

Giresun Yöresinde Sebze Ve Meyve Kurutma Kültürü

Öğr. Gör. Hüseyin KARA*

Yrd. Doç. Dr. Nazım KURUCA**

Dünyadaki bütün toplumlar kendilerine ait bir mutfak kültürüne ve beslenme biçimlerine sahiptir. Bu beslenme biçimleri içinde bulunulan kültürel, coğrafi, ekonomik, ekolojik yapıya ve tarihsel sürece göre şekillenmektedir. Türk kültür coğrafyası üzerine yapılan tetkiklerde, çok zengin bir yemek kültürünün varlığından bahsedilmektedir. Yemek kültürünün oluşmasında coğrafyanın etkisi ve belirleyiciliği çoğu zaman gözden kaçırılmaktadır.

Doğu Karadeniz Bölgesinin iklimi oldukça yağışlı olması münasebetiyle nem oranının yüksek olması gıdaların depolanmasını ve saklanmasını zorlaştırmaktadır. Yörede zaten sınırlı olan yiyecek türlerinin uzun süre saklanabilmesi için kurutulması veya tuzlanması bir yöntem olarak kullanılmaktadır.

Bu çalışmanın amacı Giresun yöresinde daha çok kış mevsimine hazırlık aşamasında yapılan yiyecek kurutma ve tuzlama çalışmalarını, sonuç olarak ortaya çıkan ürünlerin mutfak kültürüne katkılarını ve üretim sürecinin bütün aşamalarındaki aile içi ve aileler arası dayanışma (imece) kültürünü ortaya koymaktır; günümüzde artık yok olma aşamasına gelen bu değerlere ait bilgilerin gelecek kuşaklara aktarılabilmesi için literatüre kazandırılmasını sağlamaktır.

Anahtar kelimeler: Doğu Karadeniz, Giresun, beslenme, yiyecek kurutma, mutfak kültürü, fırın, mısır, sebze, meyve.

Giriş

Giresun ve havalisinin Türkleşme ve İslamlaşma süreci Anadolu'nun fetih yıllarına kadar gitmektedir. Anadolu'nun bir Türk yurdu haline gelmesinde en mühim rolü oynamış boylardan biri de Çepnilerdir. Çepniler Yukarı Kelkit havalisinden Bursa, Kocaeli yörelerine uzanan sahada geniş bir yayılma hareketinde bulunmuşlardır (Sümer, 1992:241). Giresun ve havalisinin Türk iskânına ve buna bağlı olarak Türk kültür

* Giresun Üniversitesi Eğitim Fakültesi

** Giresun Üniversitesi Eğitim Fakültesi

unsurlarına açılması günümüzden yüzlerce yıl önceye kadar gitmektedir. Doğu Karadeniz bölgesinin Türk ve İslâm kültürüne ait unsurlarla tanışması bölgenin Çepniler tarafından fethi ile başlatılmaktadır.

“Çepnilerin Garb’a muhaceretleri, Selçukîlerin ilk Anadolu istilâsı zamanındadır. Bunların bir kısmı, iptida Gârbî Anadolu’ya gelerek ‘Paflagonya’ havalisine ve Trabzon İmparatorluğu hudutlarına yerleştirilmiş ve bilhassa ‘Sinop’un Selçukîler tarafından zaptı üzerine, onlardan bir uç teşkil edilmişti. Hicrî 676’da Trabzon İmparatoru’nun Sinob’a hücumu üzerine ‘Çepnilerin bu hücumu kemal-i muvaffakiyetle mukabele ettiklerini biliyoruz” (Eröz, 1977b:24). Bafra’dan Giresun yakınlarına kadar uzanan bölgeye Selçuklular zamanında Canit, Osmanlı devrinde Canik deniliyordu (Sümer, 1992: 242). Osmanlı Devleti’nin bölgeyi fethinden çok önce Giresun ve havalisi ve özellikle de kırsal Türk kültürü ile tanışmış idi. XV. yüzyılın ikinci yarısında tamamen yerleşik hayata geçen Çepniler köylerde ve kırsal kesimlerde oturmaktadırlar. Bu bölgede hiçbir Hıristiyan köyün olmadığı bu dini grubun daha çok sahillerdeki kasabalarda yaşadıkları görülmektedir (Çelik, 1999: 18).

Özellikle Ali Çelik, Çepnilerin yoğun olarak yaşadıkları Trabzon- Şalpazarı havalisi üzerine *“doğum, evlenme, ölüm, inanmalar, bayramlar, törenler, kutlamalar, oyunlar, giyim-kuşam, süslenme, halk hekimliği, halk meteorolojisi, halk mutfağı”* gibi konular üzerinde çalışmalar yaparak bölgenin Türk kültür unsurlarını kayıt altına almıştır.

Trabzon vilâyetine dair yapılan ilk tahrirlerde yani 1486 yılında Çepni kazasının toplam nüfusu 2900 kişi iken 1515 yılında bu nüfus 12300’e çıkmıştır. Yörede yıllık nüfus artış oranı bu verilere göre yaklaşık %11.09 olarak gerçekleşmiştir (Bostan, 2002a: 241). XV. yüzyıl tahrir kayıtlarının verdiği bilgiye göre ☐Çepniler Of kazasına kadar inmişlerdir. Nitekim İşkâne köyünde bulunan bir mülkü “Çepnioğlu” kendi mülkü olduğunu iddia ederek tasarruf etmekteydi. XVIII. yüzyılda Of’un yukarısındaki vadilerde ☐Çepnilerin bulunduğu belirtilmektedir. Bölgede ilmi incelemelerde bulunan Abdülkadir İnan, Of eşrafının kendilerini “☐Çipni” olarak kabul ettiklerini yazmaktadır. Of kazasındaki (bugünkü Of, Dernekpazarı ve ☐Çaykara ilçeleri) koyunların Giresun (Çepni) bölgesinde bulunan koyunlar gibi olduğu ve buradaki koyunlara da ☐Çepni koyunu denildiği bilinmektedir. Yine Of, Dernekpazarı ve ☐Çaykara ilçesindeki beşikler, ☐Çepnilerin beşiğinin aynıdır. ☐Öte yandan Çaykara yöresinde “Çepni Taşı” denilen bir yer adı bulunmaktadır (Bostan, 2002b: 302).

Giresun ve havalisinin arazi yapısı oldukça engebeli olduğundan yöre insanı bu zor şartlarda hayatlarını sürdürmektedir. Bölge, mısır üretimi bakımından yakın zamana kadar ülkemizin önemli bir merkezi gibiydi. Doğu Karadeniz bölgesinde özellikle mısır üretiminin yapıldığı ve tahıl ihtiyacının bu sayede giderildiği bilinmektedir. Bunun yanında güney bölgesi ve özellikle de Şebinkarahisar, Alucra ve Çamoluk, buğday ve arpa üretiminin yapıldığı yerlerdir. Sahilde süren iklim şartları ve arazi yapısı buğday ve arpa üretimine elverişli olmayıp daha çok mısır üretimi için uygun şartları taşımaktadır. Göçebe ya da yarı göçebe topluluklar için en önemli besin maddesi, et ve etten yapılan ürünler; yerleşik topluluklar için ise tarım ürünleridir. Göçebe ya da yarı göçebe topluluklar, tarım ürünlerini elde edinmek için uzun zaman ve çaba harcamak yerine yalnızca avlanmak ve pişirmek kadar zaman harcayacakları et ürünlerini yemeyi tercih etmişlerdir (Çetin, 2005:186). Türkler atlı-göçebe kültürün etkisiyle gıda muhafaza yöntemlerine önem vermişler. At üzerinde gıda muhafaza yöntemleri uygulanmış ürünleri tükettikleri kaynaklarda belirtilmiştir. Bunun nedeni ise karınlarını hemen doyurabilmeleri, zaman ve mesafeden kazanma isteğidir (Memiş, Ersoy, 2008: 879).

Bozkırda yaşayan Türkler için en önemli besin kaynağı olan et, özellikle de at ve koyun eti idi. Bozkır coğrafyası şartlarının yanı sıra Türklerin göçebe bir hayat yaşaması at ve koyunu ön plana çıkartmaktadır. Bu hayvanlardan atın Türklerde ayrı bir önemi bulunmaktadır. Zira Türkler *atlı göçebe kültürü* olarak da isimlendirilen *Bozkır Türk kültürünü* at üzerinde kurmuşlardır. Tarihte atı ilk evcilleştiren ve bu sayede uzak yerlere kısa zamanda ulaşma imkânı elde eden Türkler çok geniş coğrafyalara hâkim olmuşlardır. Evcilleştirilen at ticaretinden önemli bir gelir elde eden Türkler, atın etinden de gıda olarak faydalanmışlardır. Göçebe şartlarına en uygun hayvan olan koyun ise etinin yanı sıra yününden ve derisinden giyim ihtiyacını karşılaması bakımından önemli bir konuma sahiptir (Aksoy, 1998: 40-41).

Türk kültür medeniyetinde yemekler etrafında gerçekleşen törenler ve eğlenceler önemli paylaşım alanlarıdır. Daha öncede ifade edildiği gibi yemeğin toplumsal fonksiyonu söz konusu olduğunda bu durum oldukça dikkat çekmektedir. Yağmalı toylar, imece toplantıları, doğumlar, ölümler, düğünler ve nevruz kutlaması gibi pek çok tören sırasında yemek önemli birer göstergelere dönüşmektedir. Eröze göre ise bu toplantılarda geleneğe göre sofralar hazırlanmakta, yemekler çıkarılmakta, bütün

oymak, boy veya köy halkı birlikte yemekte, birlikte eğlenmekte ve acıları da birlikte paylaşmaktadır (Sağır,2012:2682).

İnsanın yerleşik hayata geçişi, besin üretimi ve saklanması öğrenmesinden sonra mümkün olmuştur. Bunun sonucunda beslenmede mevsimlere bağımlılık azaltıldığı gibi, doğal afetlerden dolayı oluşan kıtlıklara bağlı açlıklar da bir ölçüde önlenmiştir. Anadolu’da ev teknolojisiyle besin işleme ve saklama oldukça yaygındır (Baysal, 1992: 59).

Yemekte saygınlık ve güç, katılımcıların hizmet görme miktarı ile ölçülebilir. Saygınlık göstergesi olarak bireyin sofradaki konumlanması da önemlidir. Bir sebze veya et yemeğinin en çok talep edilen kısmı en saygın kişi için ayrılabilir. Yemeğin kısımlarının saygınlığa göre dağıtımı Türklerde görülen bir unsurdur. Sofrada herkesin oturacağı yer belli olup kişinin ifa ettiği görevi ve rütbesi ile birebir alakalı idi. Bu nizam Türk devletlerinde Karahanlılar ve Selçuklu örneklerinde görüleceği üzere töresi olan, tesadüf olmayan bir durumdur (Beşirli, 2010: 163).

Yeme içme kültürünün zaman içerisinde, değişen yaşam koşulları, coğrafi şartlar vb. etkilerle değişmesi doğaldır, ancak, bu değişebilme özelliğinin yanında temel yeme içme alışkanlığı yüzyıllarca sürmektedir. Örneğin, Divanü Lügati’t-Türk’teki ekmeğin türlerinin çokluğu ile günümüzde ekmeğe verilen önem Türk kültürünün tarihî sürecindeki ortaklığın göstergesidir: “Anadolu insanının başlıca yiyeceği ekmeğidir. Öteki yiyecekler ekmeğin yanına ‘katılan’ ikincil önemde nesnelere gibi düşünülür. Katık sözcüğünün, Türk ekininin bu özelliğini ortaya koyduğu açıktır. Türklerde, günlük dilde ‘ekmek parası’, ‘ekmeğini taştan çıkarmak’, ‘ekmeğiyle oynamak’ gibi deyimler kullanılır” (Köksal, 2003: 106; Çetin, 2005: 186). Kutadgu Bilig’de tespit edilen kurut “peynir”, yağ “yağ”, yilic “ilik”, yoğrut “yoğurt”, kıımız “kıımız” gibi yiyecek ve içecek adları ile açıklayabiliriz (Kobya, 2013: 824).

Türk mutfağı söz konusu olduğunda, dünyada sayılı mutfaklar arasında olduğu görülür. Evliya Çelebi dahi Seyahatnamesi’nde çağrılı olduğu bir konaktaki iftar sofrasında on bir çeşit pilavdan söz etmektedir. Kuşkusuz bu zenginliğin oluşmasında Türk kültürünün tarihsel olarak oldukça eskiye dayanması belirleyici olduğu gibi, Türklerin geçmişten bugüne göçlerle farklı coğrafyalar-kültürlerle karşılaşmaları sentezlenmiş zengin bir mutfağın ortaya çıkması da etkili olmuştur. Toplumsal açıdan toy geleneği, eğlenceler, dini törenler, festivaller, ölüm törenleri, sünnetler, doğum gibi pek çok

toplumsal birliktelikte de bu mutfağın birleştirici bir unsur olarak karşımıza çıktığı görülmektedir. Nitekim bu bağlamda düşünüldüğünde Mehmet Eröz, Türk töresinde yemeğin önemli bir yeri olduğunu belirtmiş, bunu açıkça karakterize eden örnekler olarak da; yağmalı toylar, imece toplantıları, doğumlar, ölümler, düğünlerde yenilen yemekleri belirtmiştir. Eröz, bu toplantılarda geleneğe göre sofralar hazırlanır, yemekler çıkarılır, bütün oymak, boy veya köy halkı birlikte yer, birlikte eğlenir veya acıyı paylaşmaktadır (Sağır, 2012: 2680).

Günümüz Türk mutfağında ise tüketimde keskin ayrımlar bulunmaktadır. Kırsal ve gecekondu gölgelerinde hala köyden hazırlanıp getirilen tarhana, bulgur, pekmez, erişte, peynir, turşu, kuru sebze ve meyve gibi yiyeceklerin tüketildiği görülmektedir. Bunun yanında, şehirlerde ise, kentleşmenin beraberinde getirdiği büyük marketlerde satılan, özellikle kadınların da iş hayatına girmesiyle birlikte üretilen hazır yiyeceklerin tüketilmesi dikkat çekmektedir (Serçeoğlu, 2014: 38).

Yerleşim bölgelerine göre de mutfak kültürünün biçimlerinin değiştiği ve beslenme alışkanlıklarının yaşanılan yöreyle doğrudan ilişkili olduğu, farklılık taşıdığı görülür. Şehir mutfağı ile köy mutfağı arasında belirgin farklılıklar vardır. Şehir mutfağının alım gücüyle ve alışveriş imkânlarıyla geniş bir alan üzerinde şekillendiği görülür. Böylece şehirlerde çok biçimli bir mutfakla karşılaşılır. Çok biçimli bir mutfağın, aynı zamanda insanların alım güçleriyle doğrudan ilişkilendirildiği görülür (Sağır, 2012: 2678).

Dinlerin bazı yiyeceklere özel önem vermesinin yanı sıra bazılarında yasaklar getirmesi, farklı kültürel kimliklerin oluşmasında bazen farklı grupların birbirine yakınlık ve antipati duymasına yol açar. Hiç et yemeyen Hintli, et yemenin helal olduğu İslam dinine mensup birinden kendini ayırır. Aynı Müslüman, et yeme konusunda Hıristiyan ile aynı noktada buluşurken, domuz yememek konusunda Musevilere yakınlıkduyar (Beşirli, 2010: 167).

Türk Kültüründe Sebze ve Meyve Kurutma Geleneği

Yemek anlaşılacağı üzere kültürle karıştığı noktada karşımıza bir kimlik ögesi olarak da çıkar. Yemek kültürünün çeşitlenip özelleşmesinde ekolojik çevre, dinsel inançlar, kültürel birikimler, sosyal ve etnik gruplar, eğitim düzeyi ve kültürel mirasın toplamının damak zevkleri ile bütünleşmesinin etkisi büyük önem taşır. Bu bütünleşmenin bir göstergesi olarak hemen her toplumun, belli ritüellerle ve merasimlerle zamanının belli

bir kısmını yemeğe ayırdığı görülmektedir. Bu anlamıyla yemek, aynı zamanda toplumsal bütünleşmenin ve dayanışmanın da araçsallaştırılmış bir haliyle karşımıza çıkmaktadır. Eğlenceler, dost sohbetleri, misafir ağırlama, düğün, nişan, adak, bayram ritüelleri, dinsel törenler gibi sosyal olgular yemek kültürüyle de paralel gelişerek toplumda bir iletişim ağının oluşmasına katkı sağlamaktadır (Sağır, 2012: 2677).

Dünyadaki bütün toplumlar kendilerine ait bir mutfak kültürüne ve beslenme biçimlerine sahiptir. Bu beslenme biçimleri ise içinde bulunulan kültürel, coğrafi, ekonomik, ekolojik yapıya ve tarihsel sürece göre şekillenmektedir. Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türklerin de uzun tarihsel geçmişleri nedeniyle çok zengin mutfak kültürleri vardır. Yapılan araştırmalar Türkiye'de yaşamış çeşitli uygarlıkların etkisiyle gelişen ve zenginleşen Türk mutfağının dünyanın en zengin üç mutfağı arasına girdiğini ve aynı zamanda dünyanın en besleyici mutfağı olma özelliğini de elinde tuttuğunu ortaya çıkarmıştır (Arlı, 1982;19).

Türk dünyasında, “yemek” isminin yerine “aş” ismi kullanılmaktadır. Göktürk Kitabeleri'nde de “yemek” bu anlamda kullanılmıştır. Ölüm törenlerinde (üç hayrı, yedi hayrı, kırk hayrı), “ölü aşı” ve düğünlerde de bulgur pilavını etli olarak yaparlar. Aynı yemekler bir dileği, adağı olan kimsenin söz konusu dileği gerçekleştiğinde de pişirilir. Bu yemeklere Alevi Türkmenlerde “dede aşı” denir (Eröz, 1977a:159).

Eröz'ün araştırmalarından elde ettiği verilere göre, Türk töresinde yemeğin çok önemli bir yeri vardır. Buna göre, sosyal hayatın hemen her aşamasında, sosyal münasebetlerin çoğunda yemek işin esası olmaktaydı. Doğumlar, sünnet düğünleri, düğünler, bayramlar, yağmalı toylar, imece toplantıları ve ölüm hadiseleri hep yemekle birlikte götürülmeye çalışılırdı. Sofra hazırlanması, yemeklerin dağıtımı ve konukların ağırlanma biçimi tamamen geleneğin belirlediği şekilde yapılmaktaydı (Eröz, 1977a: 158).

Bugün, yemek sanatının her dalında birbirinden zengin örnekler veren Türk mutfağı; pişirme teknikleri, sofraya düzeni, kendine has servis şekilleri ile Fransız ve Çin mutfakları ile birlikte dünyanın sayılı üç mutfağından biridir. Bu bağlamda çok farklı alanları içine alan, geniş bir coğrafyaya yayılmış olan Türk toplumu, uzun tarihsel geçmiş nedeniyle çok zengin bir kültüre sahiptir. Dolayısıyla bu zengin kültür içerisinde de zengin bir mutfak kültürü yer almaktadır. Bu zengin mutfak kültürü Orta Asya'dan

başlayıp Anadolu'ya gelinceye kadar süren göçün, fethedilen ülkelerin mirasçıları olması sonucu meydana gelmiştir (Kızıldemir ve diğerleri, 2014: 206).

Türkler çok eski devirlerde eti konserve olarak saklamayı öğrenmişlerdi. Çin'e ihraç ettikleri ürünlerin içinde konserve et de bulunmaktaydı. Eski Türkler bağırsağın içini doldurarak konserve haline getirdikleri kurutulmuş ete ve bunun pişmiş haline "sucuk" adı veriyorlardı. Bazı bölgelerde sucuk, incecik doğranıp kavrulmuş et, pirinç ve undan yapılırken bazı bölgelerde beyin, kuyruk yağı ve kanın karışımından elde ediliyordu. At sucuğunun yağı fazlaydı. Bu yağdan et yemeklerinin üzerine konurdu. Türkler için pastırma yani kurutulmuş et de değerli bir besindi. Özellikle akına giden askerler, bozulma ihtimali olmayan pastırmayla besleniyorlardı. Et ürünlerini mevsimlere göre ayıran Türkler, sonbaharda yapılan pastırmayı ilkbahardaki taze ete tercih ediyorlardı (Kılıç, Albayrak, 2012: 710).

Orta Asya'da yaz aylarında beslenen hayvanların eti ve yetiştirilen sebze ve meyveler kurutularak uzun kış ayları için hazırlık yapılmıştır. Bir şeyi ikiye bölmek anlamına gelen *kaç* sözü, *erük kaçı* örneğinde görüldüğü gibi şeftaliyi veya bir başka meyveyi bölerek güneş altında kurutmayı, *kaç et* ise kurutulmuş eti ifade etmektedir (Özkan, 2013: 46).

Orta Asya'da baharat ile kurutularak saklanan ete "yazok et" veya "yazak et" deniyordu. Et, karabiber başta olmak üzere baharatlarla hazırlanıp kurutulur, öylece bırakılır, ilkbaharda hayvanların zayıf olduğu zaman yenirdi. Pastırma ve sucuk göçebeliğin gereği olarak ortaya çıkmış Türk yiyecekleridir. Kurutulmuş et ve pastırma savaş sırasında büyük önem taşımıştır (Tezcan, 2000: 24). Türklerde meyveleri ve eti kurutarak koruma kültürünün çok eski ve köklü bir geleneğe dayandığı ve bugün de devam ettiği açıkça görülmektedir. Ancak *kaç et* de *yazuk et* de bugünkü anlamda pastırma değildir (Özkan, 2013: 47).

Türk kültüründe önemli bir yer tutan ekmek; buğday, arpa ve darıdan yapılırdı. Yuga, yuvga veya yupka adı verilen bir tür ince ekmek ise buğday ve arpa unundan yapılırdı. Bu ince ekmeğin yapımında darı unu kullanılmazdı. Buğday, un yapımında kullanıldığı gibi farklı şekillerde taneli olarak da kullanılıyordu. Tane olarak buğday, sertleşmeden önce ateşte ütülerek yenirdi. Sertleştikten sonra da suda pişirilerek veya kavrularak tüketilirdi. Kavrulan bu buğdaya *kogurmaç/kavurmaç* denirdi. Bugün olduğu gibi

pişirilmiş buğdaydan *yarma*, *bulgur* ve *dövme* de yapılırdı. Buğday ve etle pişirilen keşkek bazı kutlamaların önemli yemekleri arasındaydı (Kılıç, Albayrak, 2012:713).

Tahmin edilebileceği üzere konar-göçer yaşam tarzı süren ve hayvan besleyen toplulukların beslenme tarzlarında et ve süt ürünleri ağırlık oluşturmaktadır. Hayvanları beslemek için gerçekleştirilecek sık yer değiştirmelerde, besinlerin saklanması uygun olarak işlenmesi zorunluluğu ortaya çıkmıştır. Bu kapsamda hayvansal besinlerin paketlenme işlemi de topluluğun sık yer değiştirme zorunluluğuna göre şekillenecektir (Beşirli, 2010: 160).

Orta Asya'da sebzelerden; başta patlıcan olmak üzere, hıyar, havuç, ıspanak, soğan, turp, kereviz, marul ve kendiliğinden yetişen bazı otlar, meyvelerden; elma, armut, erik, ayva, üzüm ve kavun besin olarak kullanılıyordu. Anadolu'ya göç ettikten sonra kullanılan sebze ve meyve çeşitleri artmıştır (Memiş, Ersoy, 2008: 887).

Selçuklu mutfağı, gerek sahip olduğu gelenek, gerekse göç ettiği Anadolu'nun kendilerine kazandırmış olduğu avantajları İslam dininin seçici eleğinden geçirerek oldukça zenginleşmiştir. Göçebe geleneğinin devamı olarak eskiden beri Türkler arasında yaygın olarak tüketilen et, süt ve süt ürünleri, bunların yanı sıra tahıllı ve unlu mamuller, değişik türde sebzelerden elde edilen yemekler, oldukça zengin meyve kültürü, tatlılar, şerbetler, turşular dönemin mutfağının ana malzemelerini oluşturmuştur (Kızıldemir ve diğerleri, 2014: 198).

Osmanlı mutfağında en çok tüketilen *baklagiller ve tahıllar*, bulgur, pirinç, un, mercimek, buğday nişastası, nohut; *sebzeler* pırasa, lahana, ıspanak, pazı, şalgam, hıyar, soğan; *yağlar* zeytinyağı, kuyruk yağı, sadeyağ; *otlar ve baharat*, misk, safran, zeytin, maydanoz, hardal, sarımsak, kişniş, nane, kimyon, eflak tuzu, sakız, sirke, fülül (karabiber), tarçın, karanfil, anber; *Hayvansal gıdalar* yumurta, tavuk, peynir, süt, yoğurt, kaymak, istiridye, karides, paça, kaz, sığır içkembesi, bal, av kuşları, balık olarak sıralanabilir (Faroqhi, 2006: 38).

Yaz sebzelerinin birçoğu kurutulmuş olarak kışın tüketilir. Bunların başında; bamya, taze fasulye, biber ve patlıcan gelmektedir. Bu sebzeler iplere geçirildikten sonra ağaçlara asılarak kurutulur. Ailelerin kentlerde yaklaşık% 33'ü. köylerde % 43'ü sebze kurutmaktadırlar. Domates ve kırmızıbiber ezildikten sonra suyunun bir bölümü uçurularak salça yapılır. Domates kurutulmuş olarak da kış için saklanır. Yaz sebzelerinden kış

için yapılan ürünlerden biri de turşudur. Ailelerin, kentlerde yaklaşık % 50'si köylerde % 45' evde turşu yapmaktadırlar (Baysal, 1992: 65).

Giresun ve Havalisinde Sebze ve Meyve Kurutma Kültürü

Karadeniz bölgesi kış mevsiminin uzun sürdüğü bölgelerdendir. Bu bağlamda Trabzon'da da kışın uzun süren bir hâkimiyeti görülmekte idi. Trabzon ve havalisindeki yaygın beslenme kültürünün oldukça sade olduğu söylenebilir. Hiç şüphe yok ki, beslenme kültürünün önemli bir kısmını oluşturan patates, mısır, kabak, kuru baklagiller ve buğday tahılının Karadeniz bölgesinde o cümleden Trabzon yöresinde uzun süre saklanması kendine özgü yöntemleri içermekteydi (Uzun, 2015: 114).



Fotoğraf 1. Kurtulmuş Kabak

Bölgede en çok kurutulan meyve armut ve elmadır. Hasat öncesi satılamayacak durumda olan meyveler dilimlenerek kurutulur.



Fotoğraf 2. Kurtulmuş Armut

Buna "kak" denir ve kışın hoşaf yapımında kullanılır. Yine Şebinkarahisar bölgesinde dut ve vişne gibi meyveler de kurutularak kışın çerez olarak yenir veya hoşaf yapılır. Meyvelerden reçel yapma geleneği de yaygındır. Reçel yapılan meyvelerin başlıcaları çilek, vişne, ayvadır. Yabancı olarak yetişen kuşburnu pişirilip çekirdekli kısımlar ayrılarak marmelat yapılır. Reçel daha çok kentlerde yapılmaktadır (Baysal, 1992: 66). Karadeniz bölgesinde balık başta olmak üzere mısır, mısır unundan yapılan yiyecekler, karalâhana, taze ve kuru fasulye, patates ve pirinç en çok tüketilen yiyeceklerdir. Çorbalar kıyı ve iç bölgelerde farklılık göstermektedir. Kıyılarda balık, karalâhana ve yöre otlarıyla yapılan çorbalar; iç bölge şehirlerinde tarhana türleri daha yaygındır (Ertaş, Karadağ, 2013:126).

Giresun ve havalisinin arazi yapısı oldukça engebeli olduğundan yöre insanı bu zor şartlarda hayatını sürdürmektedir. Bölge mısır üretimi bakımından yakın zamana kadar ülkemizin önemli bir merkezi gibiydi. Doğu Karadeniz bölgesinde özellikle mısır üretiminin yapıldığı ve tahıl ihtiyacının bu sayede giderildiği bilinmektedir. Bunun yanında güney bölgesi ve özellikle de Şebinkarahisar, Alucra ve Çamoluk buğday ve arpa üretiminin yapıldığı yerlerdir. Sahilde süren iklim şartları ve arazi yapısı buğday ve arpa üretimine elverişli olmayıp daha çok mısır üretimi için uygun şartları taşımaktadır. (Baysal, 1990: 44).

Anadolu coğrafyasının kuzey doğusunda yer alan Giresun ve havalisindeki yemek kültürünün bölgenin arazi şartlarının hayat tarzını zorlamasıyla da zaman içinde şekillendiğini söylemek gerekir. Arazinin engebeli olması, yerleşim yerleri arasındaki mesafenin uzak olması özellikle kırsal kesimdeki ahaliyi yeni bir takım pratik çözümler üretmeye yöneltmiştir. Bu pratik çözümlerin başında ise arazide bazen kendiliğinde yetişen ve yenilebilir her türlü bitkinin yemek olarak kullanılması olarak karşımıza çıkmaktadır. Bunun yanında özellikle bu çalışmada ele alınan ve yörede gıda saklamaya yönelik kurutulmuş sebze ve meyve çeşitlerinin bolluğu ile karşılaşmaktayız. Sebze ve meyveler yöreye has küçük fırınlarda kurutulmakta olup bu kurutma işi bazen günlerce sürebilmektedir.

1980 ve öncesi dikkate alındığında Giresun yöresinde özellikle köy yerleşmelerinde yaşayanların düzenli ve sürekli gelir elde edebileceği herhangi bir kaynak yoktur. Bu nedenle kırsal kesimde yaşayan halkın kış hazırlıkları kapsamında para karşılığı

herhangi bir ürünü satın alması da söz konusu değildir. Ancak kurutma veya tuzlama (salamura) yöntemiyle kışlık yiyecek ihtiyacının karşılanması gerekir. Halkın kendi üretilmediği fakat mübrem ihtiyaç kapsamında değerlendirilen ürünler ise trampa (barter) benzeri bir yöntemle satın alınmaktadır. Mevsimine göre elde edilen tereyağı, yumurta, meyve veya sebzeler kent pazarında satılarak karşılığında gaz yağı, zeytin yağı, tuz ve şeker alınır. Bu dört temel ihtiyaç maddesi dışında kalanları ise yöre halkı kendisi üretir, mevsimine göre kurutarak depolar ve tüketir. Bu açıdan bakıldığında yöre halkının sadece tüketen bir topluluk olmayıp, kendi ihtiyaçlarını çoğunun üreterek ekonomik olarak bir katma değer yarattığı da söylenebilir.

Giresun Yöresi Köy yerleşimlerinde mısır temel gıda maddelerinin en başında gelmektedir. En doyurucu besin ekmek olduğundan ekmek yapımında kullanılan temel madde de mısır unudur. Çeşitli formlarda üretilen mısır ekmeği yöre halkının hem damak tadı açısından hem de beslenme gereksinimini karşılaması bakımından asla vazgeçemeyeceği bir besin kaynağıdır. Mısır bu yörede çoğunlukla **darı** olarak adlandırılmaktadır.

Mısır Kurutma

Mısır kurutma işlemi iki şekilde yapılmaktadır.

Birincisi yörede serenti veya serender adı verilen ve genelde depo olarak kullanılan aynı zamanda hava akışı da sağlayan ahşap yapılarda kendi halinde kurumaya bırakılır. Buna **gün darısı (yel darısı)** da denir.



Fotoğraf 3. Serenti (Serender)

Bazen tanelerine ayrılan mısırların güneş altında kurutulduğu da olur.

İkincisi de fırında kurutmadır. Bu kurutma emek-yoğun ve oldukça zahmetli bir iş olduğundan aile içi veya aileler arası dayanışma da bu noktada başlamaktadır. Yiyecek kurutma söz konusu olduğunda ailenin en yaşlısından en gencine herkes kendi gücü, becerisi ve yeteneği doğrultusunda mutlaka bu süreçte yer almak zorundadır.

Hazırlıklar bir gün öncesinden mısırların tarladan kesilerek eve taşınmasıyla başlar. O gün akşamında tüm aile bireyleri mısırın dış kabuklarını soyarak fırına atılmaya hazır hale getirir. O gün yapılması gereken çok önemli bir iş daha vardır. O da fırını ısıtmada kullanılacak olan odunların fındık bahçelerinden toplanarak fırının yakın bölgesine taşıma işidir.

Sabah erken saatlerde bir gün önceden hazırlanan odunlar fırına doldurularak yakma işlemine başlanır. İçerideki odunlar bittiğinde yeniden odun doldurularak ateşin sürekliliği sağlanmış olur. Yaklaşık yedi veya sekiz saat ısıtılan fırının içerisindeki kül ve odun artıkları temizlenerek hazırlanan mısırlar fırına doldurularak ağzı kapatılır. Bir gece fırında kalan mısırlar sabahleyin kurutulmuş halde geri alınır. Buna yörede genel olarak **fırın darısı** adı verilmektedir.



Fotoğraf 4. Güneşte ve Fırında Kurutulmuş Mısır Unu

Yeşil Fasulye Kurutma

Diğer bölgelerde pek karşılaşılmayan, özellikle Doğu Karadeniz ve Giresun havalisinde görülen ve kış mutfağının vazgeçilmezleri arasında sayılabilecek bir ürün de fırında kurutulmuş yeşil fasulyedir.

Yörede yeşil fasulyenin kurutulma süreci de mısır kurutma sürecine benzemektedir. Bu bölgede genel olarak uzun sıriklara sarmış halde yetiştirilen fasulyelerin toplama işini

bu konuda deneyim ve tecrübesi olan ev halkı ya da komşuların bir araya gelmesiyle oluşturulan imeceler yapmaktadır. Çünkü fasulyelerin belli bir olgunluk düzeyinde olanlar ancak fırında kurutmak için uygundur. Çok fazla olgunlaşan veya daha az olgun olanlar tercih edilmez.

Fasulyenin mısırdan farklı olarak fırına atılmadan önce bir miktar kaynar suda bekletilmesi gerekir. Bu da daha fazla odun tüketimi demektir. Yani mısır kurutma işlemine göre iki katı odun tedarik edilmesi gerekmektedir.

Kurutmaya hazırlık aşamasında karşılaşılan yoğun iş yükü, bireysel çabalarla aşılabilecek bir yapıda olmadığından, kolektif iş görme bilincinin olduğu aile ortamındaki dayanışma yada imece gruplarının oluşturulmasıyla aşılmaya çalışılmaktadır.

Mısır kurutma sürecinde olduğu gibi 7 veya 8 saat süreyle ısıtılan fırınlar temizlenerek kaynar sudan geçirilen fasulyeler fırına atılır. Yine bir gece fırında bekletilen yeşil fasulye ertesi sabah kurutulmuş halde fırından çıkarılarak uygun mekanlarda depolanır. Bunun yöredeki ismi fırın kuru fasulyedir.



Fotoğraf 5. Kurutulmuş Yeşil Fasulye

Meyve Kurutma

Giresun yöresinde fırında sebze kurutmak kadar önem arz eden diğer bir konu da meyve kurutma çalışmalarıdır.

Birçoğu endemik olmak üzere yörede yetişen ve ticari değeri olmayan elma veya günlük meyve tüketim zinciri içinde yer almayan bazı armut türleri fırınlarda kurutularak kış mevsimine hazırlık kapsamında depolanmaktadır.

Bu armut yörede makas armudu diye tanımlanan küçük, kabuğu kalın ve oldukça sert olmasından dolayı kurutularak değerlendirilmektedir.

Meyve kurutmada da daha öncekilerde olduğu gibi bir hazırlık aşaması vardır. Yine meyveler bahçelerden toplanarak eve getirilir. Akşam olduğunda ev halkından bıçak kullanma becerisine sahip olan herkes elma veya armutların dilimlenmesi ve çekirdeklerinin çıkarılması işinde görev alır. Bu işlem sabah oluncaya kadar tamamlanmak zorundadır.

Sabah olduğunda ise fırını ısıtma süreci tekrarlanır ve dilimlenmiş olan armut veya elmalar fırına atılır. Meyveler bünyesinde daha fazla su barındırdığı için fırında tutulma süresi mısır ve fasulyeye göre daha uzundur.

Daha önceleri ertesi gün sabahleyin fırından çıkarılan mısır, fasulye gibi ürünler söz konusu meyve olduğunda öğle saatlerine kadar bekletilir.



Fotoğraf 6. Kurutulmuş Armut

Giresun'da ülkemizin diğer yörelerinde yetişmeyen zeytin tanesi büyüklüğündeki hurmaları bağ ve bahçelerde sıkça görmek mümkündür. Bu hurmaların kurutulmuşu

yöre insanı tarafından ziyadesiyle tercih edilmektedir. Bu hurma pekmezinden yapılan “Hoşmak” Tirebolu yöresinde çokça tüketilen bir yemek türüdür.



Fotoğraf 7. Yabani Hurma

Şebinkarahisar’da mısır ve mısır unundan muhtelif yemeklerin yapıldığı görülmektedir. Kaynaklarda “**Lazut**” diye geçen ve Şebinkarahisar bu adla yemeği yapılan ve mısır unundan yapılan bu yemek yörede oldukça saygın bir yemek olarak bilinmektedir. Mısır unu, yağ yumurta ve sarıçiçek balı katılarak hazırlanan bu yemeğe son zamanlarda ceviz de katılmaya başlanmıştır. Mısır’dan yapılan “**Gavut**” mısır unu iyice kızartıldıktan sonra erimiş tereyağı ve şerbet ile karıştırılarak hazırlanmaktadır. İçine tereyağlı süt konursa buna ise “**Göllü Gavut**” adı verilmektedir.

Sonuç

Giresun ve havalisinde sürdürülen iktisadi ve sosyal hayata dair birçok uygulamanın değişen zaman ve şartlar yüzünden unutulmaya yüz tuttuğunu söylemek gerekir. Yöre insanı uzun yıllar temel ihtiyaçlarını kendi üretim kaynaklarından temin etmekte iken son yıllardaki sanayi ve teknoloji değişimi neticesinde bu uygulamalardan vazgeçtiği görülmektedir. Kurutma yöntemi ile elde edilen sebze ve meyve türü yiyeceklerin tesadüfi bir uygulama olmayıp onun dayandığı tarihi ve kültürel alt yapı bulunmaktadır. Bunun yanında bölgenin arazi yapısı ve iklim şartları da yöre insanını yeni arayışlara sevk etmiştir.

Giresun ve çevresinde yetiştirilen nerede ise bütün sebze ve meyvenin bir şekilde kurutulması saklanması uygulamasını görmek mümkündür. Başta mısır ve fasulye

olmak üzere, armut, elma, erik, dur, kuşburnu, kabak, hurma, ısırgan gibi ürünler kurutularak saklanmaktadır.

Yukarıda bahsedilen sebze ve meyve kurutma kültürünün örneklerini günümüzde gözlemlene olanağımız oldukça sınırlıdır. Teknolojik gelişmeler, satın alma gücünün artması, köyden şehire göçün artması ve beslenme alışkanlıklarının değişmesi gibi nedenlerden dolayı özellikle kent merkezlerinin dışında kırsal kesim tarafından yaşatılan bu değerler günümüzde yok olma noktasına gelmiştir.

Diğer bir etken de kırsal kesimde ulaşım imkanlarının artması, market türü alış-veriş ortamlarının köy yerleşmelerinde de ortaya çıkması, halkın zahmetli bir süreç olan üretimi terk etmesine ve hazır gıda maddelerine yönelmesine neden olmuştur.

Bir zamanlar toplum yaşamında önemli bir yere sahip olan bu kültürel değerlerin araştırılması, tamamen kaybolmadan kayıt altına alınması ve bir envanterinin hazırlanarak sistematik bir şekilde gelecek kuşaklara aktarılması sağlanmalıdır.

Kaynakça

1. Aksoy, Mustafa (1998), “Türklerde At Kültürü ve Kımız”, **Türk Dünyası Tarih Dergisi**, S. 142, Türk Dünyası Vakfı Yay, İstanbul, s. 40-41.
2. Arlı, M. (1982). Türk Mutfağına Genel Bir Bakış, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, **Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları**, 41, 1982, s.19-33.
3. Baysal, A. (1990). **Beslenme Kültürümüz**. Kültür Bakanlığı. Ankara.
4. Baysal, Ayşe (1992), “Türk Mutfağında Kışa Hazırlık”, **IV. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri**, V. Cilt Maddi Kültür, Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları, Ankara, s.59-67.
5. Beşirli, Hayati (2010).”Yemek, Kültür, Kimlik”, **Milli Folklor**, 159 (169), s.159-169.
6. Çelik, Ali (1999), **Trabzon-Şalpazarı Çepni Kültürü**, Trabzon Valiliği Kültür Müdürlüğü Yay, Trabzon 1999.
7. Bostan, M. Hanefi (2002a), **XV-XVI Asırlarda Trabzon Sancağında Sosyal ve İktisadî Hayat**, TTK Yay, Ankara 2002.

8. Bostan, M. Hanefi, (2002b), “Anadolu’da Çepni İskânı”, **Türkler Ansiklopedisi**, Cilt 6, Semih Ofset, Ankara. s.299-311.
9. Eröz, Mehmet, (1977a), **Türk Kültürü Araştırmaları**, Kutluğ Yay., İstanbul, 1977.
10. Mehmet Eröz,(1977b). **Türkiye'de Alevîlik - Bektaşîlik**, Otağ Matbaacılık, İstanbul.
11. Ertaş, Yasemin; Makbule Gezmen Karadağ, Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri”, **Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi / Gümüşhane University Journal of Health Sciences**: 2013;2(1), (117-136).
12. Faroqhi, Suraiya ve Neumann, Christoph K (2006). **Soframız Nur, Hanemiz Mamur**. (Çeviren: Zeynep Yelçe). Kitap Yayınevi, İstanbul.
13. Kızıldemir, Özgür Emrah Öztürk, Mehmet Sarıışık, (2014), Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişmeler, **AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 2014, Cilt:14, Yıl:14, Sayı:3, 14: 191-210.
14. Kobyay, Elif Şebnem (2013).”Kutadgu Bilig’de Yiyecek ve İçecek Adları”, **Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic** Volume 8/8 Summer 2013, p. 823-833, ANKARA-TURKEY.
15. Köksal, Aydın (2003), **Dil ile Ekin**, 2. baskı, Toroslu Kitaplığı, İstanbul.
16. Memiş, Emel; Yasemin Ersoy, “Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri”, **38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (38. ICANAS)**, 2008. s. 877-892.
17. Özkan, Nevzat “Pastırma Sözü Üzerine”, **Dil Araştırmaları**, Sayı: 13 Güz 2013, (45-55)
18. Sağır, Adem (2012).”Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı”, **Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic** Volume 7/4, Fall 2012, p. 2675-2695, ANKARA-TURKEY.
19. Serçeoğlu, Neslihan (2014), “Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği (Determine The Recognition Status of the Culture of Cuisine of the Local People: The Sample of Erzurum City) **Journal of Tourism and Gastronomy Studies** 2/4 (2014) 36-46 .

20. Sümer, Faruk (1992), **Oğuzlar (Türkmenler) Tarihleri-Boy Teşkilatı-
Destanları**, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yay, İstanbul.
21. Tezcan, M. (2000). “**Türk Mutfak Kültürünün Genel Nitelikleri**”. Türk
Yemekleri Antropolojisi : 21-29. Kültür Bakanlığı Yayınları No : 2515. Ankara.
22. Uzun, Enver (2015), Trabzon’da Yiyeceklerin Saklanma Yöntemleri”, **UKHAD**
1(1), s.113-121.