



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Ekonomik Kriz Dönemlerinde Kuşaklara Göre Kadınların Beslenme Davranışları

Doç. Dr. Serdar EREN, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Kütahya, e-posta: serdar.eren@dpu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9733-2308>

Selahatdin GÖRGÜLÜ, Yüksek Lisans Öğrencisi, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Kütahya, e-posta: selahatdin.gorgulu@ogr.dpu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8595-8100>

Öz

Bireyler ekonomik kriz dönemlerinde yaşamlarında değişikliklerle karşılaşmaktadır. Bu değişikliklere halkın ne şekilde bir tepki verdiğini araştırılması gelecekte alınacak önlemleri ve yapılacak çalışmalara ışık tutmaktadır. Bu durum ekonomik kriz dönemlerinde halkın beslenme davranışlarında oluşan değişiklikleri önemli hale getirmektedir. Çalışmanın amacı ekonomik kriz dönemlerinde beslenme ve halkın mutfak alışkanlıklarını kuşaklar arası farkları gözetererek ortaya çıkartmaktır. Bu amacı gerçekleştirmek için Manisa İlinin Kula İlçesindeki 16 kadın ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın amacı doğrultusunda fenomenoloji (olgu bilimi) deseninde içerik analizi kullanılmıştır. Çalışmada ekonomik kriz dönemlerinde bireylerin beslenmeleri üzerinde değişiklik yaptığı ikame ürünleri tercih ettiği ve toplu alışveriş yaparak maliyetleri düşürmeye çalıştığı sonuçlarına ulaşılmıştır. Ortaya çıkan bulgular alan yazında daha önce yapılan çalışmalar ile tartışılarak sektörel ve akademik öneriler geliştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Ekonomik Kriz, Beslenme Davranışları, Kadınlar.

Makale Gönderme Tarihi: 02.03.2024

Makale Kabul Tarihi: 06.06.2024

Önerilen Atıf:

Eren, S. ve Görgülü, S. (2024). Ekonomik Kriz Dönemlerinde Kuşaklara Göre Kadınların Beslenme Davranışları, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 7(6): 435-454.



Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences

2024, 7(6): 435-454. DOI: [10.26677/TR1010.2024.1402](https://doi.org/10.26677/TR1010.2024.1402)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



RESEARCH PAPER

Nutritional Behavior of Women According to Generations During Economic Crisis Periods

Associate Prof. Dr. Serdar EREN, Kütahya Dumlupınar University, Tavşanlı Faculty of Applied Sciences, Kütahya, e-mail: serdar.eren@dpu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9733-2308>

Selahatdin GÖRGÜLÜ, MSc. Student, Kütahya Dumlupınar University, Institute of Graduate Programs, Kütahya, e-mail: selahatdin.gorgulu@ogr.dpu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8595-8100>

Abstract

Individuals face changes in their lives during periods of economic crisis. Investigating how the public reacted to these changes sheds light on the measures to be taken and the work to be done in the future. This situation makes changes in people's nutritional behaviour necessary during periods of economic crisis. The study aims to reveal the nutrition and culinary habits of the people during periods of economic crisis, taking into account intergenerational differences. To achieve this aim, interviews were held with 16 women in the Kula District of Manisa Province. In line with the purpose of the research, content analysis was used in the phenomenology pattern. The study concluded that during periods of economic crisis, individuals change their diet, prefer substitute products, and try to reduce costs by bulk shopping. The findings were discussed with previous studies in the literature, and sectoral and academic recommendations were developed.

Keywords: Economic Crisis, Nutritional Behaviour, Women.

Received: 02.03.2024

Accepted: 06.06.2024

Suggested Citation:

Eren, S. and Görgülü, S. (2024). Nutritional Behavior of Women According to Generations During Economic Crisis Periods, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 7(6): 435-454.

GİRİŞ

Türkiye’de belirli dönemlerde yaşanan ekonomik krizler halkın yaşam stiline yönelik birtakım olumsuzlukları beraberinde getirmektedir. Bu olumsuzluklar başta ulaşım olmak üzere, sağlık, ilaç, barınma ve yiyecek gibi ihtiyaçların karşılanmasında sıkıntılar doğurmaktadır. Ülkemizde söz konusu mal ve hizmetlerin ithal edilmesi ve ithal malların fiyatlarının ekonomik kriz dönemlerinde artması gibi faktörlerin etkisiyle söz konusu dönemlerde halkın hayat stilinde büyük değişiklikler olduğu ifade edilmiştir (Demir, Çoşkun ve Duman, 2022).

Bir ülkede ya da bölgede ekonominin durumuna göre halkın yaşayışını, adet ve geleneklerini, istek ve ihtiyaçlarını tedarik etmede karşılaştığı sorunları inceleyen politik gastronomi, halkların kriz dönemlerinde mutfak ve beslenme yapılarını nasıl kurguladıkları konusu ile de yakından ilişkilidir. Krizlerin doğal felaketlerden başlayarak, insani ve ekonomik olanlarına kadar birçok farklı alanda ortaya çıkması, halkın söz konusu krizlere karşı tutum ve davranışlarını incelemeyi önemli hale getirmektedir.

Alan yazında incelendiğinde ekonomik kriz dönemlerinde yaşanan işsizlik, fiyat artışları, enflasyona bağlı olumsuzluklar ile bu durumlara bağlı olarak yükselen yakıt, barınma, yiyecek ve içecek ile ilaç ve sağlık harcamaları üzerindeki araştırmalar konuyu genel bir biçimde açıklamaktadırlar. Ekonomik krizin beslenme ve mutfak tercihleri ile ilişkilerinin araştırıldığı çalışmalarda ise yerel halkın satın alma davranışları, yerel ürün tüketimleri, yemek pişirme tercihlerindeki değişimler (Çiftçi ve Şeker, 2021) ve gıda fiyatlarındaki artışların yaşam kalitesine etkisi gibi konuların sıklıkla ele alındığını görülmektedir. Kuşaklar arası farklılıkların ele alındığı çalışmalarda ise farklı yaş gruplarının beslenme tercihleri (Kılış ve Şanlıer, 2007), ve gastronomi ürünlerine yönelik satın alma davranışları (Dölekoğlu ve Çelik, 2018), ön plana çıkmaktadır.

Ekonomik krizlerin belirli dönemlerde tekrar etmesi ilkesinden hareketle yaşanan krizlerin yerel halkın gastronomi tercihlerine etkisi ile ilgili pek fazla çalışma olmadığı göze çarpmaktadır. Bununla birlikte bu araştırmanın farklı kuşakların yaşadıkları ekonomik krizleri karşılaştırmak suretiyle çıkarımlar yapma hedefi çalışmayı önemli hale getiren bir diğer unsur olarak gösterilebilir.

Bu çalışmanın amacı ekonomik kriz dönemlerinde halkın beslenme ve mutfak alışkanlıklarını kuşaklar arası farklılıkları gözetmek suretiyle ortaya çıkarmaktadır. Çalışma bu alanda araştırma yapmak isteyen akademisyenlere ve ekonomik krizde pazarlama ve satış konusunda kendilerini geliştirmek isteyen sektör profesyonellerine faydalı olacağı düşüncesiyle hazırlanmıştır.

EKONOMİK KRİZ ve GASTRONOMİYE YÖNELİK ETKİLERİ

Küreselleşmenin etkisiyle birbirlerinden her yönde etkilenen devletler ekonomik sistem içerisinde yer alan finansal istikrarsızlıklardan dolayı buhranlar yaşamaktadırlar. Genellikle finansal gücü yüksek olan devletlerdeki krizler ise gelişmekte olan ülkelerde daha zorlu şartların oluşmasına sebebiyet vermektedir. Söz konusu krizler ülkelerin finansal sistemlerini yanlış yönetmelerinden ortaya çıkabileceği gibi küresel ölçekte ortaya çıkan ve tüm dünya devletlerini etkileyen felaketlerin bir sonucu olarak da oluşabilmektedir.

Uluslararası finansal düzenin yarattığı ekonomik krizler düzenin bir parçası olan tüm devletlerin ekonomilerini etkilemektedir. Söz konusu ekonomik krizler kapitalist sistem düzeninde bazen tehdit edici sonuçlara yol almakta ve bu tehditin boyutları devletler arası kurulan uluslararası iş birlikleri neticesinde oluşan ekonomik kriz baskısı altında devam edebilmektedir (Aydemir, 2005). Ekonomik kriz doğası gereği beklenmedik ve tahmini zor olan durumlarda ortaya

çıkacağından dolayı (Roux ve Dufort, 2007), kolayca yayılarak bireylerin yaşamlarında olumsuz etkiler yaratması da hızlı bir biçimde gerçekleşmektedir (Pusti, 2013).

Son dönemde ortaya çıkan ve günümüzde etkiler devam eden ekonomik kriz 2020 yılında ortaya çıkan Covid 19 pandemisinin tüm dünyada sağlık sorunlarıyla birlikte üretim dengelerinin değişmesi ile ortaya çıkmıştır. Pandemi evlerine kapanan birçok insan çalışma yaşamından uzak kalmış, birçok işletme kapanmış ve bu etkiler ekonomide derin çatlakların oluşmasına zemin hazırlamıştır (Yang, Liu ve Chen, 2020; Dube, Nhamo ve Chikodzi, 2021). Pandemi krizinin azalmasıyla daha sık görülen ekonomik hassasiyetler ülkelerin kendi vatandaşlarının istek ve ihtiyaçlarını gidermek üzere yeni para basmasına yol açarken, enflasyon oranlarının da yükselmesi sonucunu tetiklemiştir. Bununla birlikte yaşanan krizlerin etkisiyle devletler ve halklar nezdinde kendini koruma ihtiyacına yönelik stratejiler geliştirmesini tetiklemektedir. Örneğin; Covid-19 pandemisi sürecinde yerel halkın özellikle gıda ürünlerini stoklamaya yönelik davranışları, devlet yönetimlerinin özellikle ihraç ettikleri tarımsal ürünlere kotalara sınırlamalar getirmesi ve gıdalarda oluşan arz güvelliğine ilişkin endişeler gelecekte olan krizlerde alınacak önlemlerin yönünün beslenme ve gıda ekseninde değişebileceği konusunda ipuçları vermektedir (Lippert, Furnari ve Kriebel, 2021). Ülkemizde de Covid- 19 pandemisi neticesinde yaşanan ekonomik kriz sonraki yıllarda derinleşmiş yükselen enflasyon halkın alım gücünün azalmasına yol açmıştır. Tüm dünya ülkelerinde olduğu gibi Türkiye’de içinde bulunduğu ekonomik krizden kurtulmak için çeşitli ekonomik programlar uygulamaktadır.

Ekonomik krizlerde yerel halkın tüketim davranışlarındaki dalgalanmalar önemli bir olumsuzluk yaratmakta ve özellikle bireylerin içinde buldukları durumun vahametine kapılarak tüm mal ve malzemeleri stoklama ihtiyacı buldukları ülkede enflasyonun hızla yükselmesine neden olmaktadır (Yıldız ve Durgun, 2010). Yüksek enflasyon dönemlerinde gastronomi ürünlerinin fiyatlarında yaşanan dalgalanmalar halkın yaşam stilinde oynaklıklar meydana getirmekte ve halkın beslenme kalitesini olumsuz yönde etkilemektedir (Waters, Saadah ve Pradhan, 2003). Ekonomik krizler ortaya çıktıkları ülkelerde halkların ulaşım, sağlık ve ilaç, yiyecek ve içecek ile barınma gibi sektörler başta olmak üzere birçok alanda mal ve hizmetlere ulaşmalarında sıkıntılar yaratmaktadır. Bununla birlikte halkın ucuz olan ürünlere yönelme çabası bu tip sıkıntılı dönemlerde sıklıkla artmaktadır. Süpermarketlerin ikame markalara göre kısmen ucuz olan kendi markalarına yönelme eğilimi, bir takım taze ürünleri kendi imkanlarıyla bahçelerde yetiştirme eğilimi, doğadan toplamak ya da avcılığa yönelme tutumları ile yerel pazarlardan toplu miktarlarda alışveriş ederek paylaşmaya yönelik davranışlar halkların kriz dönemlerinde uyguladığı stratejilerden en bilinenleri olarak ifade edilmektedir (Summerfield, 1994; Den Hartog vd., 1996; Gracia-Arnaiz, 2022).

Ekonomik krizin gastronomik tüketime yönelik alışkanlıkları değiştirdiği fikrini savunan araştırmalarda başta yüksek protein içeren gıdalardan et, balık ve tavuk olmak üzere, sebze ve meyvelerin bu dönemde daha az tüketilmesiyle birlikte (Nishanthi, 2022) beslenme bozuklukları, stres, alkol ve sigara tüketimi gibi kötü sonuçlara yol açtığı (Ahmad ve Franz 2008; Foscolou vd., 2017) ifade edilmiştir. Bununla birlikte Akdeniz diyetinin yoğun olduğu ülkelerde kalori alımında artış (Marty ve diğerleri, 2021), yüksek miktarlarda abur cubur tüketimi (Dondi vd., 2020) Akdeniz diyetinin taze ürünleri yerine un ve şeker yoğun yiyeceklerin tercih edilmesi (Bracale ve Vaccaro, 2020) gibi olumsuz sonuçlar yarattığı ortaya çıkarılmıştır. Bu olumsuzluklara karşın, tüketim alışkanlıklarının değişmesi bazı gelişmekte olan ülkelerde fiziksel aktiviteyi arttırması ve obeziteyi azaltması gibi yararlı yönleri olduğu da ifade edilmektedir (Gerdtham ve Ruhm 2006; Ariizumi ve Schirle, 2012).

Ekonomik kriz dönemlerinde evde yemek yapmanın tasarruf sağlamak konusunda oldukça etkili olduğu bilinmektedir. Bu dönemlerde evde yemek yapma alışkanlıklarında bazı değişimlerin yaşandığına işaret edilen çalışmalarda ise daha az satın alma, daha ucuz markalar arama, daha

basit yemekler hazırlama, yiyecek yetiştirme ve yiyecek artıklarını geri dönüştürme (Gracia-Arnaiz, 2022) davranışlarının arttığı bildirilmiştir. Ayrıca kadın çalışanların artması ve kent ortamında tarımsal ürün yetiştirme koşullarının olmaması tüketicilerin evde atıştırmalık ya da hazır gıdaları tercih etmelerine neden olmaktadır (Güler ve Özçelik, 2002; Güven ve Aysel, 2016). Kent yaşamında mutfaklarda ev yemeğinin tercih edilmemesi alışveriş sıklığının arttığı şeklinde yorumlanabilir (Uğur vd., 2006). Kırsal alanlarda alışveriş sıklığının daha az olması ise kişisel olarak ürettikleri tarımsal ürünleri hazırlık ve saklama yöntemleriyle işlemeleri ile kriz dönemlerinde kendilerine avantaj yaratmalarından kaynaklanmaktadır (Başaran, 2020).

YÖNTEM

Bu çalışmanın amacı ekonomik kriz dönemlerinde halkın beslenme ve mutfak alışkanlıklarının kuşaklar arası oluşan değişiklikleri Manisa ilinin Kula ilçesi örneği ile araştırmaktır. Bu çalışmanın amacına hizmet edecek temel soru 'Ekonomik kriz dönemlerinde çocukların beslenme üzerindeki etkilerinin değişim düzeyleri nelerdir?' şeklinde ifade edilmiştir. Nitel araştırmalarda kullanılan veri toplama şekilleri ve süreçlerinin, örneklem grubunun, araştırmacının görevinin, araştırma tekniğinin belirsizlikten uzak net bir şekilde ifade edilmesi gerekmektedir. Bu gerekliliğin ifade ettiği durumlar yöntem kısmında ayrıntılı olarak açıklanmıştır.

Araştırmanın Tasarımı

Bu çalışmada Fenomenoloji (olgu bilimi) deseninde içerik analizi kullanılarak yapılmıştır. Nitel bir yaklaşım olan fenomenoloji duyuşal veriler kapsamında kişilerin deneyimleri doğrultusunda ortaya çıkan bilgileri araştırmalara yansıtmasıdır (Gencer, 2020). Nitel araştırmalar kişilerin yaşantılarında oluşan deneyimleri anlam kazandırmayı amaçlamaktadır (Pathak vd., 2013). Fenomenoloji insanların deneyimleri sonucu ortaya çıkan öznel fikirler olduğu söylenmektedir (Van Manen, 2017). Fenomenoloji yaklaşımında öznel tecrübelerin birey üstünde algılarına ve olgulara yükledikleri anlamları incelemektedir (Göçer, 2014). Ekonomik kriz dönemlerinde anne ve büyükannelerin evlerinde yaptıkları yemekteki değişiklikleri belirleyebilmek amacıyla yapılan bu çalışmada, katılımcıların kendilerini daha iyi ifade edebilmeleri ile daha ayrıntılı bilgi alınmasını kolaylaştırmak için olgu bilim deseni tercih edilmiştir (Patton, 2005; Jackson vd., 2007). Araştırmada kartopu örneklem yöntemi tercih edilmiş, veriler derinlemesine görüşme tekniği kullanılarak toplanmıştır. Elde edilen veriler bilgisayar ortamına aktarılarak Maxqda2020 analiz programında içerik analizi yöntemiyle analiz edilmiştir.

Örneklem Grubu

Bu çalışmanın örneklem grubunu Manisa ilinin Kula ilçesinde ikamet eden anne ve büyükanneler oluşturmuştur. Bölgenin Anadolu içerisinde saygın bir sanayi kimliği olması, Ege ve İç Anadolu bölgeleri arasında bir köprü görevi görmesi, yerel ürünlerden ürettikleri yemeklere sahip olması gibi faktörler Kula ilçesinde bir çalışma yapılmasının gerekliliğini ortaya koymaktadır. Çalışmanın amacına ulaşabilmek için kartopu örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Kartopu örnekleme çalışmaya katılan ilk katılımcı aracılığı ile diğer katılımcıları çalışmaya yönlendirerek amaca ulaşılmasını sağlamaktadır (Parker vd., 2019). Kartopu örnekleme yönteminde ilk katılımcının amaçlı örnekleme sayesinde ulaşıldıktan sonra diğer katılımcılara yönlendirilmesiyle katılımcı sayısının artırıldığı bir yöntemdir (Creswell, 2013). Bu yöntem katılımcıları bir konu hakkındaki görüşlerini açık olarak ifade etmekte zorlanma durumunda, diğer toplumdaki

ötekileştirilme durumlarında kullanılmaktadır (Naderifar vd., 2017; Handcok ve Gile, 2011). Örneklem grubuna dahil olan kişiler genellikle ekonomik kriz sorularını ilgilendiren araştırmalara siyasi nedenlerden dolayı katılmak istemedikleri için kartopu örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Kartopu örnekleme yöntemi kullanılmasından dolayı görüşülen bireylerden, katılımcı önerileri alınmış olup 16 kişiyle görüşülmüştür.

Araştırmacıların Çalışma Üzerindeki Yetkinliği

Çalışmanın birinci yazarı Gastronomi Mutfak Sanatları alanında akademik çalışmalar yapan aynı zamanda ulusal ve uluslararası yayınları bulunan bir akademisyen olup yurtiçi ve yurtdışında üst düzey otel ve restoranlarda sektör tecrübesi bulunan gastronomik seyahatler ve tadımlar düzenleyen bir araştırmacıdır. Çalışmanın ikinci yazarı açıcılık lisesi mezunu olup Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans eğitimini tamamlamış üst düzey otellerde ve catering firmalarında sektör tecrübesine sahip olup yüksek lisans eğitimine devam eden, eğitim dönemi sürecinde bireysel beslenme ve uluslararası mutfaklar alanında çalışmalar gerçekleştirmiş bir araştırmacıdır. Araştırmacıların yetkinlikleri göz önüne alındığında bu araştırmayı gerçekleştirmelerinde yeterli bilgi ve donanımına sahip oldukları görülmektedir.

Veri Toplama Araçları

Bu çalışmada genellikle fenomenoloji desenlerinde sıklıkla kullanılan görüşme tekniği kullanılmıştır (McGehee, 2012). Görüşme tekniği kendi içerisinde de alt kategorilere ayrılmak üzere odak grup görüşmeleri ve bireysel derinlemesine görüşme olarak ayrılmaktadır (Abdhabi ve Anozie, 2017). Bu tekniklerden biri olan derinlemesine görüşme tekniği çalışmanın verilerin toplama aracı olarak seçilmiştir. Karahan ve arkadaşlarına (2022) göre derinlemesine görüşme tekniği yüz yüze, telefonla ve çevrimiçi olarak alt başlıklara ayrılmaktadır.

Bu görüşme tekniğinin, araştırmacılarla yüz yüze görüşülerek araştırılan konunun tüm yönlerini kapsadığı için daha net ifade edilecek soruların sorulması açısından faydalı olduğu söylenebilir. Bununla birlikte katılımcının yanıtlarının kaydedilmesine ve detaylı cevapların alınmasına imkân sağlayan bir veri toplama tekniği olması açısından araştırmada yer verilmesi uygun görülmüştür (Minichielle, 2008; Boyce ve Neale, 2006). Bu araştırmada derinlemesine analiz yönteminin kullanılmasının temel amacı; kadınların kriz dönemindeki alım güçlerinin, kriz öncesi dönemdeki mutfak alışverişlerinden farklılıkları üzerindeki etkisinin, düşünce ve deneyimleriyle beslenme alışkanlıklarının etki düzeylerini kapsamlı bir şekilde irdelenmesidir (Kümbetoğlu, 2005).

Verilerin Analizi

Araştırmada yer alan katılımcıların ekonomik kriz dönemlerindeki beslenme eğilimlerine, pişirdikleri yemeklerdeki değişimleri irdelemek için fenomenolojik yaklaşım kullanılarak elde edilen verilere, tematik içerik analizi uygulanmıştır. Fenomenolojik yaklaşım kullanılarak elde edilen veriler Maxqda 2020 analiz programına aktarılarak tematik içerik analizi uygulanmıştır. Creswell, (2023) göre Maxqda nitel çalışmaları sistematik şekilde analiz ederek yorumlayan, tema ve kategoriler oluşturabilen kod sistemi oluşturabilen bir araçtır.

Nitel araştırmalarda içerik analizleri çeşitli alt başlıklara ayrılmaktadır. Bu alt başlıklar betimsel, tematik, kategorik, söylem ve bilgisayar destekli içerik analizleridir (Kuckartz, 2013; Neuendorf, 2018; Hardy vd., 2004). Tematik içerik analizi kodların belirlenmesi, belirlenen kodları gruplara

ayırarak ortaya temaların çıkarılması, temaların birleşimiyle kategori haline getirilmesi sonucunda bir yargıya ulaşılmasını sağlamaktadır (Kim ve So, 2022; Anderson, 2007).

Bu çalışmada güvenilirlik kriterlerinden derinlik ve genişlik kavramlarına bir arada yer verilmiştir. Genişlik bir olgu bilim araştırmasında çalışmaya katılanlardan elde edilen veri çeşitliliğini, derinlik ise kapsadığı veri seti arasındaki özgün değişiklikleri ve aynı olan kavramları betimlemektedir (Staller ve Chen, 2022). Olgu bilim araştırmalarında genelden özele anlayış içselleştirilmesinden dolayı ve doygunluğun kalite ölçütü olarak ifade edilemeyeceğinden veri derinliği ve genişliği araştırmada esas alınmıştır (O'Reilly ve Parker, 2012). Bütün veriler analiz edildiğinde desteklenmenin doğru yapılması sebebiyle araştırma konusunu kapsamayan ve çelişkili bulgular çıkarılmıştır (Coleman, 2022).

Czenerk-Marszalek ve McCabe'ye (2022) göre nitel çalışmalar, araştırmacılar tarafından da desteklediği araştırma konularını derinlemesine irdeleyerek açıklık getirdiği görülmektedir. Bu desteklemelere rağmen çalışma süreçlerinin ele alış biçiminin yeterli açıklığa sahip olmaması, sonuçların güvenilirliğe sahip olmaması bakımından eleştirilere maruz kalmaktadır. Bu nedenle güvenilirlik kriteri olarak çalışmanın değerini ve kalitesini ele almak, bulguların öneminin anlaşılması için veriler alanlarında uzman olan iki sektör temsilcisi ile iki akademisyenin fikirleri ile durağanlaştırılmıştır. Kodlamanın üç kişi tarafından yapıldığı araştırmada elde edilen sonuçlar karşılaştırılmış anlam bakımından uyumun sağlandığı durumda güvenilirlik ortaya çıkmıştır. Çalışmaya katılan kişilerin görüşleriyle elde edilen bulgular birbirini destekler niteliktedir.

BULGULAR ve TARTIŞMA

Araştırma içeriğine onay vererek katılanlar 37-52 ve 51-70 yaş aralığında olan 16 kadınlardan oluşmaktadır. Katılımcılar kartopu tekniği ile Manisa İlinin Kula İlçesinde ikamet etmekte olan bireylerden seçilmiştir. Çalışmanın bu kısmında yer alan bulgular 2 bölümde açıklanmaktadır. Bu bulgular demografik bulgular ve katılımcı bulguları olarak isimlendirilmiştir.

Demografik Bulgular

Demografik bulguların çalışmanın sonuçlarının etkinliği açısından anlaşılır olması gerekmektedir. Bu çalışmada anlaşılabilirliğin elde edilmesi için demografik bulgular tablolar yardımıyla gösterilmiştir. Tablolar da anne ve büyükanne olmak üzere ayrılan iki farklı kuşaktan elde edilen demografik veriler bulunmaktadır.

Araştırmanın demografik bulgularında annelerin (A) yaş grubu dağılımı 30'lu yaşlarda 2 kişi (%25) 40lı yaşlarda 5 kişi (%62,5) 50li yaşlarda 1 kişi (%12,5) olarak gerçekleşmiştir. Çocuk sayısı bakımından incelendiğinde 1 adet çocuğu olan 2 kişi (%25) 2 adet çocuğu olan 4 kişi (%50), 3 adet çocuğu olan 2 kişi (%25) olarak ortaya çıkmıştır. Annelerin memleketleri 1 adet Uşak (%12,5), 7 adet Kula (%87,5), ikametleri 8 adet Kula (%100) olarak görülmüştür. Büyükannelelerin (B) yaş grubu 50li yaşlarda 3 kişi (%37,5), 60lı yaşlarda 4 kişi (%50) ve 70 yaşında 1 kişi (%12,5) olarak gerçekleşmiştir. Çocuk sayısı bakımından incelendiğinde 1 adet çocuğu olan 1 kişi (%12,5), 2 adet çocuğu olan 2 kişi (%25), 3 adet çocuğu olan 5 kişi (%37,5) olarak ortaya çıkmıştır. 1 adet Uşak (%12,5), 1 adet Selendi (%12,5) 6 adet Kula (%50) olarak memleketleri görülmektedir. İkametleri hepsinin Kula (%100) olarak ortaya çıkmaktadır.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Bulguları

Katılımcı	Yaş	Memleket	İkamet	Çocuk sayısı
A1	38	Kula	Kula	1
A2	37	Uşak	Kula	1
A3	49	Kula	Kula	2
A4	43	Kula	Kula	3
A5	43	Kula	Kula	2
A6	42	Kula	Kula	3
A7	47	Kula	Kula	2
A8	52	Kula	Kula	2
B1	68	Uşak	Kula	3
B2	60	Kula	Kula	2
B3	51	Selendi	Kula	3
B4	55	Kula	Kula	2
B5	70	Kula	Kula	3
B6	56	Kula	Kula	1
B7	61	Kula	Kula	3
B8	62	Kula	Kula	3

Katılımcılardan Elde Edilen Bulgular

Çalışmanın birinci teması 'Ekonomik Kriz ve Beslenme' olarak adlandırılmıştır. Bu temanın altında 3 kategori ise 'Krizin Beslenmeye Etkisi', 'İkame Ürün Kullanımı' ve 'Krizin Diğer Etkileri' olarak belirlenmiştir. Çalışmanın birinci teması altında yer alan ilk kategorisi 'Ekonomik Kriz ve Beslenme' olarak adlandırılmıştır. Ekonomik kriz dönemleri birçok unsuru etkilediği gibi krizden payını alan faktörlerden bir tanesinin beslenme olduğu bilinmektedir. Kriz zamanlarında insanlar harcamalarını kısıtlayarak hareket etmektedirler. Yemek yeme eylemi insanlar için hayatta kalmanın önemli aşamalarından biri olarak görülmekte ve büyük değişikliklere neden olmaktadır. Bireylerin ürüne ulaşma konusunda sıkıntı çektikleri bilinmektedir. Katılımcılar bu konu hakkındaki fikirlerini şu şekilde ifade etmişlerdir:

A3: Evet düşünüyorum. Hazırladığım yemekler sürekli değişiyor. O hafta ya da o gün hangi ürünleri alabildiysem onunla yemek yapıyorum. Malzemeye göre yemek yapmaya başladım. Bu durumun düzelmesini istiyoruz.

B1: Evet. Geçmiş dönemlere bakarak bu dönemki kadar kötü bir dönem gördüğümü hatırlamıyorum. Alım gücümüz çok düştü ürüne ulaşmakta çok zorlanıyoruz. Düzelmesini istiyoruz.

B3: Evet düşünüyorum. Örnek vermek gerekirse. Şu an fasulye 100 TL olmuş önceden sadece fasulyeli et yemeği yaparken şimdi biraz fasulye biraz patates koyarak türlüye dönüştürmeye çalışıyoruz. Yemek fazla olsun diye patates havuç ilavesi yapıyorum.

Çalışmada krizin beslenmeye etkisinin olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Bu bulgu literatürdeki diğer çalışmalarla benzerlik göstermektedir. Bireylerin ürünlere ulaşımının kısıtlanması (Ijaz vd., 2021), ürün fiyatlarındaki artış ve ürün arzlarındaki azalma gibi durumların yaşanması (Güneş, 2009), krizden etkilenmemek amacıyla özgün çözüm yollarını bulmaya çalışmalarını tetiklemektedir (Farcas vd., 2020).

Çalışmanın ikinci kategorisi 'İkame Ürün Kullanımı' olarak adlandırılmıştır. Ekonomik kriz dönemlerinde insanlar alışıktığı beslenme eğilimlerini şartlar gereği değiştirmek zorunda kaldığı, bilindiği varsayılabilir. Çalışmanın bu bölümünde katılımcıların geneli beslenme durumlarında değişikliğe gittiklerini söylemektedirler. Bununla birlikte bazı katılımcılar herhangi bir değişikliğe gitmediklerini, eskiden beri kullandıkları yöntemleri devam ettiklerini ifade etmişlerdir. Katılımcılar düşüncelerini şu şekilde dile getirmişlerdir:

A2: Özellikle çocuğumun organik ürünler tedarik etmeye çalıştım. Örnek verecek olursam organik bal, organik unlar, bisküviler içerikleri doğal tutmaya çalıştım. Büyüdükçe Mısır, domates, çilek gibi yine organik ürünleri tercih etmeye çalışıyorum. Ekonomik alım gücüm olmasına rağmen alacağım ürünleri, yemeklerde kullanacağım örneğin et grubunu alırken iki kere düşünmeye itti. Ekonomik kriz sonrası ürünlerimde değişikliğe ihtiyaç duydum.

A7: Ekonomik krizden etkilenmedim. Önceden et grubu ürünlere kolaylıkla ulaşıyordum hala ulaşıyorum. Ben et grubunu kendim dana ve kuzu keserek hallediyorum. Etlerimi kesip kendim muhafaza ederek evde yemeklerimi yapmaya devam ediyorum.

B1: Et grubu ürünleri kullanırdık imkanlarımız yettikçe fakat bu pahalılıkta kurban haricinde eti almakta zorlanıyoruz. Artık sebze ürünlerine sebze yemeklerine yapmaya çalışıyoruz. Eskiden birkaç çeşit yemek yapıyorsak artık tek çeşit yemek yapıyoruz. Ekonomik pahalılıkta değişikliklere gitmek zorunda kaldık.

Çalışmada ekonomik kriz dönemlerinde bireylerin beslenmeleri üzerinde değişiklik yaptığı ikame ürünleri tercih ettiği ve toplu alışveriş yaparak maliyetleri düşürmeye çalıştığı bulgularına ulaşılmıştır. Bu bulguların literatürde yapılan diğer çalışmalarla uyumlu yanları bulunmaktadır. Alan yazında yapılan çalışmalarda beslenme için kullanılan ürün fiyatlarının birden yükselmesi sonucu insanların alım gücünün zorlaştığı ve ikame ürünlere yöneldikleri (Stuckler vd., 2009; Hayta, 2012), fiyatı alım güçlerine göre daha uygun olan ürünleri tercih ederek beslenmelerini değiştirdikleri gibi (Eştürk vd., 2010) bulgulara ulaşılmıştır. Bu değişiklikler insanların harcamalarını daha tutumlu bir şekilde oluşturduğunu, temel ihtiyaçlara yöneldiklerini ve emsallerine göre daha uygun olan ikame ürünleri tercih ettiğini göstermektedir (Önen, 2023). Kriz dönemlerinde yiyecek üzerinde ikame ürünler değişiklik gösterebilmekle birlikte insanlar alışık olduğu ürünlere bakış alışkanlıklarını değiştirmektedir (Dilek vd., 2017).

Çalışmanın üçüncü kategorisi 'Krizin Diğer Etkileri' olarak adlandırılmıştır. Kriz dönemlerinin şiddeti genelde daha yoğun olduğu söylenebilir. Katılımcıların konu hakkında düşüncelerini şu şekilde açıklamışlardır:

A1: Bütçemize uygun ürünleri tedarik etmeye çalışıyoruz. Bunu yaparken de bir hayli zorlanıyoruz. Bu durumun düzelmesini istiyorum.

A3: Evet düşünüyorum. Hazırladığım yemekler sürekli değişiyor. O hafta ya da o gün hangi ürünleri alabildiysem onunla yemek yapıyorum. Malzemeye göre yemek yapmaya başladım. Bu durumun düzelmesini istiyorum.

B7: Evet düşünüyorum. Alım gücünün düzelmesini eskisi gibi olmasını istiyorum. Bolluk içinde ve ucuzken her şey güzeldi. Biz küçük bir yerde yaşarken böyle büyük şehirde yaşayanlar için daha zor her şey o yüzden düzelmesini istiyorum.

B8: Evet düşünüyorum. Eskisi gibi her şeyi alamıyoruz. Bu durumun düzelmesini istiyorum. Bizler belli bir yaşa geldik çocuklarımız ve torunlarımız için hayat daha zor olacak beslenmeleri önemli istediklerini alabilmeleri lazım inşallah bu durumlar düzeldir.

Çalışmada bireylerin alım gücünün düştüğü, bunun düzelmesinin istedikleri sonucuna ulaşılmıştır. Alan yazın çalışmalarında krizden etkilenen bireyler oluşan yeni durumlara uymaya çalıştıkları (Demir, 2008), insanlar hayat standartlarının normal olduğu dönemlerdeki gibi istediği ürünü satın alarak tüketebildikleri (Örgün vd., 2013), bireyleri satın alma özgürlüğü açısından kısıtlandırıldığı (Yürük, 2010) söylenebilmektedir. Özgür bir şekilde satın alma isteklerinin yanı sıra cevaplayıcılardan biri olan büyükanneler gelecek nesiller için kaygılı olduklarını olumlu düzelmenin gelecek nesillere yarar sağlayacağını söylenebilmektedir.

İnsanların hayatlarını idame ettirebilmeleri için şimdi ve gelecek için yeterli satın alma özgürlüğüne (Şahin, 2018) ihtiyaç duyulmaktadır.

Çalışmanın ikinci teması 'Ürünlerin Pişirme Yöntemleri' olarak belirlenmiştir. Bu temanın altında iki kategori 'Fırında' ve 'Haşlayarak' olarak belirlenmiştir.

Çalışmanın 'Ürünleri Pişirme Yöntemleri' temasının içinde yer alan birinci kategorisi 'Fırında' pişirme yöntemi olarak belirlenmiştir. Katılımcılardan elde edilen bulgular sonucunda temalara ayrılacak kadar veri doygunluğuna ulaşamamıştır. Katılımcıların kullandıkları pişirme yöntemlerine dair söyledikleri şu şekildedir:

B1: Fırında yemek yapıyorum

A1: Fırında da yemek yapıyorum.

A8: Fırında pişirme ile yemeklerimi hazırlıyorum.

B2: Haşlayarak yemeklerimi pişiriyorum.

B8: Haşlama yöntemiyle yemeklerimi pişiriyorum.

A2: Fırında pişirmeyi de tercih ediyorum ve yapıyorum.

Pişirme yöntemleri temasındaki veriler incelendiğinde ikinci kategorisi olan haşlayarak pişirme yönteminin daha çok kullanıldığı görülmüştür. İkinci olarak fırında pişirme yönteminin tercih edildiği anlaşılmaktadır. Çalışmanın bu bulgusu alan yazında yapılan araştırmalar ve çalışmalar ile örtüştüğü görülmektedir Alan yazın çalışmalarında haşlayarak pişirme yöntemi ev hanımları tarafından en çok tercih edilen pişirme yöntemlerinden (Çiloğlu, 2021; Derin vd., 2016) biri olarak adlandırılmaktadır. Ekonomik kriz dönemlerinde et ve et ürünlerindeki pahalılık dolayısıyla bu ürünlerin kalitesinin düşürmesi sebebiyle tavada kızartma, mangal ve bunun gibi pahalı teknikler yerine bu ürünlerde lezzeti daha da arttırabilecek haşlama ya da fırınlama gibi tekniklerin kullanıldığını söylemek mümkündür. (Serdaroğlu ve Değirmencioğlu, 2022; Aydın vd., 2011; Derin, Erdem ve Işık, 2016). Bununla birlikte kriz dönemlerinde azalan alım gücü, haşlayarak pişirme yöntemi haşlanan ürünün suyunu dökülmemesi, yararlı besinlerin suyunun içinde olmasından dolayı suyuyla birlikte kullanılması ve tüketilmesi gerektiği (Topçu vd., 2003; Çiftçi ve Şeker, 2021), fırında pişirme yönteminde yiyeceklerin hacimsel ve protein bakımından kayıplarının az olması (Evren, Turhan ve Üstün, 2008) gibi stratejilerle yemek pişirilmesini zorunlu kılmaktadır.

Çalışmanın üçüncü teması 'Tedarik Yöntemleri' olarak belirlenmiştir. Bu tema altında 4 kategori 'Marketten Tedarik', 'Köylü Pazarı ve Manavdan Tedarik', 'Kendi Üretimi' ve 'Üreticiden Tedarik' olarak belirlenmiştir.

Çalışmanın 'Tedarik Yöntemleri' arasında yer alan birinci kategorisi 'Marketten Tedarik' olarak adlandırılmıştır. Bu kategoride araştırma sonucunda insanların tedarik kaynaklarından olan marketlere yönelirken fiyatı uygun olanları tercih ettiği görülmektedir. Katılımcıların bu kategori ile ilgili açıklamaları şu şekildedir:

A1: Uygun olan marketleri de tercih ediyorum.

A7: Fiyatı uygun olan marketleri de takip ediyorum.

B3: Fiyatı uygun olan marketlerden alıyorum.

B7: Fiyatı uygun olan marketlerden tedarik ediyorum.

Zincir marketler birbirleriyle sürekli bir rekabet içerisindedir. Bu rekabetten dolayı ürünlerinde çeşitli indirimlere yönelmektedirler. Katılımcılar marketlerde oluşan bu indirimlerden dolayı

alışverişlerinde marketlere yöneldikleri görülmektedir (Tatlı, 2014; Ceylan vd., 2016). Bu kategoride katılımcıların marketleri tercih etme nedenleri literatürdeki yapılan çalışmaları destekler nitelikte oldukları anlaşılmaktadır. Marketlerin yerel ve yabancı yatırımcı rakipleri ile piyasada üstünlük sağlayabilmeleri için indirimli ürünlerini sürekli güncellemeleri sebebiyle tercih edildiği söylenebilir (Gavcar ve Didin, 2006).

Çalışmanın 'Tedarik Yöntemleri' arasında yer alan ikinci kategorisi 'Köylü Pazarı ve Manavdan Tedarik' olarak adlandırılmıştır. Yiyeceklere ulaşmada ilk akla gelen köylü pazarları ve manavlar tercih edildiği söylenmektedir. Katılımcıların bu kategori hakkında görüşleri şu şekildedir:

A3: *Manav ve köylü pazarından satın alıyorum.*

A4: *Manavdan tedarik ediyorum.*

B4: *Manavlardan satın alıyoruz.*

B7: *Manavdan, köylü pazarından tedarik ediyoruz.*

Katılımcıların besin tedariki aracı olarak tercih ettiği bir diğer yöntemin pazar ve manav olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Yerel ve doğal ürünlerin tedarikinde pazar ve mahalle ya da seyyar manavların yeri oldukça büyüktür. Taze gıdaya ulaşım ve ekonomik şartların yanı sıra pazar ve seyyar satıcı kültürü uzun bir geçmişe dayanmaktadır (Akpulat, 2016). Özellikle kadınlar çocuklarının beslenme düzenleri için belirli günlerde alışveriş yapma rutinlerine sahiplerdir. Buna dayanarak alan yazında çalışmanın bulgusunu destekler nitelikte köylü pazarları ve seyyar esnafın taze gıdaya ulaşmadaki önemini vurgulayan (Yıldız, 2008; Korkmaz, 2021; Kadanalı ve Dağdemir, 2016) çalışmalara rastlamak mümkündür.

Çalışmanın 'Tedarik Yöntemleri' arasında yer alan üçüncü kategorisi 'Kendi Üretimi' olarak adlandırılmıştır. Bireyler geçmişten günümüze çeşitli sebepler ile kendi besin maddelerini üretme eğilimindedirler. Bunun sebebinin arasında doğal ürünlere ulaşma arzusu olduğu söylenebilir. Katılımcılar yiyecek tedariki konusundaki görüşlerini şöyle ifade etmişlerdir:

A4: *Kendimizde üretiyoruz küçük bir bahçemiz var orada yetiştiriyoruz.*

A8: *Kendimiz yetiştiriyoruz.*

B8: *Kendimiz bahçe işleriyle uğraşıyoruz.*

B6: *Bazı sebze ürünlerini kendim yetiştiriyorum.*

Katılımcıların bir kısmı sebze başta olmak üzere besin maddelerini kendileri yetiştirdiğini ifade etmişlerdir. Ekonomik koşullar, ikamet ettikleri bölge ve ailenin sağlıklı beslenmesi gibi faktörler buna sebep olabilmektedir. Çıldam (2022) yaptığı çalışmada çalışmanın bu bulgusunu destekler nitelikte kültürel etkenler ve doğal yaşama arzusunun günümüzde dahi insanları kendi ürünlerini yetiştirmeye yönelttiğini gözlemlemiştir. Aynı zamanda Arslan ve Katipoğlu (2011) çalışmasında ürün yetiştirmenin aile ekonomisine olan katkısının ve alım gücüne olumlu etkisi olduğunu ifade etmişlerdir. Alan yazında yapılan çalışmalar ile bu çalışmanın benzerliğini geçmişte ürünlere ulaşımın zorluğu ve şu anda doğal ürün arayışının artması faktörleriyle açıklamak mümkündür.

Çalışmanın 'Tedarik Yöntemleri' arasında yer alan dördüncü kategorisi 'Üreticiden Tedarik' olarak adlandırılmıştır. İnsanlar sağlıklı ve taze ürünlere ulaşabilmek için aradan aracıları kaldırarak bizzat kendileri üreticilere ulaşarak ürünleri tedarik edebilmektedirler. Katılımcılar bu kategori hakkında görüşlerini şu şekilde ifade etmişlerdir:

A1: *Üreticilerden tedarik ediyorum.*

A2: *Tanıdıklar aracılığıyla üreticiden tedarik ediyorum.*

A5: Üreticiden alıyorum.

Katılımcıların bazıları ürünleri kendileri üretmedikleri için doğal ürünlere ulaşmak amacıyla üreticilerle bağlantı kurmaktadır. Aynı zamanda direk üreticiden tedarik ettiklerinde ürünün daha uygun fiyata alındığı görülmektedir. Gümüş ve arkadaşları (2019) yaptığı çalışmada tüketicilerin benzer sebeplerle kırsal gıdaya yöneldiğini gözlemlemişlerdir. Bireyler yerel ürün üreticileriyle irtibata geçerek doğal ürünlere ulaşmak eğilimindedirler (Duron ve Crawley, 2012). Özellikle çocuk sahibi bireylerin doğal gıdaya ulaşma isteklerinden dolayı çalışmanın bu bulgusunun literatür ile örtüştüğü söylenebilir.

Çalışmanın dördüncü teması 'Tarımsal Ürünler ve Kullanımı' olarak belirlenmiştir. Bu tema altında 3 kategori 'Çocukları için Kullandığı Ürünler', 'Ürünlerin Değerlendirilmesi', 'Tarım Ürünleri' olarak belirlenmiştir.

Çalışmanın 'Tarımsal Ürünler ve Kullanımı' arasında yer alan birinci kategorisi 'Çocuklar için Kullandığı Ürünler' olarak adlandırılmıştır. Katılımcılar çocukları ve torunları için büyümelerinde önemli bir yere sahip olan yeterli beslenme durumlarına ekonomik şartlar çerçevesinde dikkat etmeye çalışmaktadırlar. Katılımcıların bu kategori için görüşleri şu şekildedir:

A1: *Çocuğuma et yemekleri yedirmeye çalışırken bu durum artık sebze yemeklerine döndü.*

A2: *Çocukluk döneminde organik ürünler tedarik etmeye çalıştım. Örnek verecek olursam organik bal, organik unlar, bisküviler içerikleri doğal tutmaya çalıştım. Büyüdükçe Mısır, domates, çilek gibi yine organik ürünleri tercih etmeye çalışıyorum.*

A4: *Et türü yemekleri pişiriyordum. Özellikle Kula kapama, kıymalı kula su böreği ve çeşitli et yemekleri yapıyordum. Alım gücü zorlaşmasıyla beraber yemeklerimi sebze yemeklerine dönüştü.*

B6: *Ben ekonomik krizden büyük oranda etkilenmedim gibi görünüyor. Et grubunu kendimiz hayvan keserek hallediyoruz. Köy tavuğunu da -18'e koyarak muhafaza ediyorum.*

B8: *Et grubu ürünleri kullanırdık imkanlarımız yettikçe fakat bu pahalılıkta kurban haricinde eti almakta zorlanıyoruz. Artık sebze ürünlerine sebze yemeklerine yapmaya çalışıyoruz.*

B7: *Et grubu yemeklerini yapmakta zorlanıyorum alım gücü oldukça zorlandı. Kulaya özgü kıymalı su böreği, kula kapama yemeklerini eskisi gibi yapamıyorum.*

Katılımcıların bir kısmının çocukların ve torunlarının beslenmede kullandığı ürünlere ulaşımının zorlaştığının bir kısmında herhangi bir zorluk yaşamadıklarını söylemişlerdir. Çocuklarının protein ihtiyaçlarını daha çok et grubundan sağlarken bu durum tahıl grubundan sağlamaya yönelme eğilimindedir. Beyazıt Hayta (2012) çalışmasında kırmızı et kullanımının yerini bakliyat ve tahılın aldığına değinmiştir. Buna karşın Kaya (2002) toplumda herkesin ekonomik kriz dönemlerinden eşit şekilde etkilenmediğini savunmuştur. Alan yazın incelendiğinde çalışmaların bir kısmı ekonomik krizin beslenme düzeninde değişime gidildiğini belirtirken aynı zamanda bireylerin bundan farklı şekillerde etkilendiğine değinilmiştir (Samsun, 2017; Brinkman vd., 2010). Bu bağlamda çalışmanın alan yazın ile ortak yanları bulunduğu söylenebilir.

Çalışmanın 'Tarımsal Ürünler ve Kullanımı' arasında yer alan ikinci kategorisi 'Ürünlerin Değerlendirilmesi' olarak adlandırılmıştır. Bireyler kendi beslenme alışkanlıklarına göre ürünlerinin farklı şekillerde değerlendirebilmektedirler. Çalışmanın bu kategorisinde katılımcılar tarımsal ürünlerin değerlendirme şekillerini şu şekilde ifade etmişlerdir:

A4: *Satın aldığım ve yetiştirdiğim ürünlerden turşu hazırlıyorum. Tarhana yapıyorum. Patlıcan, fasulyeyi konserve yemekleri yaparak kışa hazırlıyorum.*

A6: Biberle genellikle tarhana turşu, domates ile sos salça gibi ürünler hazırlıyorum. Buğday ile bulgur ve unuyla ekme hazırlıyorum. Susamı ezme haline getirip kahvaltılarda ve çöreklerde kullanıyorum. Aynı şekilde haşhaşı da böyle kullanıyorum.

A8: Domates den salça ve sos yapıyorum. Bamyayı bahçemden topladıktan sonra kurutuyorum yemeğini yapmak için, buğdayı kendimiz yetiştiriyoruz kaynatıp bulgur haline getiriyorum. Susamı kendimiz yetiştiriyoruz ezmesini yaptırıp çöreklerde ve kahvaltılarda kullanıyorum. Yetiştirdiğimiz kabağı pide yaptırıyorum, çekirdeklerini kurutup çerez niyetine tüketiyoruz. Bu şekilde kullanıyorum.

B4: Meyveleri kurutarak, domatesi salça ve sos haline getirerek, biberden tarhana yaparak kullanıyorum.

B1: Domatesten salça sos şişe yapıyoruz. Biberi tarhana yapımında kullanıyorum. Buğdaydan bulgur ve un yapıyorum ekme yapıyorum. Susamı ezme haline getirip kahvaltılarda ve çöreklerde kullanıyorum.

B3: Hangi ürün ucuz ise ona yöneldik. Domatesten salça ve sos elde ediyoruz. Biberden tarhana çorbası yapıyoruz. Bulguru marketten alıyorum kendim yapmıyorum. Ama biber patlıcan gibi ürünleri kurutup kışın tüketiyoruz.

Katılımcılar ürünlerini mevsimlerini tedarik edip uzun vadede kullanabilecekleri ürünlere dönüştürme işlemlerine başvurdukları bulgularına ulaşılmıştır. Domatesten salça ve sos, biberden tarhana, çeşitli sebzelerden konserveleme yöntemiyle ürünlerini değerlendirmektedirler.

Alan yazında yapılan çalışmalar, çalışmanın bu bulgusunu destekler niteliktedir. Bu çalışmalardan birçoğu ürün hazırlama ve saklama tekniklerini dünyanın birçok kültüründe kullanıldığı gibi bizim kültürümüzde de oldukça yaygın olduğuna değinilmiştir (Memiş ve Ersoy (2007); Saygın ve İlban (2019)). Ayrıca alan yazında yapılan birçok araştırmada kışlık hazırlıklarının kuşaklardı varlığı ve bölgesel ürünlerin değerlendirilmesi konusu oldukça yaygındır (Akın vd., 2015; Van Ittersum vd., 2003). Türk mutfak kültürünü tarıma yatkınlığı da göz önüne alındığında ürünleri farklı süreçlerden geçirdikten sonra stoklamaya ve saklamaya dayalı tekniklerin sıklıkla kullanıldığı ifade edilmiştir (Akoğul ve Aksakallı, 2020; Çakıcı ve Zencir, 2018).

Çalışmanın 'Tarımsal Ürünler ve Kullanımı' arasında yer alan üçüncü kategorisi 'Tarım Ürünleri' olarak adlandırılmıştır. İklim koşulları, toprak ve ekonomik sebeplerden dolayı yetişen ürünler bölgesel olarak farklılık gösterebilmektedir. Ülkemizin her bölgesi farklı tarımsal ürünlere sahip olup yerel özgünlük içerebilmektedir. Katılımcılar bu bölümde ikamet ettikleri bölgeye özgü tarımsal ürünler hakkında aşağıdaki bilgileri vermişlerdir:

A3: Buğday, nohut, fasulye, haşhaş, susam, domates, mısır, biber, patlıcan gibi ürünler

A8: Buğday, arpa, susam, haşhaş, kavun, karpuz, kabak domates, biber, fasulye gibi sebze ürünleri.

A6: Nohut, haşhaş, susam, buğday, mısır, biber domates gibi sebze ürünleri bunlardan kendimizin yetiştirdiği ürünlerde var çeşitli sebzelerde var.

B1: Arpa, buğday, susam, domates, biber, bamya, patlıcan haşhaş sebze ürünlerinden kendimizin yetiştirmiş olduğu ürünlerde var.

B6: Buğday, zeytin, arpa, domates, salatalık, patlıcan, biber

B7: Buğday, susam, haşhaş, nohut, karpuz, kavun, domates, biber, kabak, patlıcan

Katılımcılar bölgelerinde yetişen başlıca tarım ürünleri buğday, susam, haşhaş nohut ve çeşitli sebzeleri ve meyveleri belirtmişlerdir. Tarım ürünler Ege Bölgesi iklim şartlarına uygun ürünler olmakta ve başta Manisa olmak üzere yaygınca üretimi yapılmaktadır (Ertürk ve Çilka, 2015). Bahsi geçen baklagil, tahıl, meyve ve sebze ürünlerinin bölgede yetiştirildiği literatürde birçok çalışmada yer bulmuştur (Sabancı, 2016; Kodaş ve Er, 2012; Atalmış, 2007). Çalışmanın bu bulgusu çalışmaya katılan bireylerin ikame ettikleri bölgeye özgü yerel ürünleri ortaya çıkardığından dolayı literatürde bu alanda yapılan çalışmalarla ortak yanları bulunmaktadır.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Ekonomik kriz dönemlerinde çerçevesinde halkın beslenmeye yönelik istek ve ihtiyaçlarını politik gastronomi ile incelenmek mümkündür. Bu istek ve ihtiyaçların kuşaklar arası çeşitli değişiklikler yarattığı anlaşılmaktadır. Bu çalışmanın amacı ekonomik kriz dönemlerinde halkın beslenme ve mutfak alışkanlıklarını kuşaklar arası farklılıkları gözetmek suretiyle ortaya çıkarmaktır. Araştırmanın bulguları 'Ekonomik Kriz ve Beslenme', 'Ürünlerin Pişirme Yöntemleri', 'Tedarik Yöntemleri' ve 'Tarımsal Ürünler ve Kullanımı' olmak üzere dört tema altında isimlendirilerek, literatürde bulunan diğer çalışmaların bulgularıyla karşılaştırılarak tartışılmıştır. Alan yazında ortaya çıkan diğer çalışmaların sonuçları destekler niteliktedir.

Çalışmada elde edilen sonuçlardan ilki ekonomik kriz ve beslenme ilişkilerine yöneliktir. Bu ilişkide ekonomik kriz dönemlerinde ikame ürün kullanımının ön plana çıktığı sonucuna varılmıştır. Çalışmanın ulaştığı bir diğer sonuç, ekonomik kriz dönemlerinde ikame ürün kullanımına ve kalitesine bağlı olarak pişirme yöntemlerinin farklılaşmasıdır. Mangal, ızgara ve tavada pişirmeye uygun ürünlerin yerini fırında pişirme ve haşlama ile yapılan ürünlerin aldığı ortaya çıkmıştır. Çalışmada elde edilen bulgulardan ortaya çıkan diğer bir sonuç ise ekonomik kriz dönemlerinde yerel ürün kullanımı ve tedarik yöntemlerinde bölgeye özgü yerel ürünlere ulaşma çabalarının artması ve bireylerin çocuklarını beslemek için kalite yönünden zengin besinlere yönelmeye çalıştıkları şeklindedir. Literatürde yer alan çalışmalarda halkın ürünleri pişirme yöntemlerindeki değişimler (Serdaroğlu ve Değirmencioğlu, 2022; Aydın vd., 2011; Derin, Erdem ve Işık, 2016), yerel ürünlerin saklama koşullarının kuşaklar boyu kullanılması (Akoğul ve Aksakallı, 2020; Çakıcı ve Zencir, 2018), insanların kriz dönemlerinde alım güçlerinin düşmesiyle üreticilerle bağlantı kurarak fiyatı uygun olan yerel ürüne yönelmeleri (Duron ve Crawley, 2012; Stuckler vd., 2009; Hayta, 2012), insanların kriz dönemlerinde yaşamlarını idame ettirebilmelerine yönelik bu çalışmanın bulgularını desteklemektedir.

Çalışmadan elde edilen bulgular sonucunda sektöre ve akademisyenlere yönelik öneriler geliştirilmiştir.

Sektöre yönelik öneriler

- Sektöre yönelik önerilerden birincisi kriz dönemlerinde ortaya çıkan ikame ürünleri hem kendi pazar paylarına hem de halka yarar sağlaması açısından geliştirici çalışmalar yapılabilir.
- Sektöre yönelik önerilerden diğeri ise bireyler arasındaki gelir eşitsizliğinin ekonomik kriz dönemlerinde etkisinin şiddetli şekilde göstermesi nedeniyle oluşan bu farklılıklardaki insani zararın azalmasına yönelik kriz dönemleri sosyal sorumluluk projeleri oluşturulabilir.
- Sektöre yönelik önerilerden diğeri önemli olanı ise kadınlara yerel ürün yetiştirme yöntem ve teknikleri hakkında eğitimler verilmelidir. Yetiştirilen bu ürünlerin pişirme ve saklanması konusunda yeni ve özgün teknikler de aktarılabilir.

Akademisyenlere yönelik öneriler

- Akademisyenlere yönelik önerilerden birincisi ekonomik kriz dönemlerindeki beslenme meydana gelen değişiklikleri konu alan araştırmadan yola çıkarak yeni krizler için çalışmalar geliştirilebilir.
- Akademisyenlere yönelik önerilerden diğeri dünya her koşulda yaşanılabilir olması gerektiğini insanlığa fayda sağlayıcı çalışmalar geliştirerek gösterilebilir.

KAYNAKÇA

- Adhabi, E., and Anozie, C. B. (2017). Literature Review for The Type of Interview in Qualitative Research. *International Journal of Education*, 9(3), 86-97.
- Ahmad, S., and Franz, G. A. (2008). Raising Taxes to Reduce Smoking Prevalence in the US: a Simulation of The Anticipated Health and Economic Impacts. *Public Health*, 122(1), 3-10.
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Antropoloji*, (30), 33-52.
- Akoğul, E. ve Aksakallı, Z. (2020). Erzurum Mutfak Kültüründe Kış Hazırlıklarının İncelenmesi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24 (3), 1331-1345.
- Akputat, N. A. (2016). Bölgede Yaşayanların Yöresel Mutfak Kültürü ile İlgili Algısının Belirlenmesi: Ödemiş örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 6(1), 52-58.
- Anderson R (2007) Thematic content analysis (TCA): descriptive presentation of qualitative data. Erişim Linki: <http://www.wellknowingconsulting.org/publications/pdfs/ThematicContentAnalysis.pdf>. Erişim Tarihi: 10.08.2023.
- Ariizumi, H., and Schirle, T. (2012). Are Recessions Really Good for Your Health? Evidence from Canada. *Social Science & Medicine*, 74(8), 1224-1231.
- Arslan, M., ve Katipoğlu, E. (2011). Kentsel Çevrede Yaşlı Kişilerin Sağlığı ve Etkinlikler için Bitki Yetiştiriciliğinin Önemi. *Yaşlı Sorunları Araştırma Dergisi*, 4(1-2), 44-52.
- Atalmış, F. (2007). Ege Bölgesi'nde Yetişen Kavun Çeşitlerinin Morfolojik ve ISSR DNA Markörleri Kullanılarak Tanımlanması. Yüksek Lisans, Tezi Ege Üniversitesi.
- Aydemir, E. (2005). Uluslararası Krizlerde Kriz İletişimi ve Uygulaması. *Sosyal Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 5(10), 204-231.
- Aydın E, Aral Y, Can MF, Cevger Y, Sakarya E. ve İşbilir S. (2011). Türkiye'de Son 25 Yılda Kırmızı Et Fiyatlarındaki Değişimler ve İthalat Kararlarının Etkilerinin Analizi. *Veteriner Hekimler Derneği Dergisi*. 82(1), 3-13.
- Başaran, E. (2020). Türkiye Tarımının Genel Görünümü ve Küçük Üreticilerin Varlığı Üzerine Sosyolojik Bir Analiz. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(1), 55-62.
- Boyce, C., and Neale, P. (2006). Conducting in-depth Interviews: A Guide for Designing and Conducting in-depth Interviews for Evaluation Input (Vol. 2). Watertown, MA: Pathfinder International. 1-12.
- Bracale, R., and Vaccaro, C. M. (2020). Changes in Food Choice Following Restrictive Measures Due to Covid-19. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*, 30(9), 1423-1426.
- Brinkman, H. J., De Pee, S., Sanogo, I., Subran, L., and Bloem, M. W. (2010). High Food Prices and The Global Financial Crisis Have Reduced Access to Nutritious Food and Worsened Nutritional Status and Health. *The Journal of Nutrition*, 140(1), 153-161.

- Ceylan, H. H., Aydın, S., ve Köse, B. (2016). Tüketicilerin Farklı Fiyat Düzeylerinde Üretici ve Market Marka Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 8 (3), 1-9.
- Coleman, P. (2022). Validity And Reliability Within Qualitative Research for The Caring Sciences. *International Journal of Caring Sciences*, 14(3), 2041-2045.
- Creswell, J. W. (2013). *Qualitative Research Methods: Qualitative Research and Research Design According to Five Approaches*. (Trans. Ed., M. Tüm ve SB Demir). Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Czernek-Marszałek, K., and McCabe, S. (2022). Why Qualitative Papers Get Rejected by Annals of Tourism Research?. *Annals of Tourism Research*, 92(103438), 1-3
- Çakıcı, H. H., ve Zencir, E. (2018). Unutulmaya Yüz Tutmuş Mutfak Kültürleri: Çakırözü Köyü Örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(Special Issue 3), 285-297.
- Çıldam, S. Y. (2022). Kentsel Yeşil Alan Örneklerinden Kezer kampüsü Hobi Bahçeleri Üzerine Bir Değerlendirme. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (42), 89-110.
- Çiftçi, A. K., ve Şeker, İ. T. (2021). Geleneksel Pişirme Tekniklerinin Koronavirüse Yakalanma Üzerine Etkisi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(3), 1739-1755.
- Çiftçi, A. K., ve Şeker, İ. T. (2021). Türkiye’de Covid-19 Pandemi Döneminde Besinleri Hazırlama, Pişirme ve Saklama Uygulamalarında Değişiklik Oldu mu? *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(2), 1302-1317.
- Çiloğlu B. (2021), Gaziantep’te Yaşayan 19-55 Yaş Grubu Kadınların Besinleri Satın Alma, Hazırlama, Pişirme ve Saklama Uygulamalarının Değerlendirilmesi (Yüksek Lisans Tezi). Hasan Kalyoncu Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- Demir, F. O. (2008). Kriz Yönetim Stratejileri ve Kriz İletişimi. *Review of Social, Economic & Business Studies*. 11-12, 1-24.
- Demir, İ., Coşkun, B. N., ve Duman, N. (2022). Fakirleşiyor muyuz? Kadın Tüketicilerin Gıda Tüketim Alışkanlıkları. *Dünya İnsan Bilimleri Dergisi*, 2022(1), 112-131.
- Den Hartog, A. P., Ramsarasing, G., van der Heijden, L., and Van Staveren, W. A. (1996). Migration, nutrition and the elderly. Food habits of elderly Hindustani women in Utrecht, the Netherlands. *Scandinavian Journal of Nutrition*, 40, 87-90.
- Derin, D., Erdem, N., ve Işık, N. (2016). Konya İl Merkezinde Yaşayan Kadınların Yiyecek Hazırlama, Pişirme ve Saklama uygulamaları üzerine bir araştırma, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 87-101.
- Dilek, S., İnançlı, S., Kesgingöz, H., ve Konak, A. (2017). Restoran İşletmelerinde Rekabet Üstünlüğü Sağlayan Faktörler: Kastamonu’da Bir Uygulama. *Econder Uluslararası Akademik Dergi*, 1(2), 111-126.
- Dölekoğlu, C. Ö., ve Çelik, O. (2018). Y Kuşağı Tüketicilerin Gıda Satın Alma Davranışı. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi*, 21, 55-66.
- Dondi, A., Candela, E., Morigi, F., Lenzi, J., Pierantoni, L., and Lanari, M. (2020). Parents’ Perception of Food Insecurity and of Its Effects on Their Children in Italy Six Months After The COVID-19 Pandemic Outbreak. *Nutrients*, 13(1), 121-141.
- Dube, K., Nhamo, G. and Chikodzi, D. (2021). Covid-19 Cripples Global Restaurant and Hospitality Industry. *Journal of Current Issues in Tourism*, 24(11), 1487-1490.

- Duram, L. and Cawley, M. (2012). Irish Chefs and Restaurants in The Geography of Local Food Value Chains. *The Open Geography Journal*, 5, 16–25.
- Ertürk, Y., ve Çirka, M. (2015). Türkiye ve Kuzey Doğu Anadolu Bölgesi (KDAB)'nde Domates Üretimi ve Pazarlaması. *Yüzüncü Yıl University Journal of Agricultural Sciences*, 25(1), 84-97.
- Eştürk, Ö., Ören, M. N., ve Alemdar, T. (2010). Küresel Ekonomik Krizin Türkiye'de Gıda Güvencesi Üzerine Etkileri. Türkiye Şanlıurfa IX. Tarım Ekonomisi Kongresi. 159-166.
- Evren, M., Turhan, S., ve Üstün, N. Ş. (2008). Hamsi (*Engraulis encrasicolus*) Balıklarının Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Pişirme Yöntemlerinin Etkisi. *Türkiye*, 10, 21-23.
- Farcas, A. C., Galanakis, C. M., Socaciu, C., Pop, O. L., Tibulca, D., Paucean, A., ... and Socaci, S. A. (2020). Food Security during the Pandemic and the Importance of the Bioeconomy in the New Era. *Sustainability*, 13(1), 150-161.
- Foscolou, A., Tyrovolas, S., Soulis, G., Mariolis, A., Piscopo, S., Valacchi, G., and Panagiotakos, D. B. (2017). The Impact of The Financial Crisis on Lifestyle Health Determinants Among Older Adults Living in The Mediterranean Region: The Multinational MEDIS Study (2005-2015). *Journal of Preventive Medicine and Public Health*, 50(1), 1-9.
- Gavcar, E. ve Didin, S. (2007). Tüketicilerin "Perakendeci Markalı" Ürünleri Satın Alma Kararlarını Etkileyen Faktörler: Muğla İl Merkezi'nde Bir Araştırma. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 3 (6), 21-32.
- Gençer, K. (2020). Qualitative Approaches for Tourism Research. Türkmen, F. (Ed.), Selected Academic Studies from Turkish Tourism Sector, Berlin, Peter Lang. (pp .225- 239).
- Gerdtham, U. G., and Ruhm, C. J. (2006). Deaths Rise in Good Economic Times: Evidence from the OECD. *Economics & Human Biology*, 4(3), 298-316.
- Ghaljaee, F., Naderifar, M., and Goli, H. (2017). Snowball, a Purposive Sampling Method in Qualitative Research. *Strides in Development of Medical Education*. 14 (3). 1-7.
- Göçer, A. (2014). Türkçe Öğretmeni Adaylarının Dil Kültür İlişkisi Üzerine Görüşleri: Fenomenolojik Bir Araştırma. *Erzincan Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 15(2), 25-38.
- Gracia-Arnaiz, M. (2022). The Precarisation of Daily Life in Spain: Austerity, Social Policy and Food Insecurity. *Appetite* 171, 1-12.
- Güler, B. ve Özçelik, A.Ö. (2002). Çalışan ve Çalışmayan Kadınların Yiyecek Satın Alma ve Hazırlama Davranışları Üzerine bir Araştırma, Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Mezunları Derneği Yayınları Bilim Serisi, 3, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara.
- Gümüş, N., ve İnan, S. K. İ. E. (2019). Tüketicilerin Kırsal Gıda Ürünlerine Yönelik Algılarının İncelenmesi. *Journal of Academic Value Studies*, 3(14), 144-153.
- Güneş, E. (2009). Küresel Kriz ve Gıda Sektörü. *Ziraat Mühendisliği*, (352), 24-35.
- Handcock, M. S., and Gile, K. J. (2011). Comment: on The Concept of Snowball Sampling. *Sociological Methodology*, 41(1), 367-371.
- Hardy, C., Harley, B., and Phillips, N. (2004). Discourse Analysis and Content Analysis: Two Solitudes. *Qualitative Methods*, 2(1), 19-22.
- Hayta, A. B. (2012). Ekonomik Krizin Tüketicilerin Satın Alma Davranışı Üzerine Etkileri. *Tüketici Yazıları (III)*, 7-24.

- Ijaz, M., Yar, M. K., Badar, I. H., Ali, S., Islam, M. S., Jaspal, M. H. and Guevara-Ruiz, D. (2021). Meat Production and Supply Chain Under COVID-19 Scenario: Current Trends and Future Prospects. *Frontiers in Veterinary Science*, 8, 432-442.
- Jackson, R. L., Drummond, D. K., and Camara, S. (2007). What is Qualitative Research?. *Qualitative Research Reports in Communication*, 8(1), 21-28.
- Kadanalı, E., ve Dağdemir, V. (2016). Tüketicilerin Yöresel Gıda Ürünleri Satın Alma İstekliliği. *Journal of Agricultural Faculty of Gaziosmanpaşa University (JAFAG)*, 33(1), 9-16.
- Karahan, S., Uca, S. ve Güdük, T. (2022). Nitel Araştırmalarda Görüşme Türleri ve Teknik Görüşmelerinin Uygulanma Süreci/Görüşmeler ve Nitel Araştırmalarda Görüşme Teknikleri. *Nitel Sosyal Bilimler*, 4(1), 78-101.
- Kaya, Y. D. D. K. (2002). Ekonomik Krizin Yaşama Tarzı Üzerindeki Etkileri (Isparta Örneği). *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 7(2). 207-226.
- Kılıç, E., ve Şanlıer, N. (2007). Üç Kuşak Kadının Beslenme Alışkanlıklarının Karşılaştırılması. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 15(1), 31-44.
- Kim, H., and So, K. K. F. (2022). Two Decades of Customer Experience Research in Hospitality and Tourism: A Bibliometric Analysis and Thematic Content Analysis. *International Journal of Hospitality Management*, 100, 103082. 1-15.
- Kodaş, R. ve Er, C. (2012). Tahıllarda Organik Yetiştiricilik. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26 (1), 103-116.
- Korkmaz, M. A. (2021). Kadın Toplayıcı Kültürü ve Bulancak Pazarının Doğal Ürünleri. *Anasay*, (17), 271-297.
- Kuckartz, U. (2013). *Qualitative Text Analysis: A Guide to Methods, Practice, and Using Software*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
- Kümbetoğlu, B. (2005). *Sosyolojide ve Antropolojide Niteliksel Yöntem ve Araştırma*, İstanbul: Bağlam Yayınları.
- Lippert, J. F., Furnari, M. B., and Kriebel, C. W. (2021). The Impact of The Covid-19 Pandemic on Occupational Stress in Restaurant Work: A Qualitative Study. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(19), 10378, 1-15
- Marty, L., de Lauzon-Guillain, B., Labesse, M., Nicklaus, S. (2021). Food choice motives and the nutritional quality of diet during the COVID-19 lockdown in France. *Appetite* 157. 10505, 1-7.
- McGehee N. G. (2012). Interview techniques. In Dwyer L., Gill A., Seetaram N. (Eds.), *Handbook of Research Methods in Tourism: Quantitative and Qualitative Approaches* (pp. 365–376). Edward Elgar.
- Memiş, E. ve Ersoy, Y. (2007). Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri, Konferans: 38. ICANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Cilt: II.
- Minichielle, V., Aroni, R. and Hays, T. (2008), *In-Depth Interviewing: Principles, Techniques, Analysis*, Pearson, Sydney.
- Neuendorf, K. A. (2018). Content analysis and thematic analysis, in *Research Methods for Applied Psychologists: Design, Analysis and Reporting*, Ed. P. Brough, New York, NY: Routledge, 211-223.

- Nishanthi, K. (2022). The Economic Crisis and Its Effect on Life Style of The People: A Study in Colombo Divisional Secretariat Division, *International Journal of Multidisciplinary Research and Growth Evaluation*, 3(5), 455-459.
- O'Reilly, M. and Parker, N. (2012). Unsatisfactory Saturation: A Critical Exploration of The Notion of Saturated Sample Sizes in Qualitative Research'. *Qualitative Research*, 13(2): 190-197.
- Önen, V. (2023). Ekonomik Krizin Temel Gıda Ürünlerinde Fiyat Duyarlılığı-Seviyesi-Adaleti-Bilinci, Marka Sadakati ve Marka Güveni Üzerindeki Etkisi. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 15(1), 379-397.
- Örgün, E., Solunoğlu, A., ve Yayla, Ö. (2013). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyaretçilerin Psikolojik Fiyatlandırmaya İlişkin. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 29-35.
- Parker, C., Scott, S., and Geddes, A. (2019). Snowball sampling. In P. Atkinson, S. Delamont, A. Cernat, J. W. Sakshaug, & R. A. Williams (Eds.), *SAGE Research Methods Foundations*. SAGE Publications Ltd. NY, USA.
- Pathak, V., Jena, B., and Kalra, S. (2013). Qualitative Research. *Perspectives in Clinical Research*, 4(3), 192.-191.
- Patton, M. Q. (2005). *Qualitative Research*, Wiley Online Library. Hoboken, NJ, USA.
- Pusti, M. (2013). Krizlerin Anatomisi ve Türkiye'de 2001-2008 Finansal-Ekonomik Krizleri Üzerine Bir İnceleme, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi, Ankara.
- Roux-Dufort, C. (2007). Is Crisis Management (only) a Management of Exceptions. *Journal of Contingencies and Crisis Management*, 15 (2), 105-114.
- Sabancı S. (2016). Ege Bölgesinde Yetiştirilen Bazı Mısır (Zea mays L.) Çeşitlerinin Verim, Kalite ve Antioksidan Aktivitelerinin Belirlenmesi. Adnan Menderes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarla Bitkileri Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, 60.
- Samsun, N. (2017). Çalışmanın Değişen Anlamı ve Güncel Durumuna İlişkin Tartışmalar. *Açıköğretim Uygulamaları ve Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 160-210.
- Saygın, C. U., ve İlban, M. O. (2019). Kırsal Alanlarda Kadınların Uyguladıkları Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(4), 2942-2961.
- Serdaroğlu, M., ve Değirmencioğlu, Ö. G. (2002). Etin Önemli Bir Kalite Özelliği: Lezzet. *Gıda*, 27(4), 297-303.
- Staller, K. M., and Chen, Y. (2022). *Choosing A Research Design for Qualitative Research—a Ferris Wheel of Approaches*. The SAGE Handbook of Qualitative Research Design. United Kingdom: Sage Publications Ltd, 69-86.
- Stuckler, D., Basu, S., Suhrcke, M., Coutts, A., and McKee, M. (2009). The Public Health Effect of Economic Crises and Alternative Policy Responses in Europe: An Empirical Analysis. *The Lancet*, 374(9686), 315-323.
- Summerfield, G. (1994). Economic Reform and The Employment of Chinese Women. *Journal of Economic Issues*, 28(3), 715-732.
- Şahin, H. (2018). Yoksulluğun Gündelik Hayat Üzerinden Analiz Edilmesinde Anahtar Bir Kavram: Hayatta Kalma Stratejileri Üzerine Yapısal Bir Çalışma. *Yönetim ve Ekonomi Dergisi*, 25 (1), 133-153.
- Tatlı, H. (2014). Market Müşterilerinin Tercihini Etkileyen Faktörler: Bingöl İli Örneği. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İİBF Dergisi*, 10(1). 233-252

- Topçu, A. A., Köksal L, E., ve Bilgili, N. (2003). 15-49 Yaş Grubu Ev Hanımlarının Besin Hazırlama, Pişirme ve Saklama Yöntemleri Konusunda Bilgi, Tutum ve Davranışlarına Yönelik Bir Araştırma. *Deneysel Biyoloji Dergisi*, 60(3), 77-86.
- Uğur, S., Günebak, Ç. T., ve Merdol, T. K. (2006). Ankara İlinde Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeylerde Yaşayan Çalışan ve Çalışmayan Kadınların Yemek Planlama Konusundaki Tutum ve Davranışlarının Değerlendirilmesi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 34(2), 17-30.
- Van Ittersum, K., Candel, M. J., and Meulenber, M. T. (2003). The Influence of the Image of a Product's Region of Origin on Product Evaluation. *Journal of Business Research*, 56(3), 215-226.
- Van Manen, M. (2017). But is it phenomenology? *Qualitative Health Research*, 27(6), 775-779.
- Waters, H., Saadah, F. and Prandhan, M. (2003). The Impact of the 1997-98 East Asian Economic Crisis on Health and Health Care in Indonesia, *Health Policy and Planning*, 18(2), 172-181.
- Yang, Y., Liu, H. and Chen, X. (2020). Covid-19 and Restaurant Demand: Early Effects of The Pandemic and Stay-at-home Orders. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 32(12), 3809-3834.
- Yıldız, M. C. (2008). Kent Yaşamının Değişmeyen Marjinaleri: Seyyar Satıcılar ve İşportacılar. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 18 (2), 343-366.
- Yıldız, Z. ve Durgun, A. (2010). 2008 Küresel Ekonomik Krizi ve Turizm Sektörü Üzerine Etkileri. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 2 (1), 1-15.
- Yürük, P. (2010). Kriz Dönemlerinde Tüketicilerin Satın Alma Davranışlarındaki Değişiklikler: Edirne İlinde Bir Uygulama, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Edirne.