



Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği (Culinary Culture and Change; Example of Giresun Province)

Hüsne DEMİREL^a , *Sibel AYYILDIZ^b 

^a Gazi University, Faculty of Health Science, Department of Social Services, Ankara/Turkey

^b Giresun University, Dereli Vocational School, Department of Cookery, Giresun/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:08.11.2017

Kabul Tarihi:28.11.2017

Anahtar Kelimeler

Mutfak kültürü

Mutfak kültür farklılıkları

Giresun mutfağı

Öz

Bu çalışma Giresun ilinin mutfak kültürünü belirlemek ve günümüze kadar meydana gelen değişimleri ortaya koymak amacı ile planlanmıştır. Araştırmanın örneklemini Giresun'un Şebinkarahisar, Dereli, Keşap ve Giresun merkez de doğup büyümüş 50 yaş ve üstü 10 kadın oluşturmuştur. Giresun ilinin kıyı ve iç kesimlerde mutfak kültürü farklılaşacağından hem kıyı kesimde hem de denizden uzak iç kesimlerde yaşayan bireyler örnekleme dâhil edilmiştir. Verilerin toplanmasında yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme formunda yöneltilen her bir soru için alınan cevaplar kategorize edilmiştir. Daha sonra betimsel analiz yapılarak Giresun mutfak kültürü ve günümüze kadarki değişimi değerlendirilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre Giresun İl'inin iç ve kıyı kesimlerinde mutfak kültürünün, pişirme alanlarının ve şekillerinin, kullanılan gıda maddelerinin önemli derecede farklılık gösterdiği ortaya çıkmıştır. Giresun sofrasının en önemli yiyeceğinin Pancar otu(karalahana) ve mısır unu olduğu belirlenmiştir. Karalahana dolması, karalahana çorbası, karalahana diblesi, karalahana döşemesi, fasulye yemekleri, sebze dibleleri ve çeşitli otların kavrulması gibi yöresel yemeklerin gerek kıyı kesimlerde gerekse iç bölgelerde, geçmişte olduğu gibi günümüzde de hâlâ aynı şekilde yapıldığı tespit edilmiştir. Ancak yağlı ekmek, pileki ekmeği, fetir ekmeği gibi ekmekler ile keşkek, cıratla, celecoş, haşıl gibi yemeklerin unutulmaya yüz tuttuğu tespit edilmiştir.

Keywords

Culinary culture

Culinary culture differences

Giresun cuisine

Abstract

This study was planned with the aim of determining the culinary culture of Giresun Province and revealing the changes that are as diverse as the day. The sample of the research was created by 10 women aged 50 and over who were born and raised in the center of Giresun, Şebinkarahisar, Dereli, Keşap, and Giresun. As the culinary culture of the coastal and inland parts of Giresun province will be differentiated, sampling of the individuals living in the coastal and remote areas of the sea has been included. A semi-structured interview form was used to collect the data. The answers received for each question posed in the interview form are categorized. Afterwards, descriptive analysis was carried out to evaluate Giresun culinary culture and daily change. According to the results of the research, it has been revealed that the culinary culture, cooking areas and shapes of the inner and coastal parts of Giresun Province differ significantly from the foodstuffs used. It is determined that the most important food of giresun sofas is Pancar herb (Karalahana) and corn flour. It has been determined that local foods such as stuffed of Karalahana, soup of karalahana, karalahana diblesi, karalahana döşemesi, beans, vegetables dible(daphne) and braised of various herbs are still made in coastal areas and in inner regions as they were in the past. However, it has been found that breads such as yağlı ekmek, pileki ekmeği, fetir ekmeği, as well as keşkek, cıratla, celecoş, haşıl, etc. are forgotten.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: sibelayyildiz5@gmail.com (S. Ayyıldız),

GİRİŞ

Yemek sadece vücut için gerekli besin ihtiyacını karşılayan biyolojik bir yapı değil, aynı zamanda farklı coğrafi, sosyal, psikolojik, dini, ekonomik ve politik faktörlerin şekillendirdiği bir oluşumdur (Fieldhouse, 1986). Richard ve arkadaşlarına (2010) göre yiyecek bir kültürü anlama konusunda vazgeçilmez bir unsur olmasının yanında toplum ve kültürel ifade için önemli bir araçtır. Her ne kadar yeme içme evrensel olsa da birçok nedenden dolayı toplumlar farklı mutfak kültürleri ile ortaya çıkmaktadırlar. Bir toplumun neyi yediği veya neyi yemediği o toplumun bütün kültürel şifrelerini içinde barındırmaktadır (Közleme, 2012). Besinin tarihteki ilk dönüştürücü rolü uygarlıkların temelini oluşturmada kendini gösterirken, tarımsal üretime geçiş ile yerleşik yaşam mümkün kılınmış, modern dünyaya geçişin yolu açılmıştır. Ayrıca besin, dünyanın farklı yerlerinde uygarlıkların ortaya çıkışı ve bunlar arasındaki bağlantıların kurulmasında önemli bir araç olmuştur (Standage, 2016). Toplumların yemek ve beslenme biçimleri içinde buldukları doğal çevrenin kendilerine bahsettikleri ile orantılı olarak şekillenmekte ve bir kültür olarak yerleşmektedir. Türkler, çevresindeki yiyecekleri esas alan bir beslenme düzenine sahip olduğundan dolayı mutfak kültürü, yani beslenmeleri de buldukları coğrafya ile yakından ilgilidir (Güldemir, 2014). Farklı coğrafyalarda yaşayan Türk toplulukları farklı beslenme rejimlerinin ve geniş bir mutfak kültürünün sahibidir. Coğrafi koşulların belirlemiş olduğu fauna ve flora özellikleriyle ilgili olarak oluşan mutfak kültürünün sahibidir (Beşirli, 2012).

Karadeniz Bölgesi'nde kıyı şeridi ile dağların diğer tarafında kalan karasal coğrafya ile Karadeniz mutfağı farklılık gösterir. İklim, Akdeniz'deki gibi cömert olmadığından zor şartlar altında yaşayan Karadeniz insanı zaman içinde diğer kıyı coğrafyaları ile kıyaslanamayacak bir mutfak kültürü yaratır (Anonim a, 2017). Karadeniz halkının büyük bir kısmı gelirini tarımdan sağlamaktadır. Türkiye mısır üretiminin %45'i, fındık üretiminin %80'inden fazlası, çay üretiminin %65'i Karadeniz bölgesinden sağlanmaktadır. Karadeniz bölgesinin en önemli hayvansal gelir kaynağını balıkçılık oluşturmasına rağmen iç bölgelerde balık tüketimi sınırlıdır (Ertaş ve Karadağ, 2013). Hamsi, mezigit, istavrit, palamut, kefal, izmarit, tirs, barbun, sargan ve kötek balıkları yaygın tüketilen deniz ürünleridir (Giresun Valiliği, 2013).

Karadeniz bölgesinde balık başta olmak üzere mısır, mısır unundan yapılan yiyecekler, karalahana, taze ve kuru fasulye, patates ve pirinç en çok tüketilen yiyeceklerdir (Ertaş ve Karadağ, 2013).

Doğu Karadeniz bölümünün en dağlık yerlerinden biri olan Giresun ili ülkemizin en küçük yüzölçümüne sahip şehridir (Anonim b, 2017). Giresun ilindeki tarım alanlarının %71,3'ünde fındık tarımı yapılırken sahil kuşağında yaşayan 85000 çiftçi ailesi fındık üretmektedir. Fındık üretimi iç bölgelerde her ne kadar çok önemli olsa da Şebinkarahisar gibi iç bölgelerde yetiştirilen ceviz de büyük önem taşımaktadır. 'Şebin Cevizi' olarak isimlendirilen bu ceviz marka haline gelebilecek, coğrafi işaret olarak tescil edilebilecek özelliكتedir. Ayrıca Giresun ilinde kirazın yörede turşusu kurulmakta, kavurması yapılmakta, böylece ülkenin diğer kesimlerinde rastlanması zor farklı lezzetler oluşturulmaktadır (Bekdemir, 2015).

Tarihsel süreç içerisinde birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış olan Giresun ilinin mutfak kültürü kendine özgü nitelikleri, bulunduğu coğrafyadan ayrılan farklılıklarla incelemeye değer bulunmaktadır. Bölge içerisindeki bu farklılık sadece yükselti, eğim, iklim gibi özelliklerde değil bunlara bağlı olarak gelişen toprak, bitki birlikleri,

sosyal yapı, psikolojik davranışlar, yaşam biçimleri, gelenek görenekler, ağız, ekonomik uğraş şekilleri kısaca yaşamı, her yönüyle birbiri ile ilişkisi olmayacak kadar ayırmıştır (Bekdemir, 2015). Yılın dört mevsimi eksik olmayan yağışlar ve bol rutubet nedeniyle Giresun tabiatı zengin bitki örtüsüyle kaplıdır. Mutfak kültürünü doğrudan etkileyen bu durum özellikle kıyı kesimlerde mutfak kültürünün ot, yapraklar ve deniz ürünlerinden oluşmasına neden olurken yörede yiyecekler genellikle otsu bitkiler, ot yaprakları, diken uçları, sebzeler ve mantarlardan oluşmuştur (Giresun Valiliği, 2008). Karalahana başta olmak üzere çalıcıçeği, merulcan, mendek, kuzukulağı, gücündene, hoşran, ısırgan, madımak, kabalak, sakarca, merevcen, pancar çiçeği, galdirik, pezik bunlardan bazılarıdır. Yazın taze olarak tüketilen gıdalar, kışın fırınlanmış kuruluk ve tuzlularla (fasulye, taflan, kiraz, yeşil domates, hamsi); turşu, konserve, pekmez, reçel, komposto ve çerezlerle çeşitlenmektedir. Hayvansal besinlerden süt, yoğurt, yumurta, tereyağı, süzme bal, peynir, çökelek yaygın olarak kullanılmaktadır. Yemeklerin vazgeçilmez malzemesi çoğunlukla mısır (darı) ve mısır unudur (Anonim b, 2017). Giresun mutfağında geleneksel olarak yemek türlerinin özel hazırlama ve pişirme teknikleri olduğu gibi bu tekniklerin uygulanacağı araç ve gereçlerde özeldir. Halen Giresun mutfağında önemli bir yere sahip olan bu araç gereçlerin başında Giresun tavası gelmektedir. Giresun ilinde özellikle ismiyle anılan lezzetler; Giresun findığı, Giresun kadayıfı, Giresun güllacı, Giresun kirazı, Giresun simidi, Giresun pidesi ve Giresun pastasıdır (Giresun Valiliği, 2013). Çok zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Giresun mutfağı ile ilgili çok az sayıda kaynağa rastlanmıştır. Bu nedenle bu araştırma Giresun ilinin mutfak kültürünü belirlemek ve günümüzde meydana gelen değişimleri ortaya koymak amacı ile planlanmış ve yürütülmüştür. Giresun yemek kültürü incelenirken kıyı ile iç bölgeler, eski mutfak kültürü ve günümüz mutfağı kıyaslanarak ele alınmıştır. Özellikle eskide var olup günümüze kadar ulaşılamayan lezzetler üzerinde de durulmuştur. Giresun mutfak kültürü ile ilgili olarak; mutfak hakkında genel bilgiler, yiyecek-içecek hazırlama ve tüketmek için ayrılan zaman, kaç öğün yemek yendiği, pişirme araç- gereçleri, özel gün yemekleri, besin gruplarından hangi gıdaların daha çok tüketildiği, yöreye özgü yemek çeşitleri ve yapılışı, kışa hazırlık yiyecekleri ve yöreye özgü peynir ve ekmek çeşitleri gibi mutfak kültürünü ortaya çıkarmaya yönelik konulara değinilmiştir.

MATERYAL VE YÖNTEM

Araştırmamızın evrenini Giresun İlinde doğup büyümüş ve hâlâ burada ikamet eden 50 yaş ve üstü kadınlar oluşturmaktadır. Giresun ilinin kıyı ve iç kesimlerinde mutfak kültürünün farklı olduğu gözlemlendiğinden kıyı kesimden Giresun merkez ile Keşap ilçesi, iç kesimlerden Şebinkarahisar ve Dereli ilçelerinde yaşayan toplam 10 kişi araştırmamızın örneklemini oluşturmuştur. Araştırmanın örneklemini oluşturan bireyler arasında lokanta işletmecisi, çiftçi, eskiden düğün yemekleri yapan kişiler ve ev hanımları bulunmaktadır.

Verilerin toplanmasında Demirel (2017) tarafından geliştirilmiş olan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Hazırlanan form, soruların anlaşılabilirliği ve veri toplamaya uygunluğu açısından “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” alanında çalışan 3 uzman tarafından incelenmiş daha sonra ön denemesi yapılmıştır. Görüşme formunda geçmişte ve günümüzde; bölgeye özgü yiyecek hazırlama ve pişirme yöntemleri, kullanılan gıda ürünleri, ekipmanlar, öğün sayıları, yemek yenilen alanlar, en çok yapılan yemekler, günümüzde unutulmuş artık yapılmayan yemekler, kışlık hazırlıklarında yapılan yiyecekler, yöreye özgü yemekleri ve ekmek türlerini belirlemeye yönelik soruları içermektedir. Görüşme formunun örnekleme grubuna uygulanması 21 Nisan - 6 Mayıs

2017 tarihlerinde gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler yaklaşık olarak 120 dakika sürmüştür. Araştırmacılardan birinin uzun süredir Giresun'da yaşıyor olması ve görüşmeleri onun gerçekleştirmesi daha güvenilir bilgi toplanmasına katkı sağlamıştır.

Yapılan tüm görüşmeler görüşmecinin izniyle video çekimi ile ve yazılı olarak kayıt altına alınmıştır. Görüşmeler bizzat katılımcıların yaşadığı ilçeye ve evlerine gidilerek yapılmıştır. Görüşme formunda yöneltilen her bir soru için alınan cevaplar kategorize edilmiştir. Daha sonra betimsel analiz yapılarak Giresun mutfak kültürü ve günümüze kadarki değişimi değerlendirilmiştir. Betimsel analiz yapılırken daha önceden belirlenmiş 5 tema ve kodları kullanılmıştır. Bu tema ve kodlar şöyledir;

Tablo 1. Tema ve kodlar

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

BULGULAR

Giresun yeme içme kültürünü belirlemek ve zaman içerisinde uğramış olduğu değişimleri derinlemesine incelemek amacıyla planlanan bu araştırmada, elde edilen bulgular belirlenen temalar ve temaların altında yapılan kodlamaları alt başlıkları halinde verilmiştir.

Mutfak

Mutfağın evin içerisindeki konumu

Giresun ilinin kıyı kesiminde evlerin mutfağı hem eskiden hem de günümüzde evin içinde ayrı bir yerdedir. İç bölgelerde ise geçmişte "salon*" adı verilen yerlerde bireyler yemeğini pişirirken, misafirlerini ağırladığı hatta akşamda yatmak için kullandıkları alan olabilmıştır. Fakat günümüzde salon denilen alanlar misafir ağırlama ve yatmak amaçlı kullanılmazken sadece mutfak olarak kullanılmakta ve mutfak olarak adlandırılmaktadır.

**Salon: hem mutfak ekipmanlarının hem de oturma hatta bazen yemek pişirmede kullanılan kuzinenin bulunduğu mekândır.*

Yemek pişirmede kullanılan ocaklar

Eskiden yemek pişirmek için evin hem içinde hem de dışında yer alan 3 ayaklı yer ocakları kullanılıyordu. Daha sonra evlerde fırınlı soba denilen kuzineler kullanılmıştır. Günümüzde ise yemeklerin pişirilmesinde doğal gaz veya diğer gazlarla çalışan ocaklar ve elektrikli ocaklar kullanılmaktadır. Ayrıca gerek iç bölgelerde gerekse kıyı kesiminde reçel, marmelat yapımı, ekmek yapımı gibi kışlık ürünlerin hazırlanmasında halen evin dışında 3 ayaklı yer ocakları kullanılmaktadır.

Yemek pişirmede kullanılan araç gereçler

Giresun'da eskiden yemek pişirmede özellikle bakır tencereler, alüminyum tencereler, toprak kaplar ve emaye tencereler kullanırken, günümüzde bunların kullanımı azalmış daha çok çelik, düdüklü tencereler, çok az da olsa cam ve porselen tencereler kullanılmaktadır.

Öğün

Yenilen öğün sayısı, çeşidi ve zamanı

Giresun bölgesinde eskiden sabah ve akşam olmak üzere 2 ana öğün yemek yenirken bu öğünler 3'e çıkmıştır. Fakat dönemi ne olursa olsun ikinci vakitlerinde mutlaka çay demlenip yanına bir ya da iki çeşit gıda ürünüyle keyif yapılır. Bazen bu sadece pide ekmeğiyle kokulu üzüm olurken bazen de mısır ekmeği, dible yemekleri veya bir tava yemeği olmaktadır. Bu da yemek öğününü günümüzde 4'e çıkarabilmektedir.

Eskiden sabah kahvaltısı bazen sabah ezanıyla başlarken, bazen de sabah 8:00'i bulmaktadır. Ayrıca öğle vakti yemekleri 12:00-13:00 saatleri arasında yenirken, akşam öğünü de ortalama 18:30-19:00 saat aralığında yenmektedir. Bunu belirleyen nokta ise tarlada, bahçede ya da ahırdaki işlerin bitip bitmediğidir. Günümüzde ise kahvaltı sabah 8:00-9:00 arası, öğle yemeği 12:30 - 13:30 arası, akşam yemeği ise 18:30 – 20:30 saatleri arasında yenmektedir.

Her öğün için yemek pişirme/hazırlamaya ayrılan süre

Yemek pişirmek için günde ortalama iki buçuk saat zaman harcanmaktadır. Kahvaltı hazırlamak daha kısa sürerken öğle ve akşam yemekleri hazırlamak birer saati bulmaktadır. Fakat yapılan görüşmelerde belirtilen önemli bir nokta vardır. Ertesi günün yemeğinin yapım aşaması, sebzelerin ayıklanması, turşuların ya da taflan, kiraz gibi tuzluların tuzlarını arındırmak için suya basılması, kuru baklagillerin akşamdan ıslanması veya haşlanması gibi işlemler akşam saatlerinde başlamaktadır. Günümüzde ise özellikle kıyı kesimlerinde daha teknolojik mutfak ürünlerinin kullanılması ile yemek yapım aşamasının süresi kısalmaktadır.

Her öğünün yenmesi için ayrılan süre

Giresun'da yemek yemek için ortalama yarım saat zaman harcanmaktadır. Çayır biçme, yayla zamanındaki iş yoğunluğu, çay ve fındık gibi zaman alıcı işlerden dolayı sofrada fazla zaman geçirilememektedir.

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

Kıyı bölgelerinde öğle ve akşam yemekleri 3 ila 4 çeşit şeklinde yenilmektedir. İç kesimlerde insanlar daha çok tarla ve bahçe işleriyle uğraştığı için öğle ve akşam yemekleri 2 ya da 3 yemek çeşidiyle sınırlıdır.

Misafir geldiğinde hazırlanan yemek çeşitleri incelendiğinde; Giresun mutfağında geleneksel misafir karşılama ritüelleri mevcuttur. Misafire kendi mutfağında bulunan en iyi yiyecek ikram edilir. Misafir için yemek çeşidi 5'i bulurken olmasa olmaz karalahana dolması, karalahana çorbası ve dible gibi sebze yemekleri sofralarda mutlaka bulunur. İç bölgelerde ise misafire daha çok et kavurma ve haşlama gibi yemekler ikram edilir.

Yemek yeme

Yemeğin yendiği yer

Eskiden iç bölgelerde 'salon' denilen kısımda yemek yenilebilmekteydi. Ancak günümüzde hem iç kesimlerde hem de kıyı kesimlerde yemeğin tüm öğünleri mutfakta yenmektedir. Yemek yenirken kıyı kesimde yaşayanlar sadece eskiden yer sofrası kullanırken günümüzde masalarda yemek yenmektedir. İç bölgelerde yaşayanlar günümüze dek hâlâ yer sofralarında yemek yemekteler. İç bölgelerde çok az insanın yemek yerken masayı kullandığı belirtilmiştir.

Yemek yemede kullanılan araçlar

Giresun'da eskiden herkes aynı tabaktan yemek yerken günümüzde herkesin ayrı tabağı vardır. Fakat günümüzde tava yemekleri, hamsi kızartma gibi bazı yöresel yemekler halen aynı tabaktan yenilebilmektedir.

Yörede tüketilen besin grupları

Et grubu:

Hem iç kesimlerde hem de kıyı kesimlerde eskiden hemen hemen herkesin hayvanı olduğu için etin daha fazla tüketildiği belirtilmiştir. Günümüzde ise kıyı kesimlerde hayvancılık çok az olduğundan etin üretimi ve tüketimi azdır. İç bölgelerde halen hayvancılıkla uğraşan aileler bulunmaktadır ve et tüketimi kıyı kesimlere göre daha fazladır. Balık tüketimi ise özellikle kıyı bölgelerinde görülmektedir. İç bölgelerde balık tüketimi oldukça azdır. İç bölgelerde genellikle tatlı sularda yetiştirilen alabalık tüketimi gerçekleştirilir. Çok az bir kısım da derelerden avlanarak balık tüketilmektedir. En çok yapılan balık yemekleri hamsi kızartma, hamsi buğulama, sebzeli hamsi, hamsi böreği (hamsi pilavı) ve çeşitli balıkların kızartılmasıdır.

Sebze ve meyve:

Günümüzde hem iç bölgelerde hem de kıyı bölgelerde tarla ve bahçe işleriyle uğraşıldığından sebze ve meyve tüketimi oldukça fazladır. Vejeteryan denilebilecek kadar ot yemekleri ve sebze tüketilmektedir. Sebzelerden özellikle taze fasulye ve taze bezelye yetiştirilmektedir. Fasulyeden piyaz, fasulye yemeği, fasulye kavurma, fasulye turşusu kavurması, fasulye diblesi, fırın fasulyesi yemekleri yapılmaktadır. Aynı zamanda Giresun ilinde 26 çeşit mantar türü vardır. Bahçe mantarı, tavuk mantarı, kül mantarı, geyik mantarı, ayı kulağı mantarı, evelek mantarı, acı mantar bunlara sadece örnektir. Meyvelere bakacak olursak, kiraz, incir, dut, mayıs çileği, elma, armut, üzüm, ahlat, kızılılık, Trabzon hurması, böğürtlen çilek, dağ çileğini örnek olarak verebiliriz. Özellikle Giresun ili

kirazın anavatanıdır. Ayrıca bir kuruyemiş olarak kullanılan ve yağlı tohum olan 'Fındığın diyarı' da yine Giresun'dur. Şebinkarahisar başta olmak üzere iç bölgelerde özellikle ceviz yetiştirilmektedir. Son zamanlarda bazı fındık tarlaları bozularak fındık yerine kivi yetiştiriciliği de başlamıştır. Giresun ilinde domates yetiştiriciliği güneşli gün sayısının az olmasından dolayı çok azdır. Bu nedenle domates salçası da Giresun ili mutfağında çok az kullanılıyorken biber salçası neredeyse hiç kullanılmamaktadır.

Süt ve süt ürünleri:

Giresun'un tüm ilçelerinde süt ve süt ürünlerini eskiden herkes kendisi üretiyorken günümüzde sadece iç kesimler de insanlar kendi ürünlerini üretmektedir. Kıyı kesiminde yaşayan insanlar süt ve süt ürünleri ile yumurta ihtiyacını hayvancılık yapan insanlardan ya da yöresel ürün satan marketlerden karşılamaktadır. Yöresel ürün satan marketlerde satışa sunulan bu ürünler iç bölgelerde üretim yapan köylülerden temin etmektedir. Yoğurt eskiden her öğünde her yemeğin yanına konurken günümüzde insanlar bu alışkanlıklarını terk etmiştir.

Yağlar:

İç kesimlerde özellikle Şebinkarahisar ve Dereli ilçelerinde hayvancılıkla uğraşan halk kuyruk yağını kurutup daha sonrasında da kullanmak üzere muhafaza etmiştir. Geçmişte bu iç yağlar ve yöresel tereyağları tüketilirken, günümüzde yöresel tereyağının yanında marketlerde satılan ayçiçek yağı, mısır yağı gibi yağlar da kullanılmaktadır. Fakat zeytinyağı Giresun mutfak kültüründe neredeyse hiç yer almamaktadır.

Kuru baklagiller ve Tahıl:

Kıyı kesimlerde kuru baklagil olarak fasulye tüketilmektedir. Kuru fasulye taze fasulyenin kartlarından elde edilen tanelerin fırınlanarak kurutulmasından elde edilmektedir. Kuru fasulye özellikle kışın çorba, sebze kavurma gibi yemeklerde kullanılmaktadır. Kıyı bölgelerinde tahıl olarak sadece mısır üretilirken, iç bölgelerde mısırın yanı sıra buğday, arpa ve yulaf gibi tahılların da yetiştirildiği tespit edilmiştir. Ayrıca kıyı bölgelerde kuru baklagil olarak fasulye üretilirken iç bölgelerde fasulyenin yanı sıra, nohut, yeşil mercimek gibi kuru baklagillerin üretildiği belirlenmiştir.

Baharatlar:

Giresun'da gerek eskiden gerekse günümüzde baharat tüketimi oldukça azdır. Kıyı kesimlerde yalnızca pul biber, karabiber ve nane kullanılırken iç bölgelerde bunların yanı sıra anuk (nane), dağ nanesi, dağ kekiği, yarpuz, reyhan vb. kullanılmaktadır.

İçecekler:

Geçmişten günümüze Giresun ilinde komposto, hoşaf, ayran, en temel içeceklerdir. Özellikle 'Kokulu Üzüm' isimli üzümde elde edilmiş olan şıra bölgenin favori içeceği'dir. Ayrıca üzüm pekmezinden yapılan şıra da içecek olarak tüketilmektedir.

Otlar ve Bitkiler:

Gerek iç bölgelerin ve gerekse kıyı bölgelerin mutfağında yemek yapımında kendiliğinden yetişen ısırgan, pezik(pazı), galdirik, sakarca, merulcan(melocan) ve mendek otları kullanılıyorken, karalahana, marul ve

maydanoz da yetiştirilmektedir. Madımak otunun yalnızca iç bölgelerde, taze ve kurutulmuş olarak yemek yapımında kullanıldığı tespit edilmiştir.

Yemek ve yiyecekler

Giresun'a özgü yemek isimleri ve yapılışı

Giresun ilinin hem kıyı hem de iç bölümlerinde yapılan yemekler; çorbalar, yemekler, dibleler, sebze kavurmaları, kızartmalar, tatlılar, hamur işleri alt başlıkları altında verilmiştir.

Çorbalar:

Bölgeye ait çorbalar karalahana çorbası, mısır çorbası, darı çorbası, mendek çorbası, fındık unu çorbası, kuzu kulağı çorbası, çalı çileği çorbası, kara kabak çorbasıdır. Bunlara ilaveten özellikle iç bölgelerde ayrınlı çorbası ve buğday çorbası da yapılmaktadır. En yaygın Giresun çorbaları aşağıda yer almaktadır.

Karalahana çorbası: Karalahana önce yıkanır ve doğranır. Mısır ve barbunya önceden haşlanır. Orta boy bir tencereye temiz su eklenir. Mısır ve barbunya kaynatılır. Sonra lahanalar da eklenerek beraber pişirilir. Lahanalar pişince mısır unu ilave edilir ve mixer ile çırpılır. Ayrı bir tavada içyağı veya et yağı* soğan ile kavrularak çorbaya katılır.

Mısır çorbası: Un, tere yağ ve sıvı yağla birlikte yaklaşık 5-6 dakika kavrulur. Kavrulan una süt ve su eklenir. Kaynayana kadar karıştırılır kaynayınca mısır da ilave edilir. Ardından et bulyon ve tuz da eklenerek 10 dakika kadar daha kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Ayrı bir tavada tereyağ eritilir ve pul biber de eklenerek sos elde edilir. Elde edilen sos çorbaya katılarak servis edilir.

Çalı çileği çorbası: Ayıklanmış çileklik (çalı çileği) kaynamakta olan suya konarak haşlanır, süzülür ve sıkılarak doğranır. Bir tencereye konulan suya, haşlanmış mısır yarması ve fasulye ilave edilerek 10 dakika pişirilir. Doğranmış çileklikler kaynamakta olun suya ilave edilerek 20 dakika daha pişirilir. Diğer taraftan ince bir şekilde kıyılan soğan yağda pembeleşinceye kadar kavrulur, kaynamakta olan çorbaya ilave edilir.

Fındık unu çorbası: Tencerede beyaz un, yağ ile kavrulur. Üzerine fındık unu, salça ilave edilip biraz daha kavrulur. Bu karışıma su ve süt ilave edilerek çorbaya katılır ve servis edilir.

Mendek çorbası: Bir tencere suyun içine et suyu koyularak kaynatılır. Ayıklanmış, yıkanmış, doğranmış mendek otu kaynayan suyun içine ilave edilir. Sonra içine haşlanmış fasulyeler

**Et yağı: Kavrulmuş etten elde edilen yağdır.*

konur. Biraz pişince çorba karıştırılarak, mısır unu elle yavaş yavaş ilave edilir. Pirinci ilave edilir. Diğer yanda yağ ile beraber soğan ve biber pembeleşinceye kadar kavrulur, kaynayan çorbanın içine ilave edilir. Mendekler yumuşayınca kadar pişirilir.

Yemekler:

Giresun yemeklerine baktığımızda özellikle yine Pancar (karalahana) karşımıza çıkmaktadır. Etlı veya etsiz yapılan karalahana dolması, karalahana döşemesi, pezik döşemesi, her türlü sebze turşusunun kavurması, kabalak

dolması, bezelye yemeği, ısırgan yemeği, keşkek, fırın kurusu, fasulye yemeği, acı mantar yahnisi, pirinçli kabak yemeği, fındıklı köfte, gelecoş, kabalak yoğurtlaması yemekleri mevcuttur. Bunun yanısıra özellikle iç bölgelerde asma yaprağı dolması ve madımak yemeği yapılmaktadır. En yaygın pişirilen Giresun yemekleri aşağıda belirtilmiştir.

Karalahana dolması: Lahanalar yıkanır, sapı koparılır ve haşlanır. Pirinç ile istenirse kıymalı veya etli iç hazırlanır. Pancar yaprakları büyüklüğüne göre ikiye veya dörde bölünür ve içlerine hazırlanan kıymalı içten bir miktar koyularak sarılır. Sarmalar tencereye dizilir. Üzerine sulandırılmış salça, tuz ve sıcak su konularak pişirilir.

Acı mantar yahnisi: Mantarlar bol su ile yıkanır, sonra hafif sıkılarak acılığı giderilir. Bir tencerede soğanlar yağ ilavesiyle pembeleşinceye kadar kavrulur. Mantar ilave edilir. Domates, kuşbaşı şeklinde doğranan patates karıştırılır, bir süre daha kavrulur. 5 su bardağı kaynamış su karışımın üzerine dökülür. Mısır unu eklenir, mantar pişinceye kadar kaynatılır.

Pezik döşemesi: Pezik (Pazı) yaprakları ayıklanır, yıkanır ve doğranır. Doğrandıktan sonra kaynamış suya batırılıp çıkarılır. Diğer tarafta tencereye yağ ve salça konulur, küp küp doğranmış soğanlar ilave edilir. Kısık ateşte kavrulur. Üzerine kaynar suya batırılıp çıkarılan pezik ilave edildikten sonra yeterince su katılarak kaynatılır, bir miktar kaynadıktan sonra pirinç ve tuzu ilave edilir. Pirinç piştikten sonra kapatılır.

Isırgan yemeği: Isırgan iyice yıkanır ve kaynar suda haşlanarak süzülür. Sonra tel süzgeçten elle ezilerek geçirilir. Ezilen ısırgan tencereye alınarak ateşe oturtulur. Eğer kıvamı koyu ise arzuya göre biraz su ilave edilir. Tuzu konur. 2-3 dakika piştikten sonra karıştırılarak azar azar unu ilave edilir. Unu topak olmamasına dikkat edilir. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. Ayrı bir kapta ince doğranmış sarımsak yağda kavrulur ve ısırgana ilave edilir. Üzerine nane serpilerek servis yapılır.

Dibleler:

Giresun ilinin en önemli yemeklerinden biri de diblelerdir. Dible; sebzenin soğanla kavrulduktan sonra pirinç eklenerek pişirilmesiyle oluşturulan yemektir. Bunlardan en yaygın olanları karalahana diblesi, fasulye diblesi, fasulye tuzlusu diblesi, bezelye diblesi, mantar diblesi, sebzeli dibleler, kiraz tuzlusu diblesi, taflan tuzlusu diblesi, kabalak tuzlusu diblesi, yeşil domates turşusu diblesi, galdirik diblesi, mendek diblesi, hamsi diblesi olarak belirlenmiştir. En yaygın pişirilen dibleler aşağıda yer almaktadır.

Karalahana diblesi: Karalahana(Pancar), havuç, patatesler yıkadıktan sonra ince bir şekilde doğranır, tencerenin alt katına havuç ve patates ile karıştırılan pancar serilir, üzerine soğan ve pirinci eklenir. Sonrasında geri kalan pancar -patates- havuç karışımını üzerine kapatıp biraz daha tuz ilave ederek, tencerenin altı iyice açılır. Yemek kendi suyunu salınca altı kısık ateşte pişirme işlemi devam eder.

Fasulye diblesi: Fasulye ayıklanıp kare kare kesilir. Tencereye fasulye, havuç ve soğan aynı şekilde doğranıp pirinci yıkayıp üzerine dökülür. Üzerine yağ, su eklenir, kısık ateşte pişirilir.

Taflan tuzlusu diblesi: Taflan (Karayemiş) meyvesi mevsiminde tuzlanarak küplere konulur. Pişirilmeden önce belli bir süre tuzlarından arınması için suda bekletilir ve iyice yıkanır. Soğan pembeleşinceye kadar kavrulur

ve içine ana malzeme olan tuzlarından arındırılmış Taflan konur. Birlikte biraz daha kavrulduktan sonra karışıma ilave edilen pirinçle pişirme işlemi devam eder. Pirinçler piştikten sonra yemek servis edilir.

Kiraz tuzlusu diblesi: Kiraz meyvesi mevsiminde tuzlanarak küplere konulur. Pişirilmeden önce belli bir süre tuzlarından arınması için suda bekletilir ve iyice yıkanır. Sonra soğan pembeleşinceye kadar kavrulur ve içine Kiraz tuzlusu konur. Birlikte biraz daha kavrulurlar. Kavrulan bu karışımın üzerine pirinç ilave edilerek pişirmeye devam edilir. Pirincin pişmesiyle servis işlemi gerçekleştirilir.

Sebze Kavurmaları:

Sebze ve ot kavurması Giresun mutfağının vazgeçilmezleri arasındadır.

Diken ucu (melevcen) kavurması: Melevcenler bol suda yıkanır ve haşlamak için kaynar suda yumuşayınca kadar haşlanır ve soğuduktan sonra orta incelikte doğranır. Başka bir tencerede tereyağı iyice eritilip soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Melevcenler eklenerek kavurma işlemi kısa bir süre daha devam eder ve sıcak servis edilir.

Galdirik (turşusu) kavurması: Galdirik turşusunun tuzu fazla ise bir müddet suda bekletilir. Soğanlar ince ince doğranır, sıvı yağ konmuş tavada pembeleştirilir, üzerine suda bekletilmiş ve sonrasında iyice sıkılmış turşu taneleri karışıma ilave edilir. Bir süre kavrulur ve servis edilir.

Karalahana kavurması: Lahana yıkanıp ince ince doğranır. Kaynayan suda haşlanır, içine yarım çay bardağı bulgur ve küp küp doğranmış havuçlar eklenir. Bulgur şişip havuçlar pişince altı kapatılır ve suyu süzülür. Diğer taraftan başka bir tencerede ince doğranmış soğanlar sıvı yağ ile birlikte kavrulur. Daha sonra haşlanan karalahana içine eklenip karıştırılır. Yaklaşık 5 dk kısık ateşte ara ara karıştırılarak pişirilir.

Fasulye tuzlusu (turşusu) kavurması: Fasulye turşusu bol suda yıkanır. Tuzu çıkınca küçük parçalar halinde doğranır. Tavada eritilmiş tereyağın içinde ince doğranmış soğanlar yağ ilave edilerek pembeleşinceye kadar karıştırılır. Daha önceden doğranmış turşular pembeleşmiş soğanlara ilave edilerek kısa bir süre kavrulur ve sıcak servis edilir.

Patates kavurması: Haşlanmış patateslerin soğanla kavrularak pişirilmesidir.

Kızartmalar:

Sakarca kızartması: Sakarcalar temizlenir ve haşlanır. Süzildükten sonra sıkılarak fazla suyu giderilir. Un, tuz ve yumurta ilave edilerek karıştırılır. Kızgın yağlı tavaya yayılarak arkalı önlü kızartılır.

Bezelye kızartması: Bezelyeler yıkanır, kılçıkları temizlenir. Tuz atılan bol suda yumuşayana kadar haşlanır. Yumuşayınca suyu süzülür ve soğutulur. Üzerine yumurta kırılır. Katılan Mısır unu ile harmanlanır. Sıvı yağ konulan tavaya alınır. Pişme sırasında üzerine 1 yumurta gezdirilip kapağı kapatılır ve kısa bir süre içinde pişer.

Yumurtalı fasulye kızartması: Fasulyeler temizlenip 2'ye, 3'e kesilir ve yıkanır. Tencereye alıp kaynar suda yumuşayınca kadar haşlanır ve süzülür. Tuz ve mısır unu ekleyip harmanlanır. Tavada sıvıyağı kızdırılır ve fasulyeleri eklenir. Yumurtalar bir kapta çırpılır, kızaran fasulyelerin üzerine dökülür ve yemek alt üst edilerek kızartılıp servis tabağına alınır.

Patlıcan kızartması: Patlıcanlar ortadan ikiye (uzunlamasına) kesilip ince şeritler halinde dilimlenir ve bir tenceredeki suda yumuşayana kadar haşlanır. Tepsiye mısır unuyla tuz karıştırılır ve patlıcanlara buladıktan sonra hamsi dizer gibi tavaya dizip arkalı önlü kızarana dek pişirilir.

Galdirik kızartması: Galdirik otu bol suda yıkandıktan sonra doğranır. Kaynayan suyun içine atılarak haşlanır. Haşlandıktan sonra süzülür ve suyu sıkılır. Daha sonra yumurta, un, karabiber haşlanmış galdiriklerle karıştırılır. Tavaya yağ konulur, yağ kızdırıldıktan sonra mevcut karışım tavaya yayılır. Yemeğin altı kızarıncaya kapakla çevrilerek diğer üst tarafta kızartılır ve servis yapılır.

Tatlılar:

Fındıklı burmalı tatlısı: Bir kabın içinde önce yumurta, zeytinyağı, yoğurt, sirke ve su karıştırılır, içine yavaş yavaş un ilave edilir. Hamuru biraz yoğurduktan sonra içine tuz ve karbonatını ardından tereyağını ilave ederiz. Hazırlanan bezeler nişasta yardımıyla açılır. Sofra büyüklüğüne gelen yufkalar ortadan ikiye kesilir. Kesilen hamurun üzerine fındık serpiştirilerek oklavaya dolanır. Dolanan hamur, oklava üzerinde iki elimizle bir araya getirilerek burulur. Burma işlemi tamamlandıktan sonra, oklavayı çekeriz. Üzerine yarım paket tereyağ gezdirerek dökülüp pembeleşinceye kadar pişirilir. Tatlı soğuk, şerbet sıcak olacak şekilde burmanın üzerine dökülerek şerbetin çekmesi sağlanır.

Fındıklı kadayıf: Kadayıflar tepsiye düzgün bir şekilde döşenir. Üzerine tereyağı parçaları dağıtılarak fırına sürülür. Üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Tam soğumadan ılık haldeyken üzerine şerbeti ilave edilerek soğumaya bırakılır. Üzerine çekilmiş fındık dökülerek servis yapılır.

Tel kadayıf: Soğuk su, un ve tuzla hamur yoğrulur. İnce yufkalar açılır. Yufkalar saçta çok hafif pişirildikten sonra katlanıp kapalı bir kap içine konulur. Yufka yapma işlemi bittikten sonra kadayıf gibi incecik kesilir. Bir süre serilip kurutulur. Bu kadayıf normal kadayıf gibi kızartıldıktan sonra şerbet dökülerek yenildiği gibi şu şekilde yapılmaktadır. Bir kabın dibi yağlanıp kadayıf içine konulur. Arasına peynir konulur. Ayrı bir tavada yağ eritilir. Yağın üzerine süt veya su konulup kadayıfın üstüne gezdirilir. Üzerine tekrar peynir atılır ve hafif ateşte kızartılır.

Pestil: Taze dut, toz şeker, bal, süt, un, ceviz içi, fındık içi, fıstık içi ile hazırlanan Pestil, meyvelerin şirasının çıkarılıp içine un ya da nişasta gibi kıvam vericiler katılarak kaynatılması sonucu elde edilir.

Sütlü kabak: Kara kabak kabuğundan soyulur, küp küp doğranır, yıkanır ve bir tencereye konulur. Su ile haşlanır. Haşlandıktan sonra süzülür. Eğer tatsızsa şeker de ilave edilerek kısa bir süre pişirilerek servis edilir.

Hamur İşleri:

Su böreği: Sıvıyağ, yumurta, süt ve un ile hamur yoğrulur. Yufka niteliğinde açılarak temiz bir bez üzerine serilir. Bir tencerede su kaynatılır. Tuz ilave edilir. Ayrı bir kaba soğuk su konur. Yine tuz ilave edilir. Yufkalar teker teker önce kaynamakta olan sıcak suya, sonrada soğuk suya atılır. Suyu süzildikten sonra yağlanmış tepsiye sıra ile 3 adet yufka, önceden hazırlanmış peynir ve maydanoz karışımı konulur. Yufkaların üzerine eritilmiş tereyağı veya arzuya göre zeytinyağı dökülür. Yufka ve iç malzeme koyma işlemine bu şekilde devam edilir. Kızgın fırında pembeleşinceye kadar pişirilir.

Kıymalı ve peynirli kuru yufka böreği: Kurutulmuş yufkayla yapılır. Arzuya göre sekiz veya on yufka alınır. Yufkalar geniş bir kaptaki soğuk suda ıslatılır. Sofra bezine serilir. Bir tepsinin dibi yağlanır. Yufkaların aralarına yağ gezdirilir. Dört veya beş yufkadan sonra maydanozla peynir ya da kavurma konulur. Diğer yufkalar da yine aralarına yağ ekilerek döşenir. Hafif ateşte kızartılarak pişirilir.

Katmer: Soğuk su, tuz ve unla hamur yoğrulur. Az miktarda maya da katılır. Hamurlar mayalanmaya bırakılmadan kesilip yumak yapılır. 2 yumruk büyüklüğündeki yumaklar bir santim kalınlığında açılır. Üzerine eritilmiş yağ gezdirilir. Elde çevrilen yufka çok ince bir hale gelene kadar tekrar açılır. Açıldıktan sonra bir bezin veya tahta sofranın üzerine elle yuvarlanarak kapatılır ve ucundan tutulup kendi etrafında kıvrılır. Yumaklar bitene kadar aynı işlem devam eder. Hamurlar oklava ile tekrar bir santim kalınlığında açılır, kızgın saçta pişirilir.

Siron: Yufkalar ince rolo şeklinde sarılır. 3-4 cm uzunluğunda kesilir. Kesilen parçalar bir tepsiye dik olarak dizilir ve fırında kurutulur. Daha sonra sironların üzerine belli oranda kaynar su dökülerek kapakla kapatılıp yumuşamaya bırakılır. Yumuşadıktan sonra üzerine bolca sarımsaklı yoğurt dökülür. Yoğurdun üzerine kızartılmış tereyağı gezdirilerek servis edilir.

Meşhur Giresun pastası: Amonyak, sıvı yağ, şeker çırpılır. Un ilavesi ile hamur kıvamına gelene kadar yoğrulur. Hamurun yarısına kakao eklenir yoğrulur. İki ayrı hamur tezgâhta açılır. Sade olan hamur içerisine kakaolu hamur konur rulo sarılarak kesilir. Kare şeklinde kesilir, tepsiye dizilir üzerine yumurta sarısı sürülerek pişirilir.

Giresun simidi: Taş fırınlarda, odun ateşiyle ve pekmez suyuna bandırılarak pişirilir ve aylarca bayatlamadan kalabilir.

Pide: Un, maya, şeker ve sütle yoğurulan hamurun yöresel peynir, kavurma ve tereyağıyla pişirilmesidir. Bölgenin birçok yerinde etli ekmek ya da yağlı pide adıyla da anılır.

Günümüzde unutulmaya yüz tutmuş yemek isimleri ve yapılışı

Bazen yapımı zor ve zahmetli olduğundan bazen de küresel kültürün değişen mutfak akımlarına kapılma rahatından dolayı geçmişte yer alan yöresel kültür miraslarımız önemini giderek yitirmektedir. Giresun İl'inde de günümüzde unutulmaya yüz tutan yiyecekler bulunmaktadır. Bunlar;

Yağlaş: Tereyağı ve [mısır](#) unu kavrulur. Sonra suya tuz ve istenirse süt ilave edilerek sürekli olarak karıştırılarak pişirilir. Piştikten sonra servis tabağına alınarak üzerine kızdırılmış yağ dökülerek servis yapılır.

Süzme: Yoğurt tülbentte 2 gün boyunca süzdürülür. Katı yoğurda yörenin 'Kokulu Üzüm'ü dökülerek servis edilir.

Hedik: Mısırın haşlanmasıyla elde edilir.

Pileki ekmeği: Mısır unu hamurunun çeşitli otlar veya yapraklarla sarılarak Pileki taşında pişirilmesiyle elde edilir.

Haşıl: Yarma unu, soğuk su ile yavaş yavaş pişerken sürekli karıştırılır. Tereyağı ve tuz koyulur. Piştikten sonra isteyen tereyağı ile isteyen ortası açılıp toz şeker katarak, istenirse de kaynatılmış süt koyularak servis yapılır.

Fetir ekmeği: Ilık su, buđđay unu ve tuzla hamur yođđurulup, dinlenmeye bırakılır. İsteğe göre hamurun içine peynir, patates, kıyma da konulur. Fetir genellikle üzerine tuzsuz tereyağı sürülerek sıcak yenir.

Celecoş: Bayatlamış veya parça ekmekler iyice kızartılır. 200 gr. kadar et kavurma biraz yağla eritildikten sonra nane ekilir. zerine istenilen çorba miktarınca su konulur. Su kaynadıktan sonra, bir miktarı alınır ve içinde süzme yođđurt ezilir. Kızarmış ekmekler yemek tabaklarının içine dođđranır ve hazırlanan orba (Celecoş) zerine konulup servis yapılır.

Cıratıta : Buđđay unu tuz ve su karıştırlarak krep hamuru haline getirilir. Tavaya bir miktar sıvı yağ koyularak hamur kalın krep şeklinde kızartılır.

Yağlı ekmeğ: Un, su ve tuz ile yođđurulan hamur yuvarlak pide şeklinde açılır. İçerisine isteğe bağlı olarak yumurta ve tereyağı koyularak pişirilen bir ekmeğ çeşididir.

Keşkek: nce gendime* seçilir ve kaynar suyla çok iyi yıkanır. Keşkeğin pişirileceği kabın dibine yağ konulur. Hazırlanan gendime eklenir, üzerine kaynamış su konulur ve kaynatılmaya başlanır. Et de ayrı bir tencere içinde pişirilir. Et kemiklerinden ayrılınca didilir ve yine gendime ile aynı tencereye konulur. Kısık ateşte yemek boza kıvamına gelinceye kadar karıştırlır. zerine kızdırılmış tereyağı gezdirilerek servis yaptırılır.

Giresun'a özgü ekmeğ isimleri ve yapılışı

Gilik ekmeği: Un, süt, tuz ve yumurta ile yođđurulup yufka gibi pişirilir, sıcakken üçgen şeklinde katlanarak saklanır.

Golit ekmeği: Un, kepek, yaş maya, tuz, su ile yođđurularak fırında pişirilir.

Beliboh: Un, tuz, maya ile yođđurulan hamur önceden hazırlanmış patatesli ile doldurularak sacda bazlama ekmeği gibi pişirilir.

Mısır unu ekmeği: Mısır unu, kabartma tozu, yođđurt, sıvı yağ, tuz, şeker, un, su ile yođđurularak pişirilir.

Hamsili mısır ekmeği: Önceden mısır unu, su ve tuz ile yođđurulmuş hamurun içine kılıı çıkartılmış hamsi, ince kıyılmış maydanoz, ince kıyılmış pırasa, nane ve karabiber koyularak

**Gendime: Dibekte dövülerek hazırlanan buđđaydır.*

hepsi beraber karıştırlır. Ekmeğ pişirilen sac ateş üzerinde kızdırılır, yağlanır ve unlanır.Un pembe renkte olunca hamurlar sacın üzerine avula beraber birkaç parça halinde konulur. Elle ekmeğe daire şekli verilir. Kalınlığı 2-3 cm. olur. Ekmeğin alt kısmı kızarıncı st yüzeyi çevrilir. Bu yüzeyi de kızarıncı sac üzerinden alınır.

Pileki ekmeği: Mısır unuyla yođđurulmuş hamurun çeşitli otlar veya yapraklarla sarılarak Pileki taşından yapılmış tavada pişirilmesiyle elde edilir.

Yufka: Un, su, tuz ile yođđurulan hamurun saçta pişirilmesiyle elde edilir.

Lavaş ekmeği: Un, sıvıyağ, hazır maya, süt, su, tuz ile yođđurulan hamurun saçta pişirilmesiyle elde edilir.

Peksimet: süt, sıvı yağ, yaş maya, tuz, şeker ve un ile hazırlanan hamurun kurutmak amacıyla pişirilmesidir.

Özel günler için yapılan yemekler

Ramazan aylarında, iftarda ve sahurda sofrada mutlaka hoşaf, komposto, karalahana sarması, karalahana çorbasının olduğu ifade edilmiştir. Sahurda ayrıca yufka kızartması ve kuru yufka böreği yenilmektedir. Hem iç bölgelerde hem de kıyı bölgelerde ramazan ve kurban bayramlarında keşkek, karalahana sarması, karalahana çorbası, burma tatlısı olmazsa olmaz yiyecekler arasındadır. Eskiden aşure kültürü yokken günümüzde Giresun ilinde aşure önemli bir yer tutmaktadır. Ayrıca sünnet, nişan, düğün gibi seramonilerde ziyafet sofraları (et kavurma, keşkek, baklava, karalahana dolması, fındıklı kadayıf gibi yöresel yemekler) kurulurken günümüzde bu gelenek önemini yitirerek ziyafet sofraları neredeyse kalkmıştır.

Kış için hazırlanan yiyecekler

Ne eskiden ne de günümüzde Giresun'da evlerde salça, sucuk, pastırma gibi yiyecekler üretilmemektedir. Besin muhafaza yöntemlerinden en çok tuzlama yöntemi kullanılmaktadır. Fasulye, mantar, kiraz, taflan, yeşil domates, beyaz lahana ve hamsi gibi gıdalar tuzlanarak kışlık yiyecekler hazırlanmaktadır. Giresun ilinde güneşli gün sayısının az olması ve nemlilik düzeyinin yüksek olması nedeniyle fasulye, mısır unu, dut, elma, armut, kuşburnu, gibi gıdalar fırınlanarak kurutulmaktadır. Bu yöntemlerin yanı sıra özellikle kıyı kesimlerinde derin dondurucuların evlere girmesiyle birlikte sebze ve meyveler dondurularak da muhafaza edilmeye başlanmıştır. Yöresel meyvelerden yapılan reçeller ve pekmezler halkın yaygın olarak kullandığı yiyeceklerdir. Özellikle iç kesimlerde pekmez, köme (ceviz sucuğu), pestil kullanımı hem tüketim amaçlı hem de diğer illere pazarlamak için üretilmektedir. Konserve yapımı da bir muhafaza yöntemi olarak kullanılsa da çok yaygın değildir. Erişte-makarna, tarhana gibi yiyecekler kıyı kesimlerde yapılmazken iç bölgelerde son günlerde daha yaygın hale gelmiştir. Mısır unu üretimi ve tüketimi hem kıyı hem de iç bölgelerde yaygındır. Yoğurt ve peynir de evlerde üretilen yiyecekler arasındadır. Özellikle yaylalarda beslenen hayvanlardan elde edilen tereyağı ve peynirlere olan talep fazladır. Giresun ilinin iç ve kıyı bölgelerinde tüketilen peynirler arasında, teçen peyniri (beyaz peynir), yoğurt çökeleği, minci çökeleği, süzme, kaşar, süzme peyniri, tecel pey, tel peynir(kuymak peyniri) ve özellikle iç bölgelerde yapılan deri tulum peyniri önemli yer tutar.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Genel anlamıyla Giresun ilinin bulunduğu coğrafi şartlar ve iklimi, mutfak kültürünü etkileyen en önemli olgulardan biri olmuştur. Bununla ilintili olarak yörenin kıyı ve iç kesimleri arasında oldukça fazla farklılıklar görülmektedir. Giresun mutfak kültürü son derece zengin ve kendine özgü yemeklere sahiptir. Onu diğer Karadeniz illerinden ayıran en belirgin özellikleri ot yemekleri ve dibleleridir. Vegan ve vejeteryan mutfağına daha çok hitap eden Giresun Mutfak kültürünü belirlemek ve zaman içerisinde uğramış olduğu değişimleri derinlemesine incelemek amacıyla yapılan bu çalışmanın sonucunda;

- İç bölgelerdeki coğrafi bölge özelliğinin farklılığı nedeniyle çevresinde bulunan değişik yemek kültürleriyle de etkileşimde bulunduğu, kırmızı etin iç bölgelerde kıyı bölgelere göre daha fazla tüketildiği ortaya çıkmıştır. Ayrıca iç bölgelerde daha fazla güneşli günlerin görülmesi nedeniyle güneşte kurutulmuş sebze ve meyvelerin daha fazla tüketildiği tespit edilmiştir.

- Kullanılan gıda maddeleri özellikle süt ve süt ürünleri, yumurta ve et ürünleri eskiden yöre halkı tarafından üretiliyorken günümüzde özellikle kıyı bölgelerinde yaşayan insanların hayvancılıktan uzaklaşması, kolaycılığı seçmesi gibi nedenlerden ötürü süt ve süt ürünleri, et ürünleri ve yumurta gibi temel ihtiyaçlarını yöresel marketlerden karşıladıkları belirlenmiştir.

- Giresun ilinde bilhassa kıyı bölgelerde güneşli gün sayısının az olması nedeniyle domates fazla yetiştirilmediğinden salça üretimi de yapılamamaktadır. Bu nedenle özellikle kıyı kesimlerinde yapılan yemeklerde salça kullanımının yok denecek kadar az olduğu belirtilmiştir. Ayrıca baharat kullanımının kıyı bölgelerde iç bölgelere nazaran daha az olduğu ortaya çıkmıştır.

- Giresun ilinde eskiden çok daha fazla kiraz meyvesi yetiştiriliyorken günümüzde kiraz üretimi oldukça düşüktür. Fakat az üretilmesine rağmen kirazın yörede turşusu kurulmakta, turşu kavurması yapılmakta, böylece ülkenin diğer kesimlerinde rastlanması zor özgün lezzetler oluşturulmaktadır.

- Giresun sofrasının olmazsa olmazının Pancar otu (karalahana) ve mısır unu olduğu, Karalahana dolması, karalahana çorbası, karalahana diblesi, karalahana döşemesi, fasulye yemekleri, sebze dibleleri ve çeşitli otların kavrulması gibi yöresel yemeklerin gerek kıyı kesimlerde gerekse iç bölgelerde, geçmişte olduğu gibi günümüzde de hâlâ aynı şekilde yapıldığı tespit edilmiştir.

- Yöreye özgü Pileki ekmeği, cıratla ekmeği gibi ekmeklerin artık günümüzde pek yapılmadığı tespit edilmiş olup özellikle kıyı kesimde yaşayan bireylerin ekmeklerini çoğunlukla dışarıdan satın aldıkları belirlenmiştir.

- Son derece sağlıklı yemekler olan Giresun yemeklerinin hafif ve insanı rahatsız etmeyecek şekilde pişirilip sunulduğu, fakat küreselleşme, değişen dünya akımına kapılma ve tüketim toplumu olma gibi etkenlerden ötürü Giresun İli'nin de sahip olduğu mutfak kültürünün ne yazık ki giderek unutulmakta olduğu, geçmişten gelen tat ve lezzetlerin kalitesinin ortadan kaybolmaya başladığı tespit edilmiştir.

Elde edilen bulgular doğrultusunda;

- Giresun mutfağı ile ilgili olan tüm alan çalışanlarının ve gönüllülerin bir araya gelerek konuyla ilgili bilimsel çalışmalar yapması ve bu yöresel lezzetlerin gelecek kuşaklara aktarımının devam ettirilmesi,

- Bu güzel lezzetlerin başka bölgelere tanıtımının yapılması için bu konu ile ilgili yazılı ve görsel materyallerin artırılması,

- Bu bölge ile yapılacak diğer çalışmalarda daha fazla ilçe ve köy merkezinin çalışmaya dâhil edilmesi,

- Zengin bir vejeteryan mutfak kültürüne sahip olan Giresun ili ve ilçelerinin sadece pide çeşitleri ve fındık gibi ürünlerle değil diğer yöresel lezzetleri özellikle ot yemekleri ile de Gastronomi Turizmi merkezi haline getirilmesi önerilebilmektedir.

KAYNAKÇA

- Anonim a. (2017).Karadeniz Mutfağı ve Yemek Kültürü, ([Url:https://karadenizmutfagii.blogspot.com.tr/](https://karadenizmutfagii.blogspot.com.tr/),Erişim Tarihi:15.08.2017).
- Anonim b. (2017. : <http://www.turksitesi.net/cografyasi-bitki-ortusu/giresunun-cografi-ozellikleri.html>
- Anonim c. (2017). Giresun'un Coğrafi Özellikleri, Giresun'un İklimi ve Bitki Örtüsü Nedir? ,(Url: <http://lezzetler.com/giresun.yemekleri>, Erişim Tarihi:13.08.2017).
- Bekdemir, Ü. (2015). "Giresun İlinde Yerleşme", Bekdemir,Ü. Ve Fatsa ,M.(ed.) , Geçmişten Günümüze Giresun, Giresun İl Özel İdaresi Kültür Serisi-4,İstanbul 2015;146-147
- Beşirli, H. (2012). Yemek Sosyolojisi, Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bir Bakış, Phoenix,2012;1-184.
- Demirel, H. (2017). Gıda, Kültür ve Değişim yüksek lisans dersi ders notları, Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara .
- Ertaş,Y. ve Karadağ,M.,G.(2013). "Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri", Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 2013;2(1).
- Fieldhouse, P. (1991). "Food and Nutrition: Customs and Culture". New Hampshire, London
- Giresun Valiliği Kültür yayını, (2008). Giresun Yemekleri, Bilgi Ajans , Giresun.
- Giresun Valiliği, (2013). 81 İlde Kültür ve Şehir Giresun, Seçil Ofset, İstanbul.
- Güldemir, O. (2014). "Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi; Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme", VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırması Kongresi: 346-358
- Közleme, O. (2012). Türk Mutfak Kültürü ve Din, Rağbet Yayınları, İstanbul.
- Richard C.Y., Jakša Kivela ve Athena H.N. (2010). "Food Preferences of Chinese Tourists, Annals of tourism research", - Elsevier,1-26.
- Standage, T. (2016). İnsanlığın Yeme Tarihi, Maya Kitap, İstanbul.

SÖZLÜ KAYNAKLAR

1. Nurcan Rukiye YILMAZ – 50 Yaşında – ile 21.04.2017 tarihinde yapılan görüşme
2. Kısmet GÜRSOY – 77 Yaşında– ile 21.04.2017 tarihinde yapılan görüşme
3. Azime VURGUNCU- 57 Yaşında - ile 21.04.2017 tarihinde yapılan görüşme
4. Ayşe AYBAR – 76 Yaşında – ile 23.04.2017 tarihinde yapılan görüşme
5. Birsen GÜRÇAN – 74 Yaşında – ile 23.04.2017 tarihinde yapılan görüşme
6. Dilek BARUTÇU – 60 Yaşında – ile 28.04.2017 tarihinde yapılan görüşme
7. Fatma BAŞ – 63 Yaşında – ile 28.04.2017 tarihinde yapılan görüşme
8. Hülya ÖZTÜRK – 66 Yaşında – ile 28.04.2017 tarihinde yapılan görüşme

9. Hanife DİNÇ – 77 Yaşında – ile 6.05.2017 tarihinde yapılan görüşme

10. Ayşegül BALCI – 53 Yaşında – ile 06.05.2017 tarihinde yapılan görüşme

Culinary Culture and Change; Example of Giresun Province

Hüsne DEMİREL

Gazi University, Faculty of Health Science, Department of Social Services

Sibel AYYILDIZ

Giresun University, Dereli Vocational School, Department of Cookery

Extensive Summary

This study was planned with the aim of determining the culinary culture of Giresun Province and revealing the changes that are as diverse as the day. The sample of the research was created by 10 women aged 50 and over who were born and raised in the center of Giresun, Şebinkarahisar, Dereli, Keşap, and Giresun. A semi-structured interview form was used to collect the data. The answers received for each question posed in the interview form are categorized. Afterwards, descriptive analysis was carried out to evaluate Giresun culinary culture and daily change. In the interview form, the past and present local food preparation and cooking methods, used food products, equipment, number of meals were asked. It also includes questions about the areas that are eaten up, the most made meals, the foods that are now forgotten, the foods that are made in the winter preparations, the dishes that are specific to the region and the types of bread. The geographical conditions and climate of Giresun province became one of the most important events affecting the culinary culture. There are many differences between coastal and inland parts of the area. Catering to vegans and vegetarian cuisine, Giresun's culinary culture has very rich and unique dishes. The most distinctive features that distinguish her from the other Black Sea illusions are herb meals and 'Dible'.

Especially milk and milk products, eggs and meat products are produced by local people. But nowadays people who live in Giresun coastal areas meet their basic needs like milk and dairy products, meat products and eggs from local markets. Due to the low number of sunny days especially in the coastal areas of Giresun tomatoes are not grown much. For this reason, tomato paste production can not be done. It is stated that the use of tomato sauce in the dishes made in the coastal areas is not enough to be tried. It was also found that the use of spices was less in the coastal regions than in the inner regions. Pancar otu (karalahana) and corn flour are the most important elements in Giresun cuisine. It has been determined that regional dishes such as Karalahana dolması, karalahana çorbası, karalahana diblesi, karalahana döşemesi, bean dishes, vegetable gibbs and roast of various herbs are still performed coastal areas and inner regions in Giresun. However, it has been found that breads such as Yağlı bread, Pileki bread, Fetir bread, as well as Keşkek, Cıratı, Celecoş, Haşıl, etc. foods are forgotten. Giresun dishes are very healthy because they are cooked and served in a light and uncomfortable way. But due to factors such as globalization, changing globalization, and being a consumer society, the culinary culture of Giresun Province is increasingly forgotten. It is also found that the quality of the flavors and tastes from the past have begun to disappear.

In the direction of the findings obtained;

All field workers and volunteers who are involved in the Giresun kitchen need to come together and carry out related scientific studies. It should also be struggled to maintain the transfer of these local flavors to future generations. These beautiful tastes belonging to Giresun cuisine should be advertised to other regions with both written and visual materials. Giresun cuisine, which has a rich vegetarian culinary culture, needs to be promoted not only with products such as 'Pide varieties' and geographically marked 'hazelnuts' but also with other regional flavors such as herb meals. Both local administrations and sector representatives should struggle on a common platform in order to make Giresun kitchen a gastronomic tourism center.