



**T.C.
GİRESUN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANA BİLİM DALI
YÜKSEK LİSANS TEZİ**

GİRESUN'DA FINDIK FOLKLORU

NUT FOLKLORE IN GİRESUN

Cansu DAMCI

**Tez Danışmanı
Dr. Öğretim Üyesi Ülkü KARA**

GİRESUN – 2019

JÜRİ ÜYELERİ ONAY SAYFASI

Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nün tarihli toplantısında oluşturulan jüri, Sosyal Bilimler Enstitüsü Anabilim Dalı Yüksek Lisans / Doktora / Sanatta Yeterlilik öğrencisi 'nın ... başlıklı tezini incelemiş olup aday ... tarihinde, saat... da jüri önünde tez savunmasına alınmıştır.

Aday çalışma, sınav sonucunda başarılı bulunarak jürimiz tarafından Yüksek Lisans/Doktora/Sanatta Yeterlik tezi olarak kabul edilmiştir.

Sınav Jürisi	Unvanı, Adı Soyadı	İmzası
Üye (Başkan)		
Üye		
Üye		
Üye		
Üye		

ONAY

...../...../201..

Prof. Dr. Güven ÖZDEM
Enstitü Müdürü

YEMİN METNİ

Yüksek Lisans tezi olarak sunduğum “Giresun’da Fındık Folkloru” adlı çalışmamın, tarafımdan bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurmaksızın yazıldığını ve yararlandığım kaynakların kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmış olduğunu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

03/07/2019

Cansu DAMCI

ÖN SÖZ

Türkoloji en nadide bilimlerin başında gelmektedir. Bir insan için hayattaki en önemli şey ait olduğu toplumun dilini, kültürünü bilmesidir. Türkoloji bu noktada bize kılavuzluk etmektedir. Halk edebiyatı ve halk bilimi alanları kültürel aktarımın sağlanması amacıyla yapılan çalışmaları kapsamaktadır. Bu bağlamda yapılan çalışmalara kültürel devamlılığın sağlanması bakımından son derece ulvi bir misyon yüklenmektedir. Halk bilimiyle kayıt altına alınan ürünler sayesinde milli kimlik şuurunun devamlılığı sağlanacaktır.

Giresun, fındığın başkenti olarak tanınmaktadır. Fındık, yöre halkının ekonomik ve sosyal hayatının düzenlenmesinde önemli rol oynamaktadır. Bunun yanı sıra folklorik yapısının oluşmasına da katkı sağlamaktadır. Coğrafya insanın hayatını etkiler. Giresun halkının da fındığa elverişli bir arazide yaşıyor olması hayatlarının bu yönde şekillenmesini sağlamıştır. Şehrin merkezinde bulunan 'Fındık Başımızın Tacı' heykeli fındıkla Giresun halkının ilişkisini somut bir şekilde ortaya koymaktadır.

Çalışmamız bir tarım ürünü olan fındığın, Giresun insanının kültürel özelliklerine nasıl yansıdığını ortaya koymak amacını taşımaktadır. Böylece Giresun'da fındıkla ilgili folklorik özelliklerin bir araya getirilme gayesi vardır.

Bu çalışmamız üç bölümden oluşmuştur. Giriş bölümünde Giresun'un fiziki ve ekonomik özellikleri üstünde durulmuştur. Giresun'un fiziksel coğrafyasından bilgilerle birlikte Giresun tarihiyle ilgili bilgilere de yer verilmiştir.

Birinci bölümümüzde fındık ile ilgili bilgilere yer almaktadır. Fındığın tarihçesi, özellikleri, çeşitleri hakkında bilgiler sunulmuştur. Bunun yanı sıra fındıkla alakalı önemli kuruluşların birkaçı hakkında bilgiler verilmeye çalışılmıştır.

Çalışmamızın ikinci bölümünde, fındık folklorunu içeren bilgilerden bahsedilmiştir. Üçüncü bölümde ise, halk edebiyatı ve halk bilimi malzemelerinden derlenen ve metinlerden yararlanılan ürünlerden bahsedilmiştir.

Giresun'da Fındık Folkloru adlı çalışmamda bana yardımcı olan saygıdeğer Hocam Dr. Öğretim Üyesi Ülkü KARA'ya teşekkürlerimi bir borç bilirim. Bu yaşıma kadar maddi manevi hiçbir desteklerini benden esirgemeyen kıymetli annem Rukiye DAMCI, babam Erdal DAMCI ve değerli kardeşim Canan DAMCI'ya sonsuz

teşekkürlerimle sevgilerimi sunuyorum. Yardımlarından ötürü canım arkadaşlarım Aysen SEZER ile Şura DUMAN'a ve ayrıca Erdem KABADAYI'ya gönülden teşekkür ediyorum. Tezin tamamlanmasına katkı sağlayan herkese şükranlarımı sunuyorum.

Haziran-2019, GİRESUN

Cansu DAMCI

ÖZET

GİRESUN'DA FINDIK FOLKLORU

Bu çalışma bir tarım ürünü olan fındığın, Giresun halkının kültürüne etkisini incelemeyi amaç edinmiştir. Geçim kaynağı olarak görülen ürün, bir süre sonra halkın folklorik özelliklerinde önemli bir yer tutmaya başlamıştır. Bu bağlamda araştırmamız, Giresun'da fındıkla ilgili var olan kültürel malzemelerin bir araya getirilme gayesiyle yapılmıştır. Sözlü edebiyat ürünlerinde, mutfağında, müziğinde, oyunlarında yer alan fındığın Giresun ili ve Giresun halkı için önemini tespitinde, literatür taraması ile alan araştırması yöntemi kullanılmıştır. Bunun yanında metinlerde yer alan fındıkla ilgili örneklere de yer verilmiştir. Kaynak kişilerden toplanan malzemeler kayıt altına alınarak yazılı ortama aktarılmıştır.

Giriş kısmında Giresun ile ilgili bilgilerin verilmeye çalışıldığı araştırmamızda, birinci bölümünde fındıkla ilgili açıklamalara yer vermeye çalışılmıştır. Fındık folkloru bölümümüzde ve halk edebiyatı metinlerinde fındık adlı bölümümüz de ise derlenen ürünlere ve metinlerden yararlanılan malzemelere yer vermeye çalışılmıştır. Alan araştırmaları ve metin incelemeleri neticesinde çok sayıda mani örnekleri tespit edilmiştir. Bununla beraber tespiti gerçekleşen dua ve beddua, türkü, bilmece, tekerleme, ninni, atasözü ve deyim örnekleri yer almaktadır. Ayrıca fındığın tesirinde kullanılan yöresel kelimeleri içeren bir sözlük ilave edilmiştir.

Bu araştırmanın sonucunda, fındığın Giresun halkının kültürel yaşantısında önemli bir yer tuttuğu gözlenmiştir. Bunun yanında ise popüler kültürün genç kuşağı etkisi altına aldığı ve bundan dolayı halk edebiyatı ve halk bilimi ürünlerinin gelecek kuşaklara aktarımı hususunda eski hassasiyetin olmadığı tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Giresun, Fındık, Folklor, Halk Edebiyatı, Halk bilimi.

ABSTRACT**NUT FOLKLORE IN GIRESun**

This study aims to examine the nut's influence to the culture of Giresun. After a while, this product, known as living source, started to take an important part on traditional characteristics of local people. On this context, our research was conducted to band together existing cultural materials about the nut. We used the literature survey and area search methods to understand the importance of the nut, taking place on the products of oral literature, kitchen, music and dances, for the province of Giresun and the people of Giresun. The examples were given about the nut on the texts with this research. The materials, taken from resource persons, were transferred to written media by recording.

On the introduction part, some information was tried to give about Giresun and on the first section of it, some explanations were tried to involve about the nut. On the nut's culture section and the nut on the folk literature texts section, some compiled products and some text materials were quoted. Also, a dictionary was added including some local words which are used about nut's influence.

On the conclusion of this research, the nut's importance on the cultural life of Giresun people was observed. With that, it was observed that popular culture influences the young generation, because of that, there's no effect on the transfer of folk literature and folk science products.

Key words: Giresun, Nuts, Folklore, Folk Literature, Folklore.

İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ	I
ÖZET	III
ABSTRACT	IV
İÇİNDEKİLER	V
KISALTMALAR	VIII
GİRİŞ	1
1. Giresun İli	1
1.1. Giresun İlinin Yeryüzü Şekilleri	2
1.2. Giresun İlinin İklim Özellikleri	3
1.3. Giresun İlinin Bitki Örtüsü	4
1.4. Giresun İlinin Jeolojik Yapısı.....	4
1.5. Giresun İli Akarsular ve Göller	4
2. Giresun İli Tarihine Genel Bir Bakış	5
3. Giresun’da Ekonomik Yapı.....	8
1. BÖLÜM	10
FINDIK	10
1.1. Fındık Sözcüğünün Anlamı	10
1.2. Fındığın Tarihçesi	10
1.3. Mitolojide ve Uluslararası Literatürde Fındık	12
1.4. Fındık Yetiştiriciliği ve Tarımı	12
1.4.1. Fındığın Meydana Gelmesi	12
1.4.2. Fındık Ağacının Dikilmesi.....	14
1.4.3. Fındığın İklim ve Toprak İstekleri	15
1.4.4. Fındık Ağacının Budanma İşlemi	16
1.4.5. Fındıkta Gübreleme Esasları	17
1.4.6. Fındık Hasadı	18
1.4.7. Fındığın Harmanlanması.....	19
1.4.8. Fındığın Depolanması	20
1.4.9. Aylara Göre Fındık Takvimi ve Yetiştiriciliği.....	20
1.4.10. Fındık Hastalıkları ve Zararlıları.....	23
1.4.10.1. Fındık Hastalıkları.....	23
1.4.10.2.FındıkZararlıları.....	23

1.5. Fındık Çeşitleri	25
1.6. Fındığın Kullanım Alanları ve Fındık Tarımı ile İlgili Kuruluşlar	29
1.6.1. Fiskobirlik	31
1.6.2. Fındık Araştırma	33
1.7. Fındık Tarımı ve Üretimi ile İlgili Yapılan Çalışmalar	34
1.7.1. Fındık Müzesi	34
1.7.2. Birinci Ulusal Fındık Kongresi	35
1.7.3. İkinci Fındık Kongresi	35
1.7.4. Üçüncü Millî Fındık Şûrası	35
1.8. Fındık Bayramı	36
1.9. Fındığın İnsan Sağlığına Katkıları	37
2. BÖLÜM.....	39
FINDIK FOLKLORU	39
2.1. Halk İnanışlarında Fındık	39
2.1.1. Halk İnanışı Örnekleri.....	40
2.2. Giresun Halk Mutfağında Fındık.....	41
2.3. Fındık ile Oynanan Oyunlar	52
2.3.1. Oyun Örnekleri.....	54
2.4. Halk Hekimliğinde Fındık	56
2.4.1. Halk Hekimliği Örnekleri	56
2.5. Fındığa Bağlı Sosyo-Ekonomik Faaliyetler.....	57
2.5.1. İmece	57
2.5.2. Düğün.....	58
2.5.3. Sepetçilik.....	58
3. BÖLÜM.....	60
HALK EDEBİYATI METİNLERİNDE FINDIK	60
3.1. Türkülerde Fındık.....	60
3.2. Bilmecelerde Fındık	78
3.3. Ninnilerde Fındık	82
3.4. Fıkralarda Fındık	87
3.5. Tekerlemelerde Fındık	90
3.6. Atasözlerinde Fındık	94
3.7. Deyimlerde Fındık.....	96
3.8. Manilerde Fındık	98

3.9. Dua-Beddualarda Fındık	130
3.10.Destanlarda Fındık	132
3.11. Fındıkla İlgili Giresunlu Şairlerce Yazılan Şiirler	139
3.12.Fındıkla İlgili Yöresel Kelimeler	150
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	154
KAYNAKÇA	156
KAYNAK KİŞİLER LİSTESİ.....	164
EKLER.....	168
ÖZ GEÇMİŞ.....	171

KISALTMALAR

km.: Kilometre.

cm.: Santimetre.

m.: Metre.

yy.: Yüzyıl.

S. : Sayı.

s. : Sayfa.

Akt. : Aktaran.

GİRİŞ

1.Giresun İli

Doğu Karadeniz Bölgesinde yer alan Giresun şehrinin batısında Ordu ili; doğusunda Trabzon ve Gümüşhane; güney sınırında Erzincan ve Sivas illeri vardır. Kuzeyi ise Karadeniz sahil şeridi ile çevrelenmiştir. Yüz ölçümü 6934 km² olup ülke topraklarının % 0.85'ini kaplamaktadır. Rakımı 10 metredir. Giresun Valiliğinin resmi web sayfasından alınan son verilere göre de nüfusu 453912'dir (İ.K: 1)* Nüfusun büyük çoğunluğu il merkezinde ikamet etmekte olup, iç kesimlere doğru ilerledikçe nüfus yoğunluğunun giderek azaldığı görülmektedir (Bekdemir, Sezer, 2016:1).

Şehirde, merkez ilçede sahilden yaklaşık 2 km uzaklıkta bulunan ve Doğu Karadeniz'in tek adası olma özelliğine sahip Giresun Adası mevcuttur. İlk zamanlarda ağırlıklı yerleşim sahil kısımlarında yer alsa bile ilerleyen dönemlerde Batlama Deresi ve Aksu Çayı havzalarında yerleşim görülmeye başlanmıştır. Son zamanlarda Gedikkaya ve Erikliman mevkiilerine doğru bir genişleme söz konusudur. Dağlık ve engebeli bir coğrafi yapıya sahip olduğundan dolayı ilimizde dağınık yerleşim tipi söz konusudur. (Sever, 2015: 1-2).

Giresun'un, 36° - 42° Kuzey paralelleri ile 26° - 45° Doğu meridyenleri arasında yer alan ülkemiz içerisindeki coğrafi konumu 40° - 41° Kuzey enlemleriyle 37° - 39° Doğu boylamlarıdır. Kuzey sınırı olan Karadeniz ile kıyı uzunluğu 120 km civarında olan ilin merkez ilçe ile beraber toplam 16 ilçesi, 8 beldesi bulunmaktadır.(Bekdemir, Sezer, 2016: 1). Giresun İline Bağlı İlçeler: Merkez İlçe, Alucra, Bulancak, Çamoluk, Çanakçı, Dereli, Doğankent, Espiye, Eynesil Görele, Güce, Keşap, Piraziz, Şebinkarahisar, Tirebolu, Yağlıdere. 8 beldeden; Aydındere ve Kovanlık beldeleri Bulancak ilçesine, Duroğlu Beldesi Merkez ilçeye, Yavuzkema1 beldesi Dereli ilçesine, Soğukpınar beldesi Espiye ilçesine, Ören beldesi Eynesil ilçesine, Çavuşlu beldesi Görele ilçesine ve Üçtepe beldesi Yağlıdere ilçesine bağlıdır (İ.K: 2).

* Tezde internet üzerinden kullanılacak kaynaklar İ.K: (İnternet Kaynağı) kısaltması ile sıra numaralı olarak gösterilmiş olup, kaynakçada söz konusu internet adresleri ve erişim tarihleri ile ilgili bilgi de verilmiştir.

1.1. Giresun İlinin Yeryüzü Şekilleri

Şehir, Doğu Karadeniz Dağlarını içinde barındırmaktadır. Giresun içerisinde kalan bu dağlara Giresun Dağları denilmektedir. Genel yapısı olarak engebeli ve dağlık bir yapıya sahip olan Giresun'da dağlar kıyıya paralel uzanır. Kıyıdan içeriye doğru eğimleri artan bu dağların yükseklikleri ortalama 2.000 -3.000 metre arasındadır. Bu dağlar arasında en yüksek uzunluğa sahip olan dağ ise Giresun-Gümüşhane sınırında yer alan ve 3331 metre uzunluğa sahip olan Balaban Dağları üzerindeki Gavur Dağı'nın Abdal Musa Tepesi'dir. (Sever, 2015:98).

Bu dağların üzerinde oluşan bazı yükselti ler vardır. Bunlar: Artanbelinbaşı Tepesi 3305 metre, Cankurtaran Tepesi 3278, Gavur Dağı Tepesi 3248 metre, Karadağ 3092 metre, Küçük Kor Tepesi 3044 metre, Yedigözlerin Tepesi 3039 metre, Kırklar Dağı 3038 metre ve Kılıç Dağı 3039 metre şeklindedir. Ayrıca Karagöl Dağları üzerinde bulunan Karagöl Tepesi 3137 metre, Kırklar Tepesi 3040 metre, Giresun-Şebinkarahisar arasında bulunan Erimez Dağının yüksekliği 2701 metredir (Sever, 2015: 98).

Kümbet Yaylasındaki Gök Tepe 2440 metre, Bektaş Yaylasının üzerindeki Yörücek Tepesi 2313 metre ve Giresun şehir merkezine en yakın dağ olan Çaldağ'ı 2030 metre yüksekliğine sahiptir. Mantarkıran Tepesi 2004 metre, Yalnızkayak Tepesi 2151 metre, Ertepe 2601 metre, Ulu Tepe 2008 metre gibi 2000 metre üstü yükseklikte olan tepelerden bazılarıdır. Bunun yanı sıra şehirde 2000 metreden az yükseklikler de mevcuttur. (Sever, 2015: 100). Kelkit Vadisi'ne doğru meyilli bir yapıda olan Güce, Şebinkarahisar, Alucra ilçelerini de kapsayan alanların ortalama yüksekliği 1000-1500 metredir. Yaklaşık 150 metre yüksekliğinde olan Giresun Kalesi ve 200 metre yüksekliğinde olan Gedikkaya şehir merkezindeki önemli yükseltilerdir (Giresun Kent Kültürü, 2008:10-11).

Dağlık ve engebeli olan bu arazilerde ulaşım da kolaylık sağlayan geçitler mevcuttur. Bunlar: Şebinkarahisar'da bulunan 2075 rakımlı Eğribel Geçidi, 2475 rakımıyla Şehitler Geçidi, Alucra'da yer alan 2160 rakımlı Kurtbeli Geçidi ve Giresun-Gümüşhane sınırında bulunan 1750 rakımlı Fındıkbeli Geçidi'dir (Cumhuriyetimizin 75.yılında Giresun, 1998:23).

Giresun platolar bakımında zayıftır ve platoların üzerini çayırlar kaplamaktadır. Çayırla kaplı olan platolar hayvancılığın gelişimi ve devamlılığı açısından oldukça önemli bir rol oynamaktadır. Vadiler Giresun'da önemli yeryüzü şekillerinden biridir ve şehrin bugünkü arazi yapısının oluşmasında büyük görevleri vardır. Ovalar yönünden de zengin olmayan Giresun ilinde bulunan ovaların büyük çoğunluğu sahil şeridinde yer almaktadır (Sever, 2015:100-102).

Giresun'un ekonomik ve turistik faaliyetleri arasında yaylacılık önemli bir yere sahiptir. Kümbet, Kulakkaya ve Bektaş yaylaları başta olmak üzere yaylacılık, turistik açıdan yöre halkı için önemli bir geçim kaynağı haline gelmiştir (Giresun Kent Kültürü, 2008:11).

1.2. Giresun İlinin İklim Özellikleri

Giresun iklim bakımından geçiş kuşağında yer almaktadır. Karasal iklim ile Karadeniz ikliminin hüküm sürdüğü şehir, bitki örtüsü çeşitliliğine sahiptir. Giresun'da dağların kıyıda hemen yükselmeye başlamasından dolayı iç kısımlara denizin etkisi tesir edememektedir. Bu durum ise havanın sertleşmesine neden olmaktadır (Sever, 2015:105).

Giresun'da genel olarak Karadeniz iklimi hâkimdir. Bu sebeple yaz mevsimi ile kış mevsimi arasındaki sıcaklık farkı azdır. Her mevsim yağış alan bir iklim özelliğine sahiptir. Kıyı kesimlerinde denizin iklim üzerindeki etkisi görülmektedir. İç kesimlere doğru ilerledikçe karasal iklimin daha belirgin olduğu gözlenmektedir. Yağış yönünden zengin olan ilde ekim ve kasım ayları yağışların en yoğun olduğu aylarken, mayıs ve haziran ayları ise yağışların en az olduğu aylar olarak belirtilir. Giresun Dağları'nın Karadeniz'e dönük kısımları daha fazla yağış alırken, Kelkit Vadisi'nde yağış miktarı azalmaktadır. Şebinkarahisar ilçesi yağış bakımından en yoksun yer olmakla birlikte buradaki yağışlara ilkbaharda rastlanılmaktadır (Giresun Kent Kültürü, 2008:19).

İklimdeki çeşitlilikleri, yetiştirilen tarım ürünlerindeki farklılaşmadan da yorumlayabiliriz. Yörenin en önemli tarım ürünü olan fındık yetiştiriciliği kıyı

kesimlerde daha yaygın görülmekteyken, iç kesimlere doğru gidildiğinde bu ürün yerini mısır ve buğday üretimine bırakmaktadır.

1.3. Giresun İlinin Bitki Örtüsü

Bitki örtüsünün şekillenmesinde iklimin ve yükseltinin etkisi söz konusudur. Giresun'un iki farklı yakasında bitki örtüsü bakımından değişiklikler mevcuttur. Şehrin kuzey yakasında rakımın 800 metreyi bulduğu yerlere kadar fındık ağaçları yer almaktadır. Yükseltinin artmasıyla bu fındık ağaçları yerini giderek meşe, kayın, gürgen, köknar, sarıçam gibi ağaçlara bırakmaktadır. 2000 metreden sonra da yaylalarda çayırlara rastlanılmaktadır. Bunun yanı sıra Çoruh-Kelkit bölümünde bozkır bitki örtüsünün hâkim olduğu görülmektedir. Giresun Kent Kültürü'nün verilerine göre Giresun ilindeki toprakların %25'i tarım alanı olarak kullanılmaktadır (Cumhuriyetimizin 75.yılında Giresun, 1998:27).

1.4. Giresun İlinin Jeolojik Yapısı

Giresun'daki arazinin temel yapısı 2. ve 3. Jeolojik zamandaki volkanik patlamalar etkisiyle oluşmuştur. Bundan dolayı şehirde genç yapılı sıradağlar çok sayıda yer almaktadır. Genç yapılı dağların zirvelerinde ise buzul göl örnekleri mevcuttur. Giresun'un kuzey bölümünde üst kretase volkanik oluşumlu sahalar bulunmaktadır (Giresun Kent Kültürü, 2008:20).

1.5. Giresun İli Akarsular ve Göller

Giresun'da çok sayıda küçük nehir olduğundan vadileri derin yapılıdır. Yaz kış suyu olan akarsuların akışı hızlıdır. Belli başlı akarsular:

Aksu Deresi: 60 km uzunluğunda olan ve doğuşu Karagöl bölgesine uzanan akarsu Karadeniz'le birleşerek son bulur.

Gelevera Deresi: 80 km uzunluğundaki akarsuyunun doğduğu yer olarak Balaban Dağları olmakla beraber Espiye'de denizle buluşur.

Pazarsuyu Deresi: 80 km uzunluğundaki akarsu Bulancak'tan Karadeniz'e dökülür.

Batlama Deresi: Uzunluğu 40 km olan akarsu Bektaş Yaylalarından gelerek şehir merkezinde Karadeniz ile birleşir.

Yağlıdere Çayı: Erimez Dağı'ndan gelerek Espiye'de denize dökülür (Giresun Kent Kültürü, 2008:12-15)

Kelkit Çayı: Çamoluk ilçesinden beslenerek Kılıçkaya Baraj Gölüne ulaşan çay, Yeşilirmak ile birlikte Karadeniz'e dökülür (Sever, 2015:115)

Harşit Çayı: Toplam uzunluğu 160 km uzunluğunda ve 50 km'lik kısmı il sınırları içerisinde olan çay, Gümüşhane sınırından doğarak Tirebolu'da Karadeniz'e dökülür. Harşit Çayında çok sayıda hidroelektrik tesisleri bulunmaktadır (Sever, 2015:115-116)

İl sınırları içerisinde büyük sayılabilecek bir göl bulunmamasıyla birlikte küçük buzul gölleri mevcuttur. Gavur Dağı, Abdalmusa Tepesi ve Cankurtaran Tepesinde birçok sirk gölü yer almaktadır (Sever, 2015:120).

2. Giresun İli Tarihine Genel Bir Bakış

Doğu Karadeniz Bölgesinde yer alan ve adeta medeniyet merkezi olan Giresun, Türkiye'nin zengin yörelerindedir. Şehrin antik çağlarda Kerasus olan adı ile ilgili rivayetlerden bazıları şunlardır: Kerasus'un şehirde bol miktarda bulunan yabancı kirazlarından ötürü bu şekilde anılması rivayeti ki Giresun'a yolu düşen Romalı asker Lucullus'un burada yetişen kirazları ülkesine götürerek kirazın dünyaya yayıldığı belirtilmektedir. Ancak alınan bilgilere göre kirazın o tarihlerden daha önce Roma'da yetiştiğinin tespiti söz konusudur. Bir diğer rivayet ise şehrin boynuz benzeyen görüntüsünde ötürü, Yunanca boynuz anlamına gelen keras kelimesinden türemesidir (Emecen, 1997: 20). Farklı telaffuzları olan 'Kerasus' zamanla Türkçenin ses yapısına uyarak 'Giresun'a dönüşmüştür (Yüksel, Yeşilot, 2016: 11).

Doğu Karadeniz bölümünde Saka, Kimmer, Amazon, Hunlar, Kuman, Peçenek, Sabir, Hazar, Bulgar'ın varlığından bahsedilmektedir. M.Ö. 675 yılından sonra Kimmerlerin bu bölgeye geldikleri rivayet edilmektedir. Daha sonra bölgede Sakaların varlığı görüldüğü belirtilmektedir. Adada yaşam sürenlerin de Sakalar olduğu

söylenmektedir (Gökdağ, 1997:29). Şehri oluşturan kalenin ise M.Ö. 670'lerde koloni oluşturan Miletoslular tarafından kurulduğu ifade edilir. M.Ö. 641'erde Pontusluların hâkimiyetinden alınan Giresun, Romalıların kontrolü altına girmiştir. M.Ö. 118-56 yılları arasında o dönemin kumandanı Lucius Lucullus, bu bölgedeki kiraz ağaçlarını görüp Roma'ya götürmüş olduğunu ve kirazın bu bölgeden yayıldığı söylenmektedir (Eren, 1978:3-10).

1204 yılında Haçlılar, İstanbul'u ele geçirince İmparator Komnenos Trabzon Pontus Rum imparatorluğunu kurmuştur. Sınır olan Giresun da bu devletin sınırları içine girmiştir. Şehir, 1244'de Moğolların egemenliği altına girmiş ve Türklerin eyaleti haline bürünmüştür. Giresun Kalesi 1297'de Çepni Türkmenler tarafından alınmıştır. Kısa bir zaman sonra Bizans hâkimiyetine yeniden geçen yöre, 1341'de bir kez daha Türkmenlerin eline geçmiştir. Bu sırada Çepniler şehrin güneyinden sahil kesimine inmişlerdir. Bunu tehdit olarak gören Bizans kumandanı Çepnilerin üzerine yürümüştür (Cumhuriyetin 75. Yılında Giresun, 1998:9).

Giresun ve çevresi, Osmanlı denizciliği açısından önemli bir merkez olmuştur. Sipahilerden oluşan Osmanlı askerleri 1368'de Giresun Adası'na çıkmıştır ve 1397'de Trabzon'a bağlı olan Giresun Kalesi Hacı Emir Oğlu Süleyman Bey tarafından fethedilmiştir. Fatih Sultan Mehmet, 1461'de Trabzon'u aldıktan sonra Giresun sınırlarına gelmiş ve burada 'Giresin' diyerek askerlerine emir vermiştir. Bu emir ifadesi zamanla değişerek Giresun halini almış ve Giresun isminin bu kelimededen ortaya çıktığı rivayetlerden bir diğeri olmuştur. Giresun, herhangi bir direnişe maruz kalmadan fethedilmiştir ve tamamen Osmanlı idaresine geçtikten sonra gelişimini liman şehri olarak göstermiştir (Giresun, 2013: 91). 15. yüzyıl içerisinde Giresun'da savunma ve korunmaya yönelik olan kalenin önemi azalmış, ekonomik açıdan tarımın ön plana çıktığı bir liman kenti olmuştur (Emecen, 1989: 163).

19.yy. başlarında Giresun, Laçinoğulları hâkimiyetinde bulunmaktadır. Yaşanan Tuzcuoğulları isyanı bu yüzyılın ilk çeyreğinde Giresun'u da etkilemiştir. Laçinoğulları bu isyanda Tuzcuoğullarına destek vererek Giresun'a hâkim olmuştur. Bu isyanın kontrolü Sultan 2. Mahmut'un gönderdiği takviye birliklere sağlanmıştır (Giresun, 2013:92). 1.Dünya Savaşında Giresun işgale uğramamış bir şehirdir. Savaş döneminde orduya malzeme sevkiyatının üssü olmuştur. Bu dönemde açlık ve salgın

hastalıklara maruz kalınmıştır. Ayrıca Rusların 1918’de yöreden ayrılmasıyla Pontus devleti kurma çalışmaları başlanmıştır. Yunanların İzmir işgalinin üzerine Giresunlular miting düzenleyerek işgali protesto etmişlerdir. Bu dönemdeki mücadelede o dönemin belediye başkanı Osman Ağa ile Giresun askerlik şube başkanı Hüseyin Avni Alparslan Beyin önemli etkileri vardır. Sakarya Savaşlarına da bu kişilerin komuta ettiği 42. Alay katılmıştır. (Akın, 2004: 11-21). 19. ve 20. Yüzyıllarda Giresun, Tirebolu kazası, Ordu kazası ve Karahisar sancağı olan bir merkez konumundadır (Yüksel, 2002: 40).

Giresun’un liman şehri olması sebebiyle 20. yy. öncesinde ticari hayatın canlandığı görülmüştür. Haftada 5-6 tane vapurun limana uğradığı söylenmektedir. 1898-1899 yıllarında limana Almanya, Avusturya, Rusya, Fransa, ve İtalya bayraklı yelkenliler ile vapurlar uğradığı ifade edilmektedir. Ayrıca Giresun limanına bağlı çok sayıda güvertesiz teknenin, küçük ve büyük geminin varlığı söz konusudur. 20. yy. başlarında halkın çoğunun geçimini fındık ile sağladığı belirtilmektedir. Fındık tarımı dışında mısır ve fasulye tarımı da yapılmaktadır. Çeşitli meyve ağaçları bulunmakta, sebze ihracatı da önemli rol oynamaktadır. Bunun yanında balıkçılık ile uğraşanlar da mevcuttur. Kırsal kesimin bir kısmı ise çalışmak için yabancı ülkelere gitmiştir (Yüksel, Yeşilot, 2016: 14-16).

Giresun, Tanzimat döneminde Trabzon’a bağlıydı. Sırasıyla Ordu, Trabzon, Ordu ve tekrar Trabzon sancağına bağlanmıştır. Keşap, Akköy ve Piraziz adlı üç bölgeden oluşan Giresun, sonunda Cumhuriyet’in ilanından önce il merkezi olmuştur (Vilayetlerimizin Tarihi, 1968:394).

Cumhuriyet’in ilanından sonra Giresun’da gelişmeler gerçekleşmeye devam etmektedir. 29 tane fındık ve 53 tane fındık kırma tesisine ev sahipliği yapan şehirde, 1928’de İş Bankası açılmıştır. 1938 yılında FİSKOBİRLİK kurulmuştur. Kurulan çeşitli işletmelerle ilde ekonomik gelir elde edilmeye çalışılmıştır. 2006 yılında Giresun Üniversitesi’nin kurulmasıyla ülkemizde nitelikli insan yetiştirilmesine katkı sağlanan şehirde tarım, hayvancılık, ticaret, eğitim adına faaliyetler yapılmaya devam edilmektedir (Giresun, 2013:94).

3. Giresun'da Ekonomik Yapı

Giresun ekonomik geçimini ağırlıklı olarak tarımla sağlamaya çalışan bir şehirdir. Böyle olmasına rağmen tarımsal verimliliği düşük düzeydedir. Bunun gerekçesi ise bulunduğu coğrafyanın engebeli bir yapıya sahip olmasıdır. Çünkü Giresun'da düzenli bir tarım arazisi bulunmamaktadır. Bu durum ise tarımsal verimliliğin olumsuz etkilenmesine neden olmaktadır (Giresun Kent Kültürü, 2008:21). Giresun halkının en önemli tarım ürünü hiç kuşkusuz fındıktır. Fındık dışında Giresun'da sebzeçilik ve meyvecilik de yapılmaktadır. Sebzeçilik denilince Giresun'da akla gelen en önemli sebze karalahana yani pancardır. Bununla beraber iç kısımlara doğru buğday üretimi de söz konusudur. Giresun fındığın başkenti, kirazın anavatanı olarak anılmaktadır. Bundan dolayı Giresun'da meyvecilik anlamında kiraz üretimi yapılmaktadır (Yalçın, 1979: 16-21). Ayrıca kiraz sadece meyve olarak tüketilmediği gibi tuzlanıp yemek haline de getirilir. Giresun'da bir diğer önemli besin taflandır. Ülkemizde farklı isimlerle de bilinen bu ürünün birçok rahatsızlığa iyi geldiği söylenmektedir. Bunun dışında Giresun'da yapılan çay üretimiyle de ekonomik gelir sağlamaktadır. Teşviklerle beraber kivi üretiminin de yapıldığı şehirde seracılık faaliyetleri de yapılmaya çalışılmaktadır (Giresun Kent Kültürü, 2008: 21-34).

Yörede tarımdan sonraki diğer bir çalışma alanı hayvancılıktır. Kıyı kesimlerde önemli bir ekonomik getirisi olmayan hayvancılık ağırlıklı olarak iç kısımlarda yer alan ilçelerde yapılmaktadır. Verimli yaylalara sahip olması şehre hayvancılık adına katkı sağlamaktadır. Giresun'da sığır beslemeye malsılık denilmektedir. Koyun ve keçi gibi küçükbaş hayvancılık daha çok yüksek kesimlerde görülmektedir. Bunun dışında yapılan arıcılık ve kümes hayvancılığı da diğer hayvancılık faaliyetlerindedir (Yalçın, 1979: 22).

Giresun'un denize kıyısı olmasının en büyük faydası balıkçılık faaliyetlerinin yapılıyor olmasıdır. İlde kıyı ve kültür balıkçılığının her ikisi de yapılmaktadır. Özellikle kıyı balıkçılığı önemli bir ekonomik kaynak olmaktadır (Bekdemir, Sezer, 2016: 52). Şebinkarahisar ilçesinde sazan balığı üretimi vardır (Giresun Kent Kültürü, 2008:23).

Giresun'da metalik madenler bulunmaktadır. Özellikle çinko ve kurşun madenleri yönünden zengin olan şehirde, madencilik gelişmiş bir sektör değildir. Seramik

sanayiinde ve inşaat sanayiinde kullanılacak ürünlerin rezervlerinin tespiti söz konusudur. Enerji alanında, Doğankent ilçesinde bulunan hidroelektrik santralinin yıllık ortalama 262.000.000 kwh elektrik ürettiği belirtilmektedir (Giresun Kent Kültürü, 2008: 22-29).

Giresun'da ticaret ağırlıklı olarak yetişen tarım ürünleri üzerinde şekillenmiştir. Yani fındık tarımının önemli olduğu ilde fındıkla ilgili fındık alım-satımı, fındık kırma, fındık ihracatçılığı, fındık entegre tesisleri, fındık mamulleri işletme tesisi gibi tesisler bulunmaktadır (İ.K: 3). Bunun dışında ilimizde büyük, küçük sanayi siteleri bulunmaktadır. Buralarda birçok alanda çalışmalar faaliyet göstermektedir.

Karadeniz'in bol yağışlarından nasibini almakta olan Giresun, ormanlık alan bakımından zengin bir şehirdir. Ormanlık arazileri toplam arazi içerisinde ortalama %40 alan tutmaktadır. Ayrıca bu ormanlarda birçok türden ağacın varlığı da söz konusudur.

1.BÖLÜM

FINDIK

1.1. Fındık Sözcüğünün Anlamı

Fındık, "1. Kayıngillerden, kuzey yarım kürenin ılık yerlerinde ve yurdumuzun genellikle Doğu Karadeniz bölgesinde yetişen, boyu 6-7 m, yaygın tepeli tepeli bir ağaççık. 2. Bu ağaççığın sert bir kabuk içinde bulunan yağlı, nişastalı ürünü." diye belirtilmektedir (Türkçe Sözlük, 1966: 695). Raif Necdet Kestelli'nin Resimli Türkçe Kamus eserinde "maruf meyve." olarak ifade edilmektedir (Kestelli, 2004: 135). İsmail Zeki Eyuboğlu'nun Türk Dilinin Etimoloji Sözlüğü eserinde ise "İlkçağda, Karadeniz kıyılarına gelip yerleşen, alışverişiyle uğraşan Grekler, fındık'ı karua pontika (Pontus cevizi) adıyla Batı'ya götürüp satarlardı. Fındık da böylece Pontus'tan gelen anlamında pontika/pontik adını aldı. Arap yazılarında p sesi f ile karşılandığından pontik/fontik – fundik – funduk – fındık biçimine girdi." şeklinde tanımlanmaktadır (Eyuboğlu, 1988: 122).

Fındık, kayınlar takımından uzun ömürlü bir ağaç türüdür. *Corylus Avellana*, *Corylus Maxima* ve *Corylus Colurna* en önemli fındık türlerindedir. Fındık ağaçları genel olarak 2-3 m boyunda olmakla birlikte, 5-6 fındık ağacının bir araya gelmesiyle bir ocak meydana gelmektedir. Fındık ocakları ise bahçeleri oluşturmaktadır. Fındık ağaçlarının ömrü genel olarak 50 yıldır. Fındık ağaçlarında erkek ve dişi çiçekler aynı anda bulunurlar fakat farklı zamanlarda olgunlaşma durumları gösterirler. Erkek çiçekler aralık ayında olgunlaşmaya başlar ve polenlerini saçar. Dişi çiçekler ise ocak-şubat gibi polenlerini oluşturmaya başlamaktadır. Fındık ağaçlarında döllenme rüzgâr yoluyla sağlanmaktadır (Giresun İl Yıllığı, 1973: 195).

1.2. Fındığın Tarihçesi

Giresun'un en önemi tarım ürünü fındıktır. Fındığın tarihçesine baktığımızda Orta Asya' ya kadar gitmek gerekir. Nitekim Türk efsanelerinde de fındığa rastlanıldığı görülmektedir. Ancak Anadolu'da fındıktan bahseden ilk kayıt Ksenophon'un Anabasis adlı eseridir. M.Ö. 401 yılında Helen ordusu bir savaş dönüşü Trabzon-Giresun arasından geçerken Yassı Ceviz adını verdikleri bir meyveyle karşılaşılırlar.

Çoğu araştırmacıya göre bu meyve fındıktır. Ayrıca Giresun fındığı hakkındaki en eski belge ise Ispartalı Seyrani'nin 1836 tarihli bir manzumesidir (Giresun İl Yıllığı, 1973: 195).

Fındığın vatanı hakkında çeşitli söylentiler mevcuttur. Bugün bunlardan en yaygın kabul edilenlerden bazıları şunlardır: Fındığın vatanının Çin olduğu söylenir. Buna kanıt olarak M.Ö. 2838 sene öncesinde fındığın Çin'de var olduğu ve oradan akınlarla Karadeniz'e getirilip yetiştirilmesi sunulur. İkinci anlayış olarak, Giresun İl Yıllığında "Fındığın vatanı İsviçre'dir." anlayışı yer almaktadır. Carlo Vogt 1860 yılında İsviçre'nin Rabenhausen bölgesinde 6000 senelik fındık kalıntıları bularak bu tahminde bulunmuştur (İl Yıllığı 1967, 1968: 165). Ancak Peker fındığın kendiliğinden meydana geldiği ve Anadolu üzerinde İsviçre'ye yayıldığı şeklinde belirtmektedir. Üçüncü anlayış olarak "Fındığın vatanı Asya'dır." görüşüdür. Bu görüşe göre fındık Karadeniz'de Nux Pontus- Karadeniz cevizi ve ayrıca Nux Heracleatica- Heraklis cevizi olarak bilinmektedir. Yunanlılar fındığı Karadeniz'den İtalya'ya getirmişlerdir. Bu şekilde tüm dünyaya yayıldığı anlayışı savunulmaktadır. Diğer bir anlayışa göre, "Fındığın vatanı İtalya'dır." Doğa Bilgini Trotter'e göre 3. Jeolojik devrenin sonlarında fındık su kanalıyla İtalya'nın Avellino bölgesine geldiği ifade edilmektedir. Bir başka görüş ise fındığın Araplar tarafından İtalya'ya yayılmış olmasıdır. Başka bir rivayet göre de fındığın Avrupa'da meydana geldiği ve orada keşif edildiği iddiasıdır (Cumhuriyetin 10 Yılında, 1933:109-110).

Yukarıdaki söylentiler konusunda henüz bir kesinlik söz konusu değildir. Ayrıca fındığın ilk olarak nasıl yetiştirildiği ve bugünkü Corylus olan adını nasıl edindiğine dair araştırmacıların kesin bir yorumu bulunmamaktadır. M.Ö. 70-19 yılları arasında yaşamış olan Virgilio adlı yazar eserlerinde Corylis diye fındıktan bahseder. Ama bu ismin geçmişine değinmez. Yine 1. asrın imparatoru Tiberio zamanında yazılmış bir kabartma eserde de fındığa rastlanılır. Bu, fındığın o zamanlar meyve olarak kullanıldığının delilidir. Sonuç olarak fındığın Çin'den İran'a, İran'dan Karadeniz'e buradan Pontus/Heraklis Cevizi adını alarak Yunanistan'a, Yunanistan'dan İtalya'ya Avella bölgesine kadar giden bir yolculuğu vardır. İtalya'da bugünkü botanik ismi olan Corylus Avellana ismini almıştır (Giresun İl Yıllığı 1967, 1968:165-166).

Araştırmalar neticesinde findığın 2300 yıl önce de Karadeniz sahillerinde yetiştiği ve Türkiye’den ihraç edildiği bilgisi de belirtilmektedir (Doğasıyla Giresun, 2007:50).

1.3. Mitolojide ve Uluslararası Literatürde Fındık

Fındık tüm dinlerde kutsal bir meyvedir. Eski Türklere göre barış ve sağlık anlamına gelmektedir. Hristiyanlar ise Noel yemeklerinde mutlaka fındık bulundurlardı. Eski Romalılar, kurbanlarını fındık dallarına sarıp yakarak tapınağa sunmuşlardır. Yine Ticaret Tanrısı Hermes’in asası bir fındık dalıydı. İtalyanlar, fındık türlerine ermişlerinin adlarını vererek findığı yüceltmişlerdir. Arapların inanışına göre ise bir kişinin yanında fındık dalı taşıması, o kişiyi tüm kötülüklerden korurdu (Bilir, 2001: 260).

Germen ırkından olanların üstlerinde fındık taşıdıkları takdirde soylarının bollaşacağına inandıkları belirtilmektedir. Romalılar tarafından findığın evlilikler üzerinde olumlu bir tesiri olduğu inancı bulunmaktadır. Eski Türkler açısından ise fındık önemli sayılmaktadır (Peker, 1957: 6).

1.4. Fındık Yetiştiriciliği ve Tarımı

1.4.1. Fındığın Meydana Gelmesi

Kök: Fındık saçak köklü bir ürün olmakla birlikte, köklerin gelişimi taç iz düşümüyle alakalıdır. Köklerin güçlenip gelişebilmesi açısından da en önemli ihtiyacı bor ve çinkodur.

Yaprak: Fındık yaprağı uç kısımları tırtıklı, üzerinde ana ve ince damarları olan, üst taraftaki ucu batıcı şekilde ve hafif tüylü yapıdadır. Baharda renkleri yeşil olan yapraklar, hasat zamanına doğru rengi koyulaşır ve sonbaharda kahverengi bir hal alır ve daha sonraki zamanlarda dökülür (Peker, 1950: 18-19). Fındık yaprakları, bitkinin kendini geliştirdiği en önemli yerdir. Fındık yaprağı için olmazsa olmaz ise güneş ışığında faydalanmaktır (Fındık Yetiştiriciliği Cep Kitabı, 2016: 9).

Dal: Güneş ışığı fındık dalları için de aynı ehemmiyete sahiptir. Zira dallar gölgede kalırsa gelişip büyümez. Bu yüzden dalların budama mevzusu fındığın kalitesi açısından oldukça dikkat edilmesi gereken diğer bir husustur.

Tomurcuklar: Fındık tomurcukları yeşil renkte ve yumurta biçimindedir.

Çiçekler: Fındık bitkisinde dişi ve erkek olmak üzere iki tane çiçek bulunmaktadır. Erkek çiçeklere püs, püskül denilmektedir. Püsler haziran ayı itibariyle gelişmeye başlar. Fındığın çeşitlenmesinde püsküllerin sayısı rol oynamaktadır. Eğer püsküller az ise “çakıldak, kuş, yassıbadem fındık” çeşitleri meydana gelir. Şayet püsler az-orta arasında ise “tombul, foşa fındık” çeşitleri, orta miktarda ise “palaz, mincane, cavcava, uzunmusa, sivri fındık türleri” meydana gelir. Püskül miktarı orta-çok aralığında ise “kargalak, kan, ince kara, acı, yuvarlak badem fındık” çeşitleri oluşmaktadır. Dişi çiçeklere karanfil adı verilmektedir. Karanfillerin gelişimi haziran ve kasım ayları içerisinde gerçekleşir. Fındığın veriminin yüksekliğini dişi çiçek sayısı belirlemektedir.

Yumurtalık: Yumurtalıklardan bir tanesinin gelişmesiyle fındık oluşmaktadır. Eğer iki bölümden meydana gelen yumurtanın ikisi de döllenirse ikiz fındık oluşur.

Zuruf: Fındığın dışındaki bölümdür. Zurufklar yeşil renkli olmakla birlikte hasat zamanının gelmesiyle renkleri koyulaşmaktadır.

İç: Fındığın yenilebilen kısmıdır.

Çotanak: Lifafe, zılıf, kapsül, kılıf ya da talaş gibi isimler almaktadır. (Peker, 1950: 21). Birden fazla fındığın bir arada bulunarak bir sap yardımıyla ağaca bağlanmış halidir. Çotanakların kalitesini güneş ışığı ve aldığı besinler belirler (Fındık Yetiştiriciliği Cep Kitabı, 2016: 7-12).

Fındık; nemi koruyabilen, geçirgen, hafif yapılı genellikle 6-7 PH dengesine sahip topraklarda verimlidir. Fındık için en düşük ısı -8 iken en yüksek ısı ise 36 derecedir. Yıllık ortalama ısı 13-16 derece arasında olmalıdır ve aynı şekilde yıllık ortalama yağış miktarı 750 mm'nin altına düşmemelidir. Döllenme dönemindeki aşırı rüzgâr fındık için çok tehlikelidir (Giresun İl Yıllığı, 1973: 196).

Fındık, çiçekleri yapraklarına göre erken olgunlaşan, yuvarlak şekilli yapraklarının dış kısımları iki dişli yapıda bulunan bir üründür. Dişi çiçekler kırmızı renklidir. Erkek çiçekler sarı renklidir ve boyutları 5-12 cm uzunluğundadır. Kabuğun dışında fındığın çeşidiyle ilgili bilgi veren kadehcik bulunur (Doğasıyla Giresun, 2007: 49). Fındık, *Corylus* çeşidine ait bir bitkidir. Dalları sarımsı bir renktedir ve boyu 2-4 metre arasındadır. Kendi haline bırakılırsa 6-7 metreye kadar boy atabilir. Kökleri saçaklı yapıdadır. Çoğalması fındık ocaklarından çıkan filizleriyle gerçekleşmektedir. Fındık ağacında erkek ve dişi çiçekler aynı anda bulunur. Erkek çiçekler temmuz ayının ortalarında görünmeye başlarlar ve aralık ayı gibi polenlerini saçarlar. Mart ayında ise kuruyup döküldükleri görülür. Dişi çiçekler ise Kasım-Aralık gibi görünmeye başlarlar. Ocak- Şubat aylarında polenleri kabul ederler ve erkek çiçekler gibi Mart ayında kaybolurlar (Cumhuriyetin 10 Yılında, 1933: 113-114). Kış bitmeden dölleme meydana gelir ve yapraklar açmaya başlar. Fındık; ilkbaharda meyve verir, yazın ise içi olur ve kızarmaya başlar (Bilir, 2001: 263).

Fındık meyilli sahalarda erozyonu kontrol altına alma hususunda da oldukça önemli bir misyona sahiptir. Türkiye genelinde fındık 12 şehirde ekonomik bir gelir kaynağı olarak üretilmektedir. Üretimi yapılan diğer illerde ise çerezlik olarak tüketilmek amacıyla yetiştirilmektedir (Doğasıyla Giresun, 2007: 50).

1.4.2. Fındık Ağacının Dikilmesi

Fındık dikimi ağırlıklı olarak sonbaharda ekim ayı gibi yapılmaktadır. Fındığın dikimi öncesi toprağın durumunun tespiti oldukça önemlidir. Fidanlar seçilirken fındığın üretilmesi için birbirine ihtiyaç duyan türler seçilmelidir. Meyilli bir sahaya dikim gerçekleştirilecekse o araziye teraslama yöntemi yapılmaktadır (Fındık Yetiştiriciliği, 2015: 5-6). Arazi düz ise krizma ve varsa taban suları için drenaj kanalları yapılmalıdır. Teraslama yapılan arazilere bolca hayvan gübresi ve kireç atılmalıdır. Ayrıca zararlı haşerattan korunmak için de gerekli ilaçlamalar yapılmalıdır. Toprak hazır hale getirildikten sonra bir ocak yeri için 100- 120 cm çapında bir çukur açılmalıdır. Bir ocak altı fidan dikilerek oluşturulur. Dikilecek fidanlar verimli ocaklardan alınmalıdır. Fidan köklerinin yarasız olması dikimin

faydalı olması açısından önemlidir. Ocakların birbirine olan uzaklığı toprak tipine göre 4- 6 m arasında değişkenlik gösterir (Peker, 1950: 34-35).

Dikimden bir yıl sonra tekrar sonbahar ayında fındık fidanları toprak seviyesinde kesilir. İlkbaharda ocaklara azotlu gübre verilerek çapa yapılır. Yaz başında tekrar çapa yapılarak bahçe yabancı otlardan arındırılır. Ocağın dibinden çıkan filizler nisan ayında kesilir. Fındıkta budama sonbahar ve ilkbaharda yapılır. 50 yaşını aşmış ağaçlar sökülerek bahçe gençleştirilir. Bir fidan dikiminden yaklaşık 5-6 yıl sonra ürün vermeye başlar. Bir dekar fındıklık yaklaşık 70 kilo fındık verir. Gerekli prosedüre uygun olarak yapılan fındık tarımında bu miktar 350 kiloya kadar çıkabilmektedir. Fakat yöremizdeki bilinçsiz uygulamalar sonucunda bu miktarın 40 kiloya kadar düştüğü görülmektedir (Giresun İl Yıllığı, 1973: 196).

Haziran ve temmuz aylarında ağaç diplerindeki dikenler, otlar kesilerek bahçe toplanmaya hazır hale getirilir. Sonbaharda ise yaşlı dallar kesilerek bahçeleme yapılır (Bilir, 2001: 262).

1.4.3. Fındığın İklim ve Toprak İstekleri

Fındık nemli bölgelerde mahsul veren bir bitkidir. Bundan dolayı Karadeniz bölgesi fındık üretimine elverişli bir coğrafyadır. Fındığın verimi için yağış önemli bir faktördür. Fındık ağacı – 30 derece soğuga kadar direnç gösterebilen bir bitkidir. Ancak içerisinde yer alan erkek çiçek ve dişi çiçeklerin bu kadar soğuklarda döllemesi mümkün olmadığı için hava sıcaklığının -8 dereceden sonrası fındık için tehlike arz etmektedir (Fındık Yetiştiriciliği, 2015: 4).

Fındığı bir anda gerçekleşen hava sıcaklığı değişimleri, aşırı rüzgârlar, uzun süren kar yağışları olumsuz etkilemektedir. İlkbahar mevsimi fındık için oldukça önemli bir dönemdir. Zira bu zamanda sıcaklıklar arasındaki farkın bir anda azalması don olayının yaşanmasına sebep olacak. Bu durum ise fındığın zarar görmesine neden olacaktır. Yağış faktörü de fındık için oldukça önemli bir konudur. Çünkü fındık yağışı seven bir bitkidir (Türkoğlu, 1961: 6-7).

Yükseklik fındığın kalitesi bakımından önem taşır. 0-250 m arası yükseklikler fındık için idealdir. En kaliteli fındık bu yükseklikler arasında yetiştirilir. 250-500 m

arası yükseklikler normal sayılır. 500-750 m arası yükseklikler orta derecede verimli findık sahalarıdır. 750 m üstü ise findık ziraatı için hiç uygun değildir. Yağışı az olan bölgelerde kuzey yönü, haddinden fazla olan bölgelerde ise güney yönü findık için uygun sahalarıdır (Giresun İl Yıllığı 1967, 1968: 171).

Fındık saçak köklü bir bitkidir ve findık için toprak seçimi çok önemlidir. %20 -30 kil, %50-60 kum, % 10-15 kireç ve %4-10 humus bulunan topraklar findık için en ideal topraklardır. Giresun bölgesindeki toprak yapısına bakıldığında findık bahçelerindeki topraklar organik madde yönünden fakirdir (Fındık Yetiştiriciliği Cep Kitabı, 2016: 16).

1.4.4. Fındık Ağacının Budanma İşlemi

Budama findık ağacının kalitesini artırır. Genç ve yaşlı dal ayırt edilmeksizin ihtiyaç duyulan her dala budama işlemi yapılmalıdır (Peker, 1950: 38-39). Fındık ağacının verimli olabilmesi için düzenli olarak budanması gerekir. Aralık- Şubat ayları dışında her ay budamaya uygundur. Fındık, kök sürgünü vermeye meyilli bir bitki olduğundan bunların budanması önem arz eder (Giresun İl Yıllığı 1967, 1968: 174). Ocaktan mahsul sağlamayan, hastalıklı olan, aşırı yaşlanmış dalları ayırma işlemi diğer dallardaki verimi arttırmaktadır. Düzenli ve doğru şekilde yapılan budamalar findık hasadı açısından olumlu sonuçlar doğurmaktadır. Çok dal çok findık getirir anlayışının aksine, az dalın çok findık getirdiğinin bilinciyle budama işlemlerinin yapılması gerekmektedir. Ocaktan gereksiz filizlerin ayıklanması ve birbirinin güneşini kesen dalların seyreltilmesi de findıktaki verimin artmasını sağlayan durumlardandır (K.K.-14).

Fındığın dikimi gerçekleşmeden evvel köklerindeki işe yaramayacak kısımların ayrılması işlemine dikim budaması denilmektedir. Bu budama şekline halk arasında belleme de denilmektedir. Fındık fidanının bel kısmından kesilmesiyle yapılmaktadır. Dikimden sonraki yıllarda ise şekil budaması yapılmaktadır. Şekil budaması ilk beş yıl içerisinde yapılan ve verimi artırmak açısından önemli olan bir budama şeklidir. Fındığın kalitesinin uzun ömürlü olabilmesi için yapılan diğer bir budama çeşidi ise verim budamasıdır. Verim budaması şekil budamasından sonraki

dönemlerde yapılmakla birlikte iç içe geçmiş dalların ayıklanması, hastalıklı veya yaşlanmış olan dalların temizlenmesi şeklinde yapılmaktadır. Kurumuş, ana dalların verimini düşüren yeni sürgünlerin ocaktan ayrılması, yapraksız olduğu dönemlerde çürümüş, kırılmış ya da hastalanmış olan dalların kesilmesi işlemi de ürün budaması kapsamında yapılan budama işlemleridir. Bu budama şekline halk arasında ışgın alma da denilmektedir. Ürün kalitesini arttırmak için köklerde ve dallarda yapılan bir budama şekli de gençleştirme budamasıdır. Yörede budama işlemlerine bağmatlama, atlama, bahçeyi atlatma gibi tabirler de kullanılmaktadır (K.K.-13).

Budamanın uygun yöntemlerle yapılması fındık için önem arz etmektedir. Bunun dışında budamanın doğru zamanda yapılması da gerekmektedir. İki dönemde yapılan budamalar şunlardır:

Sonbahar-Kış döneminde yapılan budama: Fındığın toplanmasından sonraki zamanda yapılan kök ve dal temizliğidir.

İlkbahar- Yaz döneminde yapılan budama: Bu dönemde yapılan budamalara yeşil budama denilmektedir. Kış döneminde yapılan budamanın devamı niteliğinde olup, eksiklerin tamamlandığı dönemdir (Fındık Yetiştiriciliği, 2015: 11).

1.4.5. Fındıkta Gübreleme Esasları

Fındık bahçesi kendi haline bırakılırsa istenen miktar ve kalitede ürün vermez. Yeni dikilmiş fındık fidanları 10 yıldan sonra olgun ürünler vermeye başlar. Fındıkta ilk gübreleme Aralık-Ocak aylarında yapılır ve bahçe zararlı otlardan arındırılır. Şubat-Mart aylarında ikinci gübreleme yapılır. Nisan-Mayıs aylarında kökleri serin tutmak için kök diplerine fasulye ekilir. Mayıs-Haziran aylarında zararlı böceklerden kurtulmak için külleme işlemi yapılır (Bilir, 2001: 262).

Alışıl gelmiş yanlış gübreleme işlemi fındıkta verimin düşmesine neden olmaktadır. Gübreleme işleminin en önemli adımı toprak analizidir. Toprak analizi yapılmadan kulaktan dolma bilgilerle gübreleme yapmak, hem toprağa hem de ürüne zarar veren bir işlemdir. Yapılan analizler neticesinde toprağın ihtiyaç duyduğu besinler belirlenir ve ona göre gübreleme yapılır. Fındıkta gübreleme hususunda yapılan en önemli yanlış ise ilacın ocak diplerine verilmesidir. Ancak gübreleme işlemi

ocağın dibine yapılması yerine fındık dallarının iz düşümüne atılarak ve yaklaşık 5-10 cm eşilip gübre yerleştirilip üzerinin kapatılması şeklinde yapılmalıdır. Halk arasında buna “gübreyi gömmek, gübreyi atmak” denilmektedir. Fındık kökünün saçak kök olması sebebiyle kökler etrafa 20-25 cm dağılarak besini alacağından gübreleme işlemi amacına ulaşmış olacaktır. Gübreleme işlemi, kimyasal gübre veya hayvansal gübre ile yapılmaktadır. Fındığın gübrenmesi senede iki defa olmaktadır. Kış aylarında atılan gübreye halk arasında kışlık gübre veya kara gübre denilmektedir. Bahar zamanı atılan gübreye ise yazlık gübre ya da can atmak tabiri kullanılmaktadır (K.K.-14).

1.4.6. Fındık Hasadı

Fındık hasadı, rakıma bağlı değişiklikler göstermekle beraber çoğunlukla ağustos ayı içerisinde gerçekleştirilir. Olgunlaşan fındıklar ya silkeleme ya da daldan alma işlemleriyle ağaçtan toplanır. Toplanan fındıklar bir yere serilerek güneş altında kurumaya bırakılır. Zurufları güneşten renk döndürünceye kadar kurutulmuş olan fındıklar patoz yardımıyla zuruflarından ayklanır. Daha sonra çeç haline getirilmiş olan fındıklar güneş altında kurutulmaya bırakılır. İyice kurumuş olan mahsuller çuvallara koyularak kaldırılır (Doğasıyla Giresun, 2007: 50).

Hasat zamanının yaklaşmasıyla bahçede hazırlıklar başlamaktadır. Bahçe yabani otlardan, dikenlerden temizlenir. Temmuz sonu ve ağustos ayı fındık için hasat zamanıdır. Eğer fındığın dış kabuğunun rengi kararmaya başlamışsa, çeç halinde olan fındık sallandığı zaman hareket ediyorsa veya fındıklar dallardan kendiliğinden çok sayıda dökülmeye başlamışsa fındığın toplanacak kıvama gelmiş olduğu anlaşılır. Fındıkların zamanında toplanması oldukça önemlidir. Zamanında önce toplanan fındığın randımanı düşük olacağı için önceden toplamak üreticinin yararına bir durum olmayacaktır. Bunun dışında erken toplanan fındıkların saklanma süreleri de azalmaktadır ve fındıkta erken bozulmaların meydana gelmesine neden olmaktadır.

Yöremizde fındık hasadı iki türlü gerçekleşmektedir. İlk tür, ağaçtan toplama şeklindedir. Diğer tür ise yerden toplama şeklindedir. Yerden toplanan meyvelerin iç randımanları genellikle yüksek olmaktadır. Ancak bu tür toplama için bahçenin temiz

olması icap etmektedir. Fındıklar toplanırken sepet, bellik, peştamal, gıdık kullanılmaktadır. Daha sonra toplanan bu fındıklar daha büyük olan şelek, harar ya da çuvallara doldurulmaktadır. Toplanan fındıklar harmana getirilmektedir. Harmanda kabuklu bir şekilde kuruyan fındıklar patoz yardımıyla kabuklarından ayrılmaktadır. Patozdan sonra fındık kurutulmaktadır. Doğal kurutma yolu güneştir. Çeç haline getirilmiş olan fındıklar altına bir tente yerleştirilmek kaydıyla temiz bir alana serilmektedir. Olası bir yağmur durumunda fındıklar, bu tente yardımıyla korunmaktadır. Kurutma işleminden sonra da artık fındık serin ve rutubetsiz bir depoda muhafaza edilebilir hale gelmiş bulunmaktadır (K.K.-34).

1.4.7. Fındığın Harmanlanması

Fındıklar şelek, harar, sepet, çuvallarla beraber sırta alınarak, teleferik yoluyla ya da bir taşıt yardımıyla harmana getirilir. Herkesin harmanı farklılık gösterebilmektedir. Harmanda yer alan fındıkların üst üste bekletilmemesi gerekmektedir. Kullanılan tırmık, ahşap kürek yardımıyla havalandırma işlemi yapılmalıdır. Tüm bahçenin bitmesine kadar harmandaki fındıklar güneş altında kurutulmaktadır. Her yerin güneş ve hava alabilmesi için de fındıklar tırmık yardımıyla hareketlendirilmektedir. Daha sonra fındıklar patoz yardımıyla zuruflarından ayrılmaktadır. Çeç haline getirilen fındıklar kuru bir zemine serilmekte ve kuruması için güneşte bekletilmektedir. Bu kurutma işlemi esnasında fındığın olası bir yağmur suyundan korunması gerekmektedir. Çünkü ıslanan fındıklar çürür ve bir seneki mahsul ziyan olmuş olur. 3-4 gün kuruyan fındıklara halk arasında ölümü atlatmak tabiri kullanılmaktadır. Kurumuş fındıklar vantilatör yardımıyla içerisindeki tozlardan, goruk fındıklardan ayıklanır ve çuvallara yerleştirilerek saklanmak için muhafaza edilir (K.K.-47).

Doğal yolla kurutulmayan fındıkların farklı türevlerde kurutulma çeşitleri vardır. Bunlardan biri ahıra kapama şeklinde olan kurutmadır. Eski zamanlarda yöre halkımız fındıçılık yanında hayvancılıkla da ilgilendiği için fındığı topladıktan sonra kurutmadan ahıra ya da serendiye bırakarak yaylaya çıkarlar. Fındıklar yaş halde kapalı bir ortamda kaldığı için tez zamanda bozulur ve verilen emeğin karşılığı alınamaz. Bu tarz bir duruma sebebiyet verilmemesi açısından fındıklar güneşte

kurutulduktan sonra kapalı ortamda saklanmalıdır. Güneşli zamanlarda kurutulmayan fındık kışın sobaların yardımıyla kurutmaya çalışılmaktadır. Ancak bu yöntemle kurutulan fındıklar doğal yolla kurutulmuş fındıklara nazaran lezzet bakımından eksik kalmaktadır (Peker, 31).

1.4.8. Fındığın Depolanması

Fındığın doğru bir şekilde muhafaza edilmesi önemli bir husustur. Fındık tüccarlarının depolama alanlarının kuru, sıcak olmayan ve havalandırması olan yerler olması gerekmektedir. Zamanından önce toplanmış ve güneşte iyice kurutulmamış fındıklarda tez zamanda bozulma gerçekleşmektedir. Bu tarz fındıklarda küflenme, tadının acımsı bir hal alması durumu yaşanmaktadır. Güneş altında kuruyan fındığı hemen çuvalara yerleştirmek de fındıkta kızışma yapmaktadır. Bu durumun yaşanmaması için, serin bir zamanda ve fındığın sıcaklığı geçtikten sonra toplanıp çuvala yerleştirilmelidir (Fındık Yetiştiriciliği, 2015: 20-21).

1.4.9. Aylara Göre Fındık Takvimi ve Yetiştiriciliği

Ocak:

Bu ayda fındık bahçelerinde budama ve ayıklama işlemleri yapılmaya başlanır. Yaşlanan, rüzgâr veya kardan kırılmış olan dallar kesilir. Bunun dışında hastalığa uğramış dallar da kesilerek ocaktan uzaklaştırılır. Ocak diplerindeki çürümüş, kurumuş dallar ve gereksiz sürgünler temizlenir (K.K.-18). Dalkıran adı verilen böceğin yerleşmiş olduğu dallar dipten kesilerek bahçeden atılır. Bu ay içerisinde fosforlu ve potasyumlu zirai ilaçlar ya da hayvan gübresi verilir. Kimi durum da kireçleme uygulaması da bu ay içerisinde yapılabilir (K.K.-13).

Şubat:

Bu ay içerisinde budama işlemlerine devam edilir. Atlanan dallar bahçeden temizlenir. Kış ilaçlaması yapılır (K.K.-18). Dalkıranlı dallar bu ay içerisinde de kesilerek bahçeden imha edilip uzaklaştırılır. Azotlu gübreleme işlemine devam edilir (K.K.-13). ‘Kozalak akarlarının oluşturduğu kozalaklar (mantarlar) toplanıp yığınlar

halinde bırakılır. Tomurcuklar patlamaya başlarken bakteriyel yanıklık hastalığına karşı fındık üretim sezonunun üçüncüsü (son) ilaçlaması yapılır.” (Fındıkta Verim ve Kaliteyi Arttırma Projesi, 2014).

Mart:

Bu ay fındık için önemli bir aydır. Halk inanışına göre 22 Marttan sonraki fırtınaların sakin geçmesi ve fındığın yeterli ölçüde güneşten faydalanabilmesi o seneki hasadın iyi olacağına işaret eder (Peker, 1950: 31). Bu ay içerisinde azotlu gübreleme işlemleri yapılmaya devam edilebilir. Zararlı böceklerden arındırmak için ilaçlamalar yapılabilir (K.K.-13).

Nisan:

Bu ay içerisinde havanın kapalı ve sisli olmaması fındık için önemlidir. Çünkü fındık için zararlı bazı böcekler bu tarz havalarda ortaya çıkarak fındığa zarar verir (Peker, 1950: 31). Nisan ayı içerisinde bahçe altında çıkan yabancı otların temizlenmesi yapılır. Çıkan dikenler temizlenerek bahçeden uzaklaştırılır. (K.K.-18). Son zamanlarda küllenme hastalığının ortaya çıkmasından dolayı küllenme ilaçlaması bu ay içerisinde yapılır (K.K.-14). “Nisan ayının ikinci yarısında fındık yeşil kokarcası sürveyi yapılır.” (Fındıkta Verim ve Kaliteyi Arttırma Projesi, 2014).

Mayıs:

Bu ayda soğuk havanın etkili olmaması ve don olayının yaşanmaması fındık için son derece önemlidir. Mayıs ayı içerisindeki yağışların bolluğu fındığın büyümesini arttırmış olur (Peker, 1950: 31). Bu ay içerisinde fındık kurdu ilaçlaması yapılır. 3x3,5 m ebadında beyaz çarşaf üzerine on fındık ocağının dallarını silkelendir. Eğer daldan iki adet fındık kurdu düşürebilirse ilaçlama gerekmektedir. Eğer hiç fındık kurdu düşmezse ilaçlamaya gerek yoktur (K.K.-14). Bahçedeki yabancı otların temizlenmesine devam edilir. Işgın aklanması yapılır. Ocak dipleri yabancı otlardan, ışgınlardan temizlenir (K.K.-18). Zararlı böceklerle karşı mücadeleye bu ay içerisinde de devam edilir. Azotlu gübreleme yapılır (K.K.-13).

Haziran:

25 Haziran fındık için önemli bir tarihtir. Bu ayda gerçekleşecek fırtınalar hastalıklı fındıkların daldan düşmesine sebep olur. Bu sayede dalda sağlam fındıklar kalır. Haziran ayı içerisinde yağacak olan yağmurlar da bu daldaki sağlam fındıkların verimliliği açısından oldukça önem arz etmektedir (Peker, 1950: 31). Bu ayda tuzak yöntemiyle dalkıran ilaçlaması yapılmaktadır (K.K.-14).

Temmuz:

Temmuz ayında fındık iyice olgunlaşmıştır. Hasat öncesi bahçeyle ilgili hazırlıkların yapımına başlanır (Peker, 1950: 31). Bu ay içerisinde dalkıranla mücadeleye devam edilir (K.K.-14). Hasada hazırlık için bahçe altı temizliği yapılır. Bahçe yabancı otlardan, dikenlerden, çalı çırpıdan temizlenir. (K.K-18).

Ağustos:

Fındığın gelişimini tamamladığı ve toplandığı aydır. Hava durumunun hasada başlanma tarihi üzerinde etkisi vardır. Havanın güneşli gitmesi hasat açısından önemlidir. Fındığın toplanma tarihi fındığın verimliliğini etkiler. Vaktinden önce dalından ayrılan fındık randımanın düşük çıkmasına neden olur (Peker, 1950: 32). Bu ay hasat ayıdır. Ya daldan ya da dal silkelenerek dalın ucundaki fındıkların yere düşürülmesiyle fındık toplama işlemi gerçekleştirilir (K.K.-18). Fındık toplama işlemi gerçekleştirildikten sonra tahlil yapılması amaçlı topraktan numune alınır (K.K.-13).

Eylül:

Bu ay içerisinde fındık kurdu ilaçlaması yapılır (K.K.-14).

Ekim:

Bu ay içerisinde mayıs böceği ilaçlaması yapılır. Fındık kurdu ilaçlaması yapılmadıysa bu ilaçlama da yapılabilir. (K.K.-14). Gazel sıyırma yapılır. Ocak dipleri temizliği yapılır. Kesilecek dalların kesimi gerçekleştirilir. Budama işleri uygulanır. Işgın temizliği yapılır (K.K.-18).

Kasım:

Işgın temizliğine ve budama işlemlerine devam edilir. Hayvan gübresi atılır. Gerek görüldüğü takdirde kireç atılır (K.K.-18).

Aralık:

Budama işlemlerine devam edilir. Kireç atılmadıysa kireç atılabilir. Hayvan gübresi atılır (K.K.-18).

1.4.10. Fındık Hastalıkları ve Zararlıları**1.4.10.1. Fındık Hastalıkları**

Küllenme Hastalığı: Mantar kökenli bir hastalıktır. Fındık yaprağında ve fındığın kendisinde kül dökülmüş gibi bir görünüm olarak kendini göstermektedir. Gerekli tedbiri alınmazsa mahsulde randıman düşüklüğünden ürünün ziyan olmasına kadar durumlara neden olabilir.

Fındık Bakteriyel Yanığı: Bakteriyel bir hastalıktır. Fındık yaprağının üzerinde lekeler olarak kendini gösterir. Nemli havalarda bu hastalığın artmasında neden olmaktadır. Hastalıklı yapraklar kesilerek mücadelesi yapılmaktadır. Yılda 2 defa ilaç uygulaması yapılmaktadır.

Dal Kanseri Hastalığı: Fındığın gövdesinde veya dallarında kendini göstermektedir. Hastalığın olduğu yer içe çöker ve siyah bir renk alır. Mücadelesi için hastalıklı bölgenin budanması gerekmektedir (Karadeniz, Tuncer, Bostan, Tarakçıoğlu, 2009:142-146).

1.4.10.2. Fındık Zararlıları

Fındık Kurdu: Bir kurt tek başına yarım kilo fındığa zarar verebilir. Beslenme ve yumurtlama amacıyla fındıktan beslenerek fındığa zarar verirler. Bu sebeple fındık nohut büyüklüğüne erişir erişmez ilaçlama yapılmalıdır.

Fındık Kozalağı: Bu böcekler tomurcukları şişirerek bir sonraki mahsulün verimini düşürür.

Fındık Filiz Güveleği: Bir tırtıl tek başına beş fındık sürgününü tahrip edebilir. İlkbaharda yeni sürgünleri kuruturlar.

Fındık Hanetonu: Bu böcek beyaz ve şişman larvalara sahiptir. Toprak altında kökleri kemirerek fındık ağacının kurummasına sebep olurlar.

Dalkıran: Küçük ve koyu renklidir. Fındık dallarının içerisine boşluklar açarak dalları kemirirler ve dalların rüzgârda kolayca kırılmasına sebep olurlar (Giresun İl Yıllığı 1967, 1968: 176).

Fındık Yeşil Kokarcası: Yeşil veya koyu renklidir. Meyvenin içe dolmaya başladığı esnada zarar verirse fındıkların içleri buruşmuş olur. Hasat öncesi yapılacak ilaçlama bu zararlıdan korunmada yardımcı olacaktır (Fındıkta Önemli Zararlılar ve Hastalıklar ile Mücadele, 2019).

Uç Kurutan: Siyah renklidir. İlkbahar döneminde meydana gelmektedir. Yeni çıkan fındık dallarının gelişmesini engelleyerek kurummasına neden olurlar.

Mayıs Böceği: Kızılımsı bir renktedirler. Fındığın köklerine ve yapraklarına zarar veren bir böcek türüdür.

Fındık Koşnileri: Koyu renkli bir böcektir. Dalların ve yaprakların siyah bir renk almasına neden olur.

Amerikan Beyaz Kelebeği: Fındığın yapraklarına zarar veren bir böcek türüdür.

Fındıkta Virgül Kabuklu Biti: Karadeniz Bölgesinde yaygın olan bir türdür. Fındığın öz suyunu emerek zarar vermektedir. Korunma amaçlı şubat-mart aylarında ilaçlama yapılır.

Fındık Galsineği: Kırmızı renklidir. Fındığın zuruflarına zarar verir.

Fındık Yaprakdeleni: Bahar aylarında havanın ısınmasıyla ortaya çıkar. Yaprığın üzerinde büyüklü küçüklü delikler meydana getirmektedir (Fındık Hastalık ve Zararlıları ile Mücadele, 2014:27-33).

1.5. Fındık Çeşitleri

Dünyada fındığın meyve ağacı olarak yetiştirildiği en önemli ülkeler sırasıyla Türkiye, İtalya, İspanya ve Amerika Birleşik Devletleri'dir. Türkiye'de ise fındık kendine en uygun bölge olarak Karadeniz'i seçmiştir. Buna rağmen Türkiye'de başka bölgelerde de fındık tarımına rastlanılır. Türkiye'de fındık iki ana büyük bölgede yetişir. İlk ve en önemli bölge Doğu Karadeniz Bölgesidir. İkinci bölge ise Batı Karadeniz' de bulunan Akçakoca civarıdır. Bunun dışında çerezlik amaçlı üretim yapılan yerler vardır.

A) Birinci Standart Bölge: Giresun ve çevre illeri olan Çoruh, Ordu, Trabzon ve Rize'den oluşur. Bu iller arasındaki Giresun dünyanın en önemli fındık merkezlerinden biri sayılır. Giresun'daki fındık alanı dünya fındık alanının yaklaşık %38 ini barındırır.

B) İkinci Standart Bölge: Kastamonu, Bolu, Sakarya, Kocaeli illerinden oluşur.

C) Çerezlik Yetiştiren Bölge: Kütahya, Denizli, Isparta, İstanbul, Gümüşhane, Bitlis, Zonguldak, Bartın, Konya illeridir (Giresun İl Yıllığı 1967, 1968:168-177).

Türkiye'de fındık kalite bazında Giresun ve Levant olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Giresun dışında Trabzon'un bir bölümü, Ordu, Samsun, Bartın, Zonguldak gibi illerde yetişen fındıklar Levant kalitedir (Bilir, 2001: 261). Giresun fındıkları lezzet, kalite, besin ve yağ oranı bakımından Dünya'nın en üstün fındığıdır. Bu sebeple Türkiye, neredeyse tek başına Dünya fındık üretiminin yarısından fazlasını oluşturmaktadır (Giresun İl Yıllığı 1967, 1968: 177).

Ülkemizdeki fındıklar ana olarak *Corylus Avellana* ve *Corylus Maxima* çeşitlerinden meydana gelmektedir. İnsanlar ise: "Tombul, Palaz, Badem, Mincane, Gök, Kalınkara, Kan, Cavcava, İncekara, Kuş, Foşa, Kargalak ve Ordu İkizi" şeklinde adlandırmaktadır (Bilir, 2001:263). Bunun yanı sıra Uzunmusa, Çakıldak, Acı, Yassıbadem, Yuvarlakbadem, Sivri fındık çeşitleri de vardır (Doğasıyla Giresun, 2007:50).

Tombul Fındık: Ülkemizde yetişen en önemli fındık türü olduğundan ötürü ihracatını en sık yaptığımız cins olmuştur. Uluslararası alanda "Türk Fındığı" denilince akla tombul fındık gelmektedir. Bakımı kolay olduğundan dolayı ve dona

karşı dayanıklı olması sebebiyle yöre insanı tarafından en çok tercih edilen fındık türüdür. Ancak yağ oranının fazla olması sebebiyle iç fındık olarak saklanması zordur (Bilir, 2001:263-264). Standart bir tür olan tombul fındığın iç randımanı %51.2 ve yağ oranı %68.61'dir (Giresun İl Yıllığı 1967, 1968:169). Bu fındık çeşidinin bir diğer adı Giresun yağlısı ya da yağlı fındıktır. Bu adı yağ bakımından oldukça zengin olduğundan almaktadır. Ayrıca rekolte bakımından da fazlalık göstermektedir. Giresun'da ağırlıklı olarak yetiştirilen bir fındık türü olan tombul fındığın beyazlama oranı diğer çeşitlere nispetle yüksektir (Fındık Çeşitleri, 2016:76). Dış kabuğu ince yapılıdır ve canlı bir görünümü vardır. Giresun'da bu fındık çeşidi çerezlik ya da hediyelik olarak kullanılmaktadır (Peker, 1950:26). Trabzon il sınırından Ordu il sınırına kadar Giresun topraklarında Giresun tombul fındığı yetiştirilir. Beyazlaması açısından en kolay fındık türüdür. Besin değeri oldukça yüksektir. Kabuk inceliği ve ticarete uygun olmasından dolayı dünyada tercih edilen bir fındık türüdür. Giresun kalite tombul fındığı olarak bilinmektedir. Tombul fındık dünyada da en çok kullanılan fındık çeşididir. Yağ oranının fazlalığı, çikolata sektöründe kullanılması ve kabuğunun yakıt olarak kullanılması sayesinde oldukça rağbet görmektedir. Yağının yemeklerde, kozmetik ve sanayide kullanılması da fındığın önemini arttırmaktadır (K.K.-13).

Sivri Fındık: Tüm yörelerde yetiştirilen bir tür olmakla beraber çoğunlukla yağlı fındıkla karıştırılıp iç fındık olarak satılır. Hastalıklara karşı dayanıklıdır. Ancak soğuk iklim koşullarına adapte olamaz (Bilir, 2011:266). İç randımanı %49.92 ve yağ oranı %65.81dir. Döllenme kabiliyeti en iyi olan türdür (Giresun İl Yıllığı 1967, 1968:169). Gök sivri ve kara sivri diye iki türü vardır. Kabuğu tombul fındığa göre daha kalındır. Nemsiz ortamlarda muhafaza edilmesi diğer türlere göre daha kolaydır (Peker, 1950:26). Yüksek verimli fındık çeşitlerinden biri olan sivri fındığın üretimine ağırlıklı olarak Giresun'da rastlanılmaktadır (Fındık Çeşitleri, 2016:74).

Badem Fındık: Yaprakları koyu yeşil olan bu fındık türü silindirik bir şekle sahip olduğu için bu adla anılmaktadır. Verimi oldukça düşüktür (Bilir, 2011:267). İç randımanı %49.70 ve yağ oranı %63.53'tür. Döllenme kabiliyeti en vasat olan türdür. Şekil olarak bademi anımsatan bu fındık türü Giresun bölgesinde de yetiştirilmektedir (Giresun İl Yıllığı 1967, 1968:169). Uzun ve sert kabuklu bir fındık çeşididir (K.K.-3)

a-Yuvarlak Badem Fındık: Kocaeli, Sakarya, Düzce taraflarında yetiştirilir. Değirmendere fındığı olarak adlandırılmaktadır (Fındık Çeşitleri, 2016:84).

b-Yassı Badem Fındık: Yuvarlak bademden ayrıldığı nokta fındıkların daha yassı şekilde olmasıdır (Fındık Çeşitleri, 2016:82).

Foşa Fındık: İri yapılı bir fındık olmasına rağmen verimsiz bir türdür. Yüksek kesimlerde ve Trabzon'da ağırlıklı olarak yetiştirilir (Peker,1950:26).

Palaz Fındık: Toprak seçmez. Erken döllenişmesi sebebiyle de ilkbaharda oluşan don ve sisten, bahçe haşeratlarından kolay etkilenir. Bu sebeple kalitesi orta olan bu tür genellikle Ordu ilinde yetiştirilir (Bilir, 2011:264). Palaz fındık ebat olarak büyük bir fındıktır. Kabuk kalınlığı fazladır. Püs sayısı fazla olduğu için tozlayıcı bir fındık çeşididir ancak verimi düşüktür. Şekerleme ve pasta yapımında kullanılabilir. Fındık kırım tesislerini zorlayan bir çeşittir (K.K.-13).

Çakıldak Fındık: Diğer fındık çeşitlerine göre ilkbaharda daha geç uyandığından her tür iklime ve toprak yapısına uyum sağlayabilir. Bu sebeple verimi çok yüksektir. Ancak lezzet ve kalitesi oldukça düşüktür. Batı Karadeniz bölgesinde "Delisava" adıyla tanınan bu tür yoğun olarak Ordu ilinde yetiştirilmektedir (Bilir, 2011: 264). Çakıldak fındık rakımı yüksek yerlerde üretimi yapılan bir türdür (K.K.13).

İri Kara Fındık: Koyu renkli ve kalın kabuklu bir fındık çeşididir. Yağ oranı bakımından zengin olmasına rağmen verimli bir fındık değildir (Peker, 1950:27) Giresun karası olarak da adlandırılmaktadır. Ağırlıklı olarak Giresun'da üretilmektedir. Püs sayısı bakımından zengin bir çeşittir. Uzun zurufludur (Fındık Çeşitleri, 2016:52). Kalınkara Fındık, zayıf topraklarda yetişmesine rağmen ömrü azdır. Ancak fındık bahçelerinde bu türe sık rastlanılır. İç meyvesinin bir kısmı ikiz olduğu için ticari değeri düşüktür (Bilir, 2011: 264-265).

İncekara Fındık: İri karadan farkı iç fındığının daha iri olmasıdır (Peker,1950:27). Zayıf topraklarda bile yetişebilir. Şekil bakımından sivri fındığa benzer. İç randımanı %51.3 ve yağ oranı %68.42'dir (Giresun İl Yıllığı 1967, 1968: 169).

Kuş Fındık: Kuş Fındığı, Sivri fındığa çok benzemektedir. Kabuğunun ince olması sebebiyle kuşlar tarafından kolay kırıldığı için bu adla anılmaktadır (Bilir,

2011:266). Bu findığın ağacı her sene mahsul vermemektedir. Yağ oranı bakımından zengindir. Ticari değeri olmayan bir türdür (Giresun İl Yıllığı 1967, 1968:169). Küçük, içi pembemsi olan bir fındık çeşidi (K.K.-3).

Kan Fındık: İnce kabuklu olan bu findığın iç kısmındaki zar kırmızı renklidir. Ender bulunan bir türdür (Peker, 1950: 26).

İkiz Fındık: Yuvarlak yapılı olan bu fındık çeşidi ağırlıklı olarak Ordu'da yetiştirilmektedir (Peker, 1950: 27).

Ham Fındık: Meyvesi verimli olmayan ve ağırlıklı olarak ağacındaki dalların kullanıldığı yabani bir çeşittir (Peker, 1950:27). Eskiye oranla üretimi az olan bir fındık türüdür (K.K.-3)

Mincane Fındık: Düzce-Kastamonu tarafında yetiştirilir. Kalite değeri düşüktür (K:K.-13). Şekil olarak Tombul fındığa benzemektedir. Sarı fındık, sarı yağlı şeklinde anılmaktadır (Fındık Çeşitleri, 2016:66).

Acı Fındık: Ordu- Samsun taraflarında üretilmektedir (Fındık Çeşitleri, 2016:34).

Allahverdi Fındık: Tombul fındığa oranla yapraklarının gelişmesi daha geçtir. Yüksek randımanlıdır (Fındık Çeşitleri, 2016:36).

Uzunmusa Fındık: Normalden erken olgunlaşan bir çeşittir. Kabukları ince yapılıdır (Köksal,2018: 98).

Giresun Melezi Fındık: Tescili 2012 yılında gerçekleştirilen, kargalak ve tombul fındık çeşitlerinin birleştirilmesiyle oluşturulmuş bir fındık türüdür (Fındık Çeşitleri, 2016:46).

Cavcava Fındık: Yüksek oranda beyazlaştırma yapılabilir. Erken hasat edilebilen bir türdür. Sınırlı sayıda üretimi gerçekleştirilmektedir. Hastalıklara karşı dirençsizdir (Köksal,2018:73)

Kargalak Fındık: Üretimi sınırlı sayıda gerçekleştirilen bir fındık çeşididir. Verimi yüksek değildir. Hastalıklara karşı dirençlidir (Köksal,2018:87).

Okay 28 Fındık: Tescili 2012 yılında gerçekleştirilen, kargalak ve tombul fındık çeşitlerinin birleştirilmesiyle oluşturulmuş bir fındık türüdür. Yüksek verimli bir fındık çeşididir (Fındık Çeşitleri, 2016: 68).

Kullanım amaçları doğrultusunda adlandırılan fındık çeşitleri:

Folaklama Fındık: Üreticinin ihtiyaçtan ötürü topladığı ilk oluşan fındıklardır. Bu fındıklar yaş olduklarından dolayı randımanları düşüktür.

Sütlü Fındık: Fındıkların dış kabuklarından elle ayrılmasıyla beraber, gölgede kurutulması neticesiyle oluşan çerezlik fındıktır.

Harman Çeçi Fındık: Bir süre kabuklarıyla beraber güneşte kuruyan ve kabuklarından kolayca ayrılan fındığa verilen isimdir. Bu fındıklar satılmak içindir.

Değirmenlik Fındık: Üreticinin nemini azaltmak için yarı kurutup tüccara satmış olduğu fındıktır. Tüccar tarafından yeniden kurutulan bu fındıklar fabrikalarda kırılarak kullanılmaktadır (Peker, 32).

1.6. Fındığın Kullanım Alanları ve Fındık Tarımı ile İlgili Kuruluşlar

Fındık ağırlıklı olarak kavrulmuş, çerezlik, un haline getirilmiş olarak, tatlı yapımında, pastalarda, beyazlatılmış olarak dondurma yapımında, çikolatalarda ya da kıyılmış versiyonu ile farklı farklı yer ve türevlerde kullanıldığı görülmektedir. Yöre halkı tarafından fındığın kabuğu ise yakacak olarak kullanılmaktadır. Ayrıca fındık yağı mutfaklarda yemeklik yağ olarak kullanılmaktadır. Fındık ağacının odunlarından sepet, alet edevat yapımında yararlanılmaktadır (Doğasıyla Giresun, 2007:50).

Peker'in eserinde, Dioscorides'in* adlı bir doktorun çalışmasında Yunanlıların şap ile fındık kabuğunu birleştirerek sarı renkli boya elde ettikleri bilgisi yer aldığından bahsedilmektedir. Fındığın kuru kabukları ahırlarda hayvanların altına yerleştirilir. Daha sonra bu talaşların gübre halini alması beklenir. Gübre halini alan talaşlar bahçelere, ekinlerin topraklarına konular. Bunun yanı sıra fındık kabuğu kolay tutuşabilme ve yüksek ısı verme özelliğine sahip olduğundan dolayı yakacak olarak

* Dioscorides Yunanlı bir hekimdir. Materia Medica, Kitabül Haşaiş-Otlar kitabı adlı çalışmaları mevcuttur. (Peker, 1957:7).

kullanılır. Hamamlarda kullanılan fındık kabukları kömür halini aldıktan sonra demirden yapılmış kaplara konularak tekrar satılmak üzere saklanmaktadır (Peker,1957: 19-23).

Fındık kabuğu ses yalıtımında kullanılmaktadır. Bununla beraber fındık kabuğunun su arıtımında aktif karbon olarak kullanılmakta olduğu görülmektedir. Fındığın sert kabuğunda yer alan ince zarı ise yem sanayiinde kullanılmaktadır. Yörede patozdan artan fındık kabukları içerisine bir miktar kireç eklenmesiyle gübre niyetine bahçelerde kullanılmaktadır. Fındık biyoyakıt sanayisinde kullanılan bir üründür. Ayrıca kozmetik sektöründe de kullanılmaktadır (K.K.-45).

Giresun'da eski zamanlarda geleneksel yöntemlerle fındıktan yağ elde edilmektedir. Genellikle hasar görmüş fındıkların tercih edildiği bu uygulamada fındıklar ince ince öğütülür ve kavrulur. Daha sonrasında bu fındıklar basınçla beraber yağları çıkartılır. Ayrıca Giresun'da yine geleneksel yollarla fındıktan sabun üretimi yapıldığı bilinmektedir (Duman, 2009: 49-50).

Fındık, mutfağımızda besin olarak tükettiğimiz bir yiyecektir. Fındık kabukları ve dalları yemeklerin pişirilmesinde kullanılmaktaydı. Nedeni ise fındık odununda pişen yemeğin ayrı bir lezzetli olmasıdır. Özellikle fırın darısı yapımında fındık ağacının közü tercih edilmektedir. Ayrıca sonrasında ortaya çıkan kül de çamaşırların yıkanmasında kullanılmaktadır. Şeleklerin altına önce siyah renkli çamaşırlar daha sonra da beyaz renkli çamaşırlar konulur. Fındık ağacından oluşturulan kül, ilistirden (elekten) geçirilir. Şeleğin ağzına beyaz bir bez serilir ve küller bu bezin üstüne konulur. Daha sonra kaynatılmış su dökülür. Ondan sonra çeşmeye götürülüp durulur. Ağırlıkla fındık dalının külü tercih edilir. Bunun yanı sıra ortaya çıkan külü tarlaya dökenler de mevcuttur. Fındık dalları kesilerek sepet, şelek, harar örülür. Fındığın dallarından kaval, düdük, sigara ağızlığı yapılır (K.K.-1).

Giresun'da Kaptan Yorgi zamanında fındık kırıcılığı değirmenlerde yapılmaya başlanmıştır (Peker, 1947-48: 129-130). Petro-kimya sanayisinde, briket kömürü, aktif kömür yapımında fındık kabuğundan yararlanılmaktadır. Fındık yağı sabun ve margarin yapımında kullanıldığı gibi ilaç sektöründe de kullanılmaktadır (Fındık Sempozyumu, 1994).

Fındık ağacının dalları sağlam olduğundan şemsiye sapı, baston, tabure, küfe yapımında kullanılmaktadır. Ayrıca çeç halindeki fındıkların kabukları mangalda yakacak niyetine kullanılmaktadır. ABD ve İtalya gibi ülkelerde fındık kabuklarından kontralit, muşamba yapılmaktadır. Kauçuk yapımında, boyama sanayiinde ve briket sanayiinde fındıktan yararlanılmaktadır (Türkoğlu, 1961: 13).

1.Dünya Savaşı zamanında fındık kabuğu gemilerde yakıt olarak kullanılmıştır. Peker 'in çalışmasında yabancı kaynakların Giresun'dan fındık kabuğu satın aldığı bilgisine yer verilmektedir (Peker, 1947-48: 130). Bunun dışında iç haline getirilerek satılan fındık kabukları fabrikalarda yakacak olarak kullanılmaktadır (Türkoğlu, 1961: 14-15). Kavrulmuş fındıklar ezilerek içerisine şeker ilave edilmesiyle merdana isimli fındık ezmesi yapılarak tüketilmektedir (Peker, 1957:14).

1.6.1. Fiskobirlik

Uzun adıyla Fındık Satış Kooperatifleri Birliği olan FİSKOBİRLİK, çok değerli tarım ürünü fındığın geliştirilmesi amacıyla devlet tarafından kurulmuş bir kuruluştur. Fiskobirlik bir tarım birliğidir. 1938 yılında merkez Giresun olacak şekilde kurulan kuruluş bugün 50 kooperatiften oluşmaktadır. FİSKOBİRLİK, 1938- 1950 yılları arasında kooperatifçilik zihniyetiyle işlem görmüş olan bir yapıdır. 1964 yılından itibaren devlet adına alımlar yapmaya başladığı görülmektedir. Yani fındık fiyatlarının kontrolü devlet tarafından sağlanmaya başlanmıştır. Çünkü ürünün bol olduğu sene fındık fiyatları düşük olmakta, ürünün az olduğu zaman ise fındıklar yüksek fiyatla değerlendirilmekteymiş. Bu yüzden fındık miktarı kontrol altında bulunmuş, her daim aynı seviyede fındık miktarına ve belirli düzeyde seyir eden fiyatlara rastlanılması sağlanmıştır. Bu kontroller 2002 yılına gelindiğinde ortadan kalkmıştır. Bugün FİSKOBİRLİK kendi öz sermayesiyle, kendi çiftçisiyle, kendi üyeleriyle devam eden bir kurumdur. Tüm Karadeniz'de 50 kooperatifi 167 binden fazla üyesi bulunmaktadır. 13 kırma fabrikası, 2 tane ana üretim tesisi bulunan Fiskobirlik, hem iç piyasa hem de dış piyasada sağlam adımlarla ilerleyen bir markadır.

Eskiden insanların özel karneleri mevcut olduğundan bahsedilmektedir. İnsanların ürettikleri fındıkları FİSKOBİRLİK'e satabilmek için kapılarda kuyruklar oluşturduğu belirtilmektedir. Çünkü FİSKOBİRLİK bir tarım kooperatifi olduğu için

halkın emeğini veren bir kurumdur. Bu sebeple FİSKOBİRLİK, şehrimiz açısından önemli bir birimdir. FİSKOBİRLİK'in tarihi incelendiğinde sadece ticaret amacı güden bir işletme olmadığı görülmektedir. FİSKOBİRLİK Giresun'da bir kuşağın hayatıdır yani bir şehrin hayatıdır. Bir dönem Giresun'da belli bir kuşaktaki insanlar için önemli bir iş sahası olmuştur. Bu nedenle şehrin kalkınmasında, iş olanaklarının sunulmasında önem arz eden bir kurumdur. Bugün bakıldığında şehrimizde emekli olan nüfusun belli bir oranını Fiskobirlik çalışanları oluşturmaktadır.

Kaynak kişim yurt dışında FİSKOBİRLİK'in imajı gayet iyi düzeyde olduğunu ve düzenlenen gıda fuarlarında yabancı firmalar tarafından 'Fındığın Tanrısı geldi.' yorumlarıyla karşılandıklarını ifade etmektedir.

Ağustos ayında Giresun'dan toplanan fındıklar dış piyasaya satılmaktadır. Bu fındıkları satın alan ülkeler de bunu çikolata ya da kakaolu fındık kremasını yaparak bize geri satmaktadırlar. Yöre halkı olarak yurt dışından gelenlerden bize çikolata getirmelerini bekleriz. Nuga çalışması bu şekilde ortaya çıkmıştır ve Fiskobirlik'in bir Ar-Ge çalışmasıdır. O çikolataları bu kadar lezzetli yapan Türkiye'den giden fındıklardır. Nuga içerisinde %16 fındık bulundurarak Türkiye'de benzerleri arasında birinci sırada yer alan bir ürün haline gelmiştir. Nuga'nın bugün Japonya, Kanada, ABD, Fransa, Libya Suudi Arabistan, Cezayir gibi ülkelere ihracatları söz konusudur (K.K.-30).

FİSKOBİRLİK, 1938'de fındığın iç ve dış pazarda hak ettiği değeri alması adına, fındığı belirli bir düzeye getirmek, fındık üretimini çiftçiye kazandırmak ve fındığın yabancı ülkelere satımlarını yükseltmek yönünden çalışmalar gerçekleştirmek amacıyla kurulan bir kurumdur. 2000 yılında çıkan 4572 sayılı kanunla FİSKOBİRLİK yenilenme sürecine girmiş daha sonra da bağımsız bir kurum olmuştur. FİSKOBİRLİK fındık, fındıktan üretilen ürünler, fındıktan yağ üretilmesi, kooperatifçilik gibi alanlarla ilgilenmektedir. FİSKOBİRLİK'in ana hedefi ülke ekonomisinde katkı sağlamaktır. Bağlı bulunan 50 kooperatifiyle öncü bir firma olan kuruluş, fındığın değerlendirilmesi hususunda çalışmalar yapmaya devam etmektedir. Karadeniz Bölgesinde yetiştirilen fındıklar ağustos ayında toplanır ve eylül-ekim ayları gibi satılmak üzere piyasaya çıkarılır. FİSKOBİRLİK üreticiden fındık alan bir kuruluştur. Aldığı bu fındıkları farklı işlemlere tabi tuttuktan sonra iç ve dış piyasaya

satışa sunmaktadır. Fındık hem Giresun hem de ülkemiz açısından değerli ve önemli bir tarım ürünüdür. Fındık FİSKOBİRLİK'i yakından ilgilendiren bir üründür (K.K.-33).

FİSKOBİRLİK 12 ilde faaliyet gösteren, 50 kooperatifi bulunan ve toplamda 250 bin üreticisi bulunan bir firmadır. 1981 yılında Giresun'da Entegre Fındık İşletme Tesisi kurulmuştur. 2000 senesinden itibaren yenilenme sürecini tamamlamış olan kurum kuruluş tarihi olan 1938'den bu yana fındık piyasası hususunda önemli bir görev üstlenmiştir. 2000 yılından itibaren özerk olarak faaliyetlerine devam eden firmanın, üç adet Anonim Şirketi ve bir adet Limited şirketi bulunmaktadır. Giresun'da kurulan Fiskobirlik Entegre Fındık İşletme Tesisi 2002 yılından beri aynı yerde çalışmalarını sürdürmektedir. Kabuklu fındık deposu ve fındık kırma fabrikası bulunan tesiste ayrıca fındık ezmesi, kakaolu fındık kreması, helva, çikolata gibi ürünlerin yapıldığı bölüm mevcuttur. Fiskobirlik üreticiden aldığı fındıkları işleyerek iç ve dış piyasaya pazarlamaktadır. Üreticiden tüketiciye anlayışı ile faaliyetlerini gösteren kuruluş fındıkla ilgili çalışmalarına devam etmektedir (K.K.-31, K.K.-32).

FİSKOBİRLİK ürünleri: Şekerli Fındık Ezmesi, Kakaolu Fındık Ezmesi, Nuga Kakaolu Fındık Kreması, Nuga Sütü Fındık Kreması, Fiskokrem Sütü Fındık Kreması, Fiskorella Kakaolu Fındık Kreması, Kavrulmuş İç Fındık, Natürel İç Fındık, Tuzlanmış Kabuklu Fındık, Kıyılmış İç Fındık, Kavrulmuş Fındık, Fiskat Fındıklı Krokan, Fındık Ezmeli Muska Pestil, Fındıklı Tahin Helvası, Fındık Yağı, Fiskat Sütü Çikolatalı Bar ve çeşitli çikolatalar (1938'den Bugüne Fiskobirlik Tanıtım Kitapçığı).

1.6.2. Fındık Araştırma

Fındık Araştırma Enstitüsü 1936 senesinde Ziraat Bakanlığınca fındığın teşvik edilmesi ve iyileştirilmesi amaçlı Giresun'da kurulmuştur. İlk kurulduğu zamanki adı Fındık İstasyonu'dur. 1952 senesinden sonra Bölge Fındık İstasyonu adını almıştır. 1981 yılında Fındık Araştırma ve Eğitim Merkezi Müdürlüğü adını alan kurum, birkaç isim değişikliğine daha uğradıktan sonra 2015 yılında şu anda kullanmakta olduğu Fındık Araştırma ve Enstitüsü Müdürlüğü adını almıştır (Fındık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, 2017: 2-3).

Fındık üzerinde çalışma gerçekleştiren kurum, çalışmalarını arttırarak dünya çapındaki başarısını devam ettirmeyi arzulamaktadır. Fındık üzerinde ve fındık çeşitleri hakkında araştırmalar ve çalışmalar yapan kurum, üreticiyi de bilgilendirmektedir. Yapılan bu çalışmalar ve bilgilendirmeler neticesinde fındıkta verim artmıştır. Bu durum da ülke ekonomisine olumlu yönde katkı sağlamaktadır (Fındık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, 2017: 2-19).

1.7. Fındık Tarımı ve Üretimi ile İlgili Yapılan Çalışmalar

1.7.1. Fındık Müzesi

Müze kavramı sözlükte, ”Sanat ve bilim eserlerinin veya sanat ve bilime yarayan nesnelere sağlandığı, halka gösterilmek için sergilendiği yer veya yapı.” şeklinde tanımlanmaktadır (Türkçe Sözlük, 2005: 1445-1446). Müzeler, öğretmek ve koruma altına almak gayesi taşımaktadır. Ülkemizin önemli ürünlerinden biri olan fındığın çeşitlerinin, her aşamasında kullanılan aletlerinin koruma altına alınarak, saklanmasını sağlayacak bir yapı oluşturulması gayet olması beklenen bir durumdur.

Ali Atalay Fındık Müzesi adlı çalışmasında, kurulması arzulanan bu müzenin Giresun’da olması gerekliliğiyle ilgili bazı hususlara değinmiştir. Bunlardan ilki; Giresun kalite fındığın ülkemizde en önemli fındık olmasından mütevellit, müzenin burada kurulması gerekliliğidir. Ayrıca Giresun’un fındığın başkenti olarak anılıyor olması da bu duruma kaynaklık etmektedir. Bir diğer gerekçe ise FİSKOBİRLİK’in Giresun merkezli olmasıdır. FİSKOBİRLİK fındık adına önemli bir kurumdur. Bu kurumun Genel Müdürlüğünün bulunduğu bir şehir olan Giresun’da müzenin kurulması, oldukça yerinde bir karar olarak değerlendirilmektedir. Giresun halkının en önemli geçim kaynağı fındıktır. Kurulan müze sayesinde şehrin ekonomik kalkınmasına da bir fayda sağlaması söz konusu olacaktır. Bir diğer neden ise bizim de çalışmamızın ana konusu olan Giresun’da oluşmuş fındık folklorudur. Fındık Giresun halkının sosyal yapısına oldukça nüfuz etmiş bir üründür (Atalay, 2004:576-577).

1.7.2. Birinci Ulusal Fındık Kongresi (1. Millî Fındık Şûrası)

Millî Fındık Şûrası 10 Ekim 1935 tarihinde dönemin Ekonomi Bakanı Celal Bayar başkanlığında, fındığı geliştirme adına neler yapılabileceği hususunda toplanılmıştır. Bu kongreye Giresun adına Çizmeci oğlu Emin ve Sadık oğlu Emin iştirak ettiği bilgisine yer verilmektedir. Kongre için tertip edilen evraklara bunlarla ilgili fikirlerin neler olduğu, fındık ve fındıkta verimi yükseltmek adına ne gibi çalışmaların yapılabileceğiyle ilgili bilgiler içermektedir (1. Millî Fındık Şûrası, 1934).

1.7.3. İkinci Fındık Kongresi (2. Millî Fındık Şûrası)

Fındık Kongresi Giresun'da 1955 yılında gerçekleşmiştir. Kongre divanı başkanı Prof. Dr. Bekir Aklan ve raportörlüğünü de Kemal Peker yapmıştır. Kongrede Fındık Kongresi İstihsal Raporu, Fındık Kongresi Mücadele Raporu, Fındık Kongresi Değerlendirme, Satış, Standardizasyon ve Teşkilatlandırma Raporu sunulmuştur.

Sonuç olarak alınan bazı kararlar şunlardır: Fındığın yetiştirildiği yörelerdeki okullarda verilmek üzere müfredata "Fındık Ekinciliği" dersi konulmasına ve bununla ilgili bir eser yazılmasına, bir fındık dergisi oluşturulmasına, Fiskobirlik tarafından fındık yardımları verilmesine gibi kararlarla birlikte fındıkla ilgili olan materyallerin denetlenmesine ilişkin kararlar verilmiştir (3. Millî Fındık Şûrası, 2006: 43-55).

1.7.4. Üçüncü Millî Fındık Şûrası

49 yıl sonra üçüncüsü tebliğ edilen kongreyi diğer ikisinden ayıran en önemli özelliği bilimsel bir sempozyum niteliğinde olmasıdır. Kongre İlgili ve Düzenleyici Kurullar, Şûra Programı, Protokol Konuşmaları, Komisyon ve Tebliğler, Komisyon Raporları ve sonuç Bildirisi olmak üzere beş ana bölümden oluşmaktadır.

Alınan sonuçlardan bazıları şunlardır: Ana tozlayıcılar yanında yeni tozlayıcı çeşidi kullanılmalıdır. Fındık dikimleriyle ilgili çalışmalar yapılmalı ve yurt dışında Türkiye'nin tanıtımı yapılmalıdır. Kurulan ekiplerce rekolte tahminlerinde bulunulmalıdır. Fındık arazilerinin sayısının artışı önlenmeli hazırda var olan

arazilerde iyileştirme çalışmaları yapılmalıdır. Fındık zararlarıyla mücadeleler yapılmalıdır. Bir fındık stratejisi oluşturulmalıdır. Fındığın insan sağlığına faydalarıyla ilgili ve fındıkla yapılan besinlerle ilgili tanıtıcı çalışmalar yapılmalıdır. Fındıkla ilgili Ar-Ge çalışmaları tertiplenmelidir. Fındık Borsası kurulması gerekmektedir. Bir fındık politikası meydana getirilmelidir. Bir fındık merkezi kurulması gerekmektedir. Ülkemizin organize ettiği fındıkla ilgili fuarlar yapılmalıdır. Fındık destekleri yapılmalıdır (3. Millî Fındık Şûrası, 2006: 619-623).

1.8. Fındık Bayramı

Fındığa Giresun halkının ne kadar önem verdiğinin bir göstergesi de önceki dönemlerde yapılan ancak günümüze ulaşmamış olan fındık bayramı kutlamalarıdır. 1930-1960 senelerinde kutlanan bu bayramda yurt içi ve yurt dışına gönderilecek olan fındık çuvallarının süslenerek gemilere yerleştirildiği görülmektedir.

Kemal Peker, her sene hasat sonrası fındıkların gemilerle yollanışı esnasında eğlence tertip edilme geleneğinin mevcut olduğundan bahsetmektedir. Gemilere yüklenerek gönderilecek olan fındıklar süslenirlerdi. Bu esnada davul zurnalarla halk eğlenir, kurban kesilir ve dualar okunurdu. Son çuvalların yüklenmesiyle gemi siren çalarak sahilten uzaklaşır (Peker, 1950: 88-89). Aksu Dergisi'nin Eylül 1933 yılında çıkarmış olduğu sayısında Fındık Bayramı'ndan bahsedilmektedir. 30 Ağustos 1933 tarihinde bayramın yapılmış olduğundan ve halk tarafından büyük bir coşkuyla kutlandığından bahsedilen yazıda Fındık Bayramı'nın özel ve milli günlerinden biri olduğu ifade edilmektedir (Aksu Dergisi, 1933: 31).

Ali Göreci'nin aktarmış olduğu gazete yazısına göre 1939 tarihinde bayram nedeniyle şehrin süslendiğinden ve önceki senelere nazaran daha hareketli kutlandığından bahsedilmektedir. Süslenen fındık dolu çuvallar şehrin belirli noktalarında gezdirildikten sonra sahile getirilmektedir. Süslenen çuvallar gemilere yüklenerek yola çıkmaktadır (Göreci, 2004: 44).

Pertev Naili Boratav'ın 100 Soruda Türk Folkloru eserinde üretilen ürünlerden dolayı insanların yaptığı eğlencelerin anlatıldığı bölümde, Giresun'da yapılan Fındık Bayramı'ndan da bahsedildiği görülmektedir (Boratav, 1984: 216). Ne yazık ki bu

uygulama günümüze ulaşmamıştır. Halkın fındığa ne kadar ehemmiyet verdiği bir göstergesi olan bu kutlamalar günümüzde hala devam ediyor olması durumunda Giresun'a ve fındığa olumlu katkıda bulunacağı kanaatindeyim.

1.9. Fındığın İnsan Sağlığına Katkıları

Fındık sert kabuklu bir üründür ve iç ürünü taze ya da kurutularak tüketilebilmektedir. Fındık, yağ ve protein yönünden çok donanımlı bir üründür. Fındığın badem ve cevize oranla yağ oranı daha fazladır (Türkoğlu, 1961: 5). Fındık insanlara enerji veren bir besindir. Bunun dışında fındık bağırsak problemlerinin tedavisinde kullanılır. Cildi renklendirir, asabiyetin önlenmesini sağlar (Peker, 1950: 24-25). Fındık içerisinde bulundurduğu kalsiyum, potasyum, magnezyum bakımından insan sağlığına oldukça yararlı bir besindir. Çeşitli vitaminleri içermesi sebebiyle fındık, insan sağlığı için oldukça faydalı bir besindir. Bununla beraber doğal ortamda kurutulmuş fındıkta B, E, ve C vitaminleri bulunmaktadır. Bu vitaminlerde insan doğası için gerekli vitaminlerdir (Peker, 1957: 10-11).

Peker İnsan Sağlığı ve Fındık adlı kitabında Dioscorides[†] adlı doktorun çalışmasına yer vererek bazı hususlardan bahsetmiştir. Öncelikle fındığın öksürük üzerinde tesirli olabilmesi için fındığın ezilerek balla karıştırılması gerekliliğinden bahsedilmektedir. Bir diğer fayda sağladığı husus olarak soğuk algınlığı belirtilmiştir. Soğuk algınlığı için kavrulmuş vaziyetteki fındıkla karabiberin karıştırılarak yenilmesi halinde hastalığın önleneceği belirtilmektedir. Peker ayrıca bu eserinde İbni Sina'nın da çalışmalarına yer vermiştir. İbn-i Sina'ya göre zehirli böcek sokmalarına fındık ezmesi lapasının sürülmesi faydalı olacağından bahsedilmektedir. İlim insanlarıncı senede 15 kilo fındık yenmesi insan sağlığı açısından oldukça yararlı bir durumdur. Lokman Hekim'in tariflerine göre fındık yapraklarının kaynatılarak içilmesi insan vücudundaki kanı temizlemektedir. Bunun dışında fındık ağacının yakılmasından sonra oluşan külden bir miktar yenilirse bağırsak ve mide hastalıklarına da şifa olacağı bilgisi verilmektedir (Peker, 1957:8). Fındık yağı, 9.Yüzyılda solucan ilacı olarak kullanılmaktadır. Saç dökülmesinde kullanıldığı kaynaklarca tespit edilmiş olan fındık

* Dioscorides Yunanlı bir hekimdir. Materia Medica, Kitabül Hasayiş-Otlar Kitabı isimli eserleri mevcuttur (Peker, 1957: 7).

yağının, bunun dışında sara hastalığının tedavisinde kullanıldığı da bilinmektedir (Peker, 1957: 12).

Fındık koroner kalp rahatsızlığını ve kanser hastalığı olasılığını minimum seviyeye çekmektedir. Ayrıca kolesterolü düşürücü etkisi söz konusudur (Balcıoğlu, 2004: 559).

Giresun Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi tarafından yapılan araştırma neticesinde, Giresun kalite fındığın anne sütüne fayda sağladığı tespit edilmiştir. 40 gram Giresun kalite fındığın düzenli kullanılmasıyla anne sütündeki yağ oranının arttığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu durumun çocukların fiziksel gelişimine olumlu yönde katkı sağladığı belirtilerek, annelerin fındık tüketimine teşvik edilmesi önemi vurgulanmıştır (İ.K: 11).

2. BÖLÜM

FINDIK FOLKLORU

2.1. Halk İnanışlarında Fındık

İnanç, Türkçeye bâtil, itikat, bâtil inanış, yanlış inanış, boş inanış, hurafe şeklinde çevrilmiştir (Boratav, 1984: 8). Halk inanışı, doğaüstü, beşeri gücün üstünde bir mevcudiyetin fayda sağlayacağına ya da zarar vereceğine inanmadır. Halk inanışlarında böyle bir tılsımın ya da varlığın gerçekliği sorgulanmaz. Çünkü bu inanışların topluma, bireye sevinç sağladığına inanılır. Halk inanışları bir yörede ya da bir toplumda var olan kişilerce çok uzun zamandır uygulanan pratiklerdir. Din Bilimlerinin bir konusu olan halk inanışları, Halk bilimi çalışmalarının da bir koludur (Eroğlu, 2017: 21-22). Halk inanışlarının tasnifini Hikmet Tanyu şu şekilde yapmıştır:

- 1- Herhangi bir faydasız durumu olmayan inanışlar.
- 2- Maneviyatı güçlendirerek yaşamı hoşnutlaştıran inanışlar.
- 3- Yararı veya ziyarı olmayan inanışlar.
- 4- İslamiyet' uygun olmayan inanışlar.
- 5- İslamiyet'le bağdaşan inanışlar.
- 6- İslamiyet'e ters düşen inanışlar.
- 7- Bilimle ters düşmeyen inanışlar.
- 8- Bilime ters inanışlar. (Tanyu, 1976: 141).

Halk inanışları içinden çıktığı toplumun bir parçası haline gelmiştir. Halk inanışları kimileri tarafından hurafe ya da batıl inanç şeklinde ifade edilir. Bu inanışlar kimi zaman dini öğelerle birleştirilmiş bir şekilde kimi zaman da müstakil bir şekilde karşımıza çıkar. Halk inanışları kâinatı anlamlandırmada, gündelik yaşamda karşılaşılan problemlerde, kişisel ya da halkın umut, endişe, telaş, istek gibi durumlarda yaptıklarını normalleştirmesi husunda etkilidir. Eroğlu halk inanışları içeriğini şu şekilde sınıflandırmıştır:

- 1- Ziyaretler, yatırlar, türbeler, mezarlar.
- 2- Fal, rüya, burçlar.
- 3- Büyücülük ve sihir.
- 4- Efsaneler, mitolojiler, kahramanlar.
- 5- Karşılama ve uğurlama.

- 6- Uğur- uğursuzluk.
- 7- Doğum ve lohusalık.
- 8- Çocuk sahibi olma ve çocuğun cinsiyetinin belirlenmesi.
- 9- Erginlik çağı ve evlenme.
- 10- Ölüm.
- 11- Dini ve milli bayramlar.
- 12- Ekim, dikim, hasat.
- 13- Hayatı ve malı koruma.
- 14- Halk hekimliği. (Eroğlu, 2017: 31-32).

2.1.1. Halk İnanışı Örnekleri

7 tane çatal fındığı yastığın altına koyarsan o gece rüyada kiminle evleneceğini görürsün (K.K.-1).

7 adet ikiz fındık ve 1 tane tekli fındığı yastığın altına koyarak uyursan rüyada evleneceğin kişiyi göreceğine inanılır (K.K.-6).

Bahçede fındık toplarken çatal fındık bulan kişi onu ikiye bölüp yanındaki arkadaşını verirse, bu o kişiyle yakın arkadaş olmalarını sağlar (K.K.-6).

Fındığın karanfili ya da püskülü çok olursa o sene fındık çok olacağına inanılır (K.K.-1).

Ham fındığın nazara iyi geldiğine inanılır (K.K.-1).

15 çift 1 tek fındığı evlenmemiş gençler yastığının altına koyup uyursa rüyasında evleneceği kişiyi göreceğine inanılır (K.K.-3).

Taflanın çok olduğu sene fındığın da çok olacağına inanılır (K.K.-5).

İkiz fındığı üzerinde taşımanın nazara iyi geleceğine inanılır (K.K.-5).

7 tane çatal fındık 1 tek fındık evin girişine asılırsa evi uğursuzluktan koruduğuna inanılır (K.K.-7).

Er fındık yaprağını çok açarsa o sene fındığın çok olacağına, az açarsa az olacağı söylenir (K.K.-7).

Sivri fındığın çok sayıda ürün verdiği senede savaş çıkacağına inanılır (Göreci, 2004: 46).

İçerisinde fındık kabuğu olan bir kolye takan kişi akrep ve yılandan korunmuş olur (Göreci, 2004: 47).

“Her yıl 40 ocak diken kişinin ahrette yeri cennettir.” (Peker, 1950: 87).

“Karanfilin, ocağın iç dallarında görülmesi fındığın çok olacağına; dış dallarında görülmesi; fındığın az olacağına yorumlanır.” (Göreci, 2004: 47).

Harmana, bir önceki sezon fındıktan biraz alınıp konulursa o harmandaki fındığın daha bol olacağı anlayışına inanılır (Göreci, 2004: 47).

Mayıs ayı içerisinde fındık dallarında kozalak ile mantarın görülmesi fındığın o sene az olacağına işaret eder. Kimi insanlara göre ise mantarın çokluğunu fındık için bereketin habercisi olduğuna inanır (Peker, 1950: 31).

Birlikteyken ikiz fındık yiyen âşıkların bir gün birbirine kavuşacaklarına inanılır (Duman,2009: 142).

“Fındık değneğinin yılan dokundurulunca onu hareketsiz, zararsız hale getirdiğine” inanılır (Boratav, 1984: 55).

“Fındık değneğini üzerinde taşıyan kimseyi yılan, akrep sokamayacağına” inanılır (Boratav, 1984: 55).

Püslerin fındığın uç kısımların olup, karanfiller de hemen yanında bulunmaktadır. Bu şekilde olan durumun çokça sayıda olduğu sezonda fındığın fazla olacağına inanılır (Türkoğlu, 1961: 3-4).

2.2. Giresun Halk Mutfağında Fındık

Fındık, Giresun ve Giresun halkının vazgeçilmez bir parçasıdır. Bu bağlılık mutfak kültüründe de etkisini göstermektedir. Giresun’da fındıkla ilgili yapılan ürünler oldukça yeterli düzeydedir. Tatlısından tuzlusuna her türlü gıda ürününde kullanılan fındık, Giresun mutfağını zenginleştiren bir meyvedir. Örnek olarak aşağıdaki tüketim şekillerini sıralayabiliriz:

Fındıklı Acıbadem

Malzemeler:

Fındık

Yumurta

Şeker

Yapılışı:

Yumurta ve şeker çırpılır. Daha sonra içine fındık katılır. Hazırlanan harç kısık ateşte kavrulur. Bir gün sonra tavalara dökülerek pişirilir. Daha sonra servis edilir (K.K.-10).

Giresun Pastası

Malzemeler:

Un

Şeker

Sıvı yağ

Fındık

Yapılışı:

Un, şeker ve yağ karıştırılır. Fındık ve sıvıyağdan oluşan karışım da içine konulup sarılır. Uzun fitil halinde yapıp kesilir. Pişirildikten sonra servis edilir (K.K.-10).

Fındıklı Krokant

Malzemeler:

Fındık

Şeker

Un

Bitkisel yağ

Kaymağı alınmış süt tozu

Krem şanti

Yapılışı:

Tüm malzemeler karıştırılarak harmanlanır. Elde edilen karışım fırınlanır. Daha sonra servis edilir (K.K-17).

Fındık Krokan

Malzemeler:

Fındık

Şeker

Limon

Yapılışı:

Şeker kaynatılır. Kaynayan şekere bir miktar limon damlatılır. Çekilmiş fındıklar içerisine eklenir. Kalıplara dökülüp kesilir. Servis edilir (K.K.-12).

Fındık Ezmeli Kadayıf

Malzemeler:

Kuru kadayıf

Köy sütü

Köy tereyağı

Fındık ezmesi (K.K.-19).

Fındık Ezmesi

Malzemeler:

Fındık

Şeker

Yapılışı:

Fındıklar ezilir. Ezilen fındıkların içerisine doğal şeker ilave edilir (K.K.-11).

Fındıklı Yufka Tatlısı

Malzemeler:

Kuru yufka

Çekilmiş fındık

Şeker

Su

Tereyağı

Yapılışı:

Şekerle su karıştırılarak kaynatılır. Tavaya tereyağı koyularak eritilir. Kuru yufkalar ıslatılarak tavaya dizilir. Yufkaların aralarına fındık serpiştirilir. Yufkalar altüst edilerek kızartılır. Kızartılmış yufkaların üstüne hazırlanmış şerbet konulur. Daha sonra servis edilir (K.K.-36).

Fındıklı Burma Böreği (Tatlısı)

Malzemeler:

Un

Nişasta

Fındık

Tereyağı

Süt

Yoğurt

Yumurta

Şeker

Su

Yapılışı:

Un, yumurta, yoğurt, süt, tereyağı karıştırılarak hamur elde edilir. Elde edilen hamur bezelere ayrılır. Ayrılan bezeler nişasta ile açılır. Açılan hamur aralarına fındık konularak burma şekli verilerek tepsiye dizilir. Fırında kızarıncaya kadar pişirilir.

Fırından çıkan burmanın üzerine şeker ve suyla hazırlanmış olan şerbet eklenir. Servis edilir (K.K.-1).

Fındık Helvası

Şebinkarahisar'da yapılan bu helvanın hazırlanışında fındık yağ haline gelene kadar dövülür. Bir miktar pudra şekeri katıldıktan sonra dövme işlemine uzunca bir süre daha devam edilir. İşlem sonunda helva meydana gelmiş olur (Doğasıyla Giresun, 2007: 37).

Fındıklı Kaşık Helvası

Malzemeler:

100 gram tereyağı

Yarım çay bardağı sıvı yağ

2 su bardağı un

2 bardak şeker

2 bardak su

1 çay bardağı dövülmüş fındık

Yapılışı:

Su ve şeker bir kapta eriyene kadar karıştırılır. Kenarda soğumaya bırakılır. Tereyağı ve sıvıyağ tencerede eritilir. Eridiğinde üzerine un dökülüp tahta kaşıkla kavrulmaya başlanır. 20-25 dakika bu işleme devam edilir. Unun rengi kahverengiye dönünce fındık da eklenip bu şekilde 5 dakika daha kavrulur. Üzerine hazırlanan soğuk şerbet dökülür ve hızlıca karıştırılır. Toparlanıp katılaştınca kaşıkla alınıp şekil verilir (K.K.-37).

Fındıklı Kek:

Malzemeler:

3 yumurta

1 su bardağı şeker

1 su bardağından 1 parmak az sıvı yağ

- 1 su bardağı süt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilin
- 1 su bardağı fındık
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 buçuk su bardağı un

Yapılışı:

Yumurta ve şeker beyazlayıncaya kadar çırpılır. Üzerine süt ve yağ konulur. Çırpıma devam edilir. Un hariç diğer malzemeler eklenir. İyice çırpılır. Üzerine un eklenir ve hamur elde edilir. Kek yapılacak kalıp yağlanır. Hamur eklenir. 180 derece önceden ısıtılmış fırında 30-35 dakika kadar pişirilir. Kürdan testi ile pişip pişmediği kontrol edilir (K.K.-37).

Fındıklı Kurabiye

Malzemeler:

- Oda ısında yumuşamış 250 gram margarin
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 yumurta (beyazı üzeri için ayrılacak)
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- Yarım su bardağı dövülmüş fındık
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- Beyazı ayrılan yumurta

Yapılışı:

Tüm malzemeler yoğurma kabına alınıp kulak memesi kıvamında yoğrulur. Hamuru yarım saat kadar dolapta dinlendirilir. Bir kaba yumurta beyazı ayrılır. Diğer kapta ise fındık ve şeker karıştırılır. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak önce yumurta beyazına daha sonra fındıklı karışıma batırılıp fırın tepsisine dizilir. 180 derecede pembeleşene kadar pişirilir (K.K.-37).

Fındık Krokan

Malzemeler:

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı fındık içi (arzuya göre bütün ya da iri kıyılmış tercih edilebilir)

4-5 damla limon suyu

Yapılışı:

Toz şeker tavaya alınır. Fındıklar bir poşette merdane yardımıyla bir kaç kez vurup kırılır. Tavaya eklenip orta hararettteki ocakta yarım saat kadar eritilen karışıma limon suyu ilave edilir. Şekerin yanmamasına dikkat edilmelidir. Uygun bir kaba yağlı kâğıt serilip, karışım kaba dökülerek düzeltilir. Soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra kesilip servis edilir (K.K.-21).

Aşure

Malzemeler:

500 gram aşurelik buğday (3 su bardağı)

Yarım çay bardağı pirinç

1 su bardağı nohut (çiğ 1 su bardağı, haşlanmış 3 su bardağı)

1 su bardağı kuru fasulye (çiğ 1 su bardağı, haşlanmış 3 su bardağı)

200 gram kuru kayısı

200 gram kuru üzüm

3 su bardağı fındık

3 litre su buğdayı haşlamak için

4 litre sıcak su (gereklikçe eklemek için miktar artıp azalabilir)

2 su bardağı süt

4 su bardağı toz şeker

Çeyrek çay kaşığı tuz

Çeyrek çay kaşığı karabiber

Yarım çay bardağı karanfil suyu (1 tatlı kaşığı karanfili kaynatıp, suyunu alın)

Nar, fındık, Hindistan cevizi, tarçın

Yapılışı:

Nohut ve fasulye ayrı ayrı haşlanır. Buğday yıkanarak, tencereye alınır üzerine kaynar su eklenir, 10 dakika kaynatılır. Çıkan sarı suyu süzülür. Aynı işlem bir kez daha yapılır ve suyu süzülür. Daha sonra üzerine 3 litre kadar kaynar su eklenip 50 dakika kadar buğday kaynatılır. Akşamdan ıslatılırsa 15dk kaynatmak yeterli olacaktır. Yumuşayan buğdaya pişmiş nohut, fasulye, küçük doğranmış kayısı, kuru üzüm, yıkanmış pirinç eklenerek 15 dakika kadar daha kaynatılır. Sıcak süt, şeker, tuz, karabiber, fındık, karanfil suyu eklenir ve 15 dakika daha kaynatmaya devam edilir. Arada gerektiğinde sıcak su eklenir. Tek tek kâselere bölüştürülür. Aşureler soğumaya yüz tutunca, üzerini fındık, ceviz, fıstık, kuş üzümü, kuru üzüm ve nar taneleri ile süslenir (K.K.-21).

Fındıklı Burma Baklava**Malzemeler:**

- 6 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- Yarım su bardağı su
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yumurta
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- 4, 5su bardağı su
- 3, 5 su bardağı şeker
- Yarım limon suyu
- 1 su bardağı eritilmiş tereyağı
- 2 ya da 3 su bardağı dövülmüş fındık

Yapılışı:

İlk olarak derin bir kaba un konulur. Ardından içine yumurta, tuz, kabartma tozu, sirke, yağ, su, süt eklenerek yoğrulur. Kulak memesi kıvamına getirilen hamur 40 dakika dinlendirilir. Bu sırada şerbeti hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Daha sonra hamur ufak

ufak ceviz büyüklüğü kadar bezeler haline getirilir. 5 dakika daha dinlendirilir. Açmak için nişasta ile biraz un karıştırılır. Beze açılır. İçine hazırlanan iç konularak oklavaya sarılır. İki taraftan büzülür. Sonra oklava çekilir. Bu şekilde bütün bezelere aynı işlemi uygulanır ve hazırlanan ürünler yağlanan tepsiye dizilir. Tavada eritilen yağ üzerine dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. En son olarak şerbet üzerine yavaş yavaş dökülür (K.K.-21).

Fındık Unlu Muhallebi

Malzemeler:

- 1 Paket süt
- 1 Su bardağı tozşeker
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 Su bardağı fındık unu
- 3 yemek kaşığı nişasta

Yapılışı:

Tüm malzemeler karıştırılarak güzelce çırpılır. Çırpıldıktan sonra ocakta sürekli karıştırılarak pişirilir. Koyulaşınca ocaktan alınır. Bir borcama fındık unu serpilir. Hazırlanan muhallebi üzerine dökülür. İlk sıcaklığı çıkınca buzdolabına konulur. Servis edilir (K.K.-38).

Fındıklı Ktır (Atom)

Malzemeler:

- 150 gram tereyağı
- 2 yemek kaşığı bal
- 4 tane metro çikolatası
- 1,5 su bardağı mısır gevreği
- 2 su bardağı fındık

Yapılışı:

Tereyağı eritilir. Metro çikolatalar yağın içerisine ilave edilerek pişirmeye devam edilir. Daha sonra içerisine mısır gevreği, bal ve fındık eklenerek harmanlanır. Kaşık yardımıyla şekil verilir. Servis edilir (K.K.-38).

Fındıklı Tel Kadayıf Dolması

’’ ½ kg kadayıf

4 çorba kaşığı tereyağı

1 su bardağı fındık içi

1 su bardağı süt

250 gr çekilmiş un

1 paket kremşanti

Şurubu için

5 su bardağı şeker

5 su bardağı su

Yapılışı:

Kadayıflar bir bez üzerinde hafif su serpilerek nemlendirilir. Bir parça kadayıf alınır ve bir fincana koyulur, üzerine çekilmiş fındık içi eklenir ve tekrar kadayıf konularak bastırılır. Yağlanmış tepsiye ters çevrilerek aynı işlem kadayıflar bitinceye kadar devam eder. Üzerine hafif eritilmiş tereyağı dökülür. Orta hararetli fırında kadayıflar kızarıncaya kadar pişirilir. Hazırlanan şerbet ılık kıvamdayken, soğuk kadayıfın üzerine ilave edilir. Hazırlanan kremşanti kadayıf dolmalarının üzerine güzel duracak şekilde dağıtılır ve birer tane fındık içi koyulur. Şerbeti çekince servis yapılır.’’ (Giresun Yemekleri, 2008:193).

Fındıklı Bonbon

Malzemeler

’’ 1 su bardağı fındık unu

1 paket margarin

2 adet yumurta

1 paket kabartma tozu
 1 fincan zeytinyağı
 Vanilya
 Yeterince un

Yapılışı:

İki yumurta akı ve fındık unu ayrılarak diğer malzemeler birbirine karıştırılır ve iyice yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde yuvarlak yapılarak önce yumurta akına sonra fındık ununa bulanıp tepsiye dizilir. Orta hareketli fırında pembeleşinceye kadar pişirilerek servise alınır.” (Giresun Yemekleri, 2008: 195).

Fındık Merdanesi

” Kavrulmuş fındıklar makinede çekilir, içine toz şeker katılır, tahta bir kaşıkla iyice karıştırılır ve kutulara konur.” (Peker, 1952: 57).

Fındıklı Krema

Malzemeler:

”250 gr. pudra şekeri
 250 gr. çekilmiş fındık
 1 paket vanilya
 250 gr. Tereyağı
 2 yumurta sarısı

Yapılışı:

Tereyağı bir kap içerisinde tahta kaşıkla ezilir. Pudra şekeri, fındık, yumurta, vanilya ilave edilir. Krem haline gelinceye kadar karıştırılır. Gatolar için kullanılır.” (Peker, 1952: 35).

Tuzlanmış Fındık

”Kavrulan fındıkları bir havlunun içinde uğuşturarak derilerini soyunuz. Küçük bir tavaya yarım parmak derinliğinde zeytinyağı koyunuz. Yağ daha kızmadan, yalnız hareket eder gibi görüldüğü zaman fındıkları içine bırakınız. Fındıkların hepsini birden tavaya koymayıp her defasında ikişer, üçer yemek kaşığı dolusu koyarak ve

üzerleri iyice yağ ile örtülü olarak kızartınız. Kızarmak için bir iki dakika kâfidir. Yalnız her tarafının müsavi surette kızarması için mütemadiyen karıştırınız. Tamamıyla kızarmadan evvel süzgeçli kepçe ile tavadan alınız, çünkü üzerlerinde kalan kızgın yağ onları ateşten indirdikten sonra da biraz daha kızartır. Kepçe ile yağlarını süzerek tavadan çıkardıktan sonra kaba kâğıt üzerine yayınız. Üzerlerindeki yağ daha soğumadan hafifçe tuz ekiniz.” (Peker, 1952: 57).

Fındıklı Pasta

Malzeme:

6 yumurta

1,5 su bardağı şeker

1.5 su bardağı kırılmış fındık

3 yemek kaşığı nişasta

Limon kabuğu rendesi

1 yemek kaşığı su

Aldığı kadar un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilin

Yapılışı:

Yumurtalar çırpılır. Ardından şeker ilave edilir. Suyu eklenerek çırpılır. Sonrasında fındık hariç kuru malzemeler koyularak karıştırılır. Limon rendesi ve fındıklar da ilave edilerek pişirme kabına dökülür. 180 derecelik ayarda göz kararı pişirilir (K.K.-44).

2.3. Fındık ile Oynanan Oyunlar

Büyükler tarafından çocuğun oyun oynaması eğlence amaçlı görülmektedir. Oysa oyun çocuğun olmazsa olmazlarından biridir. Oyun çocuk için bir etkinlik olmakla beraber hem çocuğun eğitilmesi hem de anelerimizin aktarılması hususunda önemli bir vazife görmektedir. Oyunlar toplumun özelliklerini yansıtmaktadır. Yani bir toplumun oyunlarından yola çıkarak o topluluğu meydana getiren insanlar hakkında çıkarımlarda bulunulabilir. Çocukların kendi başlarına ya da arkadaşlarıyla oynadıkları oyunlar etrafını tanımalarına ve civarında olanları fark etmesini sağlar.

Oyunlar çocukların hoşça vakit geçirmelerini yardımcı olur. Bunun dışında oyunlar sayesinde çocuklar kuralları, yardımlaşmayı, beraber bir şeyler yapmayı öğrenir (Sünbüllü, Atınışik, 2016: 74-76).

Pertev Naili Boratav oyunları şu şekilde sınıflandırmıştır:

”I. Sadece çocuklara özgü oyunlar. (A - C)

A. Büyüklerin küçükler için çıkardığı oyunlar.

B. Çocukların söz oyunları.

C. Takım halinde, danslı, türkölü oyunlar ve basit taklit oyunları.

II. Talih, kumar, fal, niyet oyunları; büyüük ve törelik oyunlar.

(D - G)

D. Talih oyunları.

E. Kumar oyunları.

F. Niyet ve fal oyunları.

G. Törelik ve büyüük oyunlar.

III. Beceri ve güç oyunları. (H - L)

H. Asıl beceri oyunları.

İ. Utmalı beceri oyunları.

J. Cimnastikli ve ritmik oyunlar.

K. Asıl güç oyunları.

L. Güç ve beceri karmaşıklı oyunlar.

IV. Zekâ oyunları. (M - R)

M. Aldatmaca, yutturmaca oyunları.

N. Bellek gücü, düşünme çevikliği, sezinleme oyunları.

O. Saklamaca ve saklambaç oyunları.

P. Çizgili oyunlar.

Q. Taşlı oyunlar.

R. Başkaca zekâ oyunları. - Bu bölüme giren oyuncaklar.

V. Katışimli oyunlar. (S - T)

S. Katışimli oyunlar.

T. Oyuncaklar. ”(Boratav, 1984: 236-237).

Oyunlar çocukların fiziksel ve ruhsal gelişimi açısından oldukça önemli bir yere sahiptir. Çalışmamızın bu bölümünde fındıkla oynanan çocuk oyunlarından derlemeler mevcuttur. Yörenin ürünü olan fındığın, çocukların hoşça vakit geçirmek amaçlı tercih ettiği bir materyal olduğu görülmektedir. Eskiden severek oynanan bu oyunların birçoğu maalesef günümüz çocukları tarafından bilinmemektedir. Bunda teknolojinin etkisi yadsınamaz bir gerçek olmakla birlikte eskisi gibi sokaklarda eğlenerek oynama kültürünün azalmasının etkisi de söz konusudur.

2.3.1. Oyun Örnekleri

Dozirik

Sivri fındık ortasından delinir. Delinen kısma küçük bir odun parçası geçirilir. Daha sonra çevrilerek oynanmaya başlanır. Odun parçasından tutarak havada döndürülerek oynanır. Kimin fındığı daha uzun süre dönerse o kazanır (K.K.-15).

Soğlama Yarışması

Fındık bittikten sonra bahçede kalan fındıkları bulmak için gezilir. Buna soğlama denir. Soğlama bitiminde toplanan fındıklar sayılır. En çok kim fındık bulursa birinci o olur (K.K.-1).

Irgat Birinciliği Yarışması

Fındık toplamak için bahçeye gidilir. Ocak diplerinden sıra yapılarak fındık toplanmaya başlanır. En hızlı sepetini kim doldurup harara boşaltırsa o ırgat birincisi seçilir (K.K.-1).

Elimdeki Fındık Tek mi Çift mi?

Avucuna belirli bir miktarda fındık alınır. Karşıdaki kişiye: ‘‘Elimdeki fındık tek mi çift mi?’’ diye sorulur. Karşıdaki cevabını söyledikten sonra birlikte fındıklar sayılır. Karşıdaki kişi doğru bilirse fındıkları kazanır (K.K.-35).

Yuvarlamaca

Eğimli bir yerde oynanır. Eğimli olan yerden iki kişi fındıklarını sırayla atar. İkinci atan kişi ilk atan kişinin fındığına çarparsa onun fındığını almış olur. Bütün fındıklar bitene kadar oyun devam eder. En çok fındık kazanan kişi oyunu kazanmış olur (K.K.-35).

Fodik

Toprak bir alana küçük bir çukur kazılır. Belirlenen uzaklıktan kazılan o çukura goruk fındıklar atılmaya çalışır. Tüm fındıklarını çukura atan oyunu kazanır (K.K.-34).

Fındık Misket

Fındıklar yan yana düz bir şekilde dizilir. Baştaki fındığı vuran tüm fındıkları kazanır. Oyun bu şekilde devam eder (K.K.-34).

Çelik Çomak

Biri uzun biri kısa olmak üzere fındık dallarından iki tane odun yapılır. İki grup oluşturulur. Ortaya bir çukur kazılır ve kısa fındık dalı çukura konur. Daha sonra uzun sopa alınarak belirli bir uzaklıktan çukurdaki sopa uzağa atılmaya çalışılır. Kim kısa olan fındık odununu daha uzağa yollarsa oyunu o kazanır (K.K.-34).

Karadeniz Karardı Oyunu

''Karadeniz kararı.

Karardıkça morardı.

İnanmazsan sayda bak,

Onaltıdır, onaltı

Yukarıdaki mani hecelenerek söylenir. Söyleme işi yapılırken, bir el ile de tek tek fındık sayılır. Maninin söylenişi bittiğinde sayılan fındık on altıdan az ya da çok ise oyun kaybedilmiş demektir.'' (Göreci, 2004: 101).

Fındık Oyunu

''Her iki elin baş ve orta parmaklarını şakırdatmak suretiyle oynanan bir çeşit 'Kaşık Havası' niteliğindedir.'' (Akpınar, 2010: 4).

2.4. Halk Hekimliğinde Fındık

Pertev Naili Boratav halk hekimliğini: ''Halkın, olanakları bulunmadığı için, ya da başka sebeplerle doktora gidemeyince veya gitmek istemeyince, hastalıkların tamlama ve sağaltma amacı ile başvurduğu yöntem ve işlemlerin tümü.'' şeklinde tanımlamaktadır (Boratav, 1994: 122).

Tecrübeler neticesinde öğrenilmiş olan bilgiler, kültürel aktarımla günümüze kadar ulaşmıştır. İnsan sağlığı açısından önemli bir ürün olan fındığın, her bir bölümünden yapılmış malzemeler mevcuttur. Bunlar tıbbın gelişme göstermediği zamanlardan günümüze gelinceye kadar ve günümüzde de tıbbı alternatif olarak kullanılmaktadır.

2.4.1. Halk Hekimliği Örnekleri

Sancı ve kadın hastalıklarına iyi gelmesi için hastaya kan fındık toplanıp, yedirilirdi (K.K.-1).

''Her gün bir avuç fındık yenilirse kalp rahatsızlıklarına iyi gelir, ömrü uzatır.'' (Bilir,2001 s. :480).

Işgının (yeni filizlenmiş fındık dalı) kaynatılarak içilmesinin kolesterole iyi geldiği söyleniyor (K.K.-42).

Cilt problemlerinin tedavisinde ve saç dökülmesinde fındık yağı kullanılır (K.K.-42).

Fındık yaprağının basur tedavisinde kullanıldığı söylenir (K.K.-42)

Fındık kabuğunun kaynatılarak içilmesinin kansere iyi geldiği söylenilmektedir (K.K.-46).

2.5. Fındığa Bağlı Sosyo-Ekonomik Faaliyetler

2.5.1. İmece

Sabah erken saatlerde kadınlar toplanıp birbirlerine fındık toplamaya gider. 2-3 saat konu komşu birbirine fındık toplar. Yardımlaşarak fındık toplamaya "kuşluk" denir. Kuşluktan sonra para karşılığı fındık toplanacak bahçeye gidilir (K.K.-1).

Eskiden fındık imece usulüyle toplanır. Fındıkta yardımlaşma söz konusudur. Ancak günümüzde bu imece usulüyle yardımlaşma yerini para karşılığı yapılmaya bırakmıştır. Bunun için farklı köy veya il dışından insanlar para karşılığı fındık toplamaya gelmektedir (K.K.-13).

Önceleri fındıklar genellikle imece usulü toplanmıştır. Herkes birbirine gider, sırayla herkesin bahçesi bitirilmiş olur. Günler belirlenir. Hangi gün kimin bahçesi toplanmaya gidilecekse hep birlikte gidilip toplanır. Bu şekilde herkesin bahçesi toplanmış olur (K.K.-43).

Patozun olmadığı zamanlarda fındıklar elle ayıklanmakta idi. Fındıklar harmana serilirdi. Harmana serilmiş fındık, sabah çisesi sonrası tırmıkla beraber dövülür. Bu sayede gavsak üstünden biraz çekilir. Daha sonra ayıklanır. Çeç haline getirilen fındıklar ayrı bir yerde biriktirilir. Çeç fındıkların içerisindeki güpür temizlenir. Bu şekilde imece usulü fındığın kabuğu temizlenmiş olur. Temizlenmesi bitmeyen fındıklar, kışın geceleri otururken evlerin içinde ayıklanır (K.K.-41).

Ali Bilir "Geçmişten Günümüze Görele" adlı eserinde Görele yöresinde fındık soyma işleminin imeceyle yapıldığından, bu işleme çok sayıda kişinin katıldığından, eğlenerek hatta birbirleriyle yarışarak fındığın kabuklarının soyulduğundan bahsetmektedir (Bilir, 2007: 258). Eskiden fındık toplama işleminin imece usulü yapılan bir uygulama olduğu görülmektedir. Fındığı erken olgunlaşan bahçelerden başlanarak sırayla tüm bahçelerin toplanması şeklinde gerçekleştirilir. Teknolojiyle makineleşmenin yaygın olmadığı dönemlerde de fındıkların ayıklanması imece usulüyle gerçekleştirilmiştir. Ancak günümüzde bu, makineleşmeden dolayı devam etmemektedir (Kara, 2017: 338).

2.5.2. Dügün

Fındık, Giresun halkı için önemli bir mahsuldür. Çünkü bir tarım ürünü olmasına rağmen bir şehrin insanı üzerindeki tesiri oldukça kuvvetlidir. Giresun halkı için iş hayatına başlanması, düğünlerin yapılması, yeni bir işin kurulması hep fındıktan sonra yapılan şeylerdir. O sebeple Giresun'da 'Fındıktan Sonra' tabiri vardır (K.K.-30).

Eskiden düğünler ağırlıklı olarak fındıktan sonra yapılır. İnsanlarda yokluk olduğundan dolayı, fındıkla beraber eksiklerin giderilmesi sağlanır. Ayrıca bağ bahçe işleri de bitmiş olur. Biri düğün yapacağını söylediği zaman "Fındıktan önce mi fındıktan sonra mı?" diye sorulur. Çünkü fındık düğün için bir kıstas olur. Eskiden düğünler Çarşamba Perşembe günleri yapılır. Pazartesi günü sabahtan oğlan evinde düğün hazırlıkları başlamış olur. Buna çuval ağzı açma ya da düğüne başlama denilir. Silah atılır, yemekler yenir. Bu şekilde düğün başlamış olur. Düğünün yapılabilmesinde ya da konu komşunun evlenene yardım edebilmesi hususunda fındık önemlidir. Çünkü satılan fındıklarla geçim sağlanmaktadır (K.K.-43).

Fındık Giresun halkının sosyal yaşamı içerisinde önemli bir yer edinmektedir. Hatta Giresun'da insanlar fındıkla ilgilendiklerinden dolayı eğlencelerini bile fındık öncesi ve fındık sonrası diye ikiye ayırmışlardır (Bilir, 2001: 518). Düğün zamanı yaklaşınca kız tarafını düğüne davet etmek amacıyla fındıklı baklava ile beraber davetiye gönderilir. Bu uygulama günümüzde hala devam etmektedir.

2.5.3. Sepetçilik

Karadeniz'de sepetçilik hemen hemen her yörede yaygındır. Giresun'da sepetler genellikle fındık dallarından yapılmaktadır. Yaklaşık 1 m uzunluğunda kesilen dallar birkaç gün bekletildikten sonra tekrar ılık suda bekletilerek dalların suya doyması sağlanır. Yarma bıçağıyla bir ucundan dallar yarılr ve kendi kendine yarılrması sağlanmış olunur. Yarılmış dallardan çıkan kuşağa "zon" ya da "öz" denilir. Özler bıçakla düzeltilerek örülmeye elverişli hale getirilir. Özler nemliyken örülmelidir. Bu sebeple örme işlemine ara verilmişse dallar tekrar suda bekletilmelidir. Örülen sepet fındık toplamak içinse buna gıdık adı verilir. Sırtta yük taşımak için

örölmüşse sepete Şelek adı verilmektedir (Sümerkan, 1998: 82. Akt. Ali Bilir, 2001: 440).

Sepetçilik Giresun'da büyüklerimizden miras kalan bir gelenek olup günümüzde de findık ağaçlarının dallarından yapılmaya devam edilmektedir (Bilir, 2001: 435). Giresunlu sepet ustası Bekir Demiralp 72 senedir findık ağacından sepet örmektedir. Bu mesleği babasından öğrenmiş olan usta, bir sepetin 1-2 günde örölebileceğini belirtmektedir (İ.K:10).

3. BÖLÜM

HALK EDEBİYATI METİNLERİNDE FINDIK

3.1. Türkülerde Fındık

”Halkın ruh halini, derdini, neş’esini, zevkini, dünya görüşünü, inancını, karşılaştığı hadiseleri yansıtan; hece ölçüsüyle ve bir veya dört mısralı bentlere çoğu defa bağlantıların getirilmesiyle, söylenen; manzum ve ezgili anonim ürünlere türkü denir.” Türküler ya bir olay neticesinde ya da bir emel, sevinç neticesinde ortaya çıkmıştır. İlk başlarda türkülerin kim tarafından yazıldığı bellidir. Zamanla halka mal olarak anonimleşmişlerdir. Türkü, Türkî’den gelen, Türk’e mahsus olarak Türkçe söylenen şiiirlerdir. Türkünün ilk örneği Anadolu’da 15. yüzyılda Öksüz Dede’ye aittir (Doğan, 1999: 131-132).

Türküler içinden çıktığı toplumun özelliklerini yansıtan bir yapıdadır. Türkülerde toplum tarafından anlaşılır, basit bir dil kullanılır. Türküler genellikle hece vezniyle söylenir. Başlangıçta söyleyeni belli olan türküler zamanla halka ait olur ve anonimleşen bu türkülerin gelecek nesillere aktarılmasında en önemli kişiler saz şairleridir (Albayrak, 2004: 506).

Türküler çoğunlukla hecenin 7’li, 8’li ya da 11’li kalıplarıyla söylenmiştir. Yapı, konu ve ezgilerine göre üç şekilde türkülerin sınıflandırılması söz konusudur. Bunlar arasında ezginin türkü için ayrı bir yeri vardır. Çünkü ezgi ile türkü birbirini tamamlayan öğelerdir. Ayrıca ezgiler türkünün gelecek nesillere aktarılmasını kolaylaştıran bir unsurdur (Doğan, 1999: 138-211).

Türküye Azerbaycan Türklerince mahnı; Başkurtça Türkleri tarafından halk, yırı; Kazak Türklerince türki, türük, halık äni; Kırgız Türkleri tarafından eldikır, türkü; Özbek Türklerince türki, halk kaşigi; Tatarlar tarafından halık cırı; Türkmen Türkleri tarafından halk aydımı; Uygur Türkleri tarafından da nahşa, koça nahşisi denilmektedir (Albayrak, 2004:505). Türkiyü Kuzey ve Doğu Türkleri yır veya cır olarak adlandırmaktadır (Elçin,2001:195). Kimi bölgelerde türkü yerine deyiş, ağıt, şarkı, deme, hava, ninni denilmektedir (Boratav, 2013: 171).

Türküler ezgilerine, konularına, yapılarına göre tasnif edilmektedir. Bunlardan ezgilerine göre olan türküler de kendi aralarında usullü ve usulsüz türküler olmak üzere

ayrılır. Giresun'da karşılama adını alan türküler usulsüz türküler kategorisine yer alan kırık havalar bölümüne girmektedir (Albayrak, 2004:508-509). Ali Bilir'in ''Geçmişten Günümüze Tüm Yönleriyle Görele'' adlı kitabında Görele'de söylenen havalardan birinin de fındık havası olduğu belirtilmektedir (Bilir, 2001: 554).

Çalışmamızda kaynak kişilerden, metinlerden ve elektronik ortamdaki derlediğimiz türkü örnekleri mevcuttur. Bu türkü örneklerinin bir kısmı yörenin folklorik oyunu olan Giresun karşılama söylenen türkülerdir. Örnek türkülerimiz hece vezniyle söylenmiş olmakla birlikte genellikle dörtlüklerden oluşmaktadır. Ayrıca bağlantı olarak adlandırılan kavuşak bölümleri de mevcuttur.

3.1.1. Türkü Örnekleri

Fındık Toplayan Kız

Fındığı toplayan kız
Kalbimi hop hop eden kız
Beni de bırakıp gitme
Dünyayı döndüren kız

Peştamalın saçağı
Kından çektim bıçağı
Sözümüz böyleydi
Giresun'un uşağı? (K.K.-15).

Yine Yeşillendi Fındık Dalları

Yine yeşillendi fındık dalları
Acep ne olacak yâri halleri

Kız allan pullan gel gel gel yanıma
O beyaz kolların dola boynuma (K.K.-48).

Bir Fındığın İçini

Bir fındığın içini
 Yar senden ayrı yemen
 Dün gece gördüm seni
 Öldüğüme gam yemem

Ninna aslanım ninna
 Ninna yavrum ninna (K.K.-16).

Bahçeye Gel Bahçeye

Bahçaya gel bahçaya
 Guru fındık bulursun
 Alacaksan al beni
 Sonra pişman olursun

Haydi yavrum oymaktan
 Yar gelir düğün çağırmaktan
 Parmakları ağrımış
 Tef çalıp oynamaktan (K.K-20).

Giresun'un Evleri

1
 ''Giresunun evleri
 Şimayile gaynama
 Gız benimle oynadın
 Başkasıyla oynama
 Bağlantı:
 Ninnay aslanım ninnay
 Ninnay gülüm ninna
 2
 Giresunda kayıklar
 Gızlar fındık ayıklar

Sevenler sevdiğini
Gece gündüz sayıklar. ” (Akpınar, 2010).

Tarlaya Ektim Soğan (Ufak Ufak Bas da Gel)

1

”Tarlaya ektim soğan (a canım)
Bitmedi yedi doğan
Hep mi güzel oluyor a yavrum
Senin anandan doğan

2

Ayağında mesler (a yavrum)
Yere vurdukça sesler
Senin orda duruşuna (a yavrum)
Beni burda deleder

3

Kalk gidelim (a yavrum- a canım)
Orman olsun evimiz
Avunun yaprakları (a yavrum)
Olsun kiremidimiz

Bağ. :

Ufak ufak ufak ufak basta gel

Tahtalar oynamasın

Pencereden kaçta gel

Gavur anan duymasın

Bağ. :

Usul usul usul usul basta

Tahtalar oynamasın

Fındıklıktan kaçta gel

Gavur baban duymasın. ” (Akpınar, 2010).

Bir Fındığın İçini

1

“Bir fındığın içini
Yar senden ayrı yemem
Bugün gördüm yârimi
Öldüğüme gam yemem

2

Fındık toplayan gelin
Fındık dalda kalmasın
Gel biraz konuşalım
Ahım sende kalmasın

3

Fındık dalda tekleme
Kız fistanın ekleme
Yârim gitti gurbete
Gelir diye bekleme

Bağlantı:

Aldır aslanım aldır
Al yanakların baldır
Kınalı ellerinle

Beni uykudan kaldır. “ (Akpınar, 2010).

Giresun’un İçinde İki Sokak Arası

1

”Giresun’un içinde
İki sokak arası
Altı kurşun attılar
İki de piçak yarası

2

Giresun’un içinde
Yeşil fındık bahçesi
Vurdular sevdiğim (Feridem’i)

Yere düştü kopçası

Bağlantı:

Vuruldum düştüm yere

Gidemedum uzağa

Ne edelum sevduğum

Düşürdüler tuzağa

Bağlantı:

Vuruldum sevduceğum

Kanar yüreğum kanar

Alamadum ben seni

Yanar yüreğim yanar. '' (Akpınar, 2010).

Fındık Toplayan Gelin

1

''Fındık toplayan gelin (anam)

Dalda fındık kalmasın

Gel biraz konuşalım (anam)

Sende aklım kalmasın

2

Fındık dalda tekleme (anam)

Yar yollarım bekleme

Gidiyorum buradan (anam)

Gelir diye bekleme

3

Oy Bulancak Bulancak (anam)

Bu iş nasıl olacak

Bu bizim kavuşmamız (anam)

Kıyamete kalacak. '' (Akpınar, 2010).

Fındık Attım Harmana

1

’’Fındık attım harmana

Hep garişti samana

Senin ile ikimiz

Galdık ahir zamanına

2

Üzöldü çarık bağım

Ben onu bağlatırım

Necesini aldattım

Senide aldatırım

3

Irmağın kestim harka

Geliyu aka aka

Darılma sevdiceğim

Şaka ediyum sana

4

Elindeki yazması

Yüz dirhemdir yüz dirhem

Yaşmağının pulunu

Sayarım birem birem.’’ (Akat, 2012: 126).

Ay Vuruyu Uzgur’a

1

’’Ay vuruyu Uzgur’a

Dalları yara yara

Ay parçası yârimin

Gözleri kara kara

2

Çatak Deresi taşlık

Cepte kalmadı harçlık

Uzгур kızı vermiyu

Alamayınca başlık

3

Uzgun yolu yokuştur

Fındığı da pek hoştur

Bayazıt hekimleri

Akşam oldu serhoştur

4

Bayazıt'tan görünür

Hamza gilin evleri

Akşam oldu gelmiyu

Uzgun köyü beyleri. ” (Turhan, Altınkaynak 2009:75).

Bağlamanın Yanında

1

”Bağlamanın yanında

Bir de cura olacak

Delikanlı karısı

Dünyada bir olacak

(Gül goncası olacak)

Bağlantı

Ninna aslanım ninna

Ninna a gülüm ninna

Ninna şah boylum ninna

Ninna bir tanem ninna

2

Bakırları yuğacak

İnekleri sağacak

Can alıcı bakışı

Cana ilaç olacak

(Cana canlar katacak)

Bağlantı

3

Serentiler dolacak
 Darı mısır taşacak
 Fındık mevsimi gelsin
 Düğün dernek olacak
 (Sevenler kavuşacak) ”
 Bağlantı
 (Turhan, Altınkaynak 2009: 84).

Çıkma Fındık Dalına

KIZ :

”Çıkma fındık dalına da
 Düşersin sırganlığa
 Kestirdim cevizimi de
 Koydum ceviz sandığa
 Ninna aslanım ninna
 Ninna sevdiğim ninna
 Ninna a yârim ninna da
 Ninna sevdiğim ninna ”

ERKEK:

”Fındık çubuklarından da
 Yapacağım sepedi
 Kız sana gelme dedim de
 Niye dedin evedi
 Ninna güzelim ninna
 Ninna sevdiğim ninna
 Ninna a yârim ninna da
 Ninna gülüm ninna”

KIZ:

”Kapının söyeline de
 Boya vururum boya

Everdi anan seni de
 Ayırdı benden güya
 Ninna aslanım ninna
 Ninna sevdiğim ninna
 Ninna a yârim ninna da
 Ninna sevdiğim ninna ”

ERKEK:

”Fındık kabuğu sarı da
 Özledim nazlı yâri
 Baba ocağı beklersen de
 Olursun koca karı
 Ninna güzelim ninna
 Ninna sevdiğim ninna
 Ninna a yârim ninna da
 Ninna gülüm ninna.”
 (Turhan, Altınkaynak 2009: 104-105).

Cevizden Mi Yaptırdın

1

”Cevizden mi yaptırdın
 Cehizlik sandığımı
 Sana ikram ederim
 Giresun fındığını
 Fındık toplayan güzel
 Fındık dalda kalmasın
 Gel biraz konuşalım
 Aklım sende kalmasın
 Fındık toplayan gelin
 Fındık dalda kalmasın
 Yanağından öpeyim
 Aklım sende kalmasın

2

Mahallemiz ınarlar

Dar sokağı zeytinlik

Sıcak dōšek görmedim

Andır kalsın fakirlik

Fındık toplayan güzel

Fındık dalda kalmasın

Gel biraz konuşalım

Aklım sende kalmasın

Fındık toplayan gelin

Fındık dalda kalmasın

Yanağından öpeyim

Aklım sende kalmasın.” (Turhan, Altınkaynak 2009: 270).

Dereli’de Solan ayır

1

”Dereli’de solan ayır

E sen tepe karlı bayır

Geç mi kaldık canım hayır

Vursun davul kümbetine

2

Ağam burası neresi?

Duroğlu Aksu deresi

Bizim uşakların sesi

Vursun davul kümbetine

3

Yollar yürüsem bir hele

Dağlar köprü kursam sele

Erimez’den Eğribel’e

Vursun davul kümbetine

4

Ayvas’ta gör manzarayı

Sivas Suşehri Zara'yı
 Sazlar çalsın Tamzara'yı
 Vursun davul kümbetine
 5

Çınarlar deresi bu ay
 Taşar geçit vermez kolay
 Sokak başı oy Miralay
 Vursun davul kümbetine
 6

Al tayandan güz beline
 Belle baharın belini
 Gelinkaya'nın gelini
 Vursun davul kümbetine
 7

Fındık dalda oldu kile
 Toplayalım gel de bile
 Halilbeyoğlu Halil'e
 Vursun davul kümbetine. ''
 (Turhan, Altınkaynak 2009: 275).

Fındığı Toplayan Kız

1
 ''Fındığı toplayan kız
 Kalbimi hoplatan kız
 Beni bırakıp gitme
 Dünyayı oynatan kız

Peştemalın saçağı
 Kından çektim bıçağı
 Sözümüz böyle miydi?
 Giresun'un uşağı
 2

Fındık toplayan kız
 Doldur sepeti doldur
 Gönül kimi isterse
 Dünya güzeli odur

Peştemalın saçağı
 Kından çektim bıçağı
 Sözümüz böyle miydi?
 Giresun'un uşağı

3

Fındık düze inende
 Ustalar vurur rende
 İki gece bir olsa
 Yar koynuma girende
 Peştemalın saçağı
 Kından çektim bıçağı
 Sözümüz böyle miydi?
 Giresun'un uşağı." (Turhan, Altınkaynak 2009: 288-289).

Fındık Toplayan Gelin

"Fındık toplayan gelin anam
 Fındık dalda kalmasın
 Gel biraz konuşalım anam
 Aklım sende kalmasın

Al başına başına anam
 İki buruşuk yaşmak
 Geleyim mi yanına anam
 İster misin konuşmak?
 Oy Giresun, Bulancak anam
 Bu iş nasıl olacak?
 İkimizin sevdası anam

Kıyamete kalacak.” (Göreci 2004: 65).

Giresun’un İçinde

”Giresun’un içinde iki sokak arası
Altı kurşun attılar üç de bıçak yarası
Vuruldum düştüm yere gidemedim uzağa
Ne edelim Feridem getirdiler tuzağa

Giresun’un her yanı yeşil fındık bahçesi
Vurdular Feridemi yere düştü bohçası
Vuruldum düştüm yere gidemedim uzağa
Ne edelim Feridem getirdiler tuzağa.”

(Doğasıyla Giresun 2007: 184).

Fındık Dalları

”Yine yeşerdi fındık dalları
Acep ne olacak yarin halları
Dalgalanıyor pembe şalvarı
kız allan pullan gel gel yanıma
Beyaz kollarını dola boynuma
Tabya başında kızlar yan yana
İçlerinden biri göz etti bana
Nur olsun seni doğuran ana
kız allan pullan gel gel yanıma
Beyaz kollarını dola boynuma
Fındık dalları yerlere değer,
Yarin bakışları kalbime değer
Ölürüm seni almazsam eğer
Kız allan pullan gel gel yanıma
Beyaz kollarını dola boynuma.”

(Doğasıyla Giresun 2007: 185).

Bir Fındığın İçini

’’Bir fındığın içini
 Yar senden ayrı yemem
 Bu gün gördüm yârimi
 Öldüğüme gam yemem
 Nakarat
 Aldır aslanım aldır
 Al yanaklarını baldır
 Kınalı ellerinle
 Beni uykudan kaldır

Fındık toplayan gelin
 Fındık dalda kalmasın
 Gel biraz konuşalım
 Ahım sende kalmasın
 Nakarat
 Çıkma fındık dalına
 Düşersin sırganlığa
 Kestirdim fistanını
 Koydum yeşil sandığa. ’’
 Nakarat
 (Giresun İl Yıllığı 1967: 252).

Tarlaya Ektim Darı

...
 ’’Bahar gelince açar fındığın yaprağı
 Bahar gelince açar gürgenin yaprağı
 Karşılama oynuyor Giresun’un uşakları
 Karşılama oynuyor Çalca’nın uşakları
 Lastik giydim karadır
 Yar başıma beladır
 Karşılama çalıyor

Kaldır kolları kaldır.” (İ.K: 4).

Sevdalıyım Sevdalı

”Sevdalıyım sevdalı sevdam benim olacak
Giresun’u seviyorum ne de güzel Bulancak
Gel seninle sevdalım Dereli’ye gidelim
Fındık bahçelerinde soğuk sular içelim
Gel seninle sevdalım Duroğlu’na gidelim
Fındık bahçelerinde sevdalıklar edelim.” (İ.K: 5).

Fındık Bahçelerinde

”Eyme fındık dalını da
Vurursun gözlerime
Yeter işve naz yaptığın
Düşersin ellerime
Fındık bahçelerinde de
Toplarım dallarını
Sen de vicdan yok mu sevdam
Tutsana kollarımı.” (İ.K: 6).

Ser Fındığı Harmana

”Yaylaların suyunu
O yar bensiz içer mi?
Bu gönlümün yarası
Sen sarmadan geçer mi?
Ser fındığı harmana
Kızlar gelsin yan yana
Eller bizi görmeden
Karışalım ormana.” (İ.K: 7).

Benim İlçem Dereli

”Giresun ilim benim

Fındığı ile övünür
 Çıkınca kalesine
 Güzelliği görülür

Uyku girmez gözüme
 Seni sevdim seveli
 Başka yerde arama
 Benim ilçem Dereli

Tarihlere yazdırmış
 Giresun'um adını
 Bulamazsın bir şeyde
 Fındığının tadını
 Kuru fındık ezmesi
 Ne hoş olur yemesi
 Neşeye neşe katar
 Yayıları gezmesi

Ser fındığı harmana
 Kurusun da satalım
 Gel de sar kollarımı
 Canı cana katalım.'' (İ.K: 8).

Bahçedeyim Fındıkta

''Kirazın çiçekleri
 Beyaz gelinlik gibi
 Seviyorum yar seni
 Hem de deliler gibi
 Bahçedeyim fındıkta
 Sepet al gel yanıma
 Alacağım yar seni
 Bu fındığın sonuna

Fındık serdim harmana
 Yağlı, sivri karışık
 O kiraz yanaklardan
 Gel öpeyim azıcık
 Bahçedeyim fındıkta

Sepet al gel yanıma
 Alacağım yar seni
 Bu fındığın sonuna
 Gerevümün ucunda
 Bak fındığa fındığa
 Çuvalları sırtlanmış
 Helal olsun uşağa
 Nakarat
 Dalda fındık kalmadı
 Soğlamaya çıkacak
 Ocağın diplerinde
 Yârimle konuşacağız
 Nakarat
 Bahçeye gideceğim
 Aldım yanıma azık
 Fındık para etmedi
 Emeklerime yazık
 Nakarat
 Gece çıktım dışarı
 Yıldız sayarım yıldız
 Geçti fındık ayları
 Gene kaldım yalınız.” (İ.K: 9).

Yaylaların Yazı

”Fındık serdim harmana
 Tırmık vururum tırmık

Oturduk fındık kırdık
Yarin gönlünü kırdık.’’

...

(Göreci, 2004: 62).

3.2. Bilmecelerde Fındık

Bilmeceler doğa hadiseleri ve bunlarla ilgili unsurları; insan ve insan dışındaki canlıları; somut ya da soyut kavramları; dini, sosyal ve beşeri durumları dikkati yoğunlaştırarak üzerinde düşünmeye sevk eden kalıplaşmış sözlerdir (Elçin, 2001: 607). Bilmeceler insanların eğlenerek hoşça vakit geçirmesini sağlar. Bunun yanı sıra bilmeceler bir zekâ ürünü olduklarından bireylerin düşünme yeteneklerini geliştirmeye yardımcı olur. Türkçe açısından da, estetik değer taşıdıkları için oldukça önemlidir (Kaya, 1999: 463).

Bilmecenin cevabı içerisinde yer alan bilgilerde saklıdır. Bilmecelerin çözümünü buldurmak istediği şeyle ilgili içerisinde ipuçları barındıran bir yapıda oluşmuştur. Bilmece ile cevap alakalıdır (Artun, 2004: 191). Bilmeceler genellikle anonim ürünlerdir. İlk başta bir söyleyeni olsa da zaman içerisinde ilk söyleyen isimler unutulmuş ve anonimleşerek kültürün ortak ürünü olmuşlardır (Aslan, 2011: 344).

Diğer Türk boylarında yaygın olarak bilinen bilmecelere “**Altay Türkleri**; “tabıskak, tabışkak, tabkak, taptıruv, taptırış, tabıska, tabısak, tapkış, tavısak, tavusak, tavuksak, tapkır, takpır”, **Azeriler**; “tapmaca”, **Başkurtlar**; “yomak, tabışmak”, **Hakas (Abakan)** lar; “tapçan nımah (tapçan umak, sespak nımak)” , **Karaçaylar**; “yumak”, **Karakalpıklar**; “jumbak”, **Karaylar**; “tapmaca”, **Kazaklar**; “jumbak”, **Kırgızlar**; “tabışmak”, **Nogaylar**; “tapmacak”, **Özbekler**; “tapişmak, cumbak, matal, tapmaça, tapar”, **Tatarlar**; “tabışmak, başvatkiç, sir”, **Tuvalar**; “tıvızık”, **Türkmenler**; “matal, tapmaça, taptı”, **Uygurlar**; “tepişmak”, **Yakutlar**; “taabırın” derler.”(Kaya 1999: 463).

Divanü Lügati’t-Türk’te bilmeceyle ilgili ilk bilgiler bulunmaktadır. Eser incelendiğinde bilmece yerine “tabuzguk” kelimesi kullanıldığı görülmektedir (Aslan, 2011:344). Ancak bilmece yerine kullanılan sözcük olmasına rağmen eser içerisinde

bilmece örnekleri mevcut değildir (Artun, 2004:191). Türk edebiyatındaki ilk bilmece örnekleri Codex Cumanicus'ta görülmektedir (Kaya, 1999: 463).

Şükrü Elçin'in bilmece tasnifi:

1. Anonim Mahsuller
 - a. Manzum bilmeceler
 - b. Mensur bilmeceler
2. Ferdi Eserler
 - a. Muamma
 - b. Lugaz

Şeklindedir (Elçin,1986:607-620).

Boratav'ın söyleyiş özellikleri bakımından bilmeceleri tasnifi şu şekildedir:

1. Başlangıçları kalıplaşmış olanlar
2. Soruları ses taklidine sınırlanan bilmeceler.
3. Kelime oyunlarına dayanan bilmeceler
4. Aynı bir nesneyi olumlu ve olumsuz-çelişkili- önermeler ile tanımlayarak çözümü güçleştiren bilmeceler (Boratav, 2013: 126-127).

İmece usulünün yaygın olduğu dönemlerde Giresun'da fındık toplarken ve fındık seçerken bilmece sorma âdeti mevcuttur. Bilmece insanların, çalışma sırasında temel eğlencelerinden biridir. Eskiden bilmeceye mesel denilmektedir ve bu mesellerin söylenmesinin de kendi has kuralları söz konusudur (Giresun Kent Kültürü, 2008:271).

Bilmece metinleri farklı yapılardan meydana gelmektedir. Tek dize, iki dize ya da dört dizeden oluşan bilmece örnekleri mevcuttur. Bilmecelerimiz, hece vezni bakımından 5'li, 6'lı, 7'li ve 8'li vezinlerden oluşmuştur. Günümüzde Giresun'da bilmece söyleme geleneği giderek zayıflamış olmakla birlikte fındıkla ilgili bilmece örnekleri temini de oldukça güçleşmiştir.

3.2.1. Bilmece Örnekleri:

-1-

Kabuğu sertçedir

Rengi esmercedir

Kavurunca onu

İçi olur süt gibi (K.K.-22).

(FINDIK)

-2-

Dal ucunda kilitli sandık (K.K.-22).

(FINDIK)

-3-

Ufacık çömlek aşım, içinde tatlı aşım (K.K.- 6).

(FINDIK)

-4-

Benim bir sandığım var, içinde yemişi var (K.K.- 6).

(FINDIK)

-5-

Martta gelir nazara

Eylülde iner pazara (K.K.-9).

(FINDIK)

-6-

Bilmece bildirmece,

Sence nedir bu bilmece?

Bahçede toplanır zevkle

Harmanda satılır şevkle (K.K.-9).

(FINDIK)

-7-

’’Sonbaharda pürçüklenir,

İlkbaharda çiçeklenir,

Yaz kış gemilere yüklenir,

Bilin bakalım bu nedir?’’ (Peker, 1950: 88).

(FINDIK)

-8-

’’Ara beni, bul beni

Düşerim, tırak tırak...

Çekiç al eline,

Ne tatlıdır, içim bak.’’ (Göreci, 2004: 73).

(FINDIK)

-9-

’’Rüzgar eser, savurur.

Kar yağar kavurur.’’ (Göreci, 2004: 74).

(FINDIK PÜSÜ)

-10-

’’Dala bakılır

Sayılır aylar

Sorular baylar

Tek mi, çift mi?’’ (Göreci, 2004: 74).

(FINDIK)

-11-

’’Cin kazanda aş pişer.’’ (İçel, 2010:179).

(FINDIK)

-12-

’’Dal ucunda kırmızı gelin.’’ (İçel, 2010:179).

(FINDIK)

-13-

’’Küçük kazanın aş tatl olur.’’ (İçel, 2010:179).

(FINDIK)

3.3.Ninnilerde Fındık

Ninni annelerin evlatlarının uykuya dalmasını sağlamak için söylediği, zamanla halka mal olmuş türkülerdir. Ninniler hafızada tutulup veya o an uydurularak söylenebilen ürünlerdir. Belirli bir vezinleri bulunmama ile birlikte genellikle 5,7,8 heceli mısralardan meydana gelmektedir. Esas konusu çocuk olan ninnilerin, çocukların dil gelişimine ve kendi dillerini öğrenmelerine katkısı vardır (Aslan, 2011: 122).

Ninniler 0-6 yaş grubundaki çocukların canlı ve cansız varlıkların öğretilmesinde, ana gereksinimlerinin öğretilmesinde, gündelik yaşamda kullanılan gereçlerin ve besin maddelerinin, sebze ve meyvelerin, yemeklerin öğretilmesinde, organ ve uzuvların öğretilmesinde, akrabaların tanıtılmasında, sayıların, renklerin, mutfağın ve mutfakta kullanılan malzemelerin öğretilmesinde, eşyaların, nesnelerin, diğer canlıların, dini bilgilerinin, ahlak kurallarının, insan yaşamının ve bununla birlikte içinde bulunduğu toplumun kültürel özelliklerinin, bebeklikten başlayarak öğretilmesinde katkı sağlayan ürünlerdir. Bebekler ve çocuklar yaşamı anlaşılır bir dil ve musiki ile tanımaktadır.

Ninniler dil ve kültür öğretimi açısından önemli özellikler taşımaktadır. Bundan dolayı ninniler incelendiğinde çocukların eğitimi hususunda ve onların ilerdeki yaşamlarına hazırlaması bakımından oldukça önemli olduğu görülmektedir. Bütün bu özellikler göz önüne alındığında ninnilerin öğreticilik özellikleri göz ardı edilmemelidir (Demir, Demir, 2011: 15-29).

Divanü Lügati't-Türk adlı eserde ninniye “balu balu” denilmektedir. Ninni tabirinin kullanılmaya başlanmasının 16. Yüzyıl olduğu tahmin edilmektedir. Anonim halk edebiyatı ürünlerinden biri olan ninnilerde ezgi ön plandadır. Ninnilerdeki ezgi basit ve yatıştırıcı bir etkiye sahiptir. Hece vezni ile yazılan ninniler, genellikle hecenin 7’li ve 8’li kalıplarıyla söylenmektedir. Çoğunlukla birim olarak 4 mısradan meydana gelmekle birlikte kafiyeleniş şekilleri aşağıdaki gibidir:

- 1- Mani şeklinde olanlar.
- 2- Mesnevi şeklinde olanlar.
- 3- Koşmanın ilk 4 mısrası şeklinde olanlar.
- 4- İlk ikisi ve son ikisi aynı şekilde olanlar (Albayrak, 2004: 412-414).

Ninniye **Azeri Türkleri**; “layla, laylay”, **Başkurtlar**; “sangildak yırı” **Çağataylar**; “elle”, **Çuvaşlar**; “nene”, **Kazak Türkleri**; “besik jırı, eldim, eldiy”, **Kerkük Türkmenleri**; “leyle / leyley / leylev”, **Kırgızlar**; “aldey-aldey, beşik ırları”, **Kırım Türkleri**; “ayya (nanıy)”, **Kosova Türkleri**; “ninna”, **Özbekler**; “alla”, **Tatarlar**; “bişik (balla) cırı”, **Türkmenler**; “alley, hüvdi / hövdü / huvdu”, **Uygur Türkleri**; “alay” derler (Kaya 1999: 339).

Çalışmamızın bu kısmında derlediğimiz ve metinlerden tespit ettiğimiz ninni örnekleri mevcuttur. Ninni örneklerinin bir tanesi 3 mısradan, üç tanesi 4 mısradan, bir tanesi 5 mısradan, dört tanesi 6 mısradan, bir tanesi 7 mısradan oluşmaktadır. 3 mısradan oluşan ninnimizin son mısrası, 6 dizeden oluşan ninnileri son iki mısrası, 5 dizeden oluşan ninnimizin son iki sırası ninnilerin nakarat bölümlerini oluşturmaktadır. Bu son sıra ya da son iki dize de ninniye ait öğeler yer almaktadır. Bu örneklerle yörenin önemli bir ekonomik ürünü olan fındığın ninnilere etkisi görülmektedir.

3.3.1. Ninni Örnekleri

-1-

Dandini dandini dan oğlan

Taşlara basarak oynar

Fındık getir babası

Yavrum yesin doyunca

Koca adam olsun boyunca

Nenni eee eee eee e...

Nenni eee eee eee e... (K.K.-22).

-2-

Kargalar kargalar

Fındık dalı ırgalar

On beşine varmadan

Yavrum beşik ırgalar

Eee eee eee e...

Eee eee eee e... (K.K.-22).

-3-

Ninni desem dalları uyur

Dallarda fındıklar büyür

Benim kızım şimdi uyur

Ninni kızım ninni

Ninni kızım ninni (K.K-26).

-4-

Oğlum gelir harmana
 Bir sepet findıkla
 Oğluma bayram ederim
 Bu seneki findıkla
 Nenni eee eee e...
 Nenni eee eee e... (K.K-26).

-5-

Uyusun da büyüsün ninni
 Findık bahçelerinde yürüsün ninni
 Eee eee eee e... (K.K-27).

-6-

Giresun'dan sepet gelir
 İçi dolu findık gelir
 Güzel oğlum uyusun
 Az sonra baban gelir
 Eee eee eee e...
 Eee eee eee e... (K.K-27).

-7-

Giresun'dan sandık gelir
 İçinde findık gelir
 Ağlama bebeğim ağlama
 Şimdik baban gelir

Eee eee eee eee

Eee eee eee eee (K.K-40).

-8-

’’Tanrı Tanrı uludur,
Sepet findık doludur,
Bu Gedikkaya yoldur,
Uyusun da büyüsün ninni!’’
(Göreci, 2004: 75).

-9-

’’Ninni derim sallarım,
Fındık harmanını kollarım,
Oğlum uyusun da büyüsün...
Gider babasını yollarım ninni!... ‘’
(Göreci, 2004: 76).

-10-

’’KIZIM KIZIM KISSI KIZIM
Yağımısı yassı kızım
Dokuz dombay üssü kızım
İpek kadifenin iyi yüzü
Kaymağın ters yüzü kızım

Uyu yavrum uyu ninni
Uyu büyüsün ninni
Uyu yavrum uyu ninni
Uyu büyüsün ninni

Sandıklı'dan sandık gelir

İçi dolu findık gelir

Yavrumun babası

Şimdi askerden gelir

Uyu yavrum uyu ninni

Uyu büyüsün ninni

Uyu yavrum uyu ninni

Uyu büyüsün ninni.”

(Demir, 2018: 59).

3.4.Fıkralarda Fındık

Fıkralar, uzun olmayan, vecizeli bir ifadesi olan, güldürü ögeli öykülerdir. Fıkralarda alay söz konusudur. Toplumsal aksaklıkların eleştirildiği, gündelik hayatta karşılaşılabilecek durumların nükteli bir şekilde anlatıldığı kısa hikâyelerdir. Halk edebiyatında fikranın tanımı, toplulukların oluşturduğu, gerçek, uzun olmayan ve nükteli öykülerdir şeklinde olmuştur. Söylenmek istenen şeyi ya da verilmek istenen mesajın uzatmadan verilmek istendiği durumlarda fıkraların kullanımı söz konusudur (Albayrak, 2010:185). Ahmet Şenol'un Halk Kültürü ve Etnografya Terimleri Sözlüğünde ise fıkralar, gündelik hayattaki vakaları işleyen gülmece, espri yergi faktörlerini içeren öz anlatımlar olduğu ifade edilmektedir (Şenol, 2013: 91).

Fıkralar Divanü Lügati't-Türk'te “külüt” olarak ifade edilmektedir. İslamiyet'le birlikte “hikâye, masal, mizah, kıssa, latife, nükte” gibi ifadelerin kullanımına yer verilmiştir. Milli fıkralarımızın muhtevalarını gerçek yaşamdaki olaylar oluşturur. Fıkralar, Türk insanın latife anlayışını belirten yazılı olmayan halk edebiyatı mahsulleridir. Ayrıca fıkraların sanatsal yönleri de mevcuttur. Fıkraların sonunda çıkarılacak hisseler vardır. Fıkraların gayesi güzel zaman geçirmek, dinleyenlere tebessüm ettirmek ve sonunda dolaylı bir bilgi vermektir. İçerik ve özellikleri bakımından yöreden yöreye farklıklar göstermektedir. Türk fıkralarının konuları:

- Yöneten ve yönetilenler arasında geçen fıkralar.
- Dini içerikli fıkralar.
- İnsan ve insan dışındaki varlıkların anlatıldığı, gündelik yaşamda olan durumların ya da değerlerin anlatıldığı fıkralar (Albayrak, 2010: 185-187).

Ensar Aslan'ın Türk Halk Edebiyatı kitabında fıkralardaki tipler şu şekilde tasnif edilmiştir:

1. Dinle ilgili tipler
2. Irksal tipler
3. Bir muhite ait tipler
4. Tanınmış tipler
5. Alelade tipler

Sözlü halk ürünlerimizden olan fıkralar düz yazı şeklinde düzenlenmiştir. Fıkralarda çoğunlukla geniş ve geçmiş zamanda kullanılır. Söylenişinde net ifadelere ve söz sanatlarına yer verildiği görülmektedir. Fıkralar bir fikri desteklemek, misal vermek ya da eğlenceli zaman geçirmek amacıyla anlatılır (Aslan, 2011: 341-342).

Çalışmamızın bu kısmında fındıkla ilgili derlenen ve kaynaklardan tespit edilen fıkra örnekleri vardır. Derlenen malzemelerimizde Dursun Amca, Ayşe Teyze gibi tipler söz konusudur. Bunun dışında Temel fıkraları örneklerine yer verilmektedir.

3.4.1.Fıkra Örnekleri

-1-

Karadeniz'de Dursun Amca fındık bahçesindeki ağaçlardan birkaç tanesini kesip odun yapmaya karar vermiş ve küçük oğlunu da yanında götürmüştü. Bahçeye yaklaştıklarında oğlum ben yukarı çıkıyorum sen araba yolunda beni bekle, ormancılar (orman işletme çalışanları) gelirse bana seslenirsin demiş. Küçük oğlu araba yolunda oyuna dalmış. O sıra orman işletmenin kamyoneti yolda belirmiş. Kamyonet çocuğun yanına kadar geldiği anda çocuk kamyonetin önüne atlamış. Kollarını açarak:’’ Hop,

dur!’’ demiş. Baba kaç kaç demiş. Olayın sonunda Dursun Amca üç ay ceza almış. (K.K-23).

-2-

Fındık bahçesinin üst kısmı mısır tarlasıymış. Mısır haricinde kabak ve fasulyede ekiliymiş. Fındık toplayan Ayşe Teyze akşam saatlerinde yukarıdan bir gürültü duymuş ve yokuş aşağı koşmaya başlamış. Bahçede tek olduğundan arkasına bakmadan koşmaya devam etmiş. Ayşe teyze koştuğu sırada yanından da kocaman bir kabağın yuvarlanarak geçtiğini görmüş. Kabağı görünce, korkma yüreğim kabakmış demiş ve bahçede oturmuş kendi kendine gülmüş. (K.K-23).

-3-

Temel bahçesindeki fındıkları toplatmak için yüz tane adam alır. Daha sonra oğluna da bakkaldan yüz tane sakız almasını istemiş. Oğlan babasına bu kadar sakızı almaya ne gerek var deyince Temel, sakızları adalara verelim ki fındıklar bize kalsın demiş. (K.K-35).

-4-

’’Askere alınırken Karadenizlileri genellikle denizci yazarlar. Şube başkanı Karadenizlileri belirlemek için bir yöntem uygular. Sıra sıra dizdiği asker adaylarına elindeki fındıkları gösterir. “bu nedir?” sorusuna; “fındık” diyenleri karacı; “finduk” diyenleri denizci yazmaktadır.

Ancak denizcilerin askerlik süresi daha uzun, parası daha azdır. Onun için kimse denizci olmak istemez. Temel komutanın uyguladığı yöntemi çakmıştır. Konuşmamaya yani “finduk” dememeye kararlıdır. Sıra kendisine gelmiştir. Fındığı gösteren komutan sorar;

-Bu nedir?

Temel’de tık yok. Tekrar sorar, Temel omuzlarını kaldırır, konuşmaz. Komutan, üçüncü defa sertçe tekrar edince “finduk” dememeye kararlı olan Temel’in ağzından iki kelime çıkar.

-Temeyrum oni!..’’ (Göreci, 2004: 97).

3.5.Tekerlemelerde Fındık

”Tekerleme, başuyaklar ve uyaklarla elde edilen ses oyunları ile ve çağrışımlarla birbirine bağlanıvermiş, belirli bir şiir düzenine uydurulmuş, birbirini tutmaz birtakım hayallerle düşüncelerin sıralanmasından meydana gelmiştir.” Tekerlemelerin en etkili görevi olan şaşırtmayı olağandışı olayların bir arada olmasıyla meydana getirmektedir. Tekerleme alakasız olayların toplandığı yapılardır (Boratav, 2013: 155). Pertev Naili Boratav tekerlemeleri dört şekilde çeşitlendirmiştir. Bunlar:

1. Masal tekerlemeleri.
2. Oyun tekerlemeleri.
3. Tören tekerlemeleri.
4. Bağımsız söz cambazlığı değerinde tekerlemeler (Boratav, 2013: 156).

“Tekerlemeye **Azerbaycan Türkleri** Aşık Edebiyatında; “tekerleme”, çocuk folklorunda; “sanama”, **Dobruca Tatarları** masallarında; “tekerleme”, **Gagavuzlarda**; “tekerleme, sayılmak, badaşmak”, **Kazak Türklerinde**; “ölen (hayvan tekerlemeleri için), tekerleme”, **Kırgız Türklerinde** “çanıлмаç”, **Kıbrıs ve Makedonya Türklerinde**; “tekerleme”, **Özbek Türklerinde**; “bala koşukları, sanaş, sanak”, çocuk folklorunda; “sayılmak” ve **Türkmenistan**’da “sanavaç” derler.” (Kaya 1999:546). Yöreye göre de farklı adlandırmaları olan tekerlemelere, Doğu Anadolu’da döşeme adı verilirken, Güney bölümünde sayışma denilmektedir. Geleneksel Türk seyirlik oyunlarında tekerlemeye muhavere, çocuk oyunların da ise sayışma denildiği görülmektedir (Edebiyat Ansiklopedisi, 1991).

Tekerlemeler müstakil bir türdür. Ancak içinde yer aldıkları türler içinde masal ve oyun tekerlemesi şeklinde isimler de almaktadırlar. Tekerlemeler incelendiğinde mecaz, alakasız olayların sıralandığı yapılardır (Elçin, 2001: 590).

Çalışmamızın bu kısmında içerisinde fındık geçen tekerlemeler söz konusudur. Örnekler incelendiğinde birçoğunun sayışma şeklinde tekerlemeler olduğu görülmektedir.

3.5.1. Tekerleme Örnekleri

-1-

Fındık fıstık

Kadifeden yastık

Aldan buldan

Sen çık oyundan (K.K-21).

-2-

Üşüdüm üşüdüm

Daldan fındık düşürdüm

Fındığımı yediler

Bana sen çık dediler (K.K-21).

-3-

Fındığımı soydum,

Sepetime koydum,

Ben bu sözü uydurdum.

Dum dum dum (K.K-21).

-4-

''Fındık mıstık kadifeden yastık

Vallahi yenge ben dökmedim

Horoz döktü

Alçık balçık saydım sen çık.'' (Alova, 2002).

-5-

''Karga karga ''gak'' dedi,

''Çık şu dala bak'' dedi,

Karga seni tutarım,

Kanadını yolarım

Karga karga gak dedi

Çık şu dala bak dedi

Çıktım baktım o dala

Şu karga ne budala

Karga fındık getirdi

Fare yedi bitirdi

Onu tuttu bir kedi

Miyav dedi av dedi.'' (Özçelik, 2005: 43-44).

-6-

''Bir eşim fındık

Bir eşim fıstık

Yattım yatarım

Tuttum tutarım

Dalda kargalar

Dalı yırgalar

Yerin alaçık

(Ali) sen çık. ''(Kırzioğlu, 1962:64 Akt. : Duman, 2009: 124).

-7-

''O piti piti

Karamela sepeti

Terazi lastik

Cimnastik

Son dersimiz matematik

Açıldı sandık

Döküldü findık.

Çık çık çık. ” (Oğuz, 1992: 28).

-8-

”Bir, iki...

Kurnaz tilki

Fındık, fıstık

Kadifeden yastık

Alçık...balçık...

Sen çık!...”

(Göreci, 2004: 78).

-9-

Fındık fıstık

Sen çık (K.K-25).

-10-

Üşüdüm üşüdüm,

Daldan findık düşürdüm.

Fındığımı yediler,

Bana cücesin dediler (K.K-25).

3.6. Atasözlerinde Fındık

Atasözünün tanımı Türkçe Sözlükte şu şekilde yer almaktadır: "Uzun deneme ve gözlemlere dayanılarak söylenmiş ve halka mal olmuş, öğüt verici nitelikte söz, darbimesel."(Türkçe Sözlük, 2005: 140). Nurettin Albayrak Ansiklopedik Halk Edebiyatı Sözlüğü adlı kitabında atasözüyle ilgili, "Büyüklerimizin asırlarca oluşturmuş olduğu deneyim ve müşahedeleri neticesinde nasihat, hüküm bildiren, kim tarafından söylendiği belli olmayan ve uzun olmayan sözler." olduğunu söyler (Albayrak, 2010: 46).

Atasözleri söyleyeni belli olmayan sözlerdir ve kalıplaşmışlardır. Daha önceki dönemlerde atalar sözü, atalar sözleri şeklinde kullanımı söz konusudur. Atasözleri anonim halk edebiyatı ürünleridir. Konuşmaya canlılık katar. Vezinli ve ölçülü bir yapıya sahiplerdir. Atasözleri bir olayı, bir durumu kısaca anlatmaya yarar. Atasözlerinin bazı özellikleri şunlardır: Bazı atasözlerinin içerdiği yargı hem mecaz hem temel anlam taşıyabilir, değişmeyen bir yapıdadır, kim tarafından söylendiği belli değildir ve bir karar bildirme özelliği vardır (Edebiyat Ansiklopedisi, 1991: 35-36).

Atasözleri toplumların oluşturduğu ve uzun seneler sonrasında bunu yaşam felsefesi edindiği özlü cümlelerdir. Atasözleri olumlu mesajlar içermekle birlikte yaşam gayesini olumsuz etkileyen örnekleri de mevcuttur. Atasözleri kalıplaşmış formdadırlar. Sözcüklerin yerlerinde değişme durumu söz konusu değildir. Atasözlerin büyük çoğunluğu incelendiğin kendi arasında secili bir yapısı olduğu görülmektedir. Bu şekilde olmaları da hafızada kolay yer edinmesini sağlamaktadır. Bunun dışında atasözlerinde farklı edebi sanatlar da görülmektedir. İstisnaları olmakla beraber genellikle iki tümceyi geçmeyen örnekleri vardır. Bir yöreye özgü atasözlerinde o yörenin ağız özelliklerinin yansımaları görülmektedir. Atasözleri birçok kavrama, olaya, duruma değinmektedir. Bunlara örnek verecek olursak: Gündelik olayların yer verildiği, doğa olaylarının yer verildiği, yaşanan vaka veya durumdan almamız gereken sonuçlara denildiği, nasihat, ananeleri içeren atasözü örnekleri vardır (Köksal, 1985: 110-113). Bunun yanı sıra atasözleri olaylar karşısında tarafsız bir yapıya sahiptir. Kültür aktarıcısıdır. Gayesi ders vererek yol göstermektir. Atasözleri az sözle çok şey anlatır. Ağırlıklı olarak geniş zaman ve emir kipleriyle

oluşmuş örnekleri vardır (Artun, 2004: 226). Boratav, atasözleri asıl atasözleri ve atalar sözü değerinde deyimler şeklinde tasnif etmektedir (Boratav, 2013: 138).

Sözlü dönemde atasözlerin karşılığı savlardır. İlk sav örnekleri Orhun Abidelerinde, Divanü Lügati't-Türk'te görülmektedir. Dede Korkut kitabında atasözlerinin kullanımı söz konusudur. Dede Korkut kitabı, o dönemki atasözlerin zenginliğinin gösterilmesi hususunda önemli bir kaynaktır. Atasözlerinin kayıt altına alınması Dede Korkut'tan günümüze kadar devam etmektedir. Şinasi'nin Durûb-i Emsâl-i Osmaniyye, Ahmet Vefik Paşa'nın Atalar Sözü eseri atasözleri üzerine yapılmış çalışmalardan bazılarıdır (Albayrak, 2010: 47).

Türk dünyasında atasözünün karşılıkları vardır. Çuvaşçada ''cumak'', ''samah'', ''oranlama''; Kırım Türkleri tarafından ''kartlar sözü'', ''hikmet''; Türkistan, İran ve Afganistan'da ''nakıl''; Doğu Türkistan Türklerince ''tabma'', ''ulular sözü''; Kerkük Türkleri tarafından ''darb-kelam'', ''emsâl'', ''cümle-i hikemiyye'', ''deme'', ''demece'', ''eskiler sözü'' denilmekle; Anadolu'da da ''deyiyet'', ''ozanlama'' isimlerini aldığı görülmektedir (Oy, 1991:44 Akt. : Artun, 2004: 224).

Çalışmamızın bu kısmında fındıkla ilgili atasözleri örneklerimiz mevcuttur. Derlenen atasözlerimizde yöresel söyleyiş özelliklerine rastlanılmaktadır.

3.6.1. Atasözü Örnekleri

Fındık kadar aklın var onda da kurt çıktı (K.K.-15).

Fındık kadar aklın var o da goruk çıktı (K.K.-15).

Garnum fındık patozu gibi gürül gürül gürüldi (K.K.-40).

Yaş fındık yeme cuharlanursun (K.K.-40).

Kızılağaçtan köz, fındık dalından saz olmaz (K.K.-23).

Bir avuç fındık, bir yığın sağlık (K.K.-23).

Harmanı olmayanın fındığı olmaz (K.K.-29).

Fındık dalına basma her söylenene kulak asma (K.K.-26).

”Lokman hekim günde bir avuç fındık yiyende dert aramış da bulamamış.” (Bilir, 2001: 527).

”Fındığını ye harmanını sorma.” (Pamirli, 1943: 75).

”Fındık dalda iken cebe girmiş sayılmaz.” (Pamirli, 1943: 88).

”Fındık ağacı demiş ki, şu dikenleri kesin de harmanı göreyim.” (Peker,1950: 87).

”Her yıl 40 ocak dikenin ahrette yeri cennettir.” (Peker, 1950: 87).

”Mal, mal fındıktır ne batar ve ne de biter (tükenir).” (Peker, 1950: 87).

”Senin dediğin kantar, Giresun’da fındık tartar.”(Göreci, 2004: 94).

”Fındık kadar aklınla elma kadar işe karışma.” (Bulut, 2017: 322).

”Daldaki fındık cepte harçlık olmaz (sayılmaz).” (Bulut, 2017: 322).

”Bahçeye bakmazsan randımanlı fındık alamazsın.” (Bulut, 2017: 323).

”Harmana serilmeyen fındık guru (kuru) sayılmaz.” (Bulut, 2017: 323).

”Dibini iyi yaparsan fındık iyi olur.” (Bulut, 2017: 324).

3.7. Deyimlerde Fındık

Deyimler, ” Çekici bir anlatım kılığı taşıyan ve çoğunun gerçek anlamından ayrı bir anlamı bulunan kalıplaşmış sözcük toplulukları” olarak tanımlanır (Aksoy, 1984: 49). Gerçek anlamlarının dışında farklı bir anlam ifade eden ve kalıplaşmış olan sözlerdir. Şükrü Elçin deyimleri mana ve şekil bakımından incelemektedir (Elçin, 2001: 642-643).

Deyimler kalıplaşmış formlardan oluşmaktadır. Çoğunlukla mastar şeklinde ifade edilmektedir (Elçin, 2001:643) Bunun dışında cümle halinde oluşmuş deyimler veya ekle oluşturulmuş deyimler de mevcuttur (Güleç, 2011: 21). Deyimler sözlü geleneğin bir ürünü olup, anonimdirler.

Giresun halkının önemli bir geçim kaynağı olan fındığın etkisi deyimlerde de görülmektedir. Yöreye özgü fındıkla ilgili deyimler mevcuttur. Derlediğimiz deyimler mastar yapılı, cümle şeklinde ve ekle oluşmuş deyimlerden örnekler barındırmaktadır.

3.7.1.Deyim Örnekleri

Fındık kabuğunu doldurmamak: Çok küçük olayları anlatmak için kullanılır (K.K.-36).

Fındık kadar: Fındık boyutunda miktar bildirmek için kullanılır. Çok az, minicik gibi durumları ifade ederken söylenir (K.K.-36).

Fındık kurdu: Küçük, hareketli insanlar için kullanılır (K.K.-40).

Fındık kırmak: Gözü dışarda olup çapkınlık edenler için kullanılır (K.K.-40).

Fındık burunlu: Küçük burunlular için kullanılır (K.K.-26).

Fındık gözlü: Küçük, kahverengi gözlü olanlar için kullanılır (K.K.-25).

Fındık çubuğunu (ışkını) yemek: Yaramazlık yapan çocukları tehdit etmek amacıyla söylenir (K.K.-15).

Fındık çubuğu gibi olmak: Zayıf, ince ve uzun insanlar için kullanılır (K.K.-20).

Fındık büyüklüğünde: Küçük, değersiz, az miktarda gibi anlamlarda kullanılır (K.K.-20).

Goruk kafalı: Söylenen şeyi anlamayan insanlar için kullanılır (K.K.-25).

Harar baş: Söylenen şeyi anlamayan insanlar için kullanılır (K.K.-25).

''Ellerinin üstüne fındık oturtulur: Tombul, yumruk yumruk elleri olan kadınlar için kullanılır.'' (Duman, 2009: 128).

''Fındık içine sığmak: Tasavvufi anlamda mütevazı olmayı anlatmak için kullanılan bir deyim.'' (Duman, 2009: 128).

''On fındığından dokuzu boştur: Sözüne inanılmaz.'' (Göreci, 2004: 95).

''Tıpkı içi boş fındık: Basit davranışları olan ve boş sözler söyleyen kimse.''

(Göreci, 2004: 95).

’’Fındık altını gibi.’’ (Bulut, 2017: 326).

’’Fındık fıstık parası.’’ (Bulut, 2017: 327).

3.8.Manilerde Fındık

Maniler ortak dil ve kültür ürünleridir. Manilerin çeşitli tanımları olmakla birlikte Pertev Naili Boratav mani kelimesinin Arapçadan dilimize girdiği görüşünü kabul etmektedir. Maniler, ülkemizin çeşitleri yörelerinde bayatı, me’âni, hoyrat gibi isimler almaktadır. Doğu Karadeniz’de manilerde mısra sayısında azalma gerçekleşir ve bu tür maniler karşı beri adını alır. Manilerde anlam çok yoğundur. Boratav manileri şu şekilde kategorize eder:

1. ‘’Niyet, fal (yorum) manileri.
2. Sevda manileri.
3. İş manileri.
4. Bekçi ve davulcu manileri.
5. İstanbul’da bazı sokak satıcılarının manileri.
6. İstanbul Meydan Kahvelerinin cinaslı manileri.
7. Doğu Anadolu’da hikâye manileri.
8. Mektup manileri.’’ (Boratav, 2013:196-198).

Maniler hece vezniyle yazılmakla beraber ağırlıklı olarak hecenin 7’li ve 8’li kalıplarıyla yazıldığı görülmektedir. Farklı durumları olmakla birlikte çoğunlukla dörtlüklerden meydana gelen manilerin kafiyelenişi aaba şeklindedir. Her türlü konuda yazılabilen manilerde ilk iki sıra doldurma kısımlar olarak belirtilir. Yani bu kısımlar, asıl anlatılmak istenen bölüme hazırlık yapılan yerdir. Son iki dize ise ana mesajın verilmek istendiği bölümdür (Elçin, 2001: 281).

Manilerin kaleme alınması ve hafızada tutulması kolay olması sebebiyle, başka insanlara ulaşmasında bir zorluk olmamıştır. Maniler insanların sevinç ve üzüntülerini, durumlarını iletmeyi görev edinmişlerdir. Eski dönemlerde maniler sevgililerin birbirine açılması açısından da bir iletişim vazifesi görmektedir. Ayrıca düğün eğlencelerinde, tarımla uğraşırken, Hıdırellez etkinliklerinde mani söylemek bir

alışkanlık halini almıştır. Maniler ikisi asıl anlatılmak istenen mesajın verildiği, diğer ikisi de ona uygun girişi hazırlayan bölümlerden oluşur ve bu iki ayrı bölüm arasında alaka genellikle zayıftır (Başgöz, 1986: 225-227).

Öcal Oğuz'un Halk Şiirinde Tür, Şekil ve Makam adlı eserinde maniler ezgi ve konu ağırlıklı türler kategorisine girmektedir. Yani manilerin belirli bir ezgisi olduğu belirtilmektedir (Oğuz,2001: 20). Bunun dışında manilerle ilgili birçok fikir söz konusudur.

Türkiye dışında manilere, "Azerbaycan'ın muhtelif yörelerinde; bayatı, mani, meni, mahnı, mahna., Başkurtlar; şiğir törö, Irak Türkleri; hoyrat, horyat, koyrat, koryat, Kırım Türkleri; çing / çinik / çinig (Kazan ve Güney Kırım''da cır), Özbekler; aşule, koşuk, törtlik, Kırgızlar; tört sap, Kazaklar; aytıspa, gayım ölung, ölung türü, Tatarlar; şiğir töri, Nogaylar; şın / çın, Türkmenler; rubayı, rubağı, Uygurlar; törtlik ve Yugoslavya Prizre''de yaşayan Türkler de martifal" denilmektedir (Kaya 1999: 10).

Çalışmamızın bu kısmında kaynak kişilerden derlenen ve metinlerden bulunan mani örnekleri mevcuttur. Yöremizin en önemli ürünü olan fındığın manilere katkısı oldukça fazladır. Yapılan çalışmalar sonucu eskiden mani söylemek geleneğinin yoğun olduğu ancak bu özelliğin günümüzde giderek azalmış olduğu gözlenmiştir. Manilerimiz hece vezniyle söylenmiş olmakla birlikte, hecenin farklı kalıplarından örnekleri kapsamaktadır. Bunun yanı sıra manilerimizin bir kısmının türküler içerisinde de yer aldığı görülmektedir. Toplamda 122 tane mani örneğimiz bulunmaktadır.

3.8.1. Mani Örnekleri

-1-

Fındık toplarım fındık,

Fındık dalda tekleme.

Kız beni alacak diye,

Yollarımı bekleme (K.K.-1).

-2-

Çıktım fındık dalına,
Kırdım dallarını,
Kız gelip de sormadın,
Sen benim hallarımı (K.K.-1).

-3-

Fındıklığın dipleri,
Serin olur yatmaya,
Adam isterim adam,
Bana türkü yakmaya (K.K.-1).

-4-

Evlerinin önünde,
Vardır fındık ağacı,
Kız bu sevdalığa,
Bulamadık ilacı (K.K.-1).

-5-

Fındık dalı eğmeli,
Fındığını yemeli.
Kız seni alacam diye,
Sana boyun eğmeli (K.K.-1).

-6-

Fındık kırdım iç ettim,
Yaylalara göç ettim.

Gel sevdiğim gidelim,

Ben her tarafı terk ettim (K.K.-1).

-7-

Fındığa gitme yârim,

Diken tokuşur sana,

Perçemini tarayıp da

Kızlar takışır sana (K.K.-1).

- 8-

Seni gelsin diyerek,

Eğdim fındık dallarını,

Gel sevdiğim gidelim de,

Alayım ballarını (K.K.-1).

-9-

Fındık dalını eğmeli,

Fındığını yemeli,

Komşu kızı dururken,

Kime boyun eğmeli (K.K.-1).

-10-

Fındığı budarlar,

Işkın vermesin diye.

Bizi burdan sürerler,

Sevdalık çekmesin diye (K.K.-1).

-11-

Fındık dalda

Dal yerde

Benim gönlüm

Her yerde (K.K.-4).

-12-

Fındık toplayan gelin

Fındık dalda kalmasın

Eyil seni öpeyim

Aklım sende kalmasın (K.K.-4).

-13-

Fındık toplarım fındık

Fındık dalda tekleme

Kocan gitti askere

Gelir diye bekleme (K.K.-4).

-14-

İki fındık iç ettim

İstanbul'a göç ettim

Yavrum senin yüzünden

Evi barkı terk ettim (K.K.-4).

-15-

Fındık toplayan gelin,

Dalda fındık kalmasın.

Gel bir gece yatalım,
Sende aşkım kalmasın (K.K.-2).

-16-

Atma türkü atarım,
Canlarını yakarım,
Fındık dolu sepeti,
Boğazına takarım (K.K.-2).

-17-

Çaldağ beri bakar
Suyu bulanık akar
Fındıkçı sevgilim
Yan taraftan göz kırpar (K.K.-2).

-18-

Fındık dalda tekleme
Kız şalvarın ekleme
Ablan gitti gurbete
Gelir diye bekleme (K.K.-8).

-19-

Fındıkları yolarım
Fındıkçıya yollarım
Gidiyorum ben yavrum
Sana mendil sallarım (K.K.- 35).

-20-

Fındık fıstık iç ettim

Yaylalara göç ettim

Ben o yârin yüzünden

İşi gücü heçettim (K.K.-9).

-21-

Fındık toplayan gelin

Fındık dalda kalmasın

Gel azıcık konuşalım

Aklım sende kalmasın (K.K.-9).

-22-

Fındığı pek severler

Kırıp içini yerler

Yar üstüne yar sevme

Sana fındıkçı derler (K.K.-42).

-23-

Fındık budaklanır mı?

Dalları saklanır mı?

Annesinin yanında

Kızı kucaklanır mı (K.K.-42).

-24-

Fındık dalı eğmeli

Fındığını yemeli

Komşu kızı dururken

Kime boyun eğmeli (K.K.-42).

-25-

Fındık dalda tekleme

Kız entarin ekleme

Benden sana fayda yok

Boş kapıyı bekleme (K.K.-42).

-26-

Fındık dalında direk

Vah sana yanmış yürek

Tüm dertlere dayandın

Buna da dayan yürek (K.K.-29).

-27-

Fındığı harman ettim

Derdimi ilan ettim

Hiç üzülme Eminem

Efkârımı derman ettim (K.K.-29).

-28-

Fındığın çalısını

Kırarlar yarısını

Küçükken evlenenin

Alırlar karısını (K.K.-29).

-29-

Fındık toplayan kızlar

Fındık dalda kalmasın

İyi toplayın aman

Ev sahibi kızmasın (K.K.-26).

-30-

Fındık toplayan kızlar

Dallarını kırmadan

Alır giderim seni

Cadı anan duymadan (K.K.-26).

-31-

Dalda fındık kalmasın

Başakçılar almasın

Güzel toplayın kızlar

Mal sahibi kızmasın (K.K.-26).

-32-

Fındık dalda tekleme

Derdime dert ekleme

Ben bu elden gidersem

Var sen beni bekleme (K.K.-24).

-33-

Harmana gel harmana

Kuru fındık bulursun

Alacaksan al beni

Sonra pişman olursun (K.K.-24).

-34-

Giresun'da kayıklar

Kızlar fındık ayıklar

Sevenler sevdiğini

Gece gündüz sayıklar (K.K.-24).

-35-

Fındığımı iç ettim

Yaylalara göç ettim

Yârim senin yüzünden

Bu gönlü hiç ettim (K.K.-23).

-36-

Fındık dalda tekleme

Kız eyninde ekleme

Eşin gitti gurbete

Gelir diye bekleme (K.K.-23).

-37-

Fındık bahçesine girdim

Fındıklar pek güzeldi

Rüyamda seni gördüm

Gözlerin ne güzeldi (K.K.-23).

-38-

Küp içinde findığım
 Oğlan sana vurgunum
 Oğlu iyi, hoş ama
 Anasına dargınım (K.K.-23).

-39-

Fındık aldım harmandan
 Ben usandım bu candan
 Aldığım fındık goruk çıktı
 Attım çuvalları yardan (K.K.-39).

-40-

Mani demeğe geldim,
 Fındık yemeğe geldim,
 Meramım fındık değil,
 Kız seni görmeğe geldim (K.K.- 28).

-41-

Fındık dalda bir sıra,
 Ağam gitti Mısıra,
 Koyun olsam yayılsam,
 Ağamın peşi sıra (K.K.- 28).

-42-

Yalı boyu kayıklar,
 Kızlar fındık ayıklar,

Sevenler sevdiğini,
Gece gündüz sayıklar (K.K.- 28).

-43-

Çıkma fındık dalına
Düşersin sırganlığa
Kestirdim fistanını
Koydum yeşil sandığa (K.K-7).

-44-

Fındık toplayan gelin
Fındık dalda kalmasın
Gel biraz konuşalım
Aklım sende kalmasın (K.K-7).

-45-

Gidiyorum yaylaya
İki at bir katırla
Sana fındık yolladım
Ye de beni hatırla (K.K-7).

-46-

’’Fındık düşüren gelin
Fındık dalda kalmasın
Gel beri konuşalım
Ahım sende kalmasın.’’

(Aksu Dergisi Mayıs, 1934: 32).

-47-

''Hey Asiye Asiye

Tütün koydum keseye.

Sana yazma alayım

Fındıkta veresiye.''

(Aksu Dergisi Mayıs, 1934: 32).

-48-

''Parmağında yüzüğün

Taşı mercana benzer

Fındıkçdır sevdiğim

Kalbin aynaya benzer.''

(Aksu Dergisi Birinci Kanun 1934: 31-32).

-49-

''Bir fındığın içini

Yar senden ayrı yimem

Bu gün gördüm yarimi

Öldüğüme gam yimem''

(Aksu Dergisi Birinci Kanun 1934: 31-32).

-50-

''Fındığa gaga derim,

Darılma şaka derim,

Sen de beni bastırırsan,

Ben de sana aga derim.''

(Peker, 1947-1948: 35-36).

-51-

’’Fındık zılıflarını,

Devşirdim elmek elmek,

O siyah çakardan,

Yapsan bana bir yelek.’’

(Peker, 1947-1948: 35-36).

-52-

’’Fındığımı iç ettim,

Yaylalara göç ettim,

A kız senin yüzünden,

Ben bu canı hiç ettim.’’

(Peker, 1947-1948: 35-36).

-53-

’’Fındık çubuklarından,

Yapacağım sepeti,

Sana ben gelme dedim,

Niye ettin evedi.’’

(Peker, 1947-1948: 35-36).

-54-

’’Havalar kararıyor,

Yine yağmur yağacak,

Fındık harmanlarımız,

Bu yıl kışa kalacak.”

(Peker, 1947-1948: 35-36).

-55-

”Kalın fındık dalından,

Kömür yaparım kömür,

Yakında kavuşuruz,

Yaradan verirse ömür.”

(Peker, 1947-1948: 35-36).

-56-

”Fındık kabuğu köz oldu,

Arkamızdan söz oldu,

Sana fena dediler,

Yüreğim göz göz oldu”.

(Peker, 1947-1948: 35-36).

-57-

”Fındık fıstık olurmu

Saman yastık olurmu

Yar gurbete gidende

Böyle dostluk olurmu. “

(Pamirli, 1943: 32).

-58-

”Bahçelerin serini,

Gölgenin en derini,

Gülistana değişmem,

Fındık bahçelerini.”

(Peker, 1950: 88).

-59-

”Gel sen ol benim payım,

Sultan diye tapayım,

Fındık yapraklarından,

Başına taç yapayım.”

(Peker, 1950: 88).

-60-

”Hasretinle yanarım,

Durmaz seni anarım,

Bana misafir gelsen,

Fındık içi sunarım.”

(Peker, 1950: 88).

-61-

”Tütüncüğüm tükendi,

Horona gel horona,

Fındık çubuğu gibi,

Boyun değiyor tavana.”

(Peker, 1950: 88).

-62-

”Bir fındığın içini,

Yâr senden ayrı yemem,
 Bir yol görsem yârimi,
 Öldüğüme gam yemem.”

(Peker, 1952: 12).

-63-

”Mani demeye geldim,
 Fındık yemeğe geldim,
 Meramım fındık değil,
 Yâri görmeğe geldim.”

(Peker, 1952: 12).

-64-

”Fındık toplayan gelin,
 Fındık dalda kalmasın,
 Gel biraz konuşalım,
 Aklım sende kalmasın.”

(Peker, 1952: 12).

-65-

”Fındık dalda dal eymez,
 Sevdalılar kara giymez,
 Bu gözler gördü seni,
 Sultanlara baş eymez.”

(Peker, 1952: 12).

-65-

’’Giresun dedikleri

Fındıktır yedikleri

Hiç aklımdan çıkmıyor

O yarin dedikleri.’’

(İl Yıllığı, 1973: 95-96).

-66-

’’Bir fındığın içini

Yar senden ayrı yemem

Bu gün gördüm yârimi

Öldüğüme gam yemem.’’

(İl Yıllığı, 1973: 95-96).

-67-

’’Fındığımı iç ettim

Yaylalara göç ettim

Ben o yarin yolunda

Bu canımı hiç ettim.’’

(İl Yıllığı, 1973: 95-96).

-68-

’’Ey fındığım fındığım

Dallarına konduğum

Ben sevdim eller aldı

Odur benim yandığım.’’

(İl Yıllığı, 1973: 95-96).

-69-

’’Fındık kabuğu köz oldu
 Arkamızdan söz oldu
 Yare fena dediler
 Yüreğim göz göz oldu.’’
 (İl Yıllığı, 1973: 95-96).

-70-

’’Fındık dalda el değmez
 Sevdalı siyah giyemez
 Bu gönül seni sevdi
 Sultanlara baş eğmez.’’
 (İl Yıllığı, 1973: 95-96).

-71-

’’Bu yıl fındık çok oldu
 Doldu serenti doldu
 Ne yapalım sevdiğim
 Bize Allahtan oldu.’’
 (İl Yıllığı, 1973: 95-96).

-72-

’’Fındık toplıyan gelin
 Fındık dalda kalmasın
 Gel biraz konuşalım.
 Aklım sende kalmasın.’’

(İl Yıllığı, 1973: 95-96).

-73-

”İn dereye dereye

Kuru fındık bulursun

Alacaksan al beni

Sonra pişman olursun.”

(İl Yıllığı, 1973: 95-96).

-74-

”Fındık çubuklarından

Yapacağım sepeti

Ben sana gelme dedim

Niye ettin ivedi.”

(1973 İl Yıllığı, s. :95-96).

-75-

”Fındık vakti girende

Ustalar vurur rende

İki gece bir olsa

Yar koynuma girende.”

(Aydın, 2000: 123).

-76-

”Eğdim fındık dalını

Gel deşure deşure

Ölmeden koldun beni

Menşure teneşüre.”

(Akın, 2004: 74-77).

-77-

”Ah findığım findığım

Dalina konduğum

Vermedi seni bana

Sakalina yandığım.”

(Akın, 2004: 74-77).

-78-

”Fındık kırdım iç ettim

Yaylalara göç ettim

Yârim senin yüzünden

Ben bu canı hiç ettim.”

(Akın, 2004: 74-77).

-79-

”Ey findığım findığım

Dallarına konduğum

Ben sevdim de el aldı

O dur benim yandığım.”

(Akın, 2004: 74-77).

-80-

”Görelle, Tirebolu

Giresun’da konduğum

Bulancak, Ordu bilir

Kıymetini fındığın.”

(Akın, 2004: 74-77).

-81-

”Fındık dalında testi

Kemer belimi kesti

Yine geldi aklıma

Askerdeki yan fesli.”

(Akın, 2004: 74-77).

-82-

”Fındık dalda sararmış

Yaprakları kararmış

Yarım beni kaybetmiş

Bahçelerde ararmış.”

(Akın, 2004: 74-77).

-83-

”Fındık fıstık olur mu

Ateş yastık olur mu

Sen orada ben burada

Böyle dostluk olur mu”

(Akın, 2004: 74-77).

-84-

”Fındık yaprağı yeşil

Döşür Eminem döşür

Bu akşam geleceğim

Şekerli kahve pişir.”

(Akın, 2004: 74-77).

-85-

”Fındık yeşil çotanak

Dalında salkım saçak

Yeşil giysi içinde

Kahverengi yavrucak.”

(Akın, 2004: 74-77).

-86-

”Ayran yayar yayıklar

Kızlar fındık ayıklar

Harmanın kenarında

Titrer ince bıyıklar.”

(Akın, 2004: 74-77).

-87-

”Fındık bahçelerinde

Miras oynarım miras

O kırmızı yanaktan

Eğil öpeyim biraz.”

(Akın, 2004: 74-77).

-88-

''Fındık dalında direk
Vay sana yanmış yürek
Sen nelere dayandın
Buna dayan yürek.''

(Akın, 2004: 74-77).

-89-

''Para etti fındıklar
Tükendi bütün borçlar
Şimdi düğün vaktidir
Doldu ceviz sandıklar.''

(Akın, 2004: 74-77).

-90-

''Fındığı hormon ettim
Derdimi ferman ettim
Hiç üzülme Fadimem
Efkarım derman ettim.''

(Akın, 2004: 74-77).

-91-

''Fındık dalda bir sıra
Yarım gitti Mısır'a
Koyun olsam yayılsam
Yarimin peşi sıra.''

(Akın, 2004: 74-77).

-92-

''İyi bu sene güzler
Bahçeyi emek süsler
Fındığa on ay kaldı
Yine gülecek yüzler.''

(Akın, 2004: 74-77).

-93-

''Güneşten insan bezer
Fındık içinde gezer
Yaz günü akşamında
Hafif bir meltem eser.''

(Akın, 2004: 74-77).

-94-

''Toplar onu kızlar
Peşi sıra uşaklar
Sayesinde fındığın
Düğün dernek yaparlar.''

(Akın, 2004: 74-77).

-95-

''Fındık dalda tekleme,
Kız saçların ekleme,
Yarın gitmiş askere,

Gelir diye bekleme.”

(Bilir, 2001: 548-549).

-96-

”Oy findığım findığım,

Dallarına konduğum.

Sevip de alamadım,

Odur benim yandığım.”

(Bilir, 2001: 548-549).

-97-

”Fındık fındık oldu mu?

Daldan dala kondu mu?

Geçmez paralar gibi,

Sen de kalpa vurdun mu?”

(Bilir, 2001: 548-549).

-98-

”Ah findığım findığım,

Dallarına konduğum.

Vermedi seni bana,

Sakalını yolduğum.”

(Bilir, 2001: 548-549).

-99-

”Almışız kızınızı,

Fındık çubuğu gibi.

Bir daha verin bize,
Eyleyin gönlümüzü.”
(Bilir, 2001: 548-549).

-100-

”Ayran yapar yayıklar,
Kızlar fındık ayıklar.
Harmanın kenarında,
Titrer ince bıyıklar.”
(Bilir, 2001: 548-549).

-101-

”Fındık dalda sararmış,
Yaprakları kararmış.
Yarım beni kaybetmiş,
Bahçelerde ararmış.”
(Bilir, 2001: 548-549).

-102-

”Fındık içi işlerim,
Alyanaktan dişlerim.
Eğer benim olursan,
Saçlarımı gümüşlerim.”
(Bilir, 2001: 548-549).

-103-

’’Fındık toplayan gelin,
Dalda fındık kalmasın.
Gel biraz konuşalım,
Aklım sende kalmasın.’’
(Bilir, 2001: 548-549).

-104-

’’Görece, Tirebolu,
Giresun’da konduğum.
Bulancak, Ordu bilir,
Kıymetini fındığın.’’
(Bilir, 2001: 548-549).

-105-

’’Fındık budaklanır mı?
Dalları saklanır mı?
Anasının yanında,
Hiç kız kucaklanır mı?’’
(Bilir, 2001: 548-549).

-106-

’’Oy fındığım fındığım,
Dallarına konduğum,
Sen de sevdalımısın?
Canına dolandığım. ‘‘

(Bilir, 2001: 548-549).

-107-

’’Fındık gibi sazıcık

Sular akar azıcık

Ben yârime gül demem

Gülün ömrü azıcık.,’’

(Giresun Kent Kültürü, 2008: 281).

-108-

’’Kirezi data duta

Fındığı sata sata

Yarım sırtım ağırdı

Yalnız yata yata.’’

(Giresun Kent Kültürü, 2008: 283).

-109-

’’Yeni geldim yayladan

Fındık toplarum daldan

Ben yârimi tanırım

Alaca peştambaldan’’

(Giresun Kent Kültürü, 2008: 284).

-110-

’’Fındığın çalısını

Gırarlar yavrusunu

Gücükten evlenenin

Alırlar garısını’’

(Giresun Kent Kùltürü, 2008: 284).

-111-

’’Mani demiye geldim

Fındık yemiye geldim

Meramım fındık değil

Yarı görmeye geldim’’

(Aydın, 2000: 123).

-112-

’’İn dereye dereye

Kuru fındık bulursun

Alacaksan al beni

Sonra pişman olursun.’’

(Aydın, 2000: 123).

-113-

’’Fındık dalda el değmez

Sevdalı siyah giymez

Bu gönül seni sevdi

Sultanlara baş eğmez’’

(Aydın, 2000: 124).

-114-

’’Fındık gibi hazacık

Sular akar azıcık

Ben yârime gül demem

Gülün ömrü azacık.’’

(Göksu, 1996: 174).

-115-

’’Eğdim fındık dalını

Yoldum yapraklarını

Gözlerine bakarken

Öptüm yanaklarını ’’

(Küçük, 2011: 186-212).

-116-

’’Fındık toplayan kızlar

Fındık dalda kalmasın

Eğil biraz öpeyim

Aklım sende kalmasın ’’

(Küçük, 2011: 186-212).

-117-

’’Atma beni vurursun

Kız kolların kurusun

Fındık bahçelerinde

Arar beni bulursun’’

(Küçük, 2011: 186-212).

-118-

’’Çıktım karayemişe

Ne yedim de ne bişe
 Geçtim fındık dalına
 Yaradı bari bir işe’’
 (Küçük, 2011: 186-212).

-119-

’’Duman duman üstüne
 Ben de duman olayım
 Fındık bahçelerinde
 Gelip seni bulayım’’
 (Küçük, 2011: 186-212).

-120-

’’Dalı dala çatarlar
 Kızlar fındık atarlar
 Kumyalı kızları
 Bize çalım satarlar’’
 (Küçük, 2011: 186-212).

-121-

’’Elma attım nar geldi.
 Fındıklıktan yar geldi
 Bir öptüm bir ısırđım
 Al dudaktan kan geldi.’’
 (Küçük, 2011: 186-212).

-122-

’’Kız saçların ekleme

Yarin gitti askere

Gelir diye bekleme’’

(Küçük, 2011: 186-212).

3.9. Dua-Beddualarda Fındık

’’Dua kelimesi, ‘çağırarak, seslenmek, istemek; yardım talep etmek’ manasındaki da’vet ve da’vâ kelimeleri gibi masdar olup, ‘küçükten büyüğe, aşağıdan yukarıya vâki olan talep ve niyaz’ anlamında isim olarak kullanılır.’’(İslâm Ansiklopedisi, 1994: 529). Duanın manası çağıraktır (İslâm Ansiklopedisi, 1997: 650). Bireyin kendi şahsı ve içinde bulunduğu topluluğun huzur ve selameti için Allah’a seslenişidir (Elçin, 2001: 662). Dua Tanrı’ya, tanrısal bir yaratığa veya üstün özellikler gösteren birine karşı sunulan istek, mutluluk, şükür ya da af dilenme gibi özellikler barındıran sözlerdir. Duanın nasıl yapılacağı, koşulları, özellikleri hususundan farklılıklar söz konusudur (Gündüz, 1998: 101-102).

Eski Türkçede duaya alkış denilmektedir. Alkış yani dua, bir temennidir. Tanrı’ya iyi dileklerde bulunmaktır. Alkışlar hüküm bildirirler. Halk arasında kullanımı yaygındır. Duyguları içeren ifadelerdir (Güleç, 2011: 40).

Beddua, bed ve dua sözcüklerinin bir araya gelmesiyle oluşmuştur. Beddua kişinin veya nesnenin başına fena olayların gelmesi için söylenen kötü sözlerdir. Beddua bir tepkidir. Bedduanın diğer isimleri kargış, lanet, ilençtir. Beddua duanın tam tersidir. Eski Türk kaynaklarında kargış olarak geçmektedir (Albayrak, 2010: 77-78).

Divanü Lügait’t-Türk’te beddua anlamlarına gelebilecek ‘*kargalamak, kargamak, alkalamak, arkamak, kırgamak, kızgamak, kargış, ilenç*’’ sözcükleri yer almaktadır. Kamus-ı Türkî’de de bedduaya yer verilmiştir. Ayrıca Türk kültürünün en önemli eseri olan Dede Korkut’ta kargımak eylemine rastlanılmaktadır (Albayrak, 2010: 77-78).

Gündüz, bedduayı Tanrı'dan bir başkası için olumsuz dilekte bulunma şeklinde yorumlar (Gündüz, 1998:62). Beddualar dilin doğal süreci içerisinde oluşmuşlardır. Daha çok 2. tekil şahısla kurulan beddualar vardır (Güleç, 2011: 41). Bedduaların bazı şekilleri mevcuttur: Kimi arkaik kelimelerin yer aldığı beddualar, olumsuzluğu söylenerek yapılan beddualar, bir şarta bağlı olarak söylenen beddualar gibi. Beddualar halk kültürünün zengin örnekleridir (Albayrak, 2010: 77-78).

Çalışmamızın bu kısmında yörenin önemli bir ekonomik ürünü olan fındığın, dua ve beddualara yansımalarının örnekleri mevcuttur. Dua ve beddua örnekleri incelendiğinde fındığın halk kültürüne ne denli yansımış olduğu görülmektedir. Dua-beddualar günlük yaşamdaki konuşmalara yer etmiş ifadelerdir. Dua ve beddua örneklerimiz tek cümlelerden oluşmuş olmakla birlikte yöresel söyleyişleri de içine barındırmaktadır.

3.9.1. Dua Örnekleri

- 1.Fındığınız çok olsun (K.K.-1).
- 2.Bu sene fındığın çok olsun (K.K.-1).
- 3.Bahçeyi tez kurtarasınız (K.K.-1).
- 4.Fındığın çok olsun, düğünün güzün olsun (K.K.-1).
- 5.Fındığın bereketli olsun (K.K.-7).
- 6.Fındığı harmana kadar getirmişsin hayrını görürsün inşallah (K.K.-7).
- 7.Fındık para eder inşallah (K.K.-7).
- 8.Bu sene fındık para etsin (K.K- 41).
- 9.Allah vere ki bu sene fındık para etsin (K.K- 41).
- 10.Allah fındığın parasını da yemeyi nasip etsin (K.K.-2).
- 11.Harmanın fındık dolsun (K.K.-2).
12. Serentin fındık dolu olsun (K.K.-2).

13. ''Fındığın yağlı olsun.'' (Bulut, 2017: 331).

14. ''Fındığın hayrını gör.'' (Bulut, 2017: 331).

3.9.2. Beddua Örnekleri

1.Fındığın çürüsün (K.K.-42).

2.Fındığın yansın (K.K.-42).

3.Fındığın yağmur yesin (K.K.-1).

4.Fındığı sele kapılasıca (K.K.-1).

5.Kafana benim kadar fındık düşsün (K.K.-41).

6.Fındık çuvalın dereye yuvarlansın (K.K.-41).

7.Fındık sepeti dereyi boylayasıca (K.K.-43).

8.Fındığı para etmeyesice (K.K.-43).

9. Fındığını fareler kemirsin (K.K.-16).

10.Başına fındık düşesice (K.K.-16).

11. Ekmeğini it yesin, fındığını kurt yesin (K.K.-16).

12. ''Fındıksuz kal.'' (Bulut, 2017: 331).

13. ''Fındığı yanasıca.'' (Bulut, 2017: 331).

3.10. Destanlarda Fındık

Destan, ozanların yiğitliklerini, sevinçlerini, sevgilerini, gündelik vakalarla ilgili bazı durumları anlattıkları bir anlatım biçimidir. Destanlar çok fazla sayıda dörtlüklerden oluşur. Destanlarda ana eleman vakalardır. Savaş, depresyon, bulaşıcı hastalıklar, yiğitlik maceraları, ailevi konular, nasihatler, toplumsal hiciv, komik durumlar destanlarda yer alan konular arasındadır. Destanların ayırt edici özellikleri

olarak: içerisinde bir tane hadise yer alması, çok fazla dörtlüklerden oluşması ve kendine has bir musikisi olması söylenebilir.

Erman Artun kitabında destanları şu şekilde sınıflandırmıştır:

1. ''Yaşnameler (Yaş Destanları)
2. Elifnameler.
3. Şairnameler.
4. Medednameler (Mürüvvetname- İstimdatname)
5. Savaş Destanları.
6. Öğüt Destanları.
7. Hapishane Destanları.
8. Afet Destanları.
9. Hayvan Destanları.
10. Güldürücü Destanlar.
11. Toplumsal Konulu Destanlar.
12. Kaderden Yakınma Destanları.
13. Davulcu Destanları.
14. Bekçi Destanları.
15. Meslek Destanları.'' (Artun, 2008: 129-131).

Çalışmamızın bu kısmında Mustafa Duman'ın ''Fındık Serdim Harmana- Türk Fındığın Öyküsü'' adlı eserinde yer alan Rahmi Korkut Öğütçü'nün kaleme aldığı fındıknameler yer almaktadır. 1898 yılında Giresun'da doğan Rahmi Korkut Öğütçü, yerel gazetelerde yazıları yayımlanarak, Düşkün mahlasını kullanan Giresunlu âşıklardandır (Kaya, 1998: 7). Öğütçü bu destanında fındıktan ayrıntılı bir şekilde bahsetmektedir. Ozanımız ilk örneğinde fındığın birçok aşamasına yer verirken, ikinci destanında ise fındığın kullanım alanlarından ve tatlılarda fındıktan nasıl yararlanıldığından bahsetmiştir.

3.10.1.Destan Örnekleri

Fındıknâme 1

’’Çok senalar ol Hüda’ya geldi fındık ayları
 Aldı bir şevk ü şetaret çok bayanı bayları
 Gözlere handenisar gül yüzlü rengin bahçeler
 Herkesin bu demde vardır bir çok meserret payları

Kim nice görse muhitin aşk ile çırpındığın
 Kim nice metheylemez evsafını fındığın
 Ceplere deste deste doldukça şirin akçeler
 Bir kale halini alınca fındık taylorı

Bir girizgâhtan ki maksat söylemek evsafını
 Fındığın dünya âlemde ne büyük bir adı var

...

’’Tombul’’uyla ’’palaz’’ı bir, ayrılır ’’incekara’’
 Bundan özge ’’karafındık’’ bir de anın hamı var

...

Başka bir âlemdir artık şimdi köyün yolları
 Geçmeye güçlük verir hem merkep ester kolları
 Arkasında bir çuvalla kızları oğulları
 Fındığı sevketmenin başka bir erkânı var

Her çeşitten köylü tipler dolar hep çarşı Pazar

Karışrlar birbirine köylü esnaf ve tüccar

Biri o yandan alır birisi bu yandan yazar

Allah Allah findığın bir mahşer-ü mizanı var

...

Kırılınca findığın kabuğu halis ''iç'' olur

Bir zaman da tatlı güzel güneşte iç kurur

Dul karılar işçi kızlar bu işin ehli olur

Her birinin gecelerce yoluna bakarı var

...

Böyle ahenk üzre hergün bin çuval hazırlanır

Yevm-i mahsusta törenle iskeleden yollanır

Bir gebeş vapur hemen on bin çuval fındık alır

İşbu ilk mahsül giderken on koyun kurbanı var ''

(Düşkün, 1974) (Akt. :Duman, 2009: 105-107).

Fındıknâme 2

''Ben geçen yıl hayli yazdım findığın evsafını

Ondan özge var mı bilmem yurdumuzda bir yemiş

Tanrı bahşetmiş bize bu en büyük eltafını

Dünyada fındık denen bu meyve elbet bir imiş

Şairane bahçeler efkâr-ı nükte senc eder

Ruha tesir-i mesarı yüzleri gülenç eder

Köhneleşmiş bir dimağı pür hayal bir genç eder

Dünyada fındık denen bu meyve elbet bir imiş

''Sütlü fındık'' maddeten kuvvet verir kalbe cana

Bay ve bayan eklederler her zaman kana kana

Dostlarla ikram için al da bırak bir yana

Dünyada fındık denen bu meyve elbet bir imiş

Ya fırında kabuğuyla kavrulursa ''Kömbezi''

Bir yiyen bin iştihayla almada bu çerezi

Her türlü macuna rest çekmede ''fındık ezmesi''

Dünyada fındık denen bu meyve elbet bir imiş

Taze ''kavrulmuş için'' lezzetine eş mi olur

Bir avuç fındık yemekle bir kaç peş mi olur

Sen de bilmezsin attığın dübeş mi şeş mi olur

Dünyada fındık denen bu meyve elbet bir imiş

''Fındık içli baklava'', ''sütlü güllâç'', ''çukulat''

Eger bulursan boş bırakmaya mideye löp löp at

Bir ayı geçmez olur ense göbek iki kat

Dünyada fındık denen bu meyve elbet bir imiş

Pehlivan olmak dilersen kullanın ''findık yağı''

Dizlere derman verir bulsan da doksanlık çağı

Ondadır zahir bütün iksir vitamin kaynağı

Dünyada findık denen bu meyve elbet bir imiş

Hasılı yoktur menendi bu cihanda findığın

Hiç unutma köylü kardeş beş parasız kaldığını

Hizmet et ki bahçeye dolsun parayla sandığın

Dünyada findık denen bu meyve elbet bir imiş

İktisada et riayet bolca masraftan sakın

Çok para etmekte bu yıl findığımız bir bakın

Tut bu sözüm ki züğürtlük etmesin yurda akın

Dünyada findık denen bu meyve elbet bir imiş

Kim düşerdi üstüne o böyle kimya olmasa

Bir avuç findık pahası cep ce cüzdan dolmasa

Şol kadar ki köylümüz gaflet edip soyulmasa

Dünyada findık denen bu meyve elbet bir imiş

DÜŞKÜNA gel sen de ihzar eyle ''findık helvası''

Bir kaşık ye ki keyf ile yaz halka findık koşması

Çokca ün saldı cihana bu muhitin elması

Dünyada findık denen bu meyve elbet bir imiş

Gerçi DÜŞKÜN derler amma bu muhitte adıma

Kör felek yâr olsa bari tali-i naşadıma.”

(Düşkün, 1974) (Akt. :Duman, 2009: 107-109).

Yaznâme

”Gayrı yaranı bıraktım, findığa ettim rücu

Başka bir nimet mi vardır ol gibi nan üstüne

...

En fakirin kantar işi findığı vardır bu yıl

Anı idrak eylemek var fikr ü izan üstüne

...

Kalkınırsa köylümüz bu yıl findıktan heman

Kendiye vacip kılar o şükrü şükran üstüne

...

Feyz-i rahman karşımızda eyliyorken incila

Saye salsın namımız bu Fındıkistan üstüne ‘

(Öğütçü, 1974) (Akt. : Duman, 2009: 111).

3.11. Fındıkla İlgili Giresunlu Şairlerce Yazılan Şiirler

Hasretler

...

”Niçin geldim dünyaya? Madem gülmek yasaktı!

Henüz körpe, filizken hicranlar beni yaktı.

Bilirim nineciğim, göz yaşların çok aktı;

Kavuşmak nasip ise gelirim fındık vakti.” (Akengin, 1944: 10).

Gireson

”Fındığı olgunlaşan

Dallar şimdi cıdır.

Yurddan ayrılan ey ‘CAN ,,

Nasibin hıçkırıktır.” (Akengin, 1944: 29).

Gündüz

...

”Gider karın gere gere

Dik kulaklı gebeş Çapar

Fındık yükler gemilere;

Sonrada ” Lonca „ya sapar ” (Akengin, 1944: 31).

Gece

...

”Bir takırdı... gayet uzak;

- Mutlak balıkçı olacak –

’’Kumyalı,,da düşmüş suya,

Yıldızlardan bir çotanak ’’ (Akengin, 1944: 32).

Gurbet İçinde

...

’’Kuş olup gövdemi göklere salsam ;

Fındıktan filizden sonlama alsam

Köyünde dolaşsam, kentinde kalsam...

Bu gurbet içinde ben kor gibiyim !’’ (Akengin, 1944: 54).

Bir Çotanak

...

’’Bilgimiz dağarcığını

Yayıyor, kurtarıyordu

Zekâların en sığını

Derin derin tarıyordu

Düşünmezdik: ayrılık ne?

Çotanaktı gençliğimiz

Yurdun ideâl gününe ’’

...

(Akengin, 1944: 123).

Fındığın Kaderi

''Ben Giresun fındığıyım, meyvelerin şahı,

Yedi iklime yayılmış adım.

Bir elim Türkiye'de, bir elim İsveç'te,

Fakir, zayıf çocuklara gerilmiş kanadım.

Karayağız duruşuma bakmayın öyle,

Lütfen kaldırın kabuğumu.

Saray güzeli bir ten,

Duygulu bir dudak,

Cömert bir el göreceksiniz.

Karadeniz'in kaderi gözlerimde okunur,

Daha çiçeğe vurmadan dallarım.

Kahvelerde, hanlarda, iskelelerde,

Dilden dile dolaşırım.

İsmail, fındık nice bu yıl?

İyi da, fiyatlar uygun gitse bir.

Fındık bol mu ağam, memleketimin

Taşı toprağı sevinir. ''

Arif Hikmet PAR

(İl Yıllığı1973: 106).

Hıdırerllez

...

”Her sabah alnımda bir yeşil ışık,

Kendi evimde gezer gibi,

İçim rahat, gözlerim canlı.

Meydanlarda, caddelerde,

Huzura kanat açmış kuşlar gibiyim.

Her zaman heyecanlı,

Her zaman diriyim.

Oy kara gözlerine kurban olduğum,

Fatmalar, Ayşeler, Kezbanlar, Emineler..

Siz yayla yıldızları gibi,

Siz gökler gibi sonsuz,

Okyanuslar gibi derinsiniz.

Fındık toplayan, mısır soyan elleriniz,

Hiç dert yüzü görmesin.

...

Destanı yürek yürek siz yaratmışsınız.

Biz şairler kulunuz köleniz,

Mısra mısra dikmeliyiz heykelinizi.

Harşit kıyılarından Piraziz önlerine,

Hürriyetin eşsiz nimetini ekenler

Sonsuza dek hür yaşayın,

Sonsuza dek ileri.
 Fındık gibi tatlı, cömert,
 Hamsi gibi bol ve iri.
 Birbirimize uzatıp ellerimizi,
 Kardeş kardeş yükseltelim Türkiye'mizi.''

Arif Hikmet PAR

(İl Yıllığı 1973: 106-107).

Yeşeren Dallar

'Yine yeşerdi fındık dalları
 Yüzü güldü uşakların.
 Sis çökmesin üstüne, don vurmasın.
 Ocağımızda ateş, yemeğimizde yağ,
 Paketimizde cıgaradır fındıklarımız.

Bir gelsin sağlıcakla ağustos sıcağı,
 Alın terimizde filizlensin dileklerimiz.
 Ne bankaların önünde bekleşelim,
 Ne ağaların ceplerine baksın gözlerimiz.

Bu yıl dallar öyle yüklü,
 Çuval çuval yığılacak fabrika önlerine.
 Meydanlarda karayağız tanecikler oynaşacak.

Güneşe candan verecek kendini yudum yudum,

Bize sağlık, bize neşe getirecek fındıklarımız.

Acep ne olacak yarın halları demiyeceğiz.

Yar fındık gibi cömert olacak.

Gözümüzde fer, dizimizde kuvvet,

Olgun kayısılar gibi şuruplaşacak.”

Arif Hikmet PAR

(İl Yıllığı 1973: 107).

Fındığın Dileği

”Ben Giresun fındığıyım Dürdanem,

Diriyim, tazeyim, tatlıyım.

Yeşile boyamışım dağları, tepeleri.

Güneşi yaprak yaprak içirmişim.

Mart sisinden temmuz sıcağına,

Ev, ev bahçe bahçe gönül geçirmişim

Şekerim yar nezdinde kardeş payı,

Dallarım cömert eylül güneşinde.

Bekliyorum meydanlara yığılmayı,

Hayır var bu yıl fındık işinde,

Özlüyorum çuvallara dolamayı.” (Par, 1955: 22).

''Ben Giresun findığıyım, bir avuç güneşim!

Bende toplanır suyun, havanın en güzeli.

Yapraklarım yeşilin hası parıldar,

Bir dokundu mu alınma genç kızların eli,

Daha tatlılaşırım, daha artar ateşim.

...

Bir ihtiyar gördü beni Hamburg limanında,

Gözleri parlayıverdi, koluna kuvvet geldi.

Çuval çuval alacaktı dişine güvenseydi.

Sen sarışın Alman kadını, dudağındaki tazelik,

Patatesten değil elbet, Giresun findığından.

Çukulatada, lokumda ben varım.

Beni bekler eylül geldi mi çocukların.

Sen İsveç'li kız, Güzün sisine, kışın ayazına,

Ekmekle dayanılmaz bilirsin.

Fındık gerek şekerim avuçlarına.

Şimdi Baltık Denizinde yoldayız,

Ana vatandan toprak kokusu süzölmüş gelir.

Aksu Deresinden, Gedikkaya'dan, Ayvasıl'dan,

Açmış kollarını denize doğru,

Hasret türküleri yükselir.

Daha iri, daha tatlı, daha taze olmalı.

Giresun'u boşlıyacaklar lokma lokma tadımızda.

Siz uşaklar iyi belleyin toprağımızı,

Havalandırın, ışıklandırın, besleyin.

Bir Türk cihana bedel misali,

Bizi dünya pazarlarına gönderin.

Bırakın kahvede iskambili, lokantada içkiyi,

Yeni yeni fidanlar dikin.

Dal dal, renk renk sevdirelim Türkiye'mizi." (Par, 1955: 20-21).

Fındık Sevgisi

"Evimizin önü fındık bahçesi,

Dedemin nurlu eli dikmiş fidanları.

Hani derler ya fındık için,

Bir yıl verir, bir yıl vermez.

Bizim bahçe cömerttir kardeşim,

Her yıl meydana yığılır fındık çuvalları.

Gübrelerimiz, belleriz, çapalarız,

Dilimizde şen şatır türküler,

Ağustos güneşinde sev beni der,

Yeşil kanatlarını açar kuş gibi,
Taze çotanakları sever, okşarız.” (Par, 1955: 31).

Acı Fındık

”Acı Pirinç’in hikâyesi de bir şey mi?
Yedi yıl acı fındık yedi Emine.
Bir yaz günü fındık dallarına uzanmış,
Dilinde genç türkülerin sıcaklığı,
Ter ve kadın kokan elleriyle
Fındık topluyordu...
...
Her yıl hasad geldi mi dili tutulur Emine’nin,
Bir şeycikler yemez içmez
Tatlı fındık ona acı gelir.
Gözlerinde zehir yeşili bir duman,
Bir alçalır, bir yükselir.” (Par, 1955: 25).

Bir İsveç’li Tayfa Anlatıyordu..

”Çocuktum, Stokholm’deki evimize karşı,
Bir şekerçi dükkânı vardı.
Bugün gibi hatırlarım.
Her akşam eve dönüşünde babam,
Kucağıma bir küçük paket atardı.

İri ve sert tanecikler görürdüm içinde,

Bilmezdim adını.

Fındık, dedi bunun adı yavrum,

Ta uzakta Türkiye’de,

Bir Giresun şehri vardır.

Oradan gemilerle gelir.

Denizi, denizcileri çok severdim.

Engin denizlere açılmaktı tek dileğim.

Önce kartpostallarda gördüm Giresun’u,

Sonra demirledik limanda bir gün.

Her yanı yeşil yeşil gülüyordu...

Fındık çuvalları yığılmıştı iskeleye,

Uzak köylerden sırtlarında elma sepetleri,

Yoğurt bakraçları ellerinde,

Genç kızlar geliyordu.

Bakışları bir şeyler bekliyormuş gibi enginden,

Güneşe, denize ve geceye karşı,

Acaip bir hal içinde yürüyorlardı.

Herbirinin yüzünde destan olmuş bir devrin

Hazin macerası okunuyordu.

Sanki görünmez bir dost eli

İçimin en gizli teline dokunuyordu.
 Günlerce kaldığım halde limanda,
 Ayrılmak istemedim.
 Cümle Giresun'luyu kardeş bildim.
 Her bahar yeşerende fındık dalları,
 Süzülür hatıralarla üçer beşer.
 Kurur, tatlılaşır, çukolata olur,
 Gelir beş yaşındaki yavrumun
 Avuçlarına düşer. '' (Par, 1955: 26-27).

Giresun Mektubu

...

''Her yıl davul zurna ile gelir
 Fındık bahçelerimizde hasad vakti
 Yar üstüne eftar üstüne
 Söylenir türküler
 Bir yandan dallar eğilir toplanır fındıklar
 Bir yandan hazırlıklar görülür
 Fadime kız gelin Hasan oğlan güvey olacaktır
 Sonra sonra fındıklarla dolu gemiler
 Çıkıp gidecektir limandan.
 İnci memleketim Giresun şehri ''

... Orhan Yılmaz

(İl Yıllığı 1973: 110).

3.12.Fındıkla İlgili Yöresel Kelimeler

A

Atlama: Kabuklu fındığı elle soyma işlemi, ayıklamak.

Atlama: Bahçenin temizlenmesi.

Ayıklamak: Fındık bahçelerinin dallarının kesilerek temizlenmesi.

B

Baçça: Bahçe.

Baççalamak: Fındık bahçesinin temizlenmesi.

Baççe: Bahçe.

Bahçe: Fındık ocaklarının bulunduğu yer.

Bahçeleme: Fındık bahçesinin temizlenmesi.

Başak: Fındık toplama işlemi bittikten sonra bahçeyi gezerek kalan fındıkları toplama.

Birinci Irgama: Fındık dallarını ırgalayarak fındıkların dökülmesi.

C-Ç

Çatal fındık: İkiz fındık.

Çeç: Fındığın kahverengi kabuğuyla olması.

Çeç etmek: Fındığı yeşil kabuğundan soymak.

Çeç Küreği: Harmandaki çeç fındıkları havalandırmak için kullanılan araç.

Çerezlik Fındık: Satılmaktan ziyade yemek ya da eşe dosta hediye etmek için ayrılan fındık.

Çöte: Toplanılan fındığın koyulduğu sepet.

D

Dal: Fındık ağacının kolu.

Dal Eğmek: Fındık dalını aşağıya çekmek.

Delik: Goruk fındık.

Dikin: Fındık fidelerinin dikilmesiyle oluşan bahçe.

Dozirik: Fındıkla oynanan oyun.

E-F

Fındıkçı: Fındık ticareti yapan kişi.

Fındık Soymak: Fındığı talaşından elle ayırmak.

“Fındık Tıkılı: Küçük bezlere konularak, fındık toplamaya gelenlere verilmek üzere hazırlanmış çökelek.” (Bilir, 2001: 249).

G-H

Garamuk: Çürük, işe yaramaz fındık.

Garanfil: Fındığın çiçek hali.

Gavsuk: Fındığın yeşil kabuğuna verilen ad.

Girevü: Fındık dalını eğmek için kullanılan alet.

Goruk: İçi boş fındık.

Güllük: Fındık bahçelerinde yetişen bir çeşit ot.

Ham Fındık: Bir tür fındık çeşidi.

Harar: Fındık dallarından örülmüş sepet.

Harman: Fındıkların toplanıp kurutulmak için serildiği alan.

I- İ

Irgalamak: Olgunlaşan fındıkların düşürülmesi için ağacın silkelmesi, sallanması.

Irgat: Para karşılığı fındık toplayan kimse.

Işkın: Yeni çıkan fındık dalı.

İkinci Irgama: Birinci ırgamadan arda kalan fındığı toplamak için dalın sallanması.

K-L

Karamuk: Bir fındık hastalığı.

“Kesici: Fındık mahsulünü tahmin eden tecrübeli kişi.” (Bilir, 2007: 303).

Kurtarmak: Fındık toplama işini bitirmek.

O-Ö

Ocak: Fındık ağacı.

P-R

Patoz: Fındığı talaşından ayırmaya yarayan araç.

Püs: Fındığın erkek olanı çiçeğinin adı.

Randıman: Fındığın verimi.

S-Ş

Sepet: Fındık toplamak için kullanılan araç.

Silkelemek: Fındığı toplamak için daldan düşürmek.

Soğlama: Fındık toplama işlemi bittikten sonra bahçeyi gezerek kalan fındıkları toplama.

Şelek: Toplanan fındıkların boşaltıldığı sepet.

T

Talaş: Yeşil kabuk.

Tırmık: Harmanda serilmiş olan kabuklu fındığı havalandırmak için kullanılan alet.

“Topur: Çoklu fındık çotanağı. ” (Bilir, 2007: 308).

U-Ü

Uç kurusu: Bir tür fındık hastalığı.

V -Y

Yel Önü: Patozda fındık çekilirken ayrılan goruk fındıklar.

Z

Zuruf: Fındık kabuğu.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bir toplumun devamlılığını sağlayan en önemli unsurlardan biri kültürdür. Kültürün yegâne gayesi bir sonraki nesillere ulaşabilmektir. Her toplumun kendine ait kültürel özellikleri mevcuttur. Giresun insanının kültürel özelliğini oluşturan öğelerden biri de fındıktır. Bu husustan yola çıkarak Giresun'daki fındıkla ilgili folklorik malzemeler bir araya getirilmeye çalışılmıştır.

Çalışmamızda fındığın, Giresun halkı için bir tarım ürününden çok daha fazla anlam ihtivası tespit edilmiştir. Yapılan alan araştırmasında halk edebiyatı ve halk bilimi ürünlerinin derlenmesinin yanında, fındıkla ilgili malzemelerin derlenmesi de gerçekleşmiştir. Fakat halk edebiyatı türlerinin her birinden örnekler bulunamamıştır. Bu durum popüler kültürün etkisiyle sözlü gelenek ürünlerimize verilen önemin giderek azaldığını gözler önüne sermektedir.

Alan araştırmaları ve metin incelemeleri sonucunda en fazla örnek mani türünde tespit edilmiştir. Manilerin mısralarında değişikliklerle beraber farklı versiyonlarının varlığı söz konusudur. Giresun'da türkü söyleme önemli bir gelenektir. Fındığın türkülere yansımalarının günümüzde devam ettiği gözlenmektedir. Hasat öncesi ve sonrası halkın beklentilerini, isteklerini belirttiği türler dua ve beddualardır. Bu bağlamda dua ve beddualar, günümüzde varlığını en belirgin şekilde ettiren örneklerdendir. Belirli sayılarda bilmece, tekerleme, ninni, atasözü ve deyim örnekleri derlenmiştir. Bu malzemelerde yöresel söyleyişlere yer verildiği belirlenmiştir. Bunun yanında fıkra türünde ise sınırlı sayıda malzeme bulunabilmiştir. Fındıkla ilgili günümüze ulaşmış masal örnekleri tespit edilememiştir.

Teknolojinin insan hayatına bu kadar girmediği dönemlerde, fındığın eğlence amaçlı kullanıldığı da görülmektedir. Fındıkla oynan oyunların varlığı bu duruma örnektir. Giresun mutfağında fındık önemli bir üründür. Özellikle tatlı yapımının ana malzemesi olarak kullanılmaktadır. Halk inanışları hususunda fındıkla ilgili pratiklerin günümüzde varlığını devam ettirdiği gözlenmiştir. Bunun dışında halk hekimliğinde fındıkla ilgili yapılan uygulamaların bir kısmı halkın çoğunluğu tarafından bilinmediği tespit edilmiştir.

Günümüzde halk edebiyatı ve halk bilimi ürünlerinin, genç nesillere aktarımının eskiye oranla azaldığı görülmektedir. Bu durumun en büyük nedeni

popüler kültürün etkisidir. Bundan dolayı halk edebiyatı ve halk bilimi malzemelerinin yok olmadan kayıt altına alınması gerekmektedir. Yapılan derleme çalışmalarında bazı türlerden örneklerin günümüze kadar ulaşamadığı, bazılarının ise etkisinin devam ettiği tespit edilmektedir. Bu bağlamda varlığını devam ettiren türlerin kalıcılığını sağlamak adına kayıt altına almak gerekmektedir.

Saha çalışmalarında orta yaş ve üzeri insanların bildikleri türleri hatırlayamadıkları gözlenmiştir. Bu durum ise malzemelerin tespit edilmesi hususunda sıkıntılar yaşanmasına neden olmuştur. Alan araştırmamıza erkeklere oranla kadınların katılımlarının daha yoğun olduğu gözlenmiştir.

Tüm bu değerlendirmelerden yola çıkarak, fındığın Giresun folklorunda önemli bir yer tuttuğu açıkça görülmektedir. Bu sebeple ürünlerin yok olmadan yazılı hale getirilmesi büyük önem taşımaktadır. Çalışmamız Giresun'daki fındık folkloru ürünlerinin hepsini bir araya getirme iddiası taşımamakla beraber, yeni araştırmacıların farklı çalışmalarla yöremizin kültürel malzemelerini kayıt altına almaları önerilmektedir.

KAYNAKÇA

1. Millî Fındık Şûrası, 1934.

1938'den Bugüne FİSKOBİRLİK, Fiskobirlik EFİT,

2. Millî Fındık Şûrası, **3. Millî Fındık Şûrası**, (Ed. Turan Karadeniz), Giresun 2006, s.43-55.

3. Millî Fındık Şûrası, (Ed. Turan Karadeniz), Giresun 2006, s.619-623.

81 İlde Kültür ve Şehir Giresun, Giresun Valiliği, (Ed. Metin Eriş, Gazanfer İltar), (1.Baskı), İstanbul 2013.

AKAT, Abdullah, **Doğu Karadeniz Bölgesinde Çepniler ve Müzik**, Serander Yayınları (1.Baskı), 2012.

AKENGİN, Can, **Şiirleri**, Yeşilgireson Matbaası, (1.Kitap), Gireson 1944.

AKIN, Cavit, **Giresun Tarihi ve Kültürel Değerlerimiz**, İstanbul 2004.

AKPINAR, Hüseyin, **Ömer Akpınar Giresun Türküleri ve Oyun Havaları**, Kitapevi Yayınları, İstanbul 2010.

AKSOY, Ömer Asım, **Atasözü ve Deyimler Sözlüğü 1 Atasözleri Sözlüğü**, TDK Yayınları, Ankara 1984.

Aksu Dergisi Birinci Kanun 1934 S. :12 s. :31-32.

Aksu Dergisi Mayıs 1934 S. :7-8 s. :32.

ALBAYRAK, Nurettin, **Ansiklopedik Halk Edebiyatı Sözlüğü**, Kapı Yayınları, (2.Baskı), 2010.

ALBAYRAK, Nurettin, **Ansiklopedik Halk Edebiyatı Terimleri Sözlüğü**, L&M Yayıncılık, (1.Baskı), 2004.

ALOVA, Erdal, **Türk Halk Edebiyatı Antolojisi**, Alfa Yayınları, (1.Baskı) 2002.

ARTUN, Erman, **Âşıklık Geleneği ve Âşık Edebiyatı**, Kitapevi Yayınları, (3. Baskı), İstanbul 2008.

ARTUN, Erman, **Türk Halk Edebiyatına Giriş**, Kitapevi Yayınları, (3.Baskı), İstanbul 2004.

ASLAN, Ensar, **Türk Halk Edebiyatı**, Maya Akademi Yayınevi, (3.Baskı), Ankara 2011.

ATALAY, Ali, ‘Fındık Müzesi’, **3. Millî Fındık Şûrası**, (Ed. Turan Karadeniz), Giresun 2006, s.576.

AYDIN, Turgay, **Türk Kültüründe Manilerin Yeri İl İl Maniler ve Benim Manilerim**, Deniz Offset, (1. Baskı) Aydın 2000.

BALCIOĞLU, İbrahim, ‘Fındık ve Sağlığımız’, **3. Millî Fındık Şûrası**, (Ed. Turan Karadeniz), Giresun 2006, s.559.

BAŞGÖZ, İlhan, **Folklor Yazıları**, Adam Yayınları, (1. Basım), 1986.

BEKDEMİR, Ünsal, SEZER, İbrahim, **Giresun İlinin Turizm Potansiyeli**, Nobel Bilimsel Eserler, (1.Baskı), 2016.

BİLİR, Ali, **Geçmişten Günümüze Görele**, Kitapevi Yayınları, İstanbul 2007.

BİLİR, Ali, **Geçmişten Günümüze Tüm Yönleriyle Görele**, Simurg Kitapçılık ve Yayıncılık, (1.baskı), İstanbul 2001.

BORATAV, Pertev Naili, **100 Soruda Türk Folkloru**, Gerçek Yayınevi, (2.Baskı), İstanbul 1984.

BORATAV, Pertev Naili, **100 Soruda Türk Halk Edebiyatı**, BilgeSu Yayınları, (1.Baskı), Ankara 2013.

BULUT, Serdar, ‘‘Harşit Vadisi (Doğankent) ve Yöresi Ağızlarında Fındıkla İlgili Folklorik Özellikler’’, **Harşit Vadisi**, (Ed. Mehmet Fatsa, Mehmet Özmenli), İstanbul 2017, s. 331.

Cumhuriyetimizin 75.Yılında Giresun, 1998.

Cumhuriyetin 50. Yılında Giresun 1973 İl Yıllığı.

DEMİR, Necati, **Anadolu’dan Türk Ninnileri**, H Yayınları, (1.Bakı) İstanbul 2018.

DEMİR, Necati, DEMİR, Fikriye, **Türk Ninnileri**, Sarkaç Yayınları, (2.Baskı), Ankara 2011.

DUMAN, Mustafa, **Fındık Serdim Harmana-Türk Fındığının Öyküsü**, YKY Yayınları, (1.baskı) İstanbul 2009.

Edebiyat Ansiklopedisi, Milliyet Yayınları, 1991.

ELÇİN, Şükrü, **Halk Edebiyatına Giriş**, Akçağ Yayınları, (7.Baskı), Ankara 2001.

EMECEN, Feridun, ‘‘Giresun Tarihinin Bazı Meseleleri’’, **Giresun Tarihi Sempozyumu** İstanbul 1997, s.20.

[EMECEN], Feridun, XV-XVI. Asırlarda Giresun ve Yöresine Dair Bazı Bilgiler, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, S. 4, Samsun 1989 s.157-166.

EREN, Muzaffer, **Giresun**, Giresun Turizm Rehberi, İstanbul 1978.

EROĞLU, Ahmet Hikmet, ‘‘Halk İnanışlarına Giriş’’ , **Halk İnanışları El Kitabı**, (Ed. Durmuş Arık, Ahmet Hikmet Eroğlu), Ankara 2017, s.21-32.

EYUBOĞLU, İsmet Zeki, **Türk Dilinin Etimoloji Sözlüğü**, Sosyal Yayınlar, (1.Basım), 1988.

Fındık Çeşitleri, Fındıkta Verim ve Kaliteyi Arttırma Projesi, (Hazırlayanlar: Hüseyin İrfan Balık, Selda Kayalak Balık, Neriman Beyhan, Veli Erdoğan), 2016.

Fındık Hastalık ve Zararlıları ile Mücadele, Çiftçi Eğitim Serisi-26, Ankara, 2014.

Fındık Yetiştiriciliği 2015, İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Fındık Tanıtım Grubu, (Hazırlayanlar: Ekrem Oğurlu, Ali Kemal Gür, Şenel Öztürk, Kıvanç Günay), 2015.

Fındık Yetiştiriciliği Cep Kitabı, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, (Hazırlayanlar: Ekrem Oğurlu, Nusret Şahin, Ömür Duyar, Ali Kemal Gür), 2016.

Fındıkta Önemli Zararlılar ve Hastalıklar ile Mücadele, Üretici Bilgilendirme Broşürü, 2019.

Gireson Ticaret ve Sanayi Odası, **Cumhuriyetin 10 Yılında 1923-1933**, Işık Matbaası, Gireson 1933.

Giresun İl Yıllığı 1967, Güzel İstanbul Matbaası, Ankara 1968.

Giresun Kent Kültürü, Giresun Valiliği Yayınları, Ankara 2008.

Giresun Yemekleri, Giresun Valiliği Kültür Yayını, (2.Baskı), 2008.

GÖKDAĞ, Bilgehan Atsız, ‘‘ MÖ. 2000’li Yıllardan Günümüze Giresun’daki Türk Varlığı, **Giresun Tarihi Sempozyumu** İstanbul 1997, s.25.

GÖKSU, M. Hasan, **Mânilerimiz**, Say Yayınları, (2.Baskı), İstanbul 1996.

GÖRECI, Ali, **Fındık Kültürü**, Önder Matbaacılık, Ankara 2004.

GÜLEÇ, Hamdi, **Türk Halk Edebiyatı**, Kriter Yayınları, (2.Baskı), 2011.

GÜNDÜZ, Şinasi, **Din ve İnanç Sözlüğü**, Vadi Yayınları, (1.Basım), 1998.

İŞİK, Ali, (Ed.), **Doğasıyla Giresun**, Düzey Matbaacılık, (1.Baskı), İstanbul 2007.

İÇEL, Hatice, **Türk Bilmecelerinin Şiirsel Yapısı**, Akçağ Yayınları,(1.Baskı) Ankara 2010.

İslâm Ansiklopedisi, M.E.B. Yayınları, (3.Cilt), Eskişehir 1997.

Kabuğundan Taşan Sorun: Fındık Sempozyumu, Hacettepe Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Mezunları Derneği, Giresun 1994.

KARA, Mehmet Akif, ‘’ Harşit Vadisi’nde Toplumsal Dayanışma ve İmece: Sıraya Gitmek’’, **Harşit Vadisi**, (Ed. Mehmet Fatsa, Mehmet Özmenli), İstanbul 2017, s. 338.

KARADENİZ, Turan, TUNCER, Celal, BOSTAN, Zeki, TARAKÇIOĞLU Ceyhan, **Fındık Yetiştiriciliği**, Bilimsel Yayınlar Serisi No: 1, Ordu 2009.

[KAYA], Doğan, ‘’Giresun'da Âşık Tarzı Şiir Geleneği’’, 1998. s.7.

KAYA, Doğan, **Anonim Halk Şiiri**, Akçağ Yayınları, Ankara 1999.

KESTELLİ, Raif Necdet, **Resimli Türkçe Kamus**, TDK Yayınları, Ankara 2004

(Hazırlayanlar: Recep Toparlı, Belgin Tezcan Aksu, Canan Selvi Kanoğlu, Seyfullah Türkmen).

KILIÇ, Sami, ‘’Halk Hekimliği/Sağaltma Ocakları İle İlgili İnanışlar’’, **Halk**

İnanışları El Kitabı, (Ed. Durmuş Arık, Ahmet Hikmet Eroğlu), Ankara 2017, s.310-314.

KÖKSAL, Hasan, **Milli Destanlarımız ve Türk Halk Edebiyatı**, Üçdal Neşriyat, İstanbul 1985.

KÖKSAL, İlhami, **Turkish Hazelnut Cultivars**, Ankara 2018.

KÜÇÜK, Abonoz, *Giresun Çepni Folkloru*, Yüksek Lisans tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir 2011.

OĞUZ, M. Oğuz, ‘’Çocukların Saymaca Dünyası’’, **Milli Folklor**, Yıl 1992, Sayı:16, Ankara 1992, s.28.

OĞUZ, M. Öcal, **Halk Şiirinde Tür, Şekil ve Makam**, Akçağ Yayınları. Ankara 2001.

ÖZÇELİK, Mustafa, **MEB 100 Temel Eser Tekerlemeler**, Kardelen Yayınları, 2005.

PAMİRLİ, Osman Turgut, **Folklor Tirebolu Manileri, Giresun Bilmeceleri,**

Atasözleri, Ninniler, Yeşilgireson Matbaası, Giresun 1943.

PAR, Arif Hikmet, **Giresun Destanı**, Doğu Matbaası, Ankara 1955.

PEKER, Kemal, **Fındığın Kooperatifleştirilmesi, Fındık Tarım Satış**

Kooperatifleri Birliği Neşriyatı, (Giresun Halk Kütüphanesi'nde yer alan bu kitabın basım yılı bulunmamaktadır.).

PEKER, Kemal, **Fındık Bilgisi**, Ege Matbaası, İstanbul 1950.

PEKER, Kemal, **Fındık**, Yeşilgireson Matbaası, Giresun 1947-1948.

PEKER, Kemal, **Fındıktan Yapılan Pastalar**, Ege Matbaası, İstanbul 1952.

PEKER, Kemal, **İnsan Sağlığı ve Fındık**, Duygu Matbaası, İstanbul 1957.

SEVER, Ramazan, "Coğrafik Konum", **Geçmişten Günümüze Giresun**, (Ed. Ünsal Bekdemir, Mehmet Fatsa), İstanbul 2015, s. 1.

SEVER, Ramazan, "Fiziki Coğrafya", **Geçmişten Günümüze Giresun**, (Ed. Ünsal Bekdemir, Mehmet Fatsa), İstanbul 2015, s. 92.

[SÜMBÜLLÜ], Yusuf Ziya, [ALTINIŞIK], M.Emin, "Geleneksel Çocuk Oyunlarının Değerler Eğitimi Açısından Önemi", **ETÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 1/2, Yıl 2016, s.73-85.

ŞENOL, Ahmet, **Halk Kültürü ve Etnografya Terimleri Sözlüğü**, Özel Matbaası, Ankara 2013.

TANYU, Hikmet, "Dini Folklor Veya Dini-Manevi Halk İnançlarının Çeşit Ve Mahiyeti Üzerinde Bir Araştırma", 1976 s.123-142.

TURHAN, Salih, ALTINKAYNAK Erdoğan, **Giresun'un Üstünde Vapur**

Bağırıyor Giresun Türküleri ve Oyun Havaları, Giresun Valiliği Yayınları, Ankara 2009.

Türkçe Sözlük, TDK Yayınları, (10. Baskı), Ankara 2005.

Türkçe Sözlük, TDK Yayınları, (4. Baskı), Ankara 1966.

Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi, (Cilt 9), İstanbul 1994.

TÜRKOĞLU, Abdullah, **Dünya Fındık İstihsal ve Ticaretinde Türkiye'nin**

Durumu, İstanbul Matbaası, İstanbul 1961.

Vilâyetlerimizin Tarihi, Tifdruk Matbaacılık, 1968.

YALÇIN, Osman, **Giresun**, Özyürek Yayınları, (4.Baskı), İstanbul 1979.

YÜKSEL, Ayhan, **Giresun Tarihi Yazıları**, Kitapevi Yayınları, 2002.

YÜKSEL, Ayhan, YEŞİLOT, Okan, **Giresun'da Fındık ve Fındık Borsası'nın**

Tarihçesi, Öncü Gazetesi ve Matbaası, (1.Baskı), 2016.

Elektronik Kaynaklar:

- İ.K. 1: <http://www.giresun.gov.tr/ilcelerimiz> Erişim Tarihi: 01.06.2019
- İ.K. 2: <http://www.giresun.gov.tr/ilcelerimiz> Erişim Tarihi: 01.06.2019
- İ.K. 3: <http://www.giresuntb.org.tr/Uyeler> Erişim Tarihi: 30.05.2019
- İ.K. 4: <https://www.youtube.com/watch?v=FIrCj3NuUuk> Erişim Tarihi: 30.04.2019
- İ.K.5:<https://www.youtube.com/watch?v=egju9SFvWKw> Erişim Tarihi: 30.04.2019
- İ.K. 6: <https://www.youtube.com/watch?v=Uv1fhH70U34> Erişim Tarihi: 30.04.2019
- İ.K.7:<https://www.youtube.com/watch?v=eQV461xxWQ0> Erişim Tarihi: 30.04.2019
- İ.K. 8:<https://www.youtube.com/watch?v=Z96NgDQEtJw> Erişim Tarihi: 30.04.2019
- İ.K. 9: <https://www.youtube.com/watch?v=5G2v4fo0Pc> Erişim Tarihi: 30.04.2019
- İ.K.10:<https://www.youtube.com/watch?v=1ZCMqB4cHJ0>Erişim Tarihi: 02.01.2019
- İ.K.11:<https://www.mynet.com/giresun-findigi-anne-sutunu-artiriyor-110100674462>
Erişim Tarihi: 10.07.2019

KAYNAK KİŞİLER LİSTESİ

K.K.-1: Havva ŞENEL. Merkez-Giresun. 1945. Okuma-yazma bilmiyor. Ev hanımı.
31.01.2019

K.K.-2: Perihan ÇOBAN. Merkez-Giresun. 1931. Okuma-yazma bilmiyor. Ev hanımı.
31.01.2019

K.K.-3: Meliha ARIK. Merkez-Giresun. 1957. İlkokul mezunu. Ev hanımı.
31.01.2019

K.K.-4: Fatma CEBECİ. Espiye-Giresun. 1959. Okuma-yazma bilmiyor. Ev hanımı.
19.02.2019

K.K.-5: Kezban KESKİN. Merkez-Giresun. 1939. Okuma-yazma bilmiyor. Ev hanımı.
24.03.2019

K.K.-6: Gülden BAY. Duroğlu-Giresun. 1991. Üniversite mezunu. Öğretmen.
02.01.2019

K.K.-7: Zeynep ŞAHİN. Duroğlu-Giresun. 1966. İlkokul mezunu. Ev hanımı.
10.12.2018

K.K.-8: Fatma YAZMIŞ. Keşap-Giresun. 1932. Okuma-yazma bilmiyor. Ev hanımı.
23.03.2019

K.K.-9: Mürvet KÜTÜK. Espiye-Giresun. 1952. İlkokul mezunu. Ev hanımı.
19.01.2019

K.K.-10: Aydoğan AKYOL. Merkez-Giresun. 1984. Lise mezunu. Esnaf, 29.03.2019

K.K.-11: Ayhan AKTEN. Merkez-Giresun. 1969. Lisans mezunu. Hoydi28 Firma sahibi. 29.03.2019

K.K.-12: Ali DALMAN. Merkez-Giresun. 1998. Lisans öğrencisi. Öğrenci.
29.03.2019

K.K.-13: Serdar TIĞLI. Merkez-Giresun. 1973. Ön lisans mezunu. Fındık Eksperi.
29.03.2019

K.K.-14: Cengiz AYZ. Keşap-Giresun. 1965. Yüksekokul mezunu. Tekniker.
29.03.2019

K.K.-15: Fatma Gürel. Merkez-Giresun. 1985. Ön lisans mezunu. Fındık Eksperi.
24.11.2018

K.K.-16: Gülşen ÖZDEMİR. Duroğlu-Giresun. 1988. Lise mezunu. Ev hanımı.
23.02.2019

K.K.-17: Fuat KOLUKISAĞL. Keşap-Giresun. 1974. Lise mezunu. Pastane ustası.
22.03.2019

K.K.- 18: Mahmut DUMAN. Bulancak-Giresun. 1952. İlkokul mezunu. Emekli.
02.11.2018

K.K.-19: Rahman DEMİRKILIÇ. Merkez-Giresun. 1981. Lise mezunu. Tatlıcı
çalışanı. 22.03.2019

K.K.-20: Fatma ACAR. Merkez-Giresun. 1984. Lise mezunu. Memur. 09.11.2018

K.K.-21: Saadet POYRAZ. Merkez-Giresun. 1959. Okuma-yazma bilmiyor. Ev
hanımı. 24.01.2019

K.K.-22: Fatma SOLAKOĞLU. Merkez-Giresun. 1947. Ev hanımı. 01.04.2019

K.K.-23: Elmas KABADAYI. Doğankent-Giresun. 1966. Emekli. 12.04.2019

K.K.-24:Gülsevrim GÜNGÖR. Keşap-Giresun. 1945. İlkokul mezunu. Ev hanımı.
25.01.2019

K.K.-25: Hatun ÖZKAYA. Keşap-Giresun. 1965. İlkokul mezunu. Ev hanımı.
04.05.2019

K.K.-26: Gülşen KARABIÇAK. Merkez-Giresun. 1970. Ortaokul mezunu. İşçi.
06.04.2019

K.K.-27: Neriman ÖZCAN. Merkez-Giresun. 1956. İlkokul mezunu. Emekli.
01.04.2019

K.K.-28: Fatma Sevilay GÜNGÖR. Merkez-Giresun. 1969. Lise mezunu. Ev hanımı.
22.01.2019

K.K-29: Gülhatun ŞENTÜRK. Merkez-Giresun. 1945. İlkokul mezunu. Ev hanımı. 22.01.2019

K.K-30: Yalçın APAYDIN. Merkez-Giresun. 1986. Lisans mezunu. EFT Dış Ticaret Uzmanı. 29.05.2019

K.K.-31: Fatma AYVAZ YILMAZ. Merkez-Giresun. 1974. Lisans mezunu. EFT Dış Ticaret Uzmanı. 29.05.2019

K.K-32: Demet KARABIÇAK. Merkez-Giresun. 1981. Lisans mezunu. EFT Dış Ticaret Uzmanı. 29.05.2019

K.K.-33: Yusuf İLKUN. Merkez-Giresun. 1962. Lisans mezunu. EFT Dış Ticaret Uzmanı. 29.05.2019

K.K.-34: Erdal DAMCI. Merkez-Giresun. 1968. Lise mezunu. Emekli. 05.10.2018

K.K.-35: Rukiye DAMCI. Merkez-Giresun. 1972. Lise mezunu. İşçi. 05.10.2018

K.K.-36: Güller DUMAN. Merkez-Giresun. 1947. Okuma-yazma bilmiyor. Ev hanımı. 02.11.2018

K.K.-37: Ayşe KARA. Merkez-Giresun. 1983. Lise mezunu. Ev hanımı. 02.02.2019

K.K.-38: Rabia EJDER. Merkez-Giresun. 1991. Üniversite mezunu. Ev hanımı. 06.02.2019

K.K.-39: Mustafa ÇORUH. Dereli-Giresun. 1960. İlkokul mezunu. Pazarcı. 21.01.2019

K.K- 40: Emiş GÜREL. Merkez-Giresun. 1963. Okuma-yazma bilmiyor. Ev hanımı. 24.11.2018

K.K-41: Sündüz ORMAN. Merkez-Giresun. 1935. Okuma-yazma bilmiyor. Ev hanımı. 31.01.2019

K.K.-42: Sinan DARAMA. Merkez-Giresun. 1968. İlkokul mezunu. Esnaf. 22.03.2019

K.K.-43: Fadime ÇOBAN. Merkez-Giresun. 1948. Okuma-yazma bilmiyor. Ev hanımı. 31.01.2019

K.K.-44: Nazife ÖZDEMİR. Merkez-Giresun. 1975. İlkokul mezunu. Ev hanımı. 31.03.2019

K.K.-45: Bayram HAMURCU. Merkez-Giresun. 1975. Üniversite mezunu. Çevre Mühendisi. 22.03.2019

K.K.-46: Mustafa PAÇA. Merkez-Giresun. 1970. İlkokul mezunu. Esnaf. 22.03.2019

K.K.-47: Halil ARIK. Merkez-Giresun. 1967. İlkokul mezunu. Esnaf. 22.03.2019

K.K.-48: Seher DUMAN. Keşap-Giresun. 1985. Lise mezun. Ev hanımı. 03.06.2019

EKLER

Ek-1 FOTOĞRAFLAR



Kaynak kişilerimizden bazıları



*Fındığın oluşması



Fındık çotanağı



Fındık ağacı



*Toplanmış fındık



*Fındık kurutulurken



*Patozla fındık çekilirken



*İç fındık



Tombul fındık



Giresun melezi fındığı



Fındık çeşitleri



Fındıklı tatlı



Dünyanın en uzun fındık ağaçlarından biri



Fındık Başımızın Tacı heykeli

*İşaretili fotoğraflar Süleyman POTUR'a ait olup, onun izni dahilinde kullanılmıştır.

ÖZ GEÇMİŞ

Cansu DAMCI 1992 yılında Giresun'da doğdu. İlköğretimini Giresun Namık Kemal İlköğretim Okulu'nda, ortaöğretimini Giresun Aksu Anadolu Lisesi'nde tamamladı. 2011-2015 yılları arasında, Samsun Ondokuz Mayıs Üniversitesi'nde Türk Dili ve Edebiyatı bölümünde lisans eğitimi aldı. 2016 yılında Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı'nda yüksek lisans eğitimine başladı. 2017-2019 seneleri arasında aynı üniversitenin Türkçe öğretmenliği bölümünde eğitim aldı.