanoz, dereotu, soğan %4,2 oranında kullanılmakta iken tarçın ve

karanfilin kullanılmadığı tespit edilmiştir. Sebze yemeklerinde ise ; %65,2'si kekik, %42,1'i kırmızı pul biber, %36,0'sı kimyon %25,5'i nane, %12,6'sı köri, %9,6'sı biberiye ve %0,7'si zencefil tercih etikleri belirlenmiştir. Diğer baharat türlerinden zerdeçal, kişniş, maydanoz ve dereotu %2,6 oranında kullanılmakta iken tarçın, sumak, karanfil, çörek otu ise sebze yemeklerinde kullanılmadığı tespit edilmiştir.

Kırmızı et yemeklerine bakıldığında kadınların %26,0'sı kekik, %26,7'si biberiye, %15,5'i kimyon, %15,0'i kırmızı pul biber, %9,5'i nane ve %6,8'i köri baharatlarını tercih ettiği belirlenmiştir. Kırmızı et yemeklerinde; diğer baharat türlerinden zerdeçal %0,7 oranında kullanılmakta iken tarçın, sumak, karanfil, zencefil kullanılmamaktadır. Yine tabloya bakıldığında; Kadınların beyaz et yemeklerinde ise %38,1'i kekik, %18,1'i kimyon, %13,6'sı biberiye, %10,5'i köri, %9,0'u kırmızı pul biber, %6,7'si çörekotu, %3,1'i nane, %0,7'si diğer baharatlardan kişniş ve %0,2'si zencefil baharatlarını kullandıkları tespit edilmiştir. Deniz mahsulleri yemeklerinde kadınların sırasıyla %34,2'si kekik, %18,3'ü nane, %12,9'u biberiye, %11,9'u köri, %9,5'i kimyon, %7,9'u tarçın, %3,1'i çörekotu, %1,7'si kırmızı pul biber ve %0,4'ü zencefil baharatlarını kullandıkları saptanmıştır.

Tatlılardaki baharat kullanımına bakıldığında ise sırasıyla %43,5'i karanfil, %47,0'si tarçın ve %9,5'i zencefil baharatlarının kadınlar tarafından tercih edildiği tespit edilmiştir. Kadınların tercih ettikleri baharat çeşitleri incelendiğinde ise sırasıyla kırmızı pul biber, kekik, karabiber, kimyon, tarçın ve nanenin en çok tercih edilen baharat türleri olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca kadınların en sık kullandığı baharatlar kırmızı pul biber, kekik, karabiber, kimyon ve tarçın olduğu belirlenmiştir. Dara'ya göre 2010 yılında Türkiye'de en fazla kullanılan baharat pul biberdir. %25,0 oranıyla en fazla tüketilen kırmızı pul biberin yıllık tüketim miktarı 10 bin tondur (Kılıçhan ve Çalhan, 2015). 2010 yılı Devlet İstatistik Enstitüsü Dış Ticaret İstatistiklerine göre Türkiye'de en çok kullanılan baharatlar karabiber, kimyon, kekik, tarçın, karanfil, zencefil, yenibahar, nane, kırmızıbiber, anasondur. Yıldız ve Kılınc'ın yaptığı çalışmaya göre en fazla kullanılan baharatlar sırasıyla kırmızı pul biber, nane, karabiber, kekik, tarçındır (Yıldız ve Kılınc, 2010). 2007 yılından itibaren yapılan çalışma ve istatistiki veriler ışığında Türkiye'de mutfak içi baharat kullanımının elzem boyutta değişkenlik göstermediği tespit edilmiştir. Yapılan bu çalışmanın geçmiş yıllardaki baharat tüketim sonuçlarıyla bezer bir şekilde olduğu ve baharat tüketim alışkanlıklarının süreklilik gösterdiğini ortaya çıkarmıştır.

### **Araştırmaya Katılan Kadınların Baharat Kullanımı İle İlgili Görüşleri**

Araştırmaya katılan kadınların baharat kullanımı görüşlerine ilişkin veriler Tablo 4'te verilmiştir.

**Tablo 4.** Araştırmaya Katılan Kadınların Baharat Kullanımı İle İlgili Görüşleri (n=420)\*

Baharat Kullanım Amaçları İle İlgili Genel İfadeler (%)	Kesin. Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesin. Katılıyorum	$\bar{x}$	s.s.	$\frac{s}{\bar{x}}$
Baharatlar yemeklere ayrı bir lezzet katmaktadır.	16,9	17,6	21,2	36,7	7,6	3,00	1,23	,060
Baharatların sağlık açısından önemli besinler taşımaktadır.	10,7	21,9	35,2	25,7	6,4	2,95	1,07	,052
Baharatların özelliği kadar yemeklerde kullanım miktarı da önemlidir.	-	5,5	55,5	25,0	14,0	3,47	0,80	,039
Baharat yemeklerde çok kullanılırsa yemeğin lezzeti güzel olur	4,8	5,0	41,7	35,5	13,1	3,47	0,94	,046
Yemeğin durumuna göre kullanılan baharatlar çeşitlik göstermektedir.	6,4	7,4	20,5	43,6	22,1	3,67	1,09	,053
Yemeği pişirirken baharatın kullanım zamanı yemeğin kalitesini etkiler.	13,6	4,0	14,5	30,7	37,1	3,91	1,04	,051
Baharatın kokusunu beğenmesem bile yemeklerimde kullanırım.	4,8	1,0	27,9	30,7	35,7	3,73	1,35	,066
Baharat kullanılmayan bir yemeği yiyemem.	9,5	9,5	24,3	37,1	19,5	3,47	1,18	,057
Yemeklerde en fazla kullanılan tuzdur.	1,7	8,3	29,8	21,7	38,6	3,87	1,07	,052
Kullandığım baharatın markası önemlidir.	1,7	22,4	19,3	24,3	32,4	3,63	1,19	,058
Yemek hazırlanırken mutlaka baharat kullanılmalıdır.	13,6	7,1	19,5	41,7	18,1	3,43	1,25	,061
Yemek masaya servis edildikten sonra da mutlaka baharat kullanılmalı.	14,0	9,5	31,2	31,2	14,0	3,21	1,21	,059
Baharat kullanmadan da güzel yemekler yapılabilir.	0,7	31,9	26,0	19,8	21,7	3,29	1,15	,046
Baharatların fazla kullanılması insan sağlığı açısından tehlikelidir.	7,1	2,4	42,6	35,7	12,1	3,43	0,98	,047
Aktarlarda satılan baharatlar marketlerde satılanlara göre daha iyidir.	1,9	5,2	17,6	51,4	23,8	3,90	0,88	,043
Damak zevkime uymasa bile sağlığa yararlı bir baharatsa kullanırım.	3,8	6,0	12,6	43,3	34,3	3,98	1,02	,050

\*Tabloda % değerler ve ortalamaları verilmiştir.

Tablo 4'te baharat kullanımı görüşleri incelendiğinde kadınların;

“Damak zevkime uymasa bile sağlığa yararlı bir baharatsa o baharatı kullanırım.” ifadesine  $\bar{x}=3,98$ , “Yemeği pişirirken baharatın kullanım zamanı yemeğin kalitesini etkilemektedir.” ifadesine  $\bar{x}=3,91$ , “Aktarlarda satılan baharatlar marketlerde satılanlara göre daha iyidir.” ifadesine  $\bar{x}=3,90$ , “Yemeklerde en fazla kullanılan tuzdur.” ifadesine  $\bar{x}=3,87$  ve “Baharatın kokusunu beğenmesem bile yemeklerimde kullanırım.” ifadesine  $\bar{x}=3,73$  ortalama ile en yüksek düzeyde katıldıkları tespit edilmiştir.

“Yemeğin durumuna göre kullanılan baharatlar çeşitlik göstermektedir.” ifadesine  $\bar{x}=3,67$ , “Kullandığım baharatın markası önemlidir.” ifadesine  $\bar{x}=3,63$ , “Baharatların özelliği kadar yemeklerde kullanılan miktarı da önemlidir.”, “Baharat yemeklerde ne kadar çok kullanılırsa yemeğin lezzeti o kadar güzel olur.” ve “Baharat kullanılmayan bir yemeği yiyemem.” ifadelerine  $\bar{x}=3,47$ , “Yemek hazırlanırken mutlaka baharat kullanılmalıdır” ve “Baharatların fazla kullanılması insan sağlığı açısından tehlikelidir.” ifadelerine  $\bar{x}=3,43$  ortalama ile yüksek düzeyde katıldıkları saptanmıştır.

“Baharat kullanmadan da güzel yemekler yapılabilir.” ifadesine  $\bar{x}=3,29$ , “Yemek masaya servis edildikten sonra da mutlaka baharat kullanılmalıdır.” ifadesine  $\bar{x}=3,21$ , “Baharatlar yemeklere ayrı bir lezzet katmaktadır.” ifadesine  $\bar{x}=3,00$  ve “Baharatların sağlık açısından önemli besinler taşımaktadır.” ifadesine  $\bar{x}=2,95$  ortalama ile orta düzeyde katıldıkları tespit edilmiştir. Ayrıca kadınlar baharatları hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak muhafaza ettikleri ve baharatların kullanımındaki yasal süreye uydukları belirlenmiştir. Kadınların baharat muhafaza şekilleri, Demirçivi ve Altaş’ın yapmış oldukları çalışmanın sonucuyla benzerlik göstermektedir (Demirçivi ve Altaş, 2016). Dolayısıyla kadınların baharat kullanımı ile sağlık arasında pozitif yönlü bir ilişki bulunmaktadır.

### **Kadınların Yaşları ile Baharat Kullanımları Arasındaki İlişki**

Araştırmaya katılan kadınların yaşları ile baharat kullanımları arasındaki ilişkiye yönelik olarak ki-kare analizinden faydalanılmış ve sayısal veriler Tablo 5’te verilmiştir.

**Tablo 5.** Kadınların Yaşları ile Baharat Kullanımlarının Dağılımı (n=420)

Baharat Kullanımı İle İlgili Sorular	Ki-Kare	%	21-25	26-30	31-35	36-40	41-45	46-50	51+	
Evinizde yemeği kim yapıyor?	Kendim	74,3	55,7	61,4	87,8	86,8	92,5	82,4	88,0	$\chi^2 = 1,62$ P = ,000 df = 16
	Büyüklerim	21,0	43,3	36,4	12,2	10,5	3,8	17,6	10,4	
	Evde Yemiyorum	4,8	1,0	2,3	-	2,6	3,8	-	11,6	
Ev yemeklerinizde baharat kullanım alışkanlığınız ne sıklıktadır?	Kullanıyorum	61,9	83,5	59,1	69,4	65,8	47,2	70,6	85,9	$\chi^2 = 1,144$ P = ,000 df = 16
	Ara Sıra	30,0	9,3	9,1	26,5	31,6	37,7	26,5	21,2	
	Kullanmıyorum	8,1	7,2	31,8	4,1	2,6	15,1	2,9	2,9	
Ev dışında yemeklerde baharat kullanımınız ne sıklıktadır?	Kullanıyorum	40,5	53,6	20,5	51,0	42,1	50,9	61,8	33,4	$\chi^2 = 1,151$ P = ,000 df = 16
	Ara Sıra	41,4	34,0	70,5	36,7	55,3	32,1	35,3	39,4	
	Kullanmıyorum	18,1	12,4	9,1	12,2	2,6	17,0	2,9	27,2	
Baharat kullanım nedenleriniz nelerdir?	Lezzet	52,1	76,3	29,5	57,1	63,2	71,7	26,5	20,0	$\chi^2 = 2,463$ P = ,000 df = 24
	Görsellik	22,9	20,6	29,5	20,4	28,9	15,1	35,3	31,2	
	Sağlık	17,4	2,1	38,6	18,4	7,9	9,4	20,6	38,6	
	Alışkanlık	7,6	1,0	2,3	4,1	-	3,8	17,6	11,2	
Baharat kullanım alışkanlığı kazanımına etkili faktör nedir?	Damak Zevki	54,5	51,5	45,5	75,5	60,5	52,8	52,9	57,4	$\chi^2 = 1,747$ P = ,000 df = 16
	Aile	35,0	48,5	52,3	14,3	28,9	20,8	44,1	32,4	
	Medya	10,5	-	2,3	10,2	10,5	26,4	2,9	10,2	
Baharatları birbirinden ayırt ederken “en çok” neye dikkat ediyorsunuz?	Koku	29,5	40,2	15,9	26,5	23,7	54,7	23,5	51,5	$\chi^2 = 1,191$ P = ,000 df = 24
	Tat	38,1	40,2	22,7	46,9	52,6	24,5	29,4	33,5	
	Renk	28,3	16,5	59,1	14,3	21,1	13,2	44,1	12,5	
	Etiket	4,0	3,1	2,3	12,2	2,6	7,5	2,9	2,5	
Yemeklerde “baharat seçiminde” aile fertlerinizin etkisi var mı?	Evet	44,8	44,3	63,6	32,7	39,5	60,4	50,0	52,3	$\chi^2 = 19,474$ P = ,000 df = 8
	Hayır	55,2	55,7	36,4	67,3	60,5	39,6	50,0	47,7	
Yemeklerde “baharat kullanım miktarında” aile fertlerinizin etkisi var mı?	Evet	46,2	38,1	59,1	38,8	47,4	60,4	67,6	61,4	$\chi^2 = 39,255$ P = ,000 df = 8
	Hayır	53,8	61,9	40,9	61,2	52,6	39,6	32,4	38,6	
Yemeklerde “baharat kullanım miktarında” reçetelerin etkisi var mı?	Evet	34,5	36,1	47,7	26,5	36,8	58,5	38,2	23,3	$\chi^2 = 33,920$ P = ,000 df = 8
	Hayır	65,5	63,9	52,3	73,5	63,2	41,5	61,8	76,7	
Satın aldığınız baharatları ne kadar süreyle kullanırsınız?	1 Ay	12,1	10,3	4,5	10,2	18,4	-	26,5	34,1	$\chi^2 = 2,282$ P = ,000 df = 32
	3 Ay	21,0	9,3	6,8	18,4	34,2	13,2	20,6	47,7	
	6 Ay	20,5	13,4	63,6	22,4	10,5	17,0	23,5	15,9	
	Son Tüketim Tarihi Kadar	26,4	30,9	13,6	28,6	34,2	41,5	26,5	2,3	
	Bitinceye Kadar Kullanırım	20,0	36,1	11,4	20,4	2,6	28,3	2,9	-	

Tablo 5'teki kadınların yaşları ile baharat kullanımı ile ilgili ki-kare sonuçları incelendiğinde baharat kullanımına ilişkin bütün ifadelerle verdikleri cevaplar ile bireylerin yaşları arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ( $p < 0,05$ ). Diğer bir ifade ile kadınların baharat kullanımına ilişkin bu ifadelerle verdikleri cevapların kadınların yaşlarına göre farklılık gösterdiği ortaya çıkmıştır.

### Kadınların Eğitim Durumları ile Baharat Kullanımları Arasındaki İlişki

Araştırmaya katılan kadınların eğitim durumları ile baharat kullanımları arasındaki ilişkiye yönelik olarak ki-kare analizinden faydalanılmış ve sayısal veriler Tablo 6'da verilmiştir.

**Tablo 6.** Kadınların Eğitim Durumları ile Baharat Kullanımlarının Dağılımı (n=420)

Baharat Kullanımı İle İlgili Sorular	Ki-Kare	%	Okur yazar değil							
			Okur Yazar İlkokul	Ortaokul	Lise	Üniversite	Lisansüstü			
Evinizde yemeği kim yapıyor?	Kendim	74,3	91,7	4	89,7	10,6	85,7	21,5	75,0	$\chi^2 = 1,108$ $P = ,000$ $df = 12$
	Büyüklerim	21,0	4,2	32	10,3	4,5	13,0	46,6	18,8	
	Evde Yemiyorum	4,8	4,2	25	-	5,0	1,3	5,0	6,2	
Ev yemeklerinizde baharat kullanım alışkanlığınız ne sıklıktadır?	Kullanıyorum	61,9	37,5	3	41,2	60,5	77,9	89,9	75,0	$\chi^2 = 1,175$ $P = ,000$ $df = 12$
	Ara Sıra	30,0	58,3	45	51,5	36,8	10,4	8,3	25,0	
	Kullanmıyorum	8,1	4,2	23	7,2	2,6	11,7	1,8	-	
Ev dışında yemeklerde baharat kullanımınız ne sıklıktadır?	Kullanıyorum	40,5	16,7	1	38,1	50,0	36,4	58,7	56,2	$\chi^2 = 94,179$ $P = ,000$ $df = 12$
	Ara Sıra	41,4	25,0	57	58,8	39,5	29,9	30,3	37,5	
	Kullanmıyorum	18,1	58,3	27	3,1	10,5	33,8	11,0	6,2	
Baharat kullanım nedenleriniz nelerdir?	Lezzet	52,1	16,7	2	37,1	44,7	62,3	80,7	68,8	$\chi^2 = 1,404$ $P = ,000$ $df = 18$
	Görsellik	22,9	16,7	42	28,9	18,4	20,8	12,8	12,5	
	Sağlık	17,4	62,5	30	12,4	23,7	13,0	5,5	18,8	

	Alışkanlık	7,6	4,2	1,7	21,6	13,2	3,9	0,9	-	
Baharat kullanım alışkanlığı kazanımına etkili faktör nedir?	Damak Zevki	54,5	25,0	30,5	52,6	52,6	75,3	59,6	68,8	$\chi^2 = 1,187$ $P = ,000$ $df = 12$
	Aile	35,0	12,5	64,4	30,9	36,8	20,8	37,6	31,2	
	Medya	10,5	62,5	5,1	16,5	10,5	3,9	2,8	-	
Baharatları birbirinden ayırt ederken “en çok” neye dikkat ediyorsunuz?	Koku	29,5	8,3	16,9	29,9	28,9	23,4	44,0	37,5	$\chi^2 = 80,784$ $P = ,000$ $df = 18$
	Tat	38,1	12,5	49,2	40,2	39,5	32,5	39,4	37,5	
	Renk	28,3	75,0	33,9	25,8	21,1	44,2	11,9	6,2	
	Etiket	4,0	4,2	-	4,1	10,5	-	4,6	18,8	
Yemeklerde “baharat seçiminde” aile fertlerinizin etkisi var mı?	Evet	44,8	25,0	47,5	55,7	34,2	32,5	45,9	75,0	$\chi^2 = 21,021$ $P = ,002$ $df = 6$
	Hayır	55,2	75,0	52,5	44,3	65,8	67,5	54,1	25,0	
Yemeklerde “baharat kullanım miktarında” aile fertlerinizin etkisi var mı?	Evet	46,2	20,8	47,5	60,8	52,6	39,0	37,6	68,8	$\chi^2 = 23,360$ $P = ,001$ $df = 6$
	Hayır	53,8	79,2	52,5	39,2	47,4	61,0	62,4	31,2	
Yemeklerde “baharat kullanım miktarında” reçetelerin etkisi var mı?	Evet	34,5	25,0	23,7	26,8	47,4	44,2	36,7	43,8	$\chi^2 = 13,326$ $P = ,038$ $df = 6$
	Hayır	65,5	75,0	76,3	73,2	52,6	55,8	63,3	56,2	
Satın aldığınız baharatları ne kadar süreyle kullanırsınız?	1 Ay	12,1	8,3	-	13,4	10,5	24,7	11,9	-	$\chi^2 = 1,449$ $P = ,000$ $df = 24$
	3 Ay	21,0	12,5	39,0	34,0	23,7	10,4	9,2	12,5	
	6 Ay	20,5	8,3	40,7	24,7	21,1	26,0	4,6	18,8	
	Son Tüketim Tarihi Kadar	26,4	12,5	15,3	14,4	34,2	29,9	41,3	25,0	
	Bitinceye Kadar Kullanım	20,0	58,3	5,1	13,4	10,5	9,1	33,0	43,8	

Tablo 6’daki kadınların eğitim durumları ile baharat kullanımı ile ilgili ki-kare sonuçları incelendiğinde baharat kullanımına ilişkin bütün ifadelerle verdikleri cevaplar ile



bireylerin eğitim durumları arasında anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir ( $p < 0,05$ ). Diğer bir ifade ile kadınların baharat kullanımına ilişkin bu ifadelere verdikleri cevapların kadınların eğitim durumlarına göre farklılık gösterdiği tespit edilmiştir. Eğitim durumları arttıkça baharatları kullanmadaki dikkatlerinin daha da arttığı belirlenmiştir.

### Kadınların Yaşadığı Şehir ile Baharat Kullanımları Arasındaki İlişki

Araştırmaya katılan kadınların yaşadıkları şehir ile baharat kullanımları arasındaki ilişkiye yönelik olarak ki-kare analizinden faydalanılmış ve sayısal veriler Tablo 7’de verilmiştir.

**Tablo 7.** Kadınların Yaşadıkları Şehir ile Baharat Kullanımlarının Dağılımı (n=420)

Baharat Kullanımı İle İlgili Sorular	Ki-Kare	%	İstanbul	Gaziantep	Artvin	
Evinizde yemeği kim yapıyor?	Kendim	74,3	62,1	82,1	78,6	$\chi^2 = 19,261$ $P = ,001$ $df = 4$
	Büyüklerim	21,0	32,9	14,3	15,7	
	Evde Yemiyorum	4,8	5,0	3,6	5,7	
Ev yemeklerinizde baharat kullanım alışkanlığınız ne sıklıktadır?	Kullanıyorum	61,9	71,4	70,0	44,3	$\chi^2 = 36,291$ $P = ,000$ $df = 4$
	Ara Sıra	30,0	22,9	27,9	39,3	
	Kullanmıyorum	8,1	5,7	2,1	16,4	
Ev dışında yemeklerde baharat kullanımınız ne sıklıktadır?	Kullanıyorum	40,5	45,0	37,9	38,6	$\chi^2 = 28,213$ $P = ,000$ $df = 4$
	Ara Sıra	41,4	33,6	55,7	35,0	
	Kullanmıyorum	18,1	21,4	6,4	26,4	
Baharat kullanım nedenleriniz nelerdir?	Lezzet	52,1	67,9	36,4	52,1	$\chi^2 = 36,560$ $P = ,000$ $df = 6$
	Görsellik	22,9	11,4	29,3	27,9	
	Sağlık	17,4	16,4	20,7	15,0	
Baharat kullanım alışkanlığı kazanımına etkili faktör nedir?	Alışkanlık	7,6	4,3	13,6	5,0	$\chi^2 = 4,183$ $P = ,382$ $df = 4$
	Damak Zevki	54,5	60,0	53,6	50,0	
	Aile	35,0	31,4	33,6	40,0	
Baharatları birbirinden ayırt ederken “en çok” neye dikkat ediyorsunuz?	Medya	10,5	8,6	12,9	10,0	$\chi^2 = 9,798$ $P = ,133$ $df = 6$
	Koku	29,5	33,6	32,9	22,1	
	Tat	38,1	40,0	33,6	40,7	
	Renk	28,3	22,9	27,9	34,3	
Yemeklerde “baharat seçiminde” aile fertlerinizin etkisi var mı?	Etiket	4,0	3,6	5,7	2,9	$\chi^2 = 4,757$ $P = ,093$ $df = 2$
	Evet	44,8	45,7	37,9	50,7	
Yemeklerde “baharat kullanım miktarında” aile fertlerinizin etkisi var mı?	Hayır	55,2	54,3	62,1	49,3	$\chi^2 = ,936$ $P = ,608$ $df = 2$
	Evet	46,2	42,9	47,1	48,6	
Yemeklerde “baharat	Evet	34,5	36,4	45,7	21,4	$\chi^2 = 18,601$

kullanım miktarında” reçetelerin etkisi var mı?	Hayır	65,5	63,6	54,3	78,6	P = ,000 df = 2
	1 Ay	12,1	12,9	8,6	15,0	
	3 Ay	21,0	17,1	28,6	17,1	
Satın aldığınız baharatları ne kadar süreyle kullanırsınız?	6 Ay	20,5	12,9	30,0	18,6	$\chi^2 = 60,578$
	Son Tüketim Tarihi Kadar	26,4	19,3	24,3	35,7	P = ,000 df = 8
	Bitinceye Kadar Kullanırım	20,0	37,9	8,6	13,6	

Tablo 7’deki kadınların yaşadıkları şehir ile baharat kullanımı ile ilgili ki-kare sonuçları incelendiğinde baharat kullanımına ilişkin bütün ifadelerle verdikleri cevaplar ile bireylerin yaşadıkları şehir arasında anlamlı bir ilişki olduğu belirlenmiştir ( $p < 0,05$ ). Diğer bir ifade ile kadınların baharat kullanımına ilişkin bu ifadelerle verdikleri cevapların kadınların yaşadıkları şehre göre farklılık gösterdiği tespit edilmiştir. Çalışmada yaşanan şehir ve geleneksel alışkanlıkların etkin olduğu saptanmıştır.

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Artvin, Gaziantep ve İstanbul illerinde yaşayan kadınların baharat kullanım alışkanlıklarını tespit etmek amacıyla yapılan bu çalışmada kekik baharatının en yaygın kullanıldığı yemekler sırasıyla beyaz et yemekleri, deniz mahsulleri yemekleri olduğu saptanmıştır. Çorbalarda, salatalarda, kırmızı et yemeklerinde kullanılmayan tarçının beyaz et yemeklerinde ve tatlılarda kullanıldığı tespit edilmiştir. Çorbalarda kırmızı pul biber %52,4’ünün kullandığı belirlenmiştir. Salatalarda nane %32,9, kırmızı et yemeklerinde kekik %26 ve biberiye %26,7 ile en çok tercih edilen baharatlar arasında olduğu tespit edilmiştir. Dolayısıyla kullanılan baharatlar yemeğin türüne göre değişiklik göstermektedir. Ayrıca araştırma grubunun çorba, sebze yemekleri ve et yemeklerinde baharat kullanım eğiliminin yoğun olduğu sonucuna varılmıştır. Bu durum baharat kullanımında sağlığın da tat, koku, damak zevki gibi diğer hususlar kadar etkili olduğu düşünülmektedir. Araştırma sonuçları incelendiğinde, kadınların baharatın yemek pişerken kullanım zamanına dikkat ettikleri; aktardaki baharatları daha iyi buldukları sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca, kadınların her yemekte tuz kullanmakta olduğu, baharat satın alırken markaya dikkat ettikleri ve baharatsız yemek yemeye karşı isteksiz oldukları tespit edilmiştir. Bunu yanı sıra, kadınların fazla baharat kullanımını yüksek oranda sakıncalı bulunması, sağlık açısından bir farkındalığa sahip olduklarını da ortaya koymuştur. Ayrıca kadınların yaşları, eğitim durumları ve yaşadıkları şehir açısından baharat kullanım durumlarında anlamlı farklılıklar bulunmaktadır.

Sonuç olarak baharatlar yemeklerin lezzetini artırma konusunda Türk mutfağında kullanılmaktadır. Türk mutfağında yapılan yemeklerde ayrı bir yeri ve önemi olan baharatları kadınlar yemeklerini pişirirken çeşitli baharatları tercih etmektedir. Bunun en önemli nedenleri ise baharatların yemeklere ayrı bir lezzet katması ve sağlık açısından faydalı olmasıdır. Ayrıca her yemek türüne uygun baharatların tercih edilmesi ise yemeğin özelliği, yemeğin tüketim zamanı, yemeğin pişirilme şekli gibi durumlara bağlı olarak değişmektedir. Kadınların baharat kullanımı üzerine yoğunlaşan bu çalışmanın,

farklı örneklem gruplar ile yapılacak olan diğer çalışmalar ile karşılaştırıldığında önemli bulgular ortaya koyacağı ve alan yazına kaynak teşkil edeceği düşünülmektedir. Ayrıca baharat kullanım alışkanlığı ile ilgili bölgesel farklılık ve benzerliklerin ortaya konulması açısından karşılaştırmalı çalışmaların arttırılması önerilmektedir.

### KAYNAKÇA

- Albayrak, A., Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma, *Journal of Yasar University* 2013, 30(8), 5049-5063.
- Akgül, A. 1993. Baharat; Bilimi & Teknolojisi. Gıda Tek. Derneği. Yayınları No. 15, Ankara.
- Büyüköztürk, Ş. (2009). Veri Analizi El Kitabı, Pegem Akademi Yayıncılık, Ankara.
- Cerit, L.S. (2008). Bazı Baharat Uçucu Yağlarının Antimikrobiyal Özellikleri, Yüksek Lisans Tezi.
- Dara, R. (2010). Sofralara Geldi Bahar Baharatlar – Kokulu Otlar Yerel ve Evrensel Tatlar. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Demircioğlu vd, (2007). Kadınların baharat kullanım alışkanlıkları üzerine bir araştırma. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 6(3), 161-168.
- Demirçivi ve Altaş, A. (2016). Üniversite Öğrencilerinin Baharatlara İlişkin Bilgileri ve Tüketim Tercihleri: *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 88, 112.
- Dünya Gıda, (2018). <http://www.dunyagida.com.tr/Haber/Baharat-Tatlandirma-Sanati-Ondan-Sorulur/4881> (Erişim Tarihi, 10.05.2018).
- Farrell, K. T. (1999). *Spices, condiments, and seasonings* (2nd ed.). Gaithersburg, MD: Aspen.
- Karasar, N. (2006). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri* (16. Baskı), Nobel Yayın Dağıtım, Ankara.
- Kılıçhan ve Çalhan, H. (2015). Mutfakların Sihri Baharat: Kayseri İlinde Baharat Tüketim Alışkanlıkları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3/2 (2015) 40-47.
- Resmi Gazete, Türk Gıda Kodeksi, Tebliğ No:2013/12.
- Samancı, Ö., İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü A. Değişimin Merkezinde Seçkin Osmanlı Mutfağı, Ankara, s. 209, 2008.
- Sayılı, M., Şekeroğlu, N., Akça, H., & Yaramancı, H. (2006) Ordu İli Kentsel Alanda Tüketicilerin Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. *Teknolojik Araştırmalar Dergisi*, (2) 1-7.
- Şahin, E., Bitkisel Kaynaklı Antimikrobiyallerin Gıda Kaynaklı Bazı Patojen Mikroorganizmalar Üzerinde Etkileri, Yüksek Lisans Tezi, İ.T.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, S. 4-5, 2006.
- Tortumluoğlu, G. ve Pasinlioğlu, T., Klimakterik Yakınması Olan Kadınların Alternatif Tedavi Yöntemlerini Uygulama Durumları, *Atatürk Üniversitesi Hemşirelik Yüksekokulu Dergisi*, Cilt:6, Sayı: 3, 2003
- Türk Dil Kurumu, (2018). [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&kelime=baharat](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&kelime=baharat) (Erişim Tarihi, 10.05.2018).
- Yaldız, G., & Kılınç, E. (2010). Rize İli Kentsel Alanda Tüketicilerin Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 5(2), 28-34.