



**T.C**

**GİRESUN ÜNİVERSİTESİ**

**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI**

**GİRESUN'DA GELENEKSEL ŞARKÜTERİLER**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**HAZIRLAYAN**

**YETER KÜBRA ÇELEBİ**

**162005025**

**TEZ DANIŞMANI**




**Dr. Öğr. Üyesi MEHMET AKİF KORKMAZ**

**GİRESUN 2019**

## JÜRİ ÜYELERİ ONAY SAYFASI

Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nün 28.05.2019 tarihli toplantısında oluşturulan jüri, Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Yüksek Lisans öğrencisi Yeter Kübra ÇELEBİ'nin "Giresun'da Geleneksel Şarküteriler" başlıklı tezini incelemiş olup aday 19.06.2019 tarihinde, saat 10.00 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) | Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Akif KORKMAZ |   |
| Üye          | Dr. Öğr. Üyesi Elif Şebnem DEMİRCİ |  |
| Üye          | Dr. Öğr. Üyesi Samet KILIÇ         |  |

ONAY

...../...../2019

Prof. Dr. Güven ÖZDEM

Enstitü Müdürü

## YEMİN METNİ

Yüksek Lisans tezi olarak sunduğum "Giresun'da Geleneksel Şarküteriler" adlı çalışmamın, tarafımdan bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek şekilde bir yardıma başvurmaksızın yazıldığını ve yararlandığım kaynakların kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmış olduğunu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

  
04/07/2019

Yeter Kübra ÇELEBİ

## ÖN SÖZ

Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans tezi olarak hazırlanan bu çalışma, dört bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde uygulanan yöntem ve materyal, ikinci bölümde; araştırmanın yeri ve sınırları, üçüncü ve dördüncü bölümde bulgular ve yorumlara yer verilmiştir.

Saygıdeğer danışman Hocam, Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Akif KORKMAZ'ın teşvikiyle bu konuyu çalışmaya karar verdik. Her halkbilimcinin gönlünde kendi yöresinin kültürünü, halkını araştırmak ve yazmak yatar. Ben de bir halkbilimi öğrencisi, halkbilimci adayı olarak kendi memleketim olan Giresun'un daha önce çalışılmamış bir alanı olan geleneksel şarküterilerini akademik bir tez çalışması olarak araştırmaya, bulguları yazmaya ve giderek yok olmaya yüz tutmuş bu geleneği yazılı kültüre aktarmaya çalıştım.

Çalışmam boyunca bana yardım ve desteğini esirgemeyen danışmanım Sayın Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Akif KORKMAZ Hocama, bana kaynaklık eden şarküteri sahipleri ve müşterilerine, alan araştırmasında her daim yanımda olan maddi ve manevi desteğini benden esirgemeyen annem Çiçek ÇELEBİ'ye ve sevgili aileme yürekten teşekkür ederim. Ayrıca bu dünyaya gelmeme vesile olan rahmetli babacığım Enver ÇELEBİ'yi de saygı ve özlemle anıyorum.

**ÖZET****GİRESUN'DA GELENEKSEL ŞARKÜTERİLER**

ÇELEBİ, Yeter Kübra

Giresun Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Akif KORKMAZ

HAZİRAN, 2019, 152 sayfa.

Halkbilimi, halkın temel yapı taşlarını, töre ve geleneklerini, davranışlarını, becerilerini, sevgi ve beğenilerini, kimi zaman içinde yaşayarak, kimi zaman da gözlemleyerek inceleyip araştırır. Böylelikle mahalli ve ulusal kültürün işlenmesine, değerlendirilmesine ve nesilden nesile aktarılmasına önemli katkılarda bulunur.

Yeme-içme kültürü bir yörede iklim, doğal bitki örtüsü ve sahip olduğu coğrafi konuma göre farklılıklar göstermektedir. Giresun'un merkeze yakın ve yüksek köylerinden getirilen ürünler farklılıklar göstermekte ve ürün çeşitliliği fazladır. Giresun ili, sahip olduğu ekolojik özellikleri ve iklim şartları nedeniyle tarımsal ürün ve hayvansal gıda çeşitliliğinin fazla olduğu bir ildir. Ancak kentleşme, kırdan kente göçlerin yaşanması ve kırsal nüfusun azalması nedeni ile tarım ve hayvancılık faaliyetlerinde azalma görülmektedir. Yapılan birebir görüşmelerde, şarküteri sahiplerinin birçoğunun önceden yaylalarda hayvancılık yaptığını, ancak zamanla hayvancılığı bıraktıklarını öğrendik.

Bu da bu olguyu açıklar mahiyette olup, kırdan kente göçün bir sonucu olarak yansımaktadır. Yaşanan bu göçler, geleneksel şarküteri ürünlerine olan talebi artırmıştır. Çünkü insanlar önceleri kendi besinlerini doğal yöntemlerle kendileri üretmekteydiler. Köylerden ve yaylalardan göçen halk, tarımsal faaliyetlerini sonlandırmış ve organik ürünlerini bu şarküterilerden temin etmeye başlamışlardır. Bu doğrultuda Giresun ili içerisinde halkın doğal besinlere olan ilgilerinin artması ve

bu ürünlere olan yüksek talebin neticesinde, ürünlerin pazarlandığı şarküteriler açılmaya başlanmıştır.

Hayvansal gıda olarak tereyağı, çökelek, taze peynir, bal ve yumurta, bitkisel gıda olarak da turşular, kuru yiyecekler ve pekmezler en çok tercih edilen ürünlerdendir. Bu yöresel ve organik ürünler yöre halkı ve özellikle de gurbetçiler tarafından yüksek talep görmektedir. Türkiye’de ve Avrupa’da en çok tercih edilen gıda sektörlerinden biri de geleneksel ürünler sektörüdür. Sürekli artan insan nüfusuna bağlı olarak, insanların ihtiyaçlarına yönelik yeni sektörler meydana gelmektedir. Gelişen teknoloji ile tarım ve hayvancılıkta uygulanan teknoloji modelleri, organik ürünlerin yapısını bozmakta ve doğallığını olumsuz etkilemektedir. Bu nedenle insanların organik ürünlere olan talebi artmakta ve bu talep doğrultusunda organik ürünlerin satıldığı yeni ticari sahalar ortaya çıkmaktadır.

Tarımsal ve hayvansal gıdaların taklitlerinin fazla bulunması nedeniyle insanların daha doğal, üzerinde oynanmamış organik ürünlere olan ihtiyacı artmıştır. Bu sebeple yöresel gıda ürünleri satışı ve üretimi çok talep edilen sektörler arasında olmuştur. Giresun’da geleneksel şarküteri olarak adlandırılan bu ticari dükkanlarda, Giresun merkez, ilçe ve köylerinden getirilen ürünler satılmakta ve insanlar tarafından bu ürünler yoğun talep görmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Geleneksel Şarküteri, Gıda, Halkbilimi Yiyecek-İçecek Kültürü, Yöresel, Pazar, Kültür coğrafyası.

**ABSTRACT**

## TRADITIONAL SONGS IN GİRESUN

ÇELEBİ, Yeter Kübra

Giresun University, Institute of Social Sciences

Department of Turkish Language and Literature, Master Thesis

Advisor: Lecturer. Member Mehmet Akif KORKMAZ

JUNE, 2019, 152. page

Folklore researches the basic building blocks of people, traditions and traditions, behaviors, skills, love and likes, sometimes by observing and observing. Thus, it contributes significantly to the processing, evaluation and transfer of national culture from generation to generation.

Eating-drinking culture varies according to climate, natural vegetation and geographical location in a region. The products brought from Giresun close to the center and high villages also show differences and increase the variety of products. Giresun province is a province where agricultural product and animal food diversity is high due to the ecological characteristics and climate conditions. However, there is a decrease in agricultural and livestock activities due to the urbanization and migration from rural to urban areas and the decrease in rural population.

In one-to-one interviews, we learned that many of the delicatessen owners have already made livestock in the highlands, but they have abandoned animal husbandry in time. This explains the phenomenon and is reflected as a result of migration from rural to urban areas. These migrations increased the demand for traditional delicatessen products. Because people were producing their own food in natural ways. However, the people who migrated from the villages and the plateaus ended their agricultural activities and started to obtain their organic products from these songs. In this direction, as a result of the increase in the interest of the people in natural foods and the high demand for these products in the province of Giresun, the products where the products are marketed have begun to be opened. As animal food, butter, precipitate, fresh cheese, honey and eggs, as well as pickles, dry foods and

molasses are the most preferred products. These local and organic products are in high demand by local people and especially by expats.

Turkey and one of the most preferred food sector in Europe is the traditional products sector. Depending on the ever-increasing human population, new sectors are created for the needs of people. Technology models applied in agriculture and animal husbandry together with developing technology disrupt the structure of organic products and negatively affect its naturalness. For this reason, the demand of organic products is increasing and new commercial areas where organic products are sold are produced.

Due to the large number of imitations of agricultural and animal foods, the need for more natural and unmodified organic products has increased. Therefore, sales and production of local food products were among the most demanded sectors. In these commercial shops, which are called traditional delicatessen in Giresun, products brought from Giresun center, district and villages are sold and these products are in high demand by people.

**Keywords:** Traditional Delicatessen, Food, Folklore Food-Beverage Culture, Local Market, Culture Geography.



**İÇİNDEKİLER**

|   |    |
|---|----|
| ÖN SÖZ .....  | I  |
| ÖZET .....  | II |
| ABSTRACT .....  | IV |
| İÇİNDEKİLER.....  | VI |
| GİRİŞ .....   | 1  |
| BİRİNCİ BÖLÜM .....   | 13 |
| 1. GELENEKSEL BESLENME KÜLTÜRÜ ve ŞARKÜTERİLER.....                 | 13 |
| 1.1. Yerli Bitkisel Ürünler.....                                    | 20 |
| 1.1.1. Alagara (Barbunya) Fasulye .....                             | 20 |
| 1.1.2. Armut Kuruşu .....   | 22 |
| 1.1.3. Bezelye Tuzlaması .....                                      | 23 |
| 1.1.4. Ceviz.....   | 24 |
| 1.1.5. Dut Kuruşu (Çemiş).....                                      | 25 |
| 1.1.6. Elma Kuruşu.....   | 26 |
| 1.1.7. Fasulye Turşusu .....  | 27 |
| 1.1.8. Fırın Kuruşu Fasulye .....                                   | 28 |
| 1.1.9. Fırınlanmış Mısır Unu .....                                  | 29 |
| 1.1.10. Galdirik Turşusu.....                                       | 30 |
| 1.1.11. Golit.....  | 31 |
| 1.1.12. Gücükten Kuruşu .....                                       | 33 |
| 1.1.13. Gün Kuruşu Mısır (Darı) Unu.....                            | 33 |
| 1.1.14. Isırgan Kuruşu.....   | 35 |
| 1.1.15. Kabak Çekirdeği.....  | 36 |
| 1.1.16. Kabak Kuruşu.....   | 37 |
| 1.1.17. Kiraz Tuzlaması.....  | 38 |
| 1.1.18. Köme, Fındıklı Düz Sarma ve Fındık Ezmeli Muska Sarma ..... | 39 |
| 1.1.19. Kurutulmuş Acı Biber.....                                   | 40 |
| 1.1.20. Kuru Yufka.....   | 41 |
| 1.1.21. Mantar Tuzlaması .....                                      | 41 |
| 1.1.22. Menevcen Konservesi (Diken Ucu) .....                       | 43 |
| 1.1.23. Mısır Yarması.....  | 43 |
| 1.1.24. Patates Kuruşu.....   | 45 |
| 1.1.25. Pestil.....   | 46 |

## VII

|  |    |
|--|----|
| 1.1.26. Pezik (Pazı) Turşusu .....         | 47 |
| 1.1.27. Salatalık (Bostan) Turşusu .....   | 48 |
| 1.1.28. Sakarca Tuzlaması .....            | 49 |
| 1.1.29. Siron .....                        | 50 |
| 1.1.30. Su Kabağı (Susak).....             | 51 |
| 1.1.31. Taflan Tuzlaması (Karayemiş) ..... | 51 |
| 1.1.32. Top Pancarı Turşusu .....          | 53 |
| 1.1.33. Yaprak Tuzlaması .....             | 54 |
| 1.1.34. Yerli Buğday.....                  | 55 |
| 1.1.35. Yerli Bulgur .....                 | 56 |
| 1.1.36. Yerli Nohut.....                   | 57 |
| 1.1.37. Çıra .....                         | 57 |
| 1.1.38. Tahta Kaşık .....                  | 58 |
| 1.1.39. El Süpürgesi.....                  | 59 |
| 1.2. Yerli Şifalı Bitkiler .....           | 60 |
| 1.2.1. Alıç Sirkesi .....                  | 61 |
| 1.2.2. Çam Sakızı.....                     | 62 |
| 1.2.3. Dağ Kekliği.....                    | 63 |
| 1.2.4. İhlamur .....                       | 64 |
| 1.2.5. Kantaron .....                      | 65 |
| 1.2.6. Kuşburnu .....                      | 66 |
| 1.2.7. Nane .....                          | 67 |
| 1.2.8. Papatya.....                        | 68 |
| 1.2.9. Yayla Çiçeği (Altın Otu).....       | 69 |
| 1.3. Yerli Bal, Reçel ve Pekmezler .....   | 69 |
| 1.3.1. Armut Pekmezi.....                  | 71 |
| 1.3.2. Böğürtlen Reçeli .....              | 72 |
| 1.3.3. Çiçek Balı.....                     | 73 |
| 1.3.4. Dut Pekmezi .....                   | 75 |
| 1.3.5. Elma Pekmezi .....                  | 76 |
| 1.3.6. Erik Reçeli .....                   | 77 |
| 1.3.7. İncir Reçeli .....                  | 78 |
| 1.3.8. Kestane Balı .....                  | 79 |
| 1.3.9. Kızılcık Marmelatı .....            | 80 |
| 1.3.10. Kuşburnu Pekmezi.....              | 81 |

## VIII

|  |     |
|--|-----|
| 1.3.11. Mayıs Helvası.....   | 81  |
| 1.3.12. Petekli Bal .....  | 83  |
| 1.3.13. Taflan Pekmezi .....   | 84  |
| 1.3.13. Töngel Pekmezi .....   | 84  |
| 1.3.14. Üzüm Pekmezi .....   | 86  |
| 1.3.15. Yer Çileği Reçeli.....   | 87  |
| 1.4. Yerli Hayvansal Ürünler .....   | 88  |
| 1.4.1. Tulum Peyniri .....   | 89  |
| 1.4.2. Giresun Çökeleği .....  | 92  |
| 1.4.3. Giresun Keş Peynir .....  | 93  |
| 1.4.4. Giresun Tereyağı .....  | 94  |
| 1.4.5. İmansız Uzayan Peynir.....  | 95  |
| 1.4.6. Köy Yumurtası .....   | 95  |
| 1.4.7. Küflü Tulum Peyniri.....  | 96  |
| 1.4.8. Tecen (Taze) Peynir.....  | 97  |
| İKİNCİ BÖLÜM .....   | 103 |
| 1. ARAŞTIRMA SAHASI VE KAYNAK KİŞİLER.....   | 103 |
| 1.1. Araştırma Sahası.....   | 103 |
| 1.2. Kaynak Kişiler .....  | 103 |
| 1.2.1. Çakır Şarküteri, Mehmet Çakır .....   | 103 |
| 1.2.2. Çakır Ticaret, Bahtiyar Çakır.....  | 106 |
| 1.2.3. Tamdereli Sabahattin, Sabahattin Gedik.....                                       | 113 |
| 1.2.4. Gönül Şarküteri, Osman Gönül.....   | 117 |
| 1.2.5. Mutlu Organik Ürünler, Ali Mutlu.....   | 119 |
| 1.2.6. Bektaş Şarküteri, Ali Demir .....   | 121 |
| 1.2.7. Karagöl Şarküteri, Katip Çakır.....   | 124 |
| 1.2.8. Şebinkarahisar Bağlar Kooperatifi Organik Ürünleri, Oya Elvan Uzunahmetoğlu ..... | 127 |
| 1.2.9. Beratiye Karakılıç, Şarküteri Müşterisi .....                                     | 129 |
| 1.2.10. Hülya Pekdemir, Çakır Ticaret Müşterisi.....                                     | 130 |
| 1.2.11. Emine Karahüseyin, Karagöl Şarküteri Müşterisi .....                             | 130 |
| 1.2.12. Selma Kesik, Mutlu Gıda Organik Ürünleri Müşterisi .....                         | 131 |
| SONUÇ VE DEĞERLENDİRME.....  | 133 |
| KAYNAKÇA.....  | 140 |
| EK: FOTOĞRAF LİSTESİ .....   | 142 |

ÖZ GEÇMİŞ..... 145



## GİRİŞ

Halkbilimi, bir ülke ya da belirli bir bölge halkına ilişkin maddi ve manevi alandaki bir kültürü konu edinen, bunları kendine özgü yöntemleriyle derleyen, sınıflandıran, çözümleyen, yorumlayan ve son aşamada da bir birleşime vardırılmayı amaçlayan bir bilimdir. İçinde yaşadığı topluma ait olan ve toplumun unutulmaya yüz tutmuş değerlerini gün yüzüne çıkarmayı amaçlar. Bunun için gözlemler yapar, araştırır ve derler.

Halkbilimi veya folkloristic bilimi insan davranışlarını ve geleneklerini, objesi olan insanı daha iyi anlamayı hedef edinmiştir. Bu bilim, daha derin bir bilgiye kavuşmak amacıyla 19. yüzyılın başlarında ortaya çıkan bağımsız bir bilim dalıdır (Çobanoğlu, 1999:5).

Halkın temel yapı taşlarını, töre ve geleneklerini, davranışlarını, becerilerini, sevgi ve beğenilerini, kimi zaman içinde yaşayarak, kimi zaman da gözlemleyerek inceleyip araştırır. Böylelikle ulusal kültürün işlenmesine, değerlendirilmesine ve nesilden nesile aktarılmasına önemli katkılarda bulunur. Halkbilimin konusu geniş ve kapsamlıdır. Başka bir anlatımla halkbilimi, halka ait olan her şeydir. Halkbilimi halkın anonim görgü, bilgi, gelenek ve her türlü sosyal varlığını inceler. Halkın yeme-içme kültürü, ticari faaliyetleri ve geleneksel ürünleri de halkbiliminin incelemeleri arasındadır.

Bu bağlamda çalışmamızın konusu; geçmişini pazarcılığa dayanan, ihtiyaç ve talebin artması neticesinde daimi ve sürekli geleneksel ürünler satış dükkânlarına dönüşen 'geleneksel şarküteriler'dir. Bulancak ilçesinde bulunan Mutlu Organik Gıda dükkanı, bu tarz işletmelerdendir. Doğal ürünlere artan talepler üzerine bakkalların bir bölümünde satılmaya başlanan geleneksel ürünler daha sonraları yerini sadece geleneksel ve doğal ürünler satış yeri adı altında ticari ve daimi dükkânlara bırakmıştır. Önceleri az bulunan bu dükkânlar giderek artmakta ve günümüzde önemli bir sektöre dönüşmektedir. Bunun nedeni ise talep ve ihtiyacın giderek artmasıdır. Köyden kente yaşanan göçler sonucunda kentleşme artmış kırsal nüfus azalmıştır. Önceleri hayvancılık ve tarımla uğraşan yerli halk, bu faaliyetlerini sonlandırmıştır. Bunun neticesinde ise yöresel ve doğal ürünler pazar ya da şarküterilerden temin edilmeye başlanmıştır.

Bir yörede satışı yapılan geleneksel ürünlere bakarak, o yörenin yeme-içme kültürüne, yörenin iklim ve bitki örtüsü hakkındaki bilgilere sahip olmak mümkündür. Geleneksel gıda pazarları, şarküteriler ve bazı marketlerin sebze, meyve ve geleneksel ürün bölümleri bizlere yörenin beslenme kültürü hakkında genel bilgi verir. Giresun'un incelediğimiz kısmı Karadeniz Bölgesi'nin kıyı kesiminde yer almaktadır. Ilıman ve yağışlı bir iklime sahiptir. Bu bölgede çoğunlukla bitki, sebze ve balık ağırlıklı bir beslenme şekli vardır. Yüksek kesimlerinde ise hayvancılık yapılmakta ve yöresel peynirler üretilmektedir.

Şarküterilerde satılan ürünlere baktığımızda, “yeşillik” olarak tabir edilen yöreye has bitkisel ürünler, turşular, reçeller, pekmezler, peynirler ve şifahi bitkiler yer almaktadır. Yaşanılan yerin iklimi, toprak özellikleri, bitki örtüsü, insanların yetiştirebildiği sebze-meyveler, yetiştirebildiği ve faydalanabildiği hayvansal ürün potansiyeli ve sosyo-ekonomik gelir düzeyi, beslenme kültürünü doğrudan ve dolaylı olarak etkilemekte olup çeşitli beslenme kültürlerinin oluşumuna da vesile olmaktadır. Genel olarak ülkemize baktığımızda her iklim ve coğrafya kendine özgü ürünlerini oluşturmakta ve bu ürünler yeme-içme kültürünü belirlemektedir. Halka ait olan her şey halkbiliminin araştırma alanına girdiği için, yeme-içme kültürü de halkbiliminin kapsamına girer. Halkbilimi, halka ait olan bütün sosyo-kültürel özellikleri geçmişten günümüze gün yüzüne çıkarmak için incelemeler yapar. Ait olduğu toplumun özünü yansıtır. Çalışmamızın konusu olan şarküterilerde satılan ürünlere baktığımızda geçmişten bu yana süre gelen bir beslenme kültürünü yansıtmaktadır. Giresun beslenme kültürü hakkında bize bilgi vermektedir. Bu da toplumun özünden gelen bir kültür unsurudur. Halkbilimi; araştırma, inceleme, derleme ve değerlendirme yoluyla ilgili bulunduğu toplumun gelişip kuvvetlendirilmesine katkı sağlamaktadır. Yöre halkının tamamen el emeği ile ürettiği geleneksel ürünleri tanıtmak ve aktarmak da, o toplumun değerlerinin korunmasına katkı sağlamaktadır.

Halkbiliminin amacı, dünyadaki “halk” tanımına uyan bütün insan topluluklarının kültürel miraslarının kayıt altına almak; gelecekte de yeni insan grupları veya yeni gelenekler oluştuğunda bunları kaydetmeye devam etmektir. Bunun için de şehir-köy ayırımı yapmadan halk tanımına giren tüm insan kümelerine ulaşip

onların mevcut maddi-sözel bütün kültürel mirasını tespit ve kayıt etmek gerekir. Ancak günümüze özgü şartlar gereği bugün halkbiliminin çalışmalarda köylere ve ürettikleri ürünlere öncelik vermesi gerekir. Çünkü günümüzde köylerde, kırsal yaşam ortamlarında sosyo-kültürel anlamda hızla bir bozulma ve yok oluş süreci yaşanmaktadır. Diğer yandan halkların mevcut kültürlerinin, geçmişin üzerine kurulu ve onun bir devamı niteliğinde olduğu muhakkaktır. Bu da bilim adamlarının kültürü derleme faaliyetini geçmişten başlatması, ulaşabildiği en eski geleneklerden itibaren günümüze doğru bir süreci takip etmesini gerektirmektedir. Kültürel yok oluşun şehirlerde köylere kıyasla daha önce bozulmaya uğradığını söylemek mümkündür. Araştırma sahamız olan şarküteriler kırsalı şehre taşımakta ve geçmişten bu yana süre gelen başta beslenme kültürü olmak üzere insanların kadın erkek sahip olduğu üretme faaliyetlerini de içinde barındıran bir kültürün taşıyıcısı niteliğindedir.

Bu çalışmada amaç, geçmişi pazarcılık geleneğinden gelen ve halen daha pazarcılıkla ilişkisi bulunan yöreye has geleneksel ürünlerin satıldığı şarküterileri halkbilimi doğrultusunda gözlemlemek, araştırmak ve aktarmaktır. Böylelikle şarküterilerde satılan Giresun'a ait yöresel ürünleri tanıtmak, beslenme kültürünün devamı ve aktarımını sağlamaktır.

Anadolu'nun kuzey bölgesinde yer alan Giresun, kuzey-güney hattında bir geçiş merkezi olması, farklı iklim ve coğrafyalara sahip bulunması nedeni ile kıyı kesimlerde ot, yapraklar ve deniz ürünlerinden oluşan yemekler hâkimken; Şebinkarahisar, Alucra, Çamoluk gibi iç kesimlerdeki İlçelerimizde ise tahıl ürünlerine dayalı hamur işleri ile hayvancılığa dayalı et yemeklerinin ağırlıkta olduğu görülür. Bu farklılıklar araç-gereçte, pişirmede ve mekânlarda kendini gösterir (Giresun Valiliği, 2008-10). Ayrıca şarküterilerdeki ürün çeşitliliğini de artırmaktadır.

Satılan ürünler yöre halkı tarafından doğal yöntemlerle üretilmektedir. Bu üretimde kadınların rolü büyüktür. Tuzlamalar, turşular, kurular, reçel ve pekmez gibi yöreye has yerli ürünler kadınlar tarafından üretilmektedir.

Giresun'da şarküteriler 15-20 yıllık bir geçmişe sahiptir. Öncesinde pazarcılık işi yapan şarküteri sahipleri, artan talep ve ihtiyaçlar neticesinde daimi dükkânlara dönüşmüştür. Günümüzde de hala devam eden pazarcılık geleneği, bakıldığında çok

da uygun olmayan mekenlarda ve şartlarda devam ettirilmektedir. Pazarcılar için belediyeler tarafından ayrılan mekânlar uygunsuz hava şartlarına ve olumsuz koşullara uygun mekânlar değildirler. Üzeri açık, pazarcıların kişisel ihtiyaçlarını karşılamak için kapalı yeri bulunmayan ve gıdalar için uygun tezgâhları olmayan alelade mekânlardır. Bakıldığında pazarcılık geçmişten bu yana toplum için büyük önem arz eden bir gelenektir. Kadınlar pazarı olarak adlandırılan geleneksel köy pazarlarında, kadınlar tarafından doğal olarak üretilen ürünler yer almaktadır. Bunun yanı sıra Giresun köy ve dağlarından toplanan doğal ot ve sebzeler satılmaktadır. Kadınlar pazarı bir kültürün taşıyıcısı ve devamını sağlayıcısı niteliğindedir. Giresun için de halk kültürü kapsamında büyük önem arz etmektedir. Çünkü yöreye has ürünler o yörenin beslenme kültürünü ortaya çıkarır. Bunların unutulması, üretilmemesi demek bir kültürün yok olması demektir. Bu noktada pazarlara baktığımızda, pazarlar aslında kültürün taşıyıcılığını ve sürekliliğini sağlama görevini edinmişlerdir. Hal böyle olunca onların korunması ve devamlılığı sağlanmalıdır. Ancak belediyeler bu noktada görevlerini yeterince yapmamaktadırlar.

Pazarların sürekliliği ve büyüklüğü üzerinde etkisi olmamakla birlikte, kuruluşlarında yasaların da payı vardır. Kanunlar ve yönetmelikler, özellikle belediye teşkilatı olan yerlerde pazarları etkiler; bir yandan eskiden bu yana süregelen, geleneksel bir yapıyı ve karmaşıklığı da bünyesinde barındıran pazarda belli bir düzenin oluşmasını sağlarken, diğer taraftan yeni kurulan pazarların sayıca artmasına ve belli bir düzende, standartta kalmasına imkân tanır. Belediyeler, kanunlar ve yönetmelikler uyarınca, pazarlarda malların sağlık kurallarına uygun olarak satışa sunulmasını sağlayıcı, satış yeri, çevre ve alt yapı gibi düzenlemeleri yapmakla yükümlüdür. Ayrıca belediyelere tüketicinin korunması için gerekli tedbirleri almak, pazarın kuruluş gününü tayin etmek, bu pazarlarda malını satışa sunacak üreticilerde aranacak asgari nitelikleri belirlemek görevi ve yetkisi de verilmiştir (Resmi Gazete: 1930, 1995, 2004, 2005). Bunun yanı sıra yol, kaldırım, park ve pazar yeri gibi hizmetler hep göz önünde olan, halkın sürekli gördüğü ve yararlandığı hizmetler olması sebebiyle, belediyelerce tercih edilen yatırımlar olmuştur, bu etki belediyelerde pazar yeri kurulmasını teşvik etmiştir. Tüm bunlara ek olarak kurulacak olan pazar yerlerinin ne şekilde olacakları, hangi imkânları bulunduracağı



da yine kesin kurallarla belirlenmiştir (TSE: 1989, 1996, 2003a, 2003b, 2005). Ancak belediyeler üzerine düşen görevleri yapmamakta ve geleneği yok etme seviyesine getirmektedirler. Pazarlar giderek şarküterilere dönüşmektedir. Bunun olumlu ve olumsuz sonuçları vardır. Olumsuz sonucu pazarcılık geleneğini yavaş yavaş bitiriyor olması. Elbette ki her pazarcı dükkân açabilecek imkân ve şartta sahip değildir. Köylü kadınlar ürünlerini pazarlarda satmaktadırlar. Giderek sayısı artan bu dükkânlar pazarcılığın devamı noktasında tehdit oluşturmaktadır. Olumlu sonucu ise insanlar haftanın belirli günü kurulan ve sadece birgün satışı yapılan ürünlere her gün ulaşabilme imkânı bulmaktadırlar. Ayırıcı yöreye has ürünler her gün artan şarküteriler sayesinde unutulma riskinden uzaklaşmış oluyor ve bu dükkânlar sayesinde sadece il içi değil il dışı da tanıtımı yapılmış oluyor. Şarküteriler Giresun için sadece ticari bir saha değil, Giresun'un besin müzesi niteliğindedir. Çünkü şarküterilere baktığımızda bize Giresun'un genel yeme-içme kültürünü yansıtmaktadır. Satılan yöresel ürünler, yöre halkı özellikle köylü kadınlar tarafından doğal yöntemlerle üretilmektedir. Her bir ürün Giresun'u adeta tanıtır niteliktedir. Bu noktada daha önce çalışılmamış ve bu kadar önem teşkil eden şarküteriler çalışma alanımız olmuştur.

Çalışmada, Giresun ve Bulancak ilçesinde bulunan şarküteriler ve bu dükkânlarda satılan yöreye has ürünler ele alınmıştır. Giresun ve Bulancak ilçesinde bulunan toplamda 8 şarküteri ve müşterileri ile görüşme yapılmıştır. Bu şarküterilerden Çakır Şarküteri, Çakır Organik Ürünleri, Karagöl Şarküteri ve Mutlu Gıda şarküteri sahipleri arasında akrabalık ilişkisi bulunmaktadır. Geçmişten bu yana hayvancılık ve tarım faaliyetlerini sürdüren şarküteri sahiplerine bu meslek atadan, dededen gelmektedir. Dükkânlarının 15-20 yıllık geçmişi bulunan şarküteri sahipleri, bu işe pazarcılıkla başlamışlardır. Günümüzde de pazarcılığa devam etmektedirler.

Araştırma sahamız olan şarküteriler orta büyüklükte dükkânlardır. Bu dükkânların iç kısmında hayvansal ve bitkisel ürünler, bal ve pekmez reyonları yer almaktadır. Ürünler sahip oldukları ilçeye göre ayrı ayrı sıralanmıştır. Hayvansal gıdalar için soğutucu dolaplar yer almaktadır. Şarküterilerde yöresel ürünlerin yanı sıra paketli ürünler de bulunmaktadır. Yöresel ürünler ile paketli ürünlerin bulunduğu raflar farklıdır. Giresun merkez belediye iş hanı ek binasında yer alan Gönül

Şarküteri ve Gedik Şarküteri diğer şarküterilerden farklı olarak daha çok bitkisel ürünlerin yer aldığı dükkânlardır. Bu şarküteriler, ön taraflarında tezgâhları bulunan, yöreye has mevsimlik sebze ve otların da satışının yapıldığı bir nevi pazar niteliği taşıyan dükkânlardır.

Bulancak ilçesinde yer alan Karagöl Şarküteri ve Mutlu Şarküteri sahipleri Dereli ilçesi Güz yurdu köyündendirler. Çakır Şarküteri ve Çakır Ticaret'in sahipleri ile Karagöl Şarküteri sahipleri arasında akrabalık ilişkisi vardır. Bu üç dükkân sahibi bu işe hayvancılık ve pazarcılık yaparak başlamışlardır. Günümüzde de hala devam etmektedirler. Bu şarküterilere baktığımızda hayvansal gıdaların ve bal, pekmez çeşitlerinin fazla olduğunu görmekteyiz. Arıcılık da yapan şarküteri sahipleri, ürünlerini Bektaş yaylası ve Güz Yurdu köyünde üretmektedirler. Pazarcılık faaliyetini devam ettiren bu şarküterilerin, pazarda da hayvansal gıda tezgâhları bulunmaktadır.

Bakıldığında şarkütericilik bir geleneğin devamı niteliğindedir. Babadan oğula devam eden bir meslek teknolojinin gelişmesi, arz ve talebin artması ile birlikte yerleşik dükkân düzenini almıştır. Bir geleneğin ve yöresel kültürün taşıyıcısı olan şarküteriler, bu çalışmada halkbilimi araştırma yöntemleri doğrultusunda incelenmiştir. Araştırma sahamız olan geleneksel ürünlerin satışı yapılan şarküterilere gidilerek, şarküteri sahipleri ve müşterileri ile "Görüşme Yöntemi" uygulanarak görüşmeler yapılmıştır. Görüşme yöntemi, araştırma yapılan yerde, araştırmacının bu iş için seçilen kaynak kişilerle, daha önce hazırladığı konularda, konuyu açığa kavuşturacak noktalarda düzenlemiş olduğu soruları ya formel bir biçimde ya da sohbet havasında sorması ve cevap almasıdır (Çobanoğlu; 1999:54-55). Gerçekleştirilecek görüşme için daha önce halkbilimi alanında yapılmış görüşme örnekleri incelenmiş ve görüşme metotları için, *Türk Halk Edebiyatı El Kitabı (Oğuz ÖCAL,2016-Ankara)*, *Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş (Özkul ÇOBANOĞLU,1999-Ankara)*, *Küreselleşme ve Uygulamalı Halkbilimi (Oğuz ÖCAL, 2002-Ankara)* kaynak kitaplarından yararlanılmıştır. Görüşme sırasında elde edilen bilgiler ses kayıt cihazıyla kaydedilmiş ve bilgiler deşifre edilip sınıflandırılarak yazıya aktarılmıştır. Ayrıca yazılı kaynak ve internet taraması yapılarak konuyla ilgili bilgiler değerlendirmeye alınmıştır. Danışman Hocam Dr.

Öğr. Üyesi M. Akif Korkmaz'ın önerileri doğrultusunda “İşlevsel Halkbilimi Kuramı” esas alınarak tez çalışması tamamlanmıştır.

İşlevsel kuram, halkbilimi çalışmalarına salt metne dayalı veya metin merkezli paradigmlar üzerine inşa edilen kuram ve araştırma modellerinin yanı sıra icra edilen folklor olayının derlenip yazıya geçirilerek metinleştirilen kısmıyla birlikte onu anlatma ve dinleme eylemleri ve rolleriyle gerçekleştiren temel parçaları ve tamamının içinde yer aldığı sosyo-kültürel fiziki şartlar bütünlüğü anlamında, bağlam kavramını esas alan kuramdır (Çobanoğlu, 1999:229). Bu noktada araştırma sahamız yazılı metinler değil, daha önce çalışılmamış ve kaynak kitaplarda yer almayan şarküterileri tez çalışması olarak ele almaktır. Böylece işlevsel kuramın topluma ve toplumsal kurumlara destek verme işlevi doğrultusunda, Giresun'a ait geleneksel şarküteriler ve yöreye has ürünler ele alınarak, bu geleneksel işletme ve yerli ürünlerin tanıtımı yapılmıştır.

Çalışmada Giresun Halk Kütüphanesi'ndeki Giresun'a ait kitaplardan ve halkbilimi kitaplarından yararlanılmıştır. İncelemiş olduğumuz, “Giresun Kent Kültürü” (Altınkaynak,2008), “Giresun Yemekleri” (Giresun Valiliği, 2008), “73. Yıl İl Yıllığı”, “Geçmişten Günümüze Giresun”(Bekdemir-Fatsa, 2015) adlı kitaplardan Giresun'a ait sosyo-ekonomik bilgilere, yeme-içme kültürüne, coğrafi ve beşeri özelliklere ait bilgilere ulaşılmış, ancak şarküterilere ait tam olarak bir bilgiye ulaşılmamıştır. Şarküterilerde satılan ürünlerin bir kısmı yöresel gıdalar başlığı altında yer almakta ancak bütünü ile ele alınmış şekli bulunmamaktadır. “Geçmişten Günümüze Giresun” adlı kitapta yöreye has bitkisel ürünlerin isimleri bilmeceler üzerinden verilmiştir. Bitkiler hakkında derinlemesine bilgi yoktur. Ekonomik yapı başlığı altında Giresun ekonomisine değinilen kitapta, pazarcılık geleneği ve geleneksel gıda dükkânları hakkında bilgi yer almamaktadır. “Giresun Yemekleri” adlı kitapta, Giresun'a ait yemeklerin tarifleri verilmiş olup bitkisel ürünlerin, hayvansal gıdaların, bal ve pekmez çeşitlerinin ve şifalı bitkilerin analizi yer almamaktadır. Yemek isimleri ve altında tarifleri yer almaktadır. “Giresun Kent Kültürü” adlı kitapta yine aynı şekilde yöresel yemek isimleri sıralanmış olup ve altında tarifi yer almaktadır. “73. Yıl İl Yıllığı”nda da aynı durum söz konusudur. Yöreye has yemekler ve tarifleri yer almaktadır. “İlçe Oluşunun 85. Yılında

Bulacak” (Fatsa, 2018) adlı kitapta ekonomik yapı başlığı altında, ilçede tarımı yapılan ürünlerin isimleri yer almaktadır. Ürünlerin analizi, satışı ve tarifi yer almamaktadır.

Genel olarak Giresun’a ait kitaplara bakıldığında şarküterilere ve halk pazarlarına ait bir bilgiye ulaşılamamıştır. Yöresel ürünler sadece yemek kültürü başlığı altında ele alınmıştır. Ürünlerin analizi, il içindeki satış bilgisi ve değerlendirilmesine yer verilmemiştir. Yöresel ürün tanıtımına, özellikle de yöresel peynir çeşitlerimize ait derinlemesine bir bilgiye rastlanılmamıştır.

Çalışmanın literatür taraması ve derleme safhalarından sonra elde edilen verilerin yazıya aktarım sürecine geçilmiştir. Saha araştırması evresinde derlenen yazılı, görsel ve işitsel veriler deşifre edilip tasniflenmiş daha sonra da yazıya aktarılmıştır. Yazıya geçirilen verilerin ardından eksik kalan kısımlarla ilgili tekrar görüşmeler yapılmış ve böylece eksikler giderilmeye çalışılmıştır.

Elde edilen veriler yazıya aktarılırken de notlar alınmış, derlenen ögenin anlaşılmayan kısımlarıyla ilgili sorular hazırlanmış ve geri dönüşlerle bu konular aydınlığa kavuşturulmuştur. Farklı kişilerden derlenen benzer veriler belirlenmiş ve daha kapsamlı olanı çalışmada kullanılmıştır. İki bölüme ayrılan çalışmanın her bölümü kendi içerisinde ayrı başlıklara ayrılmış, elde edilen veriler uygun görülen başlıklar altında sunulmuştur. Ayrıca her başlık öncesinde o konu hakkında genel bir bilgi verilmiş, ardından derlenen veriler aktarılmıştır. Her genel başlık sonrasında bir değerlendirme yapılmıştır. Birinci bölümde, beslenme kültürü ve şarküteriler hakkında genel bilgi verildikten sonra şarküterilerde satılan yöreye has ürünler çekilen fotoğraflarla tanıtılmıştır. İkinci bölümde, araştırma sahası olan şarküterilerin konum bilgisi verildikten sonra mekân tasvir edilerek anlatılmıştır. Kaynak kişiler olan şarküteri sahipleri ve şarküteri müşterileri hakkında genel bilgilere yer verilerek kişiler tanıtılmıştır. Sonuç bölümünde ise çalışma sonucunda elde edilen bulgular doğrultusunda tez değerlendirilmiştir.

Araştırma Sahası Sınırları olan Giresun ili, yüzey şekilleri bakımından arızalı(engebeli) bir görünüşe sahiptir. Yüzey şekillerinin çatısını, Karadeniz kıyısı boyunca uzanan oldukça dar ve alçak düzlüklerden oluşan bir kıyı şeridi ile güneyde Kelkit Çayı Vadisi arasını kaplayan Giresun Dağları meydana getirir. Doğu

Karadeniz dağlarının batıya doğru uzanan kollarından biri olan Giresun Dağlarının doruk çizgisi, Kelkit vadisine Karadeniz kıyısından daha yakındır. Dik yamaçlarla iner, vadilerle yarılmış Karadeniz tarafında ise eğim daha azdır. Kıyı, genellikle tepelik bir görünüşe sahiptir. Kıyıya paralel bir duvar gibi duran dağların ortalama yüksekliği 2000 m olmakla birlikte, bazı yerlerde 3000 metreyi aşmaktadır. Balaban, Gâvur Dağı Tepesi, Cankurtaran, Karagöl ve Kırkkızlar bunlardan bazılarıdır.

Dağlardan kıyılara geçit veren önemli noktalar, Eğribel geçidi, Şehitler geçidi ve Fındıkbel geçidi gibi önemli birkaç geçitten oluşmaktadır. Şebinkarahisar, Alucra ve Güce ilçelerini içine alan ve daha az arızalı olan kesimde ortalama yükseklik 1000-1500 metre civarında olup, arazi Kelkit Vadisine doğru eğimlidir. İl genelinde az yer kaplayan ovaların büyük bölümü kıyı kesiminde toplanmıştır. Bu ovalar, su sorunu olmayan verimli tarım alanlarıdır. Kıyı kesimlerden başka, iç kesimlerde Kelkit Vadisi'nde Avutmuş Deresi'nin Kelkit Çayı ile birleştiği bölümde küçük bazı düzlüklere rastlanır. Giresun Dağları'nın 2000 metreyi aşan bazı kesimlerinde hayvancılık açısından önem taşıyan birçok yayla yer alır. Giresun Dağları üzerindeki bu yaylaların başlıcaları, Kümbet, Kulakkaya, Bektaş, Tamdere, Karagöl, Eğribel ve Kazıkbeli yaylarıdır (Altınkaynak, 2008-15).

Giresun Dağları'nın kıyıya paralel olarak uzanışı, il toprakları üzerinde iki farklı iklim bölgesi oluşmasına neden olmuştur. Karadeniz kıyılarında ılık ve yağışlı iklim sürer. Uzun süreli gözlemlerin ortalamasına göre, merkezde yıllık sıcaklık ortalaması 14.2 derecedir. En soğuk ay (Şubat) ortalama sıcaklığı 6.9 derecedir. En sıcak ay Ağustos ortalaması ise, 22.3 derecedir. Şimdiye kadar Giresun'da kaydedilen en düşük sıcaklık -9.8 derece olarak, en yüksek sıcaklık ise, 4 Ekim 1952'de 37.3 derece olarak ölçülmüştür. <sup>1</sup>

En çok yağış, Ekim ve Kasım en az yağış ise Mayıs ve Haziran aylarında görülür. Yağışın en fazla düştüğü aylarda, aylık ortalama yağış 140 mm.'yi aşarken, en az düştüğü aylarda 60 mm.'nin altına inmez. <sup>2</sup>

<sup>1</sup> 15.4.2018, 13:30 (Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün, yayınladığı verilere dayanarak çalışma sahasının iklim özellikleri). (<http://www.giresunkulturturizm.gov.tr/>)

<sup>2</sup> 15.4.2018, 13:30 (Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün, yayınladığı verilere dayanarak çalışma sahasının iklim özellikleri). (<http://www.giresunkulturturizm.gov.tr/>)

Giresun yağışlı bir iklime sahip olduğu için ‘yeşillik’ olarak tabir edilen ot ve sebze çeşitliliği bol olan bir ildir. Bu da yöre halkının beslenme şeklinin daha çok yeşillik olmasına neden olmuştur. Giresun halkı geçmişten bu yana birçok ot çeşidini besin olarak tüketmişlerdir. Şarküteriler de bitkisel ürün çeşitliliği bakımından oldukça zengindir.

Giresun büyük ölçüde tarım kenti olmasına rağmen, kırsal kesimde üretilen tarım ürünleri ülke geneli ortalamasından düşüktür. Bunun en büyük nedeni arazilerin dağlıkve engebeli olmasıdır. Giresun ili tarım hâsılası içindeki payı binde8,5 gibi düşük bir düzeydedir (Giresun Kent Kültürü,2008:120). Buna rağmen tarım ağırlığını korumaktadır. Ancak verimlilik oldukça düşüktür. Bunda arazi şartlarının uygun olmamasının yanında iklimde etken elemanlardandır.

Giresun il sınırları içerisinde en geniş tarım alanı, ilin en geniş yüzölçümüne sahip ilçesi olan Şebinkarahisar’da bulunmaktadır. Şebinkarahisar’ı sırasıyla Tirebolu ve Bulancak ilçeleri takip etmektedir. İlçelerin alan büyüklüğünün tarım alanları üzerindeki etkisini ortadan kaldırmak amacı ile tarım alanları ilçe yüzölçümüne oranlandığında ise en fazla tarım alanına sahip ilçelerin sırasıyla Tirebolu (% 91,1) Espiye (% 72,5) ve merkez ilçe (% 69,1) olduğu tespit edilmiştir. Alucra (% 2,3), Çamoluk (% 4,8) ve Güce (% 9,4) ilçelerinde tarım alanı oranlarının oldukça az olması dikkati çekmektedir. Bu durum eğim, engebe ve yükselti fazlalığı ile tarımı kısıtlayan iklim koşullarıyla açıklanabilir. (Bekdemir-Fatsa 2015:13).

Giresun ili fındık üretiminde ülke üretiminin % 20’sine sahiptir. Ayrıca dünya pazarında tercih edilen yağlı fındık sadece Giresun’da yetiştirilmektedir. Fındık sektörüne ait sanayi gelişime uygundur ve pazar sorunu bulunmamaktadır. İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü’ne göre Türkiye’de fındık üretimi için en uygun ekolojik koşullara sahip alan Karadeniz Bölgesi’nin Doğu Karadeniz Bölümü’dür. Giresun’da sahil kesiminde fındık üretimi fazla iken, iç kesimlerde tahıl üretimi fazladır. Özellikle Şebinkarahisar’da buğday ve arpa üretimi oldukça yaygındır. Buğdaydan sonra en çok üretilen tahıl mısırdır. Ancak mısırın yıllara göre üretim miktarı düşmüştür. İnsanlar sadece kendi ihtiyaçlarını karşılayacak kadar mısır üretir hale gelmişlerdir. Söz konusu meyve ve sebzeler yanında Giresun’da kiraz, ceviz ve mandalina gibi meyvelerde üretilmektedir. Kiraz ve ceviz en fazla

Şebinkarahisar İlçesi'nde üretilmektedir. Kiraz üretiminde ikinci sırayı Çamoluk ilçesi almaktadır. Kirazın anavatanı olan Giresun'da kiraz üretimi oldukça düşüktür. 2013 verilerine göre 1113 dekadardan 1670 ton kiraz elde edilmiştir. Bu rakam ile ülke kiraz üretiminin sadece % 0,34'ü Giresun'dan karşılanmıştır (Bekdemir: 2015).

Giresun'da kentleşmenin artması ve köylerde genç nüfusun azalması da tarım faaliyetlerini azaltmıştır. Bunun sonucunda şarküterilere olan ihtiyaç artmıştır. Şarküteriler günümüzde hızla artmaya başlayan ve gelecekte zincir şeklinde çoğalması beklenen ticari bir sahaya dönüşmüştür.

Giresun'da arazinin engebeli oluşu ve yağışın bol olduğu için gür bitki örtüsüne sahip oluşu ve kış soğuklarının az olması nedeni ile hayvancılık fazla önem arz etmektedir. Giresun'da arazinin elverişsiz oluşu, sanayinin gelişmemiş oluşu, iç kesimlerde tahıl üretiminin kıyı kesimlerde ise fındık üretiminin yaygın olmasına sebep olmuştur. Tarıma ek olarak hayvancılık faaliyetleri de yaygındır. Ancak günümüzde kırsaldan kente göç olaylarının artması nedeni ile hayvancılık da giderek azalmıştır.

Öncelikle Giresun İli'nde modern hayvancılık, besicilik ve mandıracılık gelişmemiştir. Aileler, aile ekonomisine katkı sağlamak için mera hayvancılığı şeklinde hayvancılık yapmaktadırlar. Yaz aylarında evlerinin etraflarındaki bağ ve bahçelerde ya da yaylalardaki otlaklarda otlatılan hayvanlar, kış aylarında ahırda beslenmektedirler. Giresun'da küçükbaş hayvandan ziyade büyükbaş, büyükbaş içerisinde de sığır yetiştiriciliği daha yaygındır. Giresun ilinde sığır yetiştiriciliği kıyı ilçelerinde yok denecek kadar azdır. Sahilde ticari değeri yüksek tarım ürünleri üretilebiliyor olması, ekonomik açıdan daha cazip sektörlerin varlığı ve kaba yem kaynaklarının kısıtlı olması, sahil köylüsünün kışı daha çok ilçe merkezlerinde geçirmeyi tercih etmesi gibi faktörler, bu sonucun ortaya çıkmasında etkili olmaktadır.

İlde sahilden iç kesimlere gidildikçe sığır yetiştiriciliğinin yaygınlaştığı gözlenmektedir. Fındık tarımının zorlaşması ve iş imkânlarının kısıtlı olması, bu ilçelerde büyükbaş hayvancılığını zorunlu kılmıştır. Bu durum hayvancılık türünün aile ekonomisine katkısını artırmaktadır (Bekdemir, 2015:100).

Küçükbaş hayvan olarak, sahil ve orta kesimlerde Karakaya ırkı, yüksek kesimlerde ise Akkaraman ırkı hâkimdir. Karakaya ırkının et kalitesi iyi olmakla beraber süt verimi diğer koyun ırklarına göre düşüktür. Giresun'da genel olarak koyun yetiştiriciliği giderek azalmaktadır (Altınkaynak, 2008:124).

Giresun merkezde yer alan Çakır Şarküteri ve Çakır Ticaret, Bulancak ilçesinde yer alan Karagöl ve Mutlu Organik ürünleri sahipleri dede mesleği olan hayvancılık faaliyetini günümüzde de devam ettirmektedirler. Şarküterilerinde yer alan tulum peyniri, deri peyniri, çökelek, tereyağı ve yumurta gibi hayvansal gıdalar kendi üretimleridir.

Giresun ormanlık arazi bakımından zengin bir ildir. Orman varlığında başta nem ve yağış olmak üzere daha çok doğal çevre koşulları etkilidir. Giresun, orman oluşumu açısından uygun doğal çevre koşullarına sahiptir. Bu sebeptendir ki, tarih boyunca süren kullanıma, tacizlere ve tahribe rağmen ilin halen yaklaşık olarak 253.445 hektarı ormanlarla kaplıdır. Giresun ülkenin 81 ili içerisinde orman alanı bakımından 29. sırada yer almaktadır.

Ormanlar Giresun için geçim kaynağıdır. Kerestecilik, ev yapımında, ahşap ürünlerin (kaşık, kepçe, kap, sandık vs.) üretiminde, mobilya üretiminde ve yakacak olarak birçok alanda ormanlardan yararlanılmaktadır. Ayrıca ormanlar mantar çeşitliliği açısından da oldukça zengindir. Giresun ormanlarında 12 çeşit mantar bulunmaktadır. Bu mantarların isimleri şunlardır; evelek, siliman doruk, aladana, erkek mantar, dişi mantar, tavuk mantarı, geyik mantarı, cavdar evelek, gelinparmağı, et mantarı, kıtırık, fındık mantarı. Bu mantarlar yöre halkı oldukça rağbet gören bitkisel ürünlerdendir. Kavurması, kızartması, diblesi ve kışında tuzlaması yapılarak tüketilir.



## BİRİNCİ BÖLÜM

### 1. GELENEKSEL BESLENME KÜLTÜRÜ ve ŞARKÜTERİLER

Kültür toplumların buldukları yerlerde yaşayış biçimlerinden oluşmaktadır. Bu sayede oluşan değerler bütünüyle alt kategorilere ayrılıp incelenebilmektedir. İnsanların yaşadıkları coğrafya ile bütünleşen gelenek de bu alt kategorilerden birini oluşturmaktadır. Gelenek, davranışların geleneksel ve beklenen bir biçimde yapılmasıdır. Yazılı olmayan kanun olarak işlev gören gelenekler, örf ve adet olarak isimlendirilmektedir. Bazı gelenek, örf ve adetler yazılı bir hukuk sisteminin parçası haline gelebilmektedir (Boratav, 1982:26).

Bugün yeryüzünde sosyal, kültürel, ekonomik ve dini yönden birbirinden farklı, çeşitli coğrafi ve iklim özelliklerinde yaşayan çok sayıda topluluk bulunmakta ve yaşamaktadır. Her toplumun içinde bulunduğu farklı yaşam tarzlarından dolayı çok sayıda değişik beslenme alışkanlıkları ortaya çıkmış ve bu alışkanlıklar artık gelenekselleşmiştir. Gelenekselleşen beslenme şekli ise bir toplumun beslenme kültürünü oluşturmaktadır. Bir milletin beslenme alışkanlığının oluşumunda etkili olan bazı unsurlar vardır. Bu unsurlar iklim ve coğrafyaya bağlı olarak ortaya çıkan geçim kaynakları, din, kültürel etkileşim ve alışkanlıklardır.

Beslenme, insan yaşamının sürdürebilmesi için en temel ihtiyaçlardandır. Beslenme olgusu etrafında oluşan alışkanlıklar zamanla toplumlara göre değişebilen farklılıklar yaratmış ve günümüzde “beslenme kültürü” olarak kavramlaşan “yeme” kültürünü meydana getirmiştir. Yeme kültürü insanların yalnızca açlıklarını gidererek yaşamlarını sürdürmek için değil, aynı zamanda oluşan damak zevkleriyle haz almak ve ayrıca toplumsal statü ve güç kazanmak amacıyla da büyük önem taşımaktadır. Yiyeceklerin elde edilmesi, üretimi, hazırlanması, saklanması, tüketimi ve sunumu; bütünüyle kültürün öğeleri olan gelenekler, kişisel toplumsal beğeniler ve inançlarla doğrudan bağlantılıdır. Yeme-içme alışkanlığı doğumla başlayan, yaşanılan kültür öğeleriyle şekillenen ve çok zor değişen davranışlardandır.

Bir toplumun yaşam biçimiyle yakından ilgili olan beslenme kültürü, yaşam biçiminin değişmesiyle paralel olarak değişime uğramaktadır. Bu nedenle toplumların beslenme kültürleri birçok faktörün etkisi altında kalarak şekillenmekte ve gelişmektedir. Beslenme kültürünü etkileyen etmenler arasında; coğrafi koşullar,

tarihsel geçmiş, demografik hareketler, kültürleşme, gelenek-görenekler, eğitim, sosyo-ekonomik düzey, sağlıklı beslenme bilinci ve inançları sayabiliriz (Boratav, 1969: 56).

Giresun, sahip olduğu fiziki ve coğrafi özelliklerine bağlı olarak “yeşillik” olarak isimlendirilen sebze ve bitki ağırlıklı bir beslenme kültürüne sahiptir. Ancak Giresun’da kıyıda iç kesimlerine doğru gidildikçe beslenme şeklinde farklılaşmalar oluşmaktadır. Şebinkarahisar, Alucra Çamoluk gibi iç kesimde yer alan ilçeler daha çok doğu ve iç Anadolu kültürünün izlerine rastlanmaktadır. Yeşillik türü beslenme yerini hamur işi ve etli yemeklere bırakır. Bu farklılaşmalara, sahip olduğu yeryüzü şekilleri, bakı etkisi, hidrografik özellikleri, toprak yapısı, bitki örtüsü dağılışı, yörede yaşayan insanların geçim türü, etnik köken ve iletişim gibi faktörler etkili olmaktadır.

Araştırma sahamız olan Giresun, tabiatı zengin bitki örtüsüyle kaplıdır. Beslenme kültürünü doğrudan etkileyen bu durum özellikle kıyı kesimlerde beslenme kültürünün ot, yapraklar ve deniz ürünlerinden oluşmasına neden olurken yörede yiyecekler genellikle otsu bitkiler, ot yaprakları, diken uçları, sebzeler ve mantarlardan oluşmuştur (Giresun Valiliği, 2008:4). Karalahana başta olmak üzere çalıçiçeği, merulcan, mendek, kuzukulağı, gücündene, hoşran, ısırgan, madımak, kabalak, sakarca, merevcen, pancar çiçeği, galdirik, pezik bunlardan bazılarıdır. Yazın taze olarak tüketilen gıdalar, kışın fırınlanmış kuruluk ve tuzlularla (fasulye, taflan, kiraz, yeşil domates, hamsi); turşu, konserve, pekmez, reçel, komposto ve çerezlerle çeşitlenmektedir. Hayvansal besinlerden süt, yoğurt, yumurta, tereyağı, süzme bal, peynir, çökelek yaygın olarak kullanılmaktadır. Yemeklerin vazgeçilmez malzemesi çoğunlukla mısır (darı) ve mısır unudur. Giresun ilinde özellikle ismiyle anılan lezzetler; Giresun fıncığı, Giresun kadayıfı, Giresun güllacı, Giresun kirazı, Giresun simidi, Giresun pidesi ve Giresun pastasıdır (Giresun Valiliği, 2013:13).

Beslenme kültürü, beraberinde ticareti de getirmektedir. Yiyecek ve içeceğin satıldığı ticarethaneler gün geçtikçe artmaktadır. Son yıllarda Giresun’da köyden kente göç arttığı gözlemlenmektedir. Bu şehirleşme eğilimine bağlı olarak hayvancılık ve tarımsal faaliyetler azalmaktadır. Bunun sonucunda insanlar önceleri kendileri yaptıkları yöreye ait hayvansal ve bitkisel ürünleri satın almaya

başlamışlardır. Önceleri haftalık pazarlarda satılan bu ürünler, günümüzde insanların her gün ulaşabilecekleri dükkânlarda satılmaya başlanmıştır. Gün geçtikçe sayısı artan bu dükkânlara, şehrin beslenme kültürünü büyük oranda yansıtan işletmelerdir. Giresun'un farklı ilçelerinden getirilen ürünler şarküteri diye tanımlandığımız dükkânlarda satılmakta ve bu durum insanlar için ticari bir faaliyete dönüşmektedir.

Şarküteri (charcuterie) Fransızca bir terimdir. TDK sözlüğünde şarküteri, peynir, zeytin, salam, sucuk gibi yiyecek türlerinin dükkân veya büyük alışveriş merkezlerinin bir bölümü olarak geçmektedir. Çalışmamızın sahası olan şarküteriler ise geleneksel ürünlerin satıldığı ve beraberinde paketli ürünlerin de yer aldığı dükkânlardır.

Yöresel ürünlerin büyük çoğunluğu kadınlar tarafından doğal yöntemlerle hazırlanmaktadır. Yörede tarım ve hayvancılık faaliyetlerinde kadının rolü büyüktür. Giresun'a baktığımızda tarım ve hayvancılığın ana merkezinde kadınlar yer almaktadır. Şarküteri ve pazarlarda bulunan yöresel ürünlerin birçoğunda mutlaka kadın emeği vardır. Fasulye, patates, karalahana, mısır, mencevce, galdirik, sakarca ve gücükten gibi yöreye has bitkisel ürünleri ekip, biçen ve toplayan kadınlar, pazarlarda ya da şarküterilerde ürünlerini satmaktadırlar. Bu sebze ve otlardan yapılan turşu, tuzlama, konserve ve kuru gıdaların hazırlanmasında kadın işçiliği ön plandadır. Hayvancılıkla da uğraşan kadınlar süt, yoğurt, tereyağı ve peynir gibi hayvansal ürünleri yine bu dükkânlarda ya da pazarlarda satmaktadırlar. Genel olarak Giresun pazar ve şarküterilerindeki yöresel ürünlerin yetiştirilmesi, toplanması ve hazırlanmasında kadınların emeği büyüktür. Kadınların Giresun ev ekonomisine katkıları oldukça fazladır.

Bir yörede yaygın olarak satılan yöresel ürünler, o yörenin beslenme şekli hakkında bilgi vermektedir. İnsanlar yaşadığı çevrenin onlara sunmuş olduğu imkânlardan faydalanarak beslenme şeklini oluştururlar. Yörede yetişen ürünler, yapılan hayvancılık faaliyetleri, iklim ve sosyo-ekonomik durum yöresel beslenme biçiminin şekillenmesinde etkilidir.

Giresun merkez ve köylerinde halk tarafından üretilen ya da satın alınan gıda maddeleri çeşitli işlemlerden geçirilerek dayanıklı hale getirilmekte ve evlerin köylerde "serendi", "merek" merkezde ise genellikle "kiler/kilerlik" denilen

bölümlerinde depolanarak saklanmaktadır. Gıdaların saklanması kurutma, salamura gibi geleneksel yöntemlerin yanı sıra konserve, dondurma ve kimyasal katkılı saklama gibi modern yöntemler de kullanılmaktadır. Kış hazırlıkları genellikle üretimle birlikte başlayıp yaz sonu ve sonbahar başlarında yoğunlaşmaktadır. Son yıllarda ulaşımın kolaylaşması, köylere kadar gelen market hizmeti, kışların hafif geçmesi, hazır gıda tüketme alışkanlıklarının kazanılması, şarküteri ve Pazarlardan ürünlerin temin edilmesi gibi nedenlerle kış hazırlıkları eski önemini kaybetmişse de uygulamalar hâlâ sürdürülmektedir.

Bölgede fasulye, kabak, biber, mısır, domates, bal kabağı, lahana, patates, ısırgan, salatalık, pezik, bezelye gibi sebzeler yetiştirilmekte olup ve bunlara ek olarak yöreye has ot ve bitkiler kurutma, salamura, konserve uyutma, tuzlama ve turşu gibi yöntemlerle kışa saklanmaktadır.

Kurutulacak sebzeler dilimlenerek, bez örtüler üzerinde güneşli ve hava akımının bol olduğu yerde kurutulur. Ayrıca yöreye has otlar ve meyvelerde kurutulularak saklanır.

Fasulye, patlıcan, sakarca, melocan, biber, kabak, domates gibi sebze ve otlar dilimlenerek cam kavanozlara konulur ve kapağı sıkıca kapatılarak kazanlarda kaynatılıp konserve yapılır. Konservenin uyutmadan farkı konserve şişilerinin kaynatılmasıdır. Yörede en çok “melemen” denilen ve ince doğranmış sivri biber ve domates karışımı konserve edilerek çeşitli şekillerde tüketilmektedir.

Doğranmış sebzeler domates karışımıyla tencerede hafif kaynatılır, konserve kavanozlarına sıcak olarak konulur ve daha önce kullanılmamış kapakla ağzı sıkıca kapatılır ve bir bez üzerine kapağı yere gelecek şekilde ters çevrilir ve üzeri örtülerek bir gece ya da bir gün bekletilir. Kavanozlar serin ve fazla güneş görmeyen bir yerde saklanır.

Salatalık, biber, yeşil domates, kara lâhana, pezik, fasulye, galdirik gibi sebzelerden çeşitli turşular yapılmaktadır. Sebzeler turşu yapılacak kapların içine konularak üzerine tuzlu su, sarımsak, sirke, limon tuzu, acı biber koyulur ve kapağı sıkı şekilde kapatılarak olgunlaşması beklenir.

Üzüm yaprağı, bezelye, mantar, taflan ve kirazın saklama yöntemlerindedir. Yaprak salamurası yapmak için Taze bağ yaprağı sapsarı bir araya gelecek şekilde demetlenir ve demetler geniş bir leğene yerleştirilir. Üzerine kaynar su yaprakların yumuşaması ve sararması bekletilir. Soğuyunca ikiye kırılan demetler kavanoza yerleştirilir. Üzerine rafine olmayan iri tuz ve su konularak ağzı sıkıca kapatılır. Güneş görmeyen serin bir yerde saklandıktan sonra belirli aralıklarla suyu kontrol edilir, eksilmi se su ilave edilir. Taflan ve kiraz tuzlaması ise, taflan veya kirazlar bidon ya da kavanoza konularak üzerine tuzlu su ilavesiyle yapılır. Bezelye ve mantar haşlanarak tuzlaması yapılır. Giresun  ark terilerinde aynı işlemlerde yapılarak hazırlanan farklı ürünler de satılmaktadır.

Bu  alışmada Giresun'da bulunan Şarküterilerde satılan ürünler araştırılarak " r n analizi" yapılmıştır. Ayrıca  r nlerin nerelerde yetiştirildiği, hazırlanma şekli ve satış fiyatları hakkında bilgi verilmiştir.  r nler bitkisel ürünler, bal ve pekmezler, hayvansal gıdalar ve şifalı bitkiler olmak üzere gruplandırılmıştır. Her grup kendi içerisinde alfabetik sıraya göre sıralanmıştır. Bu  r nler başlık olarak bitkisel ürünler, bal reçel ve pekmezler, hayvansal ürünler ve şifahi bitkiler olarak gruplandırılmıştır. Bu başlıklar altında yer alan ürün grupları şunlardır:

Yerli bitkisel  r nler: Ceviz, fırınlanmış mısır unu, ısırđan kurusu, mısır yarması, gün kurusu mısır unu, taflan turşusu, kiraz tuzlaması, bezelye tuzlaması, sakarca tuzlaması, yaprak tuzlaması, pezik turşusu, elma kurusu, g c ktene kurusu, kuru yufka, golik, silor, pestil, cevizli k me, su kabağı, kuru dut,  ıra, mantar turşusu, kuru b r lce, kabak  ekerdeği, alagara fasulye, galdirik turşusu, fasulye turşusu, kabak kurusu, melocan konservesi, top pancar turşusu.

Yerli bal reçel ve pekmezler: Kestane balı,  i ek balı, petekli bal, üzüm pekmezi, dut pekmezi, armut pekmezi, taflan pekmezi, kızılıcık marmelatı, yer  ileği reçeli, incir reçeli.

Yerli hayvansal  r nler: Köy yumurtası, Giresun tereyağı, Giresun  okeleği, Giresun acı peyniri, deri peyniri, deri tulum peyniri, imansız uzayan peynir, taze beyaz peynir, küflü tulum peyniri, Giresun keşi.

Yerli şifalı bitkiler: Kantaron, ihlamur, yayla çiçeği (altın otu), dağ kekiği, nane, kuşburnu, çam sakızı, papatya, alıç sirkesi. Bu bölümde Giresun şarküterilerinde yer alan söz konusu ürünlerin tanıtımı, hazırlanma aşaması, Giresun mutfağındaki yeri ve ortalama satış değerine yer verilecektir.

| <b>Yerli Bitkisel Ürünler</b> | <b>Yerli Şifalı Bitkiler</b> | <b>Bal, Reçel ve Pekmezler</b> | <b>Hayvansal Ürünler</b> |
|-------------------------------|------------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| Alagara fasulye               | Alıç sirkesi                 | Armut pekmezi                  | Tulum peyniri            |
| Armut kuru                    | Çam sakızı                   | Böğürtlen reçeli               | Giresun çökeleği         |
| Bezelye tuzlaması             | Dağ kekiği                   | Çiçek balı                     | Giresun keş peyniri      |
| Ceviz                         | Ihlamur                      | Dut pekmezi                    | Tecen peynir             |
| Dut kuru                      | Kantaron                     | Elma pekmezi                   | İmansız uzayan peynir    |
| Elma kuru                     | Kuşburnu                     | Erik reçeli                    | Küflü peynir             |
| Fasulye turşusu               | Nane                         | İncir reçeli                   | Tereyağı                 |
| Fırın kuru fasulye            | Papatya                      | Kestane balı                   | Köy yumurtası            |
| Fırınlanmış mısır unu         | Yayla çiçeği                 | Kızılcık mar.                  |                          |
| Galdirik turşusu              |                              | Kuşburnu pekmezi               |                          |
| Golit                         |                              | Mayıs helvası                  |                          |
| Gücükten kuru                 |                              | Petekli bal                    |                          |

|   |  |                   |  |
|---|--|-------------------|--|
| Gün kurusu mısır unu                                |  | Taflan pekmezi    |  |
| Isırgan kurusu                                      |  | Töngel pekmezi    |  |
| Kabak çekirdeği                                     |  | Üzüm pekmezi      |  |
| Kabak kurusu  |  | Yer çileği reçeli |  |
| Kiraz tuzlaması                                     |  |                   |  |
| Köme, fındıklı düz sarma ve fındık ezme muska sarma |  |                   |  |
| Kurutulmuş acı biber                                |  |                   |  |
| Kuru yufka  |  |                   |  |
| Mantar tuz.   |  |                   |  |
| Menevcen konservesi                                 |  |                   |  |
| Mısır yarması                                       |  |                   |  |
| Patates kurusu                                      |  |                   |  |
| Pestil  |  |                   |  |
| Pezik turşusu                                       |  |                   |  |
| Salatalık turşusu                                   |  |                   |  |
| Siron   |  |                   |  |
| Su kabağı   |  |                   |  |

|                     |  |  |  |
|---------------------|--|--|--|
| Taflan tuzlaması    |  |  |  |
| Top pancarı turşusu |  |  |  |
| Yaprak tuzlaması    |  |  |  |
| Yerli buğday        |  |  |  |
| Yerli bulgur        |  |  |  |
| Yerli nohut         |  |  |  |
| Çıra                |  |  |  |
| Tahta kaşık         |  |  |  |
| El süpürgesi        |  |  |  |

Tablo 1: Geleneksel şarküterilerde satılan yerli ürünler

### 1.1. Yerli Bitkisel Ürünler

Çalışma çerçevesinde tespit edilmiş bitkisel ürünler, alfabetik sıraya göre tasnif edilecektir. Kurutulmuş acı biber, pezik turşusu, bezelye turşusu, fasulye turşusu, galdirik turşusu, menevcen konservesi, kiraz tuzlaması, taflan tuzlaması, sakarca tuzlaması, kabak kurusu, ısırgan kurusu, silor, golit, gücükten kurusu, elma kurusu, alagara fasulye, top pancar turşusu, kuru yufka, pestil ve köme. Bu ürünler şarküterilerin bitkisel reyonunu oluşturmaktadır. Yenilemeyen bitkisel ürünler olan çıra, el süpürgesi ve tahta kaşık da bu bölümde tasnif edilecektir.

#### 1.1.1. Alagara (Barbunya) Fasulye

Giresun'da kadınlar tarafından yetiştirilen alagara (barbunya) fasulye, Giresun yemeklerinin hem süsü hem de kıvam artırıcısı olarak kullanılmaktadır. Tadı kuru fasulye ile aynıdır. Karalahana, mendek, çalı çileği yaprağı çorbası ve pekmezli



hoşmak yemeği gibi Giresun yemeklerinin ana malzemelerindendir. Bu yemeklerden biri olan alagara fasulyeli karalahana orbasının tarifi verilecektir.

Alagara fasulyeli karalahana orbası yapılışı:

Karalahanalar yıkandıktan sonra ince ince doğranır. Bir tencerede soğan yağ ve isteğe bağlı salça kavrulur. Daha sonra lahanalar, alagara fasulye, bir çay bardağı bulgur ve tuz ilave edilerek kavrulur. Daha sonra su ilave edilerek pişirilir. Kaynamaya başladıktan sonra yarım su bardağı mısır unu azar azar karıştırılarak eklenir ve 5-6 dakika daha pişirildikten sonra ocaktan alınır. Burada çorbaya alagara fasulye katılmasının sebebi hem tat olarak sevilmesi hem de çorbayı daha koyu ve kıvamlı hale getirilmek istenmesidir.

Alagara fasulyenin yetişme alanı daha çok Giresun'un köy ve i kesimlerindeki ilçeleridir. Mayıs ayında ekilen fasulye, eylül ayına kadar toplanmaz. Dalında kurumaya bırakılır. Eylül ayında toplanan fasulyeler kabuğundan ayrıldıktan sonra bir örtüye serilerek tekrar kurumaya bırakılır. Alagara fasulyenin şarküterilerde ortalama fiyatı 9-10 TL'dir.



Fotoğraf 1: : Alagara fasulye (Barbunya)

### 1.1.2. Armut Kuruşu

Giresun'un hemen her bölgesinde armut yetişmektedir. Sakalkesen, zeytin, ibrük, şeker, bal, kış, kabak ve kiraz Giresun'da yetişen armut çeşitlerinden bazılarıdır. Armuttan pekmez, marmelat ve hoşaf gibi farklı gıda ürünleri yapılır. Kış için kuruşu yapılır.

Temizlenip kabukları soyulan armutlar güneşte kurutulur. Kuruduktan sonra serin ve kuru yerde saklanır. Odun fırınında da kurutulabilen armutlar, kabukları soyulmadan kurutulmaktadır. Armut kuruşu, armudun yaş haline oranla daha faydalıdır. Kuru armut yüksek besin değeri dışında kalp hastalıklarına ve nefes darlıklarına karşı koruyucudur. İçerisindeki lifler bağırsakları temizler ve vücuttan toksinlerin atılmasına yardımcı olur. Karaciğerinde şikâyeti olan ve yağlanma problemi olan kişiler armut kuruşundan faydalanabilirler. Yatıştırıcı uyku verici ve baş ağrılarına iyi gelen armut kuruşu sağlığınız için tüketebileceğiniz doğal organik bir besindir. Armut kuruşu içeriğinde bulunan vitaminler bakımından çok zengin olduğu için kan yapıcı özelliği vardır. Kan yapıcı özelliğinin yanında kanın temizlenmesinde yardımcı olur. Armut kuruşu vücuttaki bütün salgı bezlerini çalıştırdığı gibi böbreklerin düzenli çalışmasını da sağlar. Yüksek tansiyonu düşürücü özelliği, İdrar söktürücü özelliği ve sinirleri teskin edici özellikleri bulunur. Hamile kadınların taze armut tükettikleri gibi taze armut olmadığı durumlarda armut kuruşundan faydalanabilirler.

Şarküterilerde ortalama fiyatı 10 TL'dir.



Fotoğraf 2: Armut kuruşu

### 1.1.3. Bezelye Tuzlaması

Yörede yetiştirilen bezelye türünün tane kısmı ile dış kısmı da yenilir. Bu tür bezelyeler genellikle Trabzon, Ordu ve Giresun'da yaygın olarak yetiştirilmektedir. Giresun'da dalında taze iken toplanan bezelyeler, patatesli kızartması ya da çorbası yapılarak tüketilir.

Bezelye tuzlaması yapılışı:

Dalından taze iken toplanan bezelyeler, ayıklandıktan sonra kaynayan suda 6-7 dakika haşlandıktan sonra bir tepsiye alınır ve soğutulur. Soğuduktan sonra bir aralarına tuz konularak bir bidona konulur. Üzerini geçecek şekilde içme suyu konularak serin bir yere konur. Bezelye tuzlamasının kızartması, çorbası ve tava yemeği yapılır. Suda bekletilir ve tuzu çıktıktan sonra tüketilir.

Şarküterilerde ortalama fiyatı 40 TL'dir.



Fotoğraf 3: Bezelye tuzlaması

#### 1.1.4. Ceviz

Ceviz ağacı sıfır rakımdan en yüksek rakımlara kadar yetiştirilebildiği için Giresun'un tüm bölgelerinde ceviz yetişmektedir. Ceviz, hemen hemen tüm şarküterilerde rahatlıkla bulunabilen bir üründür. Şehrin yüksek kesimlerinde Şebinkarahisar, Doğankent ve kıyı ilçelerinin yüksek köylerinde daha çok yetişmektedir. Giresun'da ceviz tatlılarda, Şebinkarahisar ilçesinde pestil ve köme yapımında ve çerez olarak kullanılmaktadır.

Şarküterilerde ortalama fiyatı 25-30 TL'dir.



Fotoğraf 4: Ceviz

### 1.1.5. Dut Kurusu (Çemiş)

Dut, Şebinkarahisar, Alucra başta olmak üzere Giresun'un tüm ilçerinde yaygın olarak yetişen bir meyvedir. Şebinkarahisar'da dutun pekmezi, pestili ve kömesi yapılır. Bu ürünlerin il içi ve il dışı satışı yapılmaktadır. Ağaçlardan toplanan dutlar gün ışığında kurutularak kışın tüketilir. Giresun'da kuru duta, "Çemiş" denilmektedir. Dut kurusu, eskiden köylerde tedavi amaçlı da kullanılmaktaydı. Bu işlem şöyle yapılır:

Egzama için kuru dutlar kaynatılır ve ılık hale geldikten sonra egzamalı el bu ılık kuru dut suyunun içinde 5-10 dakika bekletir ve durulanır. Bu şekilde egzama tedavisinde kullanılan dut kurusu, birçok rahatsızlıkların tedavisinde de kullanılır. Dut Kurusu, kuru şekilde yenilebildiği gibi hoşaf yapılarak da tüketilmektedir.

Şarküterilerde ortalama fiyatı 15 TL'dir.



Fotoğraf 5: Dut kurusu (Çemiş)

### 1.1.6. Elma Kurusu

Elma, Giresun'da yetiştirme alanı oldukça geniş olan bir meyvedir. Özellikle Piraziz ilçesi elması ile meşhur bir ilçedir. Bu kadar bol üretimi yapılan elma pekmez, reçel, hoşaf ve elma kurusu gibi birçok farklı türde tüketilmektedir. Elmayı kurutmak, kışın tüketilmek için yapılan bir saklama şeklidir. Elmanın kurutulma işlemi şöyle yapılır.

Toplanan elmalar, doğranır, bir örtüye serilir ve gün ışığında yani güneşte kurutulur. Odun fırınında kabuklu kurutma şeklide mevcuttur. Kışın ise elmanın hoşafı ve tatlısı yapılarak tüketilir. Kuru elmayı hoşaf yapmadan bu şekilde tüketildiğinde birçok faydası vardır. Eskiden köylerde mide rahatsızlığı, kabızlık ve eklem ağrıları olanlara kuru elma yedirirlermiş. Günümüz de hala bu şekilde kullanımı mevcut olan kuru elmanın, diyet yapanlar tarafından tokluk hissi verdiği için oldukça tercih edildiği söylenebilir.

Elma Kurusu tatlısı yapılışı: Elma Kurusu sıcak su ile iyice yıkanır. Yıkandıktan sonra yayvan bir tencereye yerleştirilir, şeker ilave edilir ve birkaç damla su damlatılarak pişirilir. Piştikten sonra üzerine kızdırılmış yağ dökülür ve kıyılmış fındık ile süslenerek servis edilir (Giresun Valiliği-2008).

Şarküterilerde ortalama fiyatı 10 TL'dir.

Fotoğrafta yer alan elma kurusu gün ışığında kurutulmuştur.



Fotoğraf 6: Elma kurusu

### 1.1.7. Fasulye Turşusu

Fasulye turşusu yörede hemen hemen her sofrada yer alan turşulardandır. Fasulye turşusunu yöre halkı genel olarak “enli fasulye” dedikleri fasulyeden yaparlar. Enli fasulyeye ek olarak Giresun’da çangalkıran, er fasulye, ayşekadın, alagara fasulye, geç fasulye, oturak fasulye, ziraat fasulye, beyaz fasulye yetiştirilen diğer fasulye çeşitleridir. Yörede fasulyenin tazesinden çok turşusu tercih edilmektedir.

Fasulye turşusu şöyle yapılır:

Tarladan toplanan fasulyeler, temizlenir çok az haşlanır ve soğuduktan sonra sarımsak, tuz ve sirke ile bidonlara konur. 1-2 ay turşu olana kadar beklenir ve olduktan sonra tuzu çıkarılarak tüketilir. Yörede turşular soğanla kavrularak yenilir. Ayrıca ekmekle kızartması ve pirinçli diblesi de yapılır. Şarküterilerin en çok tercih edilen ürünlerinden olan fasulye turşunun ortalama fiyatı 50 TL’dir.



Fotoğraf 7: Fasulye turşusu

### 1.1.8. Fırın Kuru Fasulye

Fırın fasulyesi, bölgede üretilen ve oldukça lezzetli bir ürün çeşidi olarak bilinmektedir.

Fırın fasulyesi hazırlanışı:

Yaş fasulye toplanır ve temizlenir. Daha sonra köylerde bulunan odun fırınlarına konur ve üzeri bir örtü ile örtülür. Fırının ağzı cilim çamur ile kapatılır. Yarım saat sonra fırının kapağı açılır ve fasulye fırının içine serilir. Ara ara fırının kapağı açılıp karıştırılır ve fırının tavına göre 6-7 dakika sonra fasulye alınır ve bir örtüye serilir. Kışın sulu çorba şeklinde da kavurularak yemeği yapılır. Şarküterilerde ve yöresel halk pazarlarında oldukça rağbet gören bir üründür. Daha çok kıyı kesimdeki ilçelerde ve bu ilçelere bağlı köylerde yapılır. Eskiden buzdolabı ve dondurucu olmadığı için yiyecekler kurutulmuş, konserve ya da turşu yapılarak muhafaza ediliyordu. Ancak teknolojinin gelişmesiyle birlikte yiyecekler derin dondurucularda muhafaza edilmeye başlandı. Bundan sonra sadece kurutulmuş şekli sevilen yiyeceklerin kurutulmasına başlandı. Fırın kuru fasulye de bu yiyecekler arasındadır.

Şarküterilerde ortalama fiyatı 70 TL'dir.



Fotoğraf 8: Fırın kuru fasulye



### 1.1.9. Fırınlanmış Mısır Unu

Mısır ununun Giresun mutfağında geçmişten bu yana önemli bir yeri vardır. Dolma, yağlaş, ısırgan, karalahana, gücükten, çalı çileği yaprağı çorbası gibi yöresel yemeklerin katkı malzemesidir. Yörede mısır üretimi en çok iç kesimlerdeki ilçelerde yapılmaktadır. Giresun geçmişine bakıldığında evlerde mısır ekmeği tüketilirdi. Buğday ekmeği bulmak lüks sayılırdı. Böyle olunca yörede mısır üretimi ve su değirmeni sayısı da oldukça fazlaydı. Geçmiş yıllarda Bulancak ilçesine baktığımızda. Tarım ürünlerindeki gelişmeyi izleme bakımından değirmenlerle ilgili kayıtlarda “resmi asiyab” (Osmanlı döneminde değirmencilerden alınan vergi) şeklinde bu işletmelere atıf yapılması, kuru hububatın her aileye yetecek miktarda un haline dönüştürüldüğünü göstermektedir. Başka bir ifade ile akarsular üzerine kurulan değirmenlerin sayısındaki artış, aslında arazi kullanımı ve tahıl üretimindeki artışa işaret eder. Nitekim bugün ilçe idari alanına tekabül eden coğrafyada 1455’te 8 adet, 1485’te 29, 1547’de, 67 ve 1613’te 96 adet değirmen kaydedilmiştir. Bu kâğıtlar sadece vergiye tabi olan yapıları esas aldığı için, değirmen sayısı kuşkusuz daha fazla olmalıdır (Fatsa, 2018-20). Görüldüğü gibi sadece Bulancak ilçesine ait bu verilerden yola çıkarak geçmişte yöre halkı için mısırın önemini görmekteyiz. Günümüzde de Giresun mutfağında yer alan mısır unu ancak geçmişteki kadar kullanılmamaktadır. Buğday ekmeğinin sofalara girmesi ile mısır ekmeği evlerde sadece kek, pasta gibi tercihen yapılmaya başlanmıştır. Su değirmenleri de giderek kapanmış yerini elektrikli değirmenler almıştır. Giresun’da iki çeşit mısır unu bulunmaktadır. Bunlar; fırınlanmış mısır unu ve gün kurusu mısır unu. Aşağıda fırınlanmış mısır ununun yapım aşaması anlatılmıştır. Fırınlanmış mısır ununun yapılışı:

Süt mısırı tarladan toplanır şeleklerle konulur. Taş fırın odunla ateş yakılarak ısıtılır. Isındıktan sonra içindeki köz alınır. Şeleklerin içindeki mısır koçanları ısınmış fırına atılır. Fırının kapağı kapatılıp cilim çamuru ile sıvanır. İki saat sonra açılıp tavı alınır yani kuruması için karıştırılır. Bu işlem iki saatte bir tekrarlanır. Sabah olunca mısırlar fırından çıkartılıp çuvallanır. Sıcaklığı ile çuvalın içinde dövülür ve tanelere ayrılır. Tane mısırlar su değirmenine götürülerek öğütülür. Bu mısır

ununa fırın unu denir. Fırın mısır unu yemeklere katılır. Balık kızartmasında, yağlaş yapımında ve çorbalarda kullanılır.



Fotoğraf 9: Fırınlanmış mısır unu

#### 1.1.10. Galdirik Turşusu

Galdirik bitkisi ormanlarda ve fındık bahçelerinde yetişen yabani bir bitki türüdür. Yörede galdirik bitkisi çiçekleri soğanla kavrulur ve üzerine yumurta kırılarak tüketilir. Sapları ise haşlanır soğanla kavrlarak ya da ekmekle kızartılarak tüketilir. Kış için ise turşusu yapılır.

Galdirik turşusunun yapılışı:

İlkbaharda ormanlardan ve bahçelerden toplanan bitkinin yaprakları koparılıp sapları kullanılır. Doğranıp haşlanan galdirik kaya tuzu, biber ve sarımsakla bidonlara turşu konulur. Galdirik turşunun kavurması ve kızartması yapılmaktadır.

Turşu kavurması, Karadeniz mutfağının vazgeçilmezleri arasındadır. Kahvaltılarda, öğle ve akşam yemeklerinde meze olarak hemen hemen her öğünde kendine yer bulan sofraların vazgeçilmezlerindedir. Turşu kavurması Giresun, Ordu ve Trabzon'a özgü bir yemek çeşididir.

Şarküterilerde ortalama fiyatı 30 TL'dir.



Fotoğraf 10: Galdirik turşusu

#### 1.1.11. Golit

Yoğun olarak Şebinkarahisar ilçesinde üretilen golit, birkaç kişinin imcece çalışmasıyla yapılır. Golitin hazırlanışı:

Golit hazırlanmadan önce taş fırın kalın odunlar kullanılarak yakılır. Odunlar köz haline gelene kadar su ve maya kullanılarak hazırlanan hamur beklemeye bırakılır, bu sırada yere geniş bir örtü serilir. Hazır olan hamuru kesen kişi, yerde oturanın sofrasına seri bir şekilde atılır. Hamur, yapışmaması için unlanıp yuvarlayarak örtüye konulur. Özel bir tahta kaşıkla örtüye dizilen hamurlar kısa süre bekledikten sonra yuvarlanarak simit şekline getirilir ve fırına atılır. Fırında pişirilen golitler bir kenara dizilir. Akşama kadar süren işlem sonunda golitler tekrar fırına atılarak karıştırılır ve dört gün boyunca fırının içinde kurumaya bırakılır. Dört gün

kuruyarak sertleşen golit suda ıslatıldıktan sonra tüketilebilir. Bir torbaya konular serin ve kuru bir yerde muhafaza edilerek 2 yıla kadar tüketilebilir.

Şarküterilerde ortalama fiyatı 20 TL'dir.



Fotoğraf 11: Golit

### 1.1.12. Gücüktenene Kuruşu

Gücüktenene kuruşu, Giresun yaylalarında doğal olarak yetişen ve yöre halkı tarafından “Gücüktenene” olarak adlandırılan bir ottur. Gücüktenene kuruşunun hazırlanması: Bu ot, bahar aylarında yaylalardan toplanır ve kurutulur. İçerisine mısır yarması ve kuru fasulye katılarak çorbası yapılır.

Şarküterilerde ortalama fiyatı 10 TL'dir.



Fotoğraf 12: Gücüktenene kuruşu

### 1.1.13. Gün Kuruşu Mısır (Darı) Unu

Mısır bitkisi sıcak ve nemli bölgelerin bitkisidir. Karadeniz Bölgesi sahip olduğu iklim özelliğiyle mısır tarımı için idealdir. Bu yüzden mısır, fındık tarımı yaygınlaşmadan önce yörede tarımı yapılan bir bitkidir. Fındık tarımının yaygınlaşmasıyla birlikte üretimi azalsa bile insanlar kendileri için yetiştirmeye devam etmektedir. Buğday yetişmesi için uygun iklim özelliğine sahip olmayan yörede uzunca süre buğdayın yerini almıştır. Bu yüzden mısır yöre insanı için önemli bir besin maddesi olmuştur. Mısır tarımının yaygın olarak yapıldığı dönemde tarladan toplanılan mısırlar Karadeniz Bölgesi'nde yaygın olarak kullanılan Serende, yöre halkının deyimiyile Serendi' de kurutulur ve muhafaza edilirdi. Serendi; evin yakınında, yerden yüksekte dört ayaküstüne ahşaptan inşa edilen bir odadan oluşan

bir yapıdır. Farelerin ve diğer hayvanların yiyeceklere ulaşmaması için bu şekilde yerden yüksekte inşa edilmektedir. Yine ahşaptan yapılan bir merdiven serendiye dayanılarak Serendiye girilir ve çıkılır. Bunun dışında merdiven Serendi'nin altında bekletilir.

Giresun'da beyaz mısır, sarı mısır, kırmızı kesmik, beyaz kesmik olmak üzere 4 çeşit mısır yetiştirilmektedir. Gün kurusu mısır unu ekmek ve helva yapımında kullanılan mısır unu çeşididir. Ayrıca çorbalarda, balık kızartmasında ve çeşitli yemeklerde de kullanılmaktadır.

Mısır unu helvası yapılışı:

Şeker suya karıştırılarak kaynatılıp soğumaya bırakılır. Sonra tereyağı eritilir. Un erimiş yağın içine atılır. Kısık ateşte sürekli karıştırılarak pembeleşinceye kadar kavrulur. Dövmüş fındık, kavrulmuş unun içerisine dökülerek iyice karışması sağlanır. Daha sonra ateşten indirilerek soğuk şurup ilave edilir ve çekmesi için tekrar karıştırılır. Şekil verilerek tabaklara dizilir ve servis yapılır. Gün kurusu mısır ununun hazırlanışı:

Gün kurusu mısır, mısır olmaya başladıktan sonra dalında kuruyana kadar bekletilir. Dalında kuruduktan sonra toplanır. Serendilere serilir ya da evin önünde yağmur almayan yerlere asılır. Daha sonra kuruyan bu mısırlar yine dövülerek tanelerine ayrılır. Tanelere ayrıldıktan sonra değirmende öğütülerek un haline getirilir. Şarküterilerde ortalama fiyatı 5 TL'dir.



Fotoğraf 13: Gün kurusu mısır unu

#### 1.1.14. Isırgan Kuruşu

Isırgan bitkisi, yöre halkı için vazgeçilmez ürünlerdendir. Şarküterilerde en çok tercih edilen ürünler arasındadır. Isırgan güneşte kurutulur ve toz haline getirilir. Daha sonra çorbası ve yalaş denilen muhallebi kıvamında yapılan ve süt ile de tüketilebilen bir yemeği yapılır. Isırganın insan sağlığına birçok faydası vardır. Isırgan, vücudun sağlıklı işleyişini olumsuz etkileyen toksinleri bir saat içinde vücuttan atar. Aynı zamanda bağırsak florasını dengeleyerek sindirimi kolaylaştırır. Çözücü ve yakıcı madde içeren bu ot, mesane ve böbreklerdeki taş kum oluşumunu önleyerek ciddi yaşamsal rahatsızlıkları önler. Aynı zamanda idrar yolu enfeksiyonunu önler. İçerdiği C vitamini ve demir maddesi sayesinde kan hücrelerini dengeler. Kan hücrelerini artırarak dolaşımı kolaylaştırır. Kan dolaşımı düzenlediğinden damar tıkanıklığını bunun akabinde de kalp hastalıklarına yakalanma oranını azaltır. Yöre halkı tarafından da sevilerek tüketilen bu ot geçmişte de birçok derde derman olmasıyla bilinir ve şifahi bitkiler arasındadır.

Şarküterilerde ortalama fiyatı 15-20 TL'dir.



Fotoğraf 14: Isırgan kuruşu

### 1.1.15. Kabak ekirdeği

Kabak, Giresun başta olmak üzere Karadeniz'in diğer illeri Ordu ve Trabzon'da da bol miktarda yetişen bir üründür. Kabağın Giresun'da başta tatlısı olmak üzere kızartması, orbası ve tavasası gibi çeşitli yemekleri yapılmaktadır.

Kabak ekirdeğinin hazırlanması:

Kabaklardan alınan çekirdekler kurutulur, gerekirse tuz ile kavrularak yenecek kıvama getirilir. Kabak ekirdeği, çerez olarak ya da tohum olarak kullanılmaktadır. Oldukça besleyici bir erezdur. şarküterilerde ortalama fiyatı 10 TL'dir.



Fotoğraf 15: Kabak ekirdeği



### 1.1.16. Kabak Kuruşu

Giresun'da yetişen sebzelerden biri de kabaktır. Bölge halkı yetişen her ürünü öteden beri gıda amaçlı kullanmaya gayret etmiştir. Kabağın birçok çeşidi vardır. Özellikle Giresun'da kuruşu yapılan kabak, kara kabak olarak adlandırılan bir kabak türüdür. Kara kabak Ağustos, Eylül ayında toplanır. Kabağı soyulmadan ince ince dilimlenerek güneş altında bir yere serilir. Kuruduktan sonra kaldırılır. Kurutulan kara kabağın çorbası, pirinçli diblesi yapılmakta, haşlanıp yoğurtla birlikte yenilmektedir.

Şarküterilerde ortalama fiyatı 10 TL'dir.



Fotoğraf 16: Kabak kuruşu

### 1.1.17. Kiraz Tuzlaması

Giresun'da yetişen meyvelerden birisi de kirazdır. Kiraz, normal taze meyve olarak tüketildiği gibi mevsimi dışında tüketilmek üzere farklı işlemlere de tabi tutulmaktadır. Kirazın birçok türü vardır. Yerli meyvelerden olan sarı kiraz, tuzlama yapımında en çok tercih edilen kiraz türüdür. Kaya tuzu ile yapılan tuzlamaya sarımsak ve biber konulmaz. Yöre halkı tarafından kışlık besinler arasında kiraz tuzlaması da yer alır. Kiraz tuzlamasının tıpkı taflan tuzlaması gibi, kavurması ve diblesi yapılmaktadır. Giresun, geçmişten bu yana kirazın anavatanı olarak bilinmektedir. Bununla birlikte değişen iklim koşulları ve ağaçların bilinçsiz olarak kesilmesi nedeni ile Giresun'da eskisi kadar kiraz üretimi yapılamamaktadır.

Şarküterilerde ortalama fiyatı 30 TL'dir.



Fotoğraf 17: Kiraz tuzlaması

**1.1.18. Köme, Fındıklı Düz Sarma ve Fındık Ezmeli Muska Sarma**

Köme, fındıklı muska sarma ve fındık ezmeli düz sarma, pestilin içine çeviz, fındık eklenerek ballı ya da balsız şekilde yapılan pestil ürünleridir. Köme, fındıklı sarma ve ballı fındık ezmeli muska Şebinkarahisar'da üretilmektedir. İl içi ve il dışı satışı yapılmaktadır.

Şarküterilerde ortalama fiyatları 40-50 TL'dir.



Fotoğraf 18: Şebinkarahisar muska sarma köme



Fotoğraf 19: Şebinkarahisar fındık ezmeli sarma

### 1.1.19. Kurutulmuş Acı Biber

Giresun'da yetişen sebzelerden birisi de biberdir. Biber günlük yemeklerde çokça kullanılan bir sebzedir. Bununla birlikte kış aylarında tüketilmek üzere bazı işlemlerden geçirilerek kış hazırlıklarına da dâhil edilmektedir. Evlerde kışın tüketilmek üzere hazırlanan kurutulmuş biber, ticari ürün olarak da satılmaktadır. Giresun şarküterilerinin birçoğunun askısında bulunan adeta süsü niteliğinde göze çarpan kurutulmuş acı biber, yöre halkının çorbalarda özellikle yöresel çorbalarımız olan pancar, ısırgan çorbalarının ve yeşilliklerin olmazsa olmazıdır. Biberler ipe dizilir ve kurutulur. Biber, kurutulduktan sonra ister bu şekilde ister öğütülerek kullanılır.

Şarküterilerde ortalama fiyatı 10 TL'dir.



Fotoğraf 20: Kurutulmuş acı biber

### 1.1.20. Kuru Yufka

Elde açılan yufkalar, odun ateşinde sacda pişirilir. Daha sonra bir örtünün üzerine serilir ve kurutulur. Kuruyan yufkalar serin ve kuru bir yerde saklanır. Yufkalar ıslatılarak arasına haşlanmış pirinç, bulgur, çökelek ya da keş peynir konular ve kızartılır. Giresun için ramazanlarda ve yazın fındık bahçesinde vazgeçilmezlerdendir.

Şarküterilerde yüz âdeti 60 TL'dir.



Fotoğraf 21: Kuru yufka

### 1.1.21. Mantar Tuzlaması

Mantarı genellikle kavurarak yiyen yöre halkı, kış için tuzlamasını da yapmaktadır. Tıpkı taflan, kiraz gibi tuzlamasını yapan halk buna mantar, tırmit ya da kirit tuzlaması da demektedirler. Giresun'da 12 çeşit mantar bulunmaktadır. Bunlar: evelek, siliman doruk, aladana, erkek mantar, dişi mantar, tavuk mantarı, geyik mantarı, cavdar evelek, gelinparmağı, et mantarı, kıtirik, fındık mantarıdır. Mantarlar sütlü ve sütsüz olmak üzere iki grupta toplanır. Sütsüz olanlar acıdır ve yakar. Sütlü olanlar ise acı değildir, yakmaz. Dişi ve erkek mantar acıdır ve yakar.

Diğer mantarlar ise sütlüdür acı değildir ve yakmaz. Kavurması, kızartması, diblesi ve kışında tuzlaması yapılarak tüketilir. Giresun'da en çok tuzlaması yapılan mantarlar; dişi, erkek, aladana ve et mantarıdır. Mantar tuzlaması diğer tuzlamalar gibi pazar ve şarküterilerinde satılmaktadır. Mantar tuzlamasının kavurması ve kızartması yapılır.

Şarküterilerde ortalama fiyatı 50 TL'dir.



Fotoğraf 22: Mantar tuzlaması

### 1.1.22. Menevcen Konservesi (Diken Ucu)

Menevcen, sarmaşık kökenli dikenin uç kısmına verilen yöresel isimdir. Merulcan da denilen bu bitki, yöre halkı tarafından oldukça sevilen ve çok da ucuza satılmayan bir bitkidir. Bahar aylarında olan bu bitkinin, halk tarafından tuzlaması ve konservesi yapılarak kış aylarında tüketilmektedir. Menevcen konservesi (diken ucu), şarküterilerde de satılmaktadır. Ortalama fiyatı 30 TL'dir. Menevcen konservesi (diken ucu); kavurması, kızartması ve yumurtalı yapılarak tüketilir.



Fotoğraf 23: Menevcen konservesi

### 1.1.23. Mısır Yarması

Un dışında mısırın öğütülmesiyle elde edilen bir diğer ürün mısır yarmasıdır. Fırınlanmış süt mısırın el değirmeninde ya da su değirmeninde öğütülmesiyle elde edilir. El değirmeni ahşap ve taş olmak üzere iki malzemeden oluşmaktadır. Ağacın oyulmasıyla öğütme işleminin gerçekleştirileceği yuvarlak bir kısmı ve öğütülen mısırların döküleceği bir haznesi vardır. Yuvarlak kısımda öğütme işlemi için gerekli yuvarlak bir taş vardır. Bu taşın ortası deliktir ve çevirmek için monte edilmiş bir de sopası vardır. Taşın ortasına mısır taneleri yavaş yavaş dökülür ve taş çevrilerek öğütme işlemi yapılır. Bu şekilde bir öğütmede mısırlar un haline gelecek kadar incelmez. Bir mısır tanesinin parçalara ayrıldığı bir hale gelir. O yüzden ki ismine

yarma mısır denir. Yarma mısır ile mısır yarması keşkeği, pancar sarması yapılır. Bunun dışında pancar çorbasına, mendek çorbasına ve çalı çileği yaprağı çorbasına katılır.

El değirmeni geçmişte köylerde herkesin evinde bulunmamaktadır. İnsanlar mısır yarması yapmak istediği zaman el değirmeni olan kişilerden ödünç almakta veya onun yanına gidip el değirmeninde mısırını öğütmektedir. Günümüzde el değirmeninin kullanımı kalmamıştır. Bir zamanlar mutfak kültüründe rolü olan el değirmenleri eskilerden kalma malzemeler olarak eski evlerin bir köşesinde yok olmaya yüz tutmaktadırlar. Günümüzde el değirmenini yaşlılar ve orta yaş civarında olanlar el değirmenlerini kullandıklarını veya el değirmenlerinin kullanıldığını hatırlamaktadırlar yeni yetişen nesil ise el değirmenlerini pek bilmemektedir. Mısırın tarlalardan değirmenlere oradan sofralara uzanan yolculuğu günümüzde varlığını korumakla beraber günümüzde biraz farklılaşmıştır. Önceden fırın mısır ununu, normal mısır ununu, mısır yarmasını kendisi yapan insanlar şimdi kendisi yapmak yerine pazardan ya da şarküterilerden almaktadır. Bundan yaklaşık 50 yıl önce günlük ekme olarak mısır ekmeğini tüketen, pazardan alınırsa veya cenazelerde dağıtılsa buğday ekmeğini gören insanlar günümüzde buğday ekmeğini günlük olarak tüketmektedir. Mısır ekmeğinin tüketimi ise kek yapıp yemeğe benzemiştir. Arada insanlar canı çektiğinde mısır ekmeği yapıp yemektedir. Mısır yarması yöresel çorbalarda ve sarmalarda kullanılmaktadır.

Mısır yarmasının şarküterilerde ortalama fiyatı 15-20 TL'dir.





Fotoğraf 24: Mısır yarması

#### 1.1.24. Patates Kurusu

Giresun'un yüksek kesimlerinde patates tarımı yapılmaktadır. Giresun yaylalarında kırmızı patates denilen patates üretilmektedir. Ancak dışarıya satışı yapılacak kadar değil, yöre halkına yetecek kadardır. Giresun'un köy ve yaylalarında tıpkı armut ve elma gibi patates de kurutulmaktadır. Patates kurusunun hazırlanması:

Haşlanıp kabukları soyulan patatesler, doğranır ve bir beze serilerek güneşte kurutulur. Kuru patatesler, haşlanır ve daha sonra soğan ve tereyağ ile kavrularak yemeği yapılır.



Fotoğraf 25: Patates kurusu

### 1.1.25. Pestil

Şebinkarahisar'da üretimi yapılan pestilin ana maddesi, Şebinkarahisar'da yetişen beyaz duttur. Şebinkarahisar'da yapılan pestiller il içi ve il dışı birçok yerde satılmaktadır. Cevizli, fındıklı ve sade çeşitleri bulunmaktadır. Pestil yapımında beyaz dutun kuru ya da yaş hali kullanılmaktadır.

Pestilin yapılışı:

Dutların olgunlaşmasıyla Şebinkarahisar'da ayrı bir heyecan yaşanır. Soğuk kış gecelerinde eş dostla birlikte yenilmek üzere dutlar silkelenerek pestil yapmak için hazırlıklar başlar. Dutlar olgunlaştığında bir iki kez sallanıp toplandıktan sonra dallarda kalanlardan pestil yapılır. İlk olgunlaşan dutlarda şıra miktarı azdır. Bundan dolayı sonradan olgunlaşan dutlar silkelenip toplanır ve tenekelere doldurulur. Ertesi gün bahçede bir ateş yakılır, üzerine büyük bir kazan konur. Dutlar kazana dökülür, üzerine su konup karıştırılarak şıra haline gelene kadar kaynatılır. Daha sonra çuvala doldurulan dutların üzerine ağırlık konarak şıranın çıkması sağlanır. Bazı evlerde ağacın dalına, özel olarak sıkı dokunmuş bir çuval asılır ve şıra çuvalın içine boşaltılır. Altına geniş leğen gibi kaplar konur ve şıra süzülerek bu kapların içinde toplanır ve aynı kazanda kaynatılır. Bir yanda da 5-6 kilo ceviz veya fındık dövülür. Diğer yanda geniş bir leğene un konur. Soğumuş bir miktar şıra unun içine dökülüp karıştırılarak yedirilir. Bu karışım kaynayan şıraya ilave edilip koyulaşana kadar sürekli karıştırılarak kaynatılır. Diğer yanda 2 metre boyunda özel pestil bezleri güneşe serilir. Kaynatma bitince sıcak herle bezlere dökülür, kaşıkla düzeltilerek bezlerin üzerine ince ince sürülür, ceviz veya fındık serpilir. Bezler gece ipe asılır. Köylerde yapılan pestiller güneş altında yaklaşık iki günde kurutulur. Kuruma tamamlanınca bezler ters çevrilir ve hafifçe ıslatılarak pestiller bezden çıkarılır. Tekrar kurumaya bırakılır. Kalıp halinde tenekelere konarak saklanır.

Şarküterilerde ortalama fiyatı 15-20 TL'dir.



Fotoğraf 26: Pestil

### 1.1.26. Pezik (Pazı) Turşusu

Pezik, Giresun mutfağının sevilen lezzetlerindedir. Yeşil yapraklı bir bitkidir. “Şalgam” da denilen bu sebzenin köklerinden, yapraklarından ve saplarından kavurması, çorbası, diblesi ve turşusu yapılmaktadır.

Kırmızı ve beyaz olmak üzere iki çeşit pezik kökü vardır. Fotoğrafta yer alan turşu kırmızı pezik kökünden yapılmıştır. Tuz, sirke ve sarımsak eklenerek turşusu yapılır. Kışın tuzu çıkarılarak doğranıp soğanla kavrulur. Ayrıca bu sebzenin kökleri haşlanarak “sirkeli” denilen ve sirke ile yapılan bir yemek de yapılır.

Pezik turşusu hazırlanışı:

Pezik yıkanıp bir tencereye alınır üzerine örtecek kadar su ilave edilip yumuşayınca kadar haşlanır. Süzgece alınır, suyu süzülür ve peziklerin kabukları temizlenir. Pezikler ortadan ikiye bölünerek kesilir ve kavanoza yerleştirilir. Diğer tarafta sarımsaklar ayıklanıp havanda dövülür. Biraz diri bırakılmalıdır. Sarımsak, tuz, biber ve şeker kavanoza konur. Üzerini örtecek kadar su eklenip ağzı sıkıca kapatılarak ışık almayacak şekilde saklanır.

Şarküterilerde ortalama 5 kg fiyatı 30 TL.2dir.



Fotoğraf 27: Pezik turşusu

### 1.1.27. Salatalık (Bostan) Turşusu

Birçok sebze türünün yetiştiği Giresun'da salatalık da ön plana çıkmaktadır. Salatalığın Giresun'daki yöresel adı "bostan"dır. Günlük salata malzemesi olarak tüketilmekle birlikte kış hazırlıkları kapsamında turşusu da yapılmaktadır. Yörede turşusu yapılan salatalık, tarlalarda kadınlar tarafından organik olarak yetiştirilen daha tombul ve büyük yapıda olan salatalıktır. Salatalık turşusu da tıpkı diğer turşular gibi yapılan kış hazırlıklarındandır. Tarlalarda yetişen salatalıklar sirke, tuz, sarımsak ve acı biberle ister doğranarak bütün halde ya da doğranarak turşusu konulur. Kışın soğanla kavrularak yenilmektedir.

Şarküterilerde 5 kilogramlık fiyatı ortalama fiyatı 20 TL'dir.



Fotoğraf 28: Salatalık turşusu

### 1.1.28. Sakarca Tuzlaması

Sakarca, bahçelerde doğal olarak yetişen, beyaz ve yumru şeklinde köke sahip olan bir bitkidir. Kavurması, yumurtalısı ve tavaşı yapılır. Kış için tuzlaması yapılır. Kışın tuzu çıkarılan sakarcanın tavaşı, kavurması ve içine ekme katılarak kızartması yapılır. Şarküterilerin rağbet gören ürünleri arasındadır.

Sakarca tuzlaması hazırlanışı:

Bahçeden toplanan sakarcalar yıkanır, temizlenir ve bir tencereye konur. Daha sonra üzerini geçecek kadar su konur ve yumuşayana kadar haşlanır. Bir tepsiye alınır ve soğutulur. Soğuduktan sonra kaya tuzu ile harmanlanır ve bidona konur. Üzerini geçecek kadar içme suyu konur ve serin yerde saklanır.

Şarküterilerde 5 kg'lık bidon fiyatı ortalama 40 TL'dir.



Fotoğraf 29: Sakarca tuzlaması

### 1.1.29. Siron

Giresun'un el emeği gz nuru gıda ¼r¼nlerinden birisi de sironundur.

Sironun yapılışı:

Elde açılan yufkalar katlanır ve kurutulur. Kurutulan sironlar daha sonra tereyağı dk¼lerek fırına s¼r¼l¼r. Fırından ıkarılan sironlar isteğe bağlı olarak ¼zerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağı eklenerek t¼ketilir. Sunumu tabakta değil fırından çıkarılan tepside yapılmaktadır.

Siron daha çok i kesimlerdeki ilçelerde yapılır. Őark¼terilerde ortalama fiyatı 15 TL'dir.



Fotoğraf 30: Siron

### 1.1.30. Su Kabağı (Susak)

Giresun'da üretilen ürünlerden birisi de su kabağı yani susaktır.Yeme amaçlı kullanılmayan susak, estetik amaçlı bir süs bitkisi olarak kullanılmaktadır. Susak olarak da adlandırılan su kabağı, eskiden içi oyularak cenazelerde ve ölü yıkama merasimlerinde ölüye su dökmek için kullanılmıştır. Bir tür kepçe işlevi gören su kabağı, günümüzde ise araştırma yaptığımız şarküterilerde bir süs bitkisi olarak satılmaktadır.



Fotoğraf 31: Su kabağı

### 1.1.31. Taflan Tuzlaması (Karayemiş)

Araştırma alanımızı kapsayan yörede dikkati çeken ürünlerden birisi de Taflan tuzlamasıdır. Yöresel olarak “Karayemiş” olarak da adlandırılan “Taflan” meyvesinin toplanarak tuzlaması yapılır. Karadeniz kıyılarında yetişen taflan meyvesi, her sene meyve vermez. Bu nedenle taflanın tuzlaması yapılır ve uzun süre gıda maddesi olarak tüketilir.

#### Taflan tuzlamasının hazırlanması:

Bir bidona bir kat taflan, üzerine kalın tuz eklenerek bu şekilde bidon doldurulur. Daha sonra üzerini geçecek şekilde içme suyu ilave edilir ve ağzı kapatılarak serin yerde saklanır. Taflan tuzlaması akşamdan çekirdekleri çıkarılır ve tuzu çıkması için suya konulur. Bol soğanla kavrulan tuzlama, sabah kahvaltısının yıldızları arasındadır. Taflan tuzlamasının diblesi de yapılmaktadır. Taflan tuzlaması diblesi, taflanın çekirdeklerinin çıkartılması ve suda bekletilmeden pirinçle haşlanması şeklinde yapılır. Daha sonra ise bol soğanla kavrulur. Taflan tuzlaması, pazar ya da şarküterilerde satılan ürünler arasındadır. Önceden kahvaltılarda modern kahvaltılıkların yerini turşular alıyordu. Şimdilerde ise gençlerin ve yeni neslin tercihi daha çok modern kahvaltılar olmuştur.

Şarküterilerde 5 kg'lık bidon fiyatı ortalama 40 TL'dir.



Fotoğraf 32: Taflan tuzlaması



### 1.1.32. Top Pancarı Turşusu

Giresun'un yaylalarında yetiştirilen top pancarı, Giresun sofralarının vazgeçilmez lezzetlerindedir. Top pancar turşusunun kavurması, diblesi ve sulu yemeği yapılmaktadır.

Top pancar turşusunun hazırlanışı:

Temizlenen top pancarları büyük bir tencerede 10 dakika haşlanır. Soğutulduktan sonra bidonlara arasına tuz koyarak konulur. Daha sonra üzerine acı biber, sirke ve bir miktar daha tuz eklenerek bidonun ağzı kapatılır. Kış aylarında soğanla kavrulularak tüketilir.

Şarküterilerde 5 kg'lık bidon fiyatı ortalama 40 TL'dir.



Fotoğraf 33: Top pancar turşusu

### 1.1.33. Yaprak Tuzlaması

Giresun'da kokulu üzüm adı verilen siyah renkteki üzüm yaprağı ile sarma sarılır ve bu yaprakların tuzlaması yapılır.

Yaprak tuzlamasının hazırlanışı:

Baharda yapraklar taze iken toplanır, sıcak suya sokup çıkartılır ve aralarına kaya tuzu eklenerek bidonlara bastırılır. Böylece bu yapraklar kışında tüketilebilir. Kış hazırlıkları arasında olan yaprak tuzlaması, oldukça fazla tercih edilen ürünler arasındadır. Beyaz üzüm yaprağına göre sarması daha kısa sürede pişer. Giresun'da yaprak sarması etliden ziyade pirinç ile zeytinyağı yapılır.

Şarküterilerde 5 kg'lık bidon fiyatı ortalama 60 TL'dir.



Fotoğraf 34: Yaprak tuzlaması

### 1.1.34. Yerli Buğday

Giresun'un Şebinkarahisar İlçesi'nde yetiştirilen buğday, asırlık organik tohumlardan üretilmektedir. Yöre halkı tarafından un haline getirilen buğday, taş fırın ekmeği, ıslak ekme ve ekşi maya ekme yapımında kullanılmaktadırlar. Günümüze kadar gelebilmiş bu tohum, yıllardır doğallığını bozmadığı için oldukça değerlidir. Yerli buğday sadece araştırma sahamız olan şarküterilerden, Şebinkarahisar Bağlar köyü kooperatifi organik ürünler adlı şarküteride yer almaktadır. 100 gr ortalama fiyatı 15 TL'dir.



Fotoğraf 35: Yerli buğday

### 1.1.35. Yerli Bulgur

Giresun'un Şebinkarahisar ilçesinde asırlık tohumdan üretilen bulgur, organik ürünler arasında bulunan en nadide ürünlerdendir. Yerli bulgur fiyat olarak emsallerine göre oldukça yüksektir. Bu ürün de tıpkı yerli buğday gibi sadece Şebinkarahisar Bağlar köyü kooperatifi organik ürünler adlı şarküteriye yer almaktadır. 500 gr ortalama fiyatı 20 TL'dir.



Fotoğraf 36: Yerli bulgur

### 1.1.36. Yerli Nohut

Giresun'un Şebinkarahisar İlçesi'nde üretilen yerli nohut, şarküterilerde de satılmaktadır. Yerli nohut, yöre halkı tarafından sevilerek tüketilmektedir. Ebat olarak küçük yapıda olan nohut, oldukça lezzetlidir. Yerli nohudun bir başka özelliği ise kolay pişmesidir.

Şarküterilerde ortalama fiyatı 10-15 TL'dir.



Fotoğraf 37: Yerli nohut

Bu kısımda ise yenilemeyen bitkisel ürünlerin tanıtımına yer verilecektir. Bu ürünler; çıra, tahta kaşık, el süpürgesi.

### 1.1.37. Çıra

Çıra, çam ağacı türlerinde doğal olarak oluşan, ağacın yağlı ve reçineli kısmıdır. Reçineli olduğu için rengi kızılımsıdır. Yağlı bir yapıya sahiptir. İyi yanar. Bu nedenle ateşi tutuşturmak için kullanılır. Geçmişte ise çıra, insanların gece bir yerlere giderken yolu aydınlatması için meşale olarak kullanılırdı.

Şarküterilerde ortalama kg fiyatı 5 TL'dir.



Fotoğraf 38: Çıra

### 1.1.38. Tahta Kaşık

Geleneksel el sanatlarımızdan olan tahta kaşık yapımı Giresun'da da icra edilmektedir. Giresun, ormanlık arazi bakımından oldukça zengin bir ildir. Bu sebeple ahşap ürün çeşitliliği fazladır. Şimşir, gürgen, kızılağaç ve yabani fındık ağacından kaşık imal edilmektedir. Bunlardan en çok tercih edileni şimşirden yapıldır. Şimşir zor bulunmakta, Rize, Bolu ve Artvin'den getirilmekte; gürgen ve kızılağaç ise Giresun çevresinden temin edilmektedir. Genellikle tek kişinin çalıştığı bu ekonomik faaliyette üretim evin içinde ya da alt katındaki bir odada yapılmaktadır. Şimşir malzemesi suyun içinde üç gün tutulmaktadır. Bunda amaç ahşabın yumuşaması ve işlenmesinin kolaylaşmasıdır. Gürgen ya da kızılağaç için böyle bir uygulama gerek yoktur. Ustanın boyuna göre ayarlanmış bir kütüğün üzerinde taslak denilen ahşap malzeme, keserlerle yontularak kaşığın kaba şekli verilir. Ahşap bıçaklarıyla oyulur, şekil verilir ve törpü ile pürüzsüz hale getirilir. En son elde zımpara vurularak kaşık yapımı bitirilir. Kaşık, zeytinyağında kaynatılarak, parlak ve canlı bir görünüm kazandırılır. Şeker kaşığı, yemek kaşığı, kepçe ve benzeri türler yapılabilmektedir. Ustanın çabukluğuna ve maharetine göre değişmekle birlikte, şimşirden günde 10 adet, gürgenden ise 40-50 adet kaşık yapılabilmektedir. Şimşirden daha az kaşık yapılması bu türün daha sert ve işlenmesinin zahmetli olmasıyla ilgilidir. Ayrıca bu yöreye özgü, kırmalı kaşık adıyla bilinen bir tür bulunmaktadır. Orta kısmından ikiye katlanabilen bu kaşık, son derece ergonomik ve kullanışlıdır. Demir kaşığın yaygın olmadığı dönemlerde, düğünlerde

ve benzeri etkinliklerdeki yemeklerde, herkese ayrı kaşık verme imkanı olmadığından, kişinin kendi kaşığını getirmesi ihtiyacından kırılmalı kaşık türü ortaya çıkmıştır. Bunların bir tarafı kaşık diğer tarafı çatal şeklinde yapılanları da bulunmaktadır (Çavuş, 2014: 425-428).

Geçmişte tahta kaşık yemek yemek için, yemek karıştırmak için, sacda ekmek pişirilirken ekmeği çevirmek gibi birçok alanda kullanılırdı. El yapımı tahta kaşık hemen hemen her şarküteride yer almaktadır.



Fotoğraf 39: Tahta kaşık

### 1.1.39. El Süpürgesi

Süpürge ve süpürgecilik, gelişen teknoloji karşısında temizlik aracı olarak önemini yitirmektedir. Bununla birlikte süpürge yapımı geleneksel bir sanat ürünü olarak değerini korumaya çalışan geleneksel el sanatlarımızdan birisidir. Kullanım eşyası olarak yapımı hala devam eden süpürgelerin yanı sıra, nişan ve düğün geleneklerinde bir süs eşyası ve folklorik bir malzeme olarak kullanıldığı görülmektedir. Benzer şekilde batıl itikatlar ve inanışlar sebebiyle olması gereken süpürgelerin aynalı veya süslü süpürge diye de anılan çeşitleri, farklı ebatlarda ve aksesuarlarla, Türkiye'nin dört bir yanında satılmaktadır. Kırklareli, Edirne ve Trakya geçmişten bugüne süpürge üretim merkezlerindedir. Giresun şarküterlerinde de satılan süpürge, oldukça fazla rağbet gören ürünlerdendir. Modern temizleme aygıtlarının üretimi ve ortaya çıkması ile temizlik aracı olarak kullanım işlevi son derece azalan ve daralan süpürgecilik, henüz yok olmaya yüz tutmasa da yok olmak üzere olan el sanatlarımızdan birisidir.<sup>3</sup>

Süpürgenin yapılışı:

Geleneksel süpürge üretiminde, tarladan toplanan süpürge telleri süpürge yapımına uygun uzunlukta kesilir. Tohumları ve yaprakları ayıklanıp demetler haline getirilerek üretici tarafından borsada satışa çıkarılır.<sup>4</sup>



Fotoğraf 40: : El süpürgesi

## 1.2. Yerli Şifalı Bitkiler

Yabani otlar, doğada kendiliğinden yetişen bitkilerdir. Giresun, İlçesi ve köylerinde yabani otlar, bahar ve yaz aylarında yöre halkı tarafından geleneksel bilgiler doğrultusunda toplanarak çeşitli şekillerde değerlendirilmektedir. Köylere göre değişik isimler alabilen yabani otlardan bazıları çiğ olarak tüketilirken aynı zamanda pişirilerek çeşitli yemekler yapılmaktadır. Özel aromaya sahip olan otlar taze ya da kurutularak tat verici olarak da kullanılmaktadır. Bazı yabani otlar ise çeşitli hastalıklarda şifa amacıyla kullanılmaktadır. Yabani otlar genellikle ilkbahar

3 20.7.2018, 14:00 (El sanatlarından olan, süpürge yapımı hakkında genel bilgi).

4 20.7.2018, 14:00 (El sanatlarından olan, süpürge yapımı hakkında genel bilgi). (<http://www.unutulmussanatlar.com/2015/09/supurgecilik.html>)<sup>4</sup>



ve sonbahar aylarında ekili ve ekili olmayan tarlalarda, yaylalarda, dere kenarlarında ve dağlarda yetişmektedir.

Kadınlar tarafından doğadan doğal olarak toplanan kekik, kantaron, yayla çiçeği gibi şifalı bitkiler kurutulup kışın şifa amaçlı tüketilmektedir. Giresun şarküterlerinde satılan şifahi bitkiler şunlardır: Bu bitkiler kantaron otu, ihlamur, yayla çiçeği, dağ kekiği, çam sakızı, nane, kuşburnu ve papatyadır.

### 1.2.1. Alıç Sirkesi

Giresun'un Şebinkarahisar ilçesinde doğal olarak yetişen alıç ağacının meyvesinden yapılan bu sirke, birçok rahatsızlığa şifa kaynağıdır. Bağışıklık sistemini güçlendirir, kötü kolesterolü düşürdüğü, zayıflamada etkilidir ve siniri yatıştırarak uykusuzluğa iyi gelmektedir.



Fotoğraf 41: Alıç sirkesi

### 1.2.2. am Sakızı

Giresun yağışlı bir bölge olduğu için orman bakımından oldukça zengindir.Yükselti artıkça karşımıza sık bir şekilde am ağaçları çıkmaktadır.am ağaçlarının özünden gelen sakızbal rengindedir. am sakızının kokusu keskindir ve tadı da acıdır. Giresun'da çamlardan alınan sakızlar, şarküterilerde satışa sunulmaktadır. am sakızının birçok faydası vardır. Öksürük, mide yanması, şeker hastalığı, iltihap tedavisi gibi hastalıklara iyi geldiği söylenmektedir. Eski dönemlerde am sakızı kadınlar tarafından ağda olarak da kullanılmıştır.



Fotoğraf 42: am sakızı

### 1.2.3. Dağ Kekii

Giresun'un yaylarından toplanan dağ kekii, Giresun'da daha çok sağlık amaçli kullanılmaktadır. Bununla birlikte dağ kekii çay yapılarak da tüketilmektedir. Eskiden köylerde grip olana, midesi ağrıyana, ateşi ve halsizliği olana kekik çayı yapılırdı. Kekik çayının yapılışı:

Bir kupa kaynamış suya bir tatlı kaşığı kekik eklenir ve 5 dakika demlendikten sonar içilir.



Fotoğraf 43: Dağ kekii

#### 1.2.4. Ihlamur

Şifahi bitkilerden olan ihlamur, özellikle kışın en fazla tüketilen ürünlerdendir. Giresun'da yetişme alanı oldukça fazla bulunan ihlamur ağacı, yöre halkı tarafından grip nezle gibi hastalıklarda kullanılan bitkilerdendir. Giresun'da hemen hemen her ilçede ihlamur yetişmektedir. Çayı yapılarak tüketilir.



Fotoğraf 44: Ihlamur

### 1.2.5. Kantaron

Kantaron, Giresun'un yüksek köyleri ve yaylalarında doğal olarak yetişen bir bitkidir. Kantaron, şifalı bitkiler arasındadır. Yöre halkı tarafından geçmişten bu yana tüketilen şifalı bitkilerden biri olan kantaron uykusuzluk, ruh ve sinir hastalıkları gibi rahatsızlıklarda kullanılmaktadır. Kantaronun bir başka tedavi edici yönü ise kadınların özel günlerindeki sancılarını dindirmesidir. Eski dönemlerde kadınlar özel günlerinde bu bitkinin çayını yaparak sancılarını dindiriyorlarmış. Benzer şekilde kantaron varis, baş ağrısı ve bel ağrısı gibi rahatsızlık ve sağlık sorunlarında da kullanılmıştır. Bu bitki, şarküteri sahiplerinin de belirttiği gibi kıymeti pek fazla bilinmeyen ürünler arasındadır. Kantaron yörede şifa amaçlı yağ yapımında, merhem yapımında ve çay yapılarak tüketilmektedir.



Fotoğraf 45: Kantaron bitkisi

### 1.2.6. Kuşburnu

Kuşburnu bitkisinin yetişme alanı Giresun'un birçok bölgesinde yayılım göstermektedir. Ancak Şebinkarahisar, Alucra ve Güce gibi iç kesiminde yer alan ilçe ve köylerinde daha fazla bulunmaktadır. Kuşburnu yöre halkı tarafından çay, marmelat, reçel ve pekmez yapımında sıkça kullanılmaktadır. Alucra'nın İğdecik köyü kuşburnu hasadında önemli bir yere sahiptir. Kuşburnu grip, nezle ve romatizma gibi rahatsızlıklara iyi gelmektedir.



Fotoğraf 46: Kuşburnu

### 1.2.7. Nane

Giresun mutfağının vazgeçilmez baharatlarından biri olan nane, yörede yaygın olarak yetişmektedir. Nane baharat olarak özellikle sarma, çorba ve bir çok yemekte kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra nane grip, ateş düşürme, hazımsızlık, bulantı ve kusma gibi birçok rahatsızlığa iyi gelmektedir. Nane, yaş ve kuru haliyle tüketilmektedir.



Fotoğraf 47: Nane

### 1.2.8. Papatya

Giresun'un hemen hemen her bölgesinde yetişen papatya, şifalı bitkiler arasındadır. Hazımsızlık, uykusuzluk, bağırsak ve cilt problemleri, menepoz ve kadın hastalıkları, kış hastalıkları, stress, yanık ve sıyrıkların iyileştirilmesinde kullanılmaktadır. Papatya, şişkinlik ve ağrı gibi rahatsızlıklara da iyi gelmektedir. Bunun yanında cilt bakımına kadar birçok alanda genişçe kullanılmaktadır. Papatya, çayı yapılarak da tüketilir. Eskiden doktor, hastane, ilaç gibi sağlık hizmetlerine insanlar çok fazla ulaşamazlardı. Doğadan kendi yaptıkları çaylarla ve bitkilerle şifa bulmaya çalışırlardı. Papatya da bunlar arasındadır. Papatya çayının yapımı:

Bir fincan sıcak suya bir tatlı kaşığı papatya eklenir ve 3-5 dakika demlendikten sonra süzülerek içilir.



Fotoğraf 48: Papatya



### 1.2.9. Yayla Çiçeği (Altın Otu)

Yayla çiçeği, Giresun'un yaylalarında yetişen yabani bir bitkidir. Yayla çiçeği bitkisini Giresun'da yayla ve köy evlerinde süs amaçlı asılı görmek mümkündür.

Bunun yanı sıra yayla çiçeği, sağlık açısından da oldukça faydası olan bir bitkidir. Böbrek taşı düşürme, safra kesesi rahatsızlıklarında, idrar söktürücü olarak ve mide yanmalarında tedavi amaçlı kullanılır. Yayla çiçeği çayının yapılışı:

Bir fincan sıcak suya bir tutam yayla çiçeği eklenerek 5 dakika demlemeye bırakılır ve süzülerek tüketilir.



Fotoğraf 49: Yayla çiçeği (Altın otu)

### 1.3. Yerli Bal, Reçel ve Pekmezler

Giresun nemli ve ılıman bir iklime sahip olması nedeni ile meyve yetiştiriciliği bakımından zengin bir ildir. Ayrıca bu ılıman iklim yöredeki çiçek çeşitliliğini de artırmış, doğal çiçek ve kestane ballarının üretimine imkân sağlamıştır. Yörede yetiştirilen ve doğada yabani olarak yetişen meyveler çeşitli işlemlerden geçirilerek ya da olduğu gibi kışa saklanır. Elma, armut gibi meyveler serenti ve kilerlerde çuvallara konularak saklanır ve sık sık elden geçirilerek

çürüyenler ayklanır. Meyveler aynı zamanda bir takım yöntemler kullanılarak saklanmaktadır, Bu yöntemleri şöyle sıralayabiliriz:

**a.Kurutma:** Dut, armut, elma gibi meyveler dilimlenip güneşte ya da fırında kurutulur ve böceklenmemesi için isteğe bağlı olarak hafif tuzlanarak saklanır.

**b.Konserve:** Erik son yıllarda en çok konserve edilerek saklanmaktadır. Erik konservesi yapmak için vişneler yıkanıp, sapları koparılır ve kavanozlara konulur, kapakları kapatıldıktan sonra kazanda su içinde kaynatılır. Bir bez üzerine kapakları alta gelecek şekilde konulup üzeri kalın bezlerle örtülerek bir gece bekletildikten sonra serin ve güneş almayan yerde saklanır.

**c.Reçel:** Yörede incir, yer çileği, erik, böğürtlen, reçelleri sıklıkla yapılmaktadır. Reçel yapmak için meyveler cinsine göre yıkanıp ayıklandıktan sonra şekere konularak bir gün bekletilip ertesi gün kaynatılır, ocaktan indirilmesine yakın limon tuzu, ya da limon ilave edilir, soğuyunca kavanoz ya da bidonlara koyulur, serin yerde saklanır.

**d.Marmelat:** Erik, kızılıcık kuşburnu gibi meyveler yıkandıktan sonra kaynatılarak süzgeçten geçirilir, şeker ve limontuzu/limon ilave edilerek biraz daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır.

**e.Pekmez:** Yörede üzüm, elma, armut, dut gibi meyveler pekmez yapımında kullanılmaktadır.

**f.Pestil:** Yörede dut pekmezi ve kuru dut kullanılarak pestili yapılmaktadır.

**h.Turşu:** Yörede taflan, kiraz gibi meyvelerden turşu yapılmaktadır.

Yöre bal üretiminde de oldukça zengindir.

Giresun şarküterlerinde yer alan bal, pekmez ve reçeller şunlardır: Kestane balı, çiçek balı, petekli bal, elma pekmezi, armut pekmezi, dut pekmezi, kızılıcık marmelatı, incir reçeli, yer çileği reçeli, taflan pekmezi, üzüm pekmezi. Bu ürünler şarküterilerin bal, pekmez ve reçel reyonunu oluşturmaktadır.

### 1.3.1. Armut Pekmezi

Giresun'da meyve olarak birçok armut çeşidi bulunmaktadır. İbrük armudu, bal armut, şeker armut, kış armudu ve gozak armut bunlardan bazılarıdır. Armutun her çeşidinden pekmez yapılmaktadır. Armut pekmezinin yapılışı: Ağaçtan toplanan armutlar kabuğu soyulduktan sonra doğranır. Pekmez tavaına koyulur ve kaynatılır. Kaynadıktan sonra temiz bir çuvaldan süzülür. Süzülen su, tekrar tavaya konur ve kaynatılır. Kaynadıktan sonra soğutulur ve bidonlara koyulur. Armut pekmezi kahvaltılarda, diğer öğünlerde süzme yoğurt üzerine dökülerek ve sulandırılıp içecek olarak tüketilir. Ayrıca yöreye has bir yemek olan pekmezli hoşmak yapımında kullanılır.

#### Pekmezli hoşmak yapılışı:

Barbunyalar akşamdan ıslatılır, haşlanır. Püre haline getirilir. Hazırlanan püre bir tencerede üzerine 1 su bardağı su ilave edilerek karıştırılır. Üstüne un karıştırılarak pişirilir. Muhallebi kıvamına gelince tereyağında kavrulmuş sarımsak üstüne ilave edilerek pişirme tamamlanır. Tencereden tepsiye yerleştirilir. Soğuduktan sonra üzerine armut pekmezi ilave edilir. Fındıkla süslenerek servis edilir (Giresun Valiliği, 2008:54).

Şarküterilerde kg fiyatı ortalama 30 TL'dir.



Fotoğraf 50: Armut pekmezi

### 1.3.2. Bögürtlen Reçeli

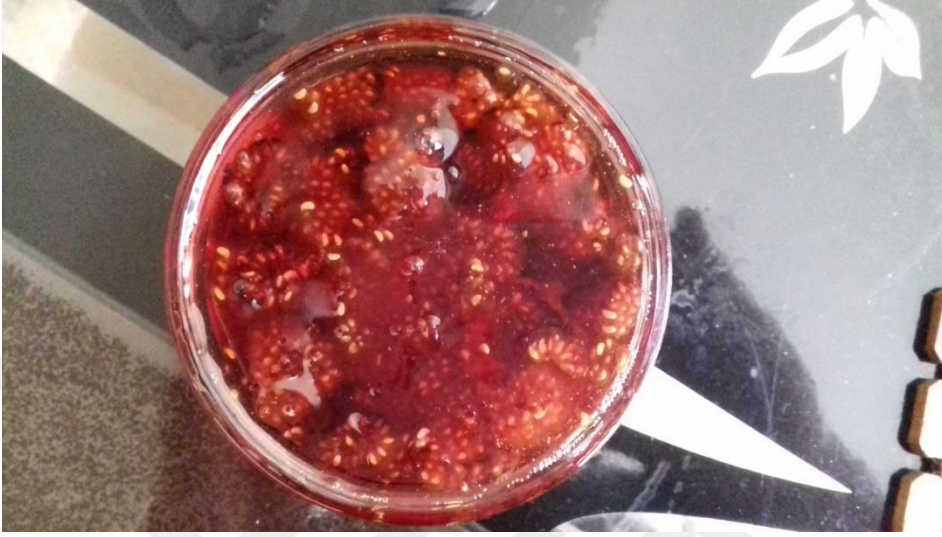
Bögürtlen, Haziran ve Eylül ayları arasında beyaz çiçekleri olan ve sonbahara doğru olgunlaşmasını tamamlayan dikenli ve siyah meyveli bir çalıdır. Karadeniz'in dağlarında ve yamaçlarında bögürtlen, çalı çileği ve yer çileği gibi yabancı meyveler yetişmektedir. Bir karadeniz şehri olan Giresun'da da söz konusu yabancı meyvelere rastlanmaktadır. Giresun'da yetişen bu yabancı meyvelerden birisi de bögürtlendır. Yöre halkı tarafından reçel yapımında da kullanılmaktadır.

Bögürtlen reçeli yapımı:

Büyük paslanmaz çelik tencere içerisine temiz bögürtlenleri ve 1 fincan suyu koyulur. Orta ateşte herhangi bir topak kalmayana kadar karıştırarak pişirilir. Kaynayan bögürtlenlerin içerisine toz şekeri ilave edin. Şeker eriyinceye kadar reçeli karıştırmaya devam edilir. Reçeli ocaktan almadan önce üç yemek kaşığı taze limon suyunu ilave edin ve bir taşım daha kaynatılır ve ocaktan alınır. Yapılan görüşmelerde şarküteri sahiplerinden edindiğimiz bilgilere göre bögürtlenin faydaları şunlardır.

- \* Bögürtlen dâhili olarak kullanıldığında kuvvet verici, kabız yapıcı ve idrar söktürücüdür.
- \* Bögürtlen gargara yaparak kullanıldığında ağız ve boğaz rahatsızlıklarına iyi gelmektedir.
- \* Diş eti kanamalarına da şifa vermesi açısından bögürtlen yapraklarını çiğnenmektedir.
- \* Bögürtlen sirkesi ise ateşli hastalıklar için en çok kullanılan sirke türüdür.
- \* Şeker hastaları için bögürtlen meyvelerinin şeker düşürücü özelliği vardır.
- \* Deri üzerinde yara sorunlarınızı hafifletmek amacı ile yine bögürtlen kullanılır. Toz haline getirdiğiniz bögürtlen yapraklarını yaranın üzerine direk olarak koyulmaktadır.

Şarküterilerin hepsinde yer almayan bir üründür. Kadınlar tarafından yapılmakta Pazar ya da şarküterilerde satılmaktadır. Şarküterilerde ortalama fiyatı 30 TL'dir.



Fotoğraf 51: Böğürtlen reçeli

### 1.3.3. Çiçek Balı

Giresun'da kıyıda nem ve yağışın fazlalığı, güneşlenmenin azlığı arıcılığı olumsuz etkilemiş ise de, bitki çeşitliliğinin fazlalığı, bitki örtüsünün gür olması, yükseltinin kısa mesafede değişmesi, farklı iklimlerin görülmesi gibi faktörler yore insanın arıcılık yapmasına zemin hazırlamıştır. Giresun'da 457 köyde arıcılık yapılmaktadır (TÜİK,2014). İlin diğer ilçelerine oranla Bulancak, Keşap ve merkez ilçede arıcılık daha yaygındır. 2012 verilerine göre il bal üretiminin yaklaşık olarak %48'i bu ilçelerde üretilmiştir. Giresun ülkenin 81 ili içerisinde kovan sayısı ve bal üretimi bakımından 17. Sırada yer almaktadır. Türkiye bal üretiminde komşu il Ordu'nun birinci sırada yer alması ve Giresun'da, Ordu'da üretilen balın onda birinin üretilmiyor olması dikkat çekmektedir (Bekdemir, 2015:100)

Bulancak ve Keşap gibi kıyı şeridindeki ilçelerde arıcılık yapan üreticiler. Yörede fındık bahçelerinin ilaçlanması nedeni ile Erzurum, sivas, Bayburt, Erzincan illerine; il içinde ise Çamoluk, Şebinkarahisar ve Alucra gibi ilçelere giderek üretim yapmaya çalışmaktadırlar (Fatsa, 2018:78)

Giresun'un Çamoluk başta olmak üzere Alucra ve Şebinkarahisar ilçeleri çiçek balı üretimi yapılan ilçelerdir. Son yıllarda bal üretiminde yükselişe geçen Çamoluk ilçesinde, her yıl bal festivali düzenlenerek bal ağaları belirleniyor. Çamoluk, Alucra ve Şebinkarahisar ilçelerinde 80'e yakın çiçek ve bitki türünden arılar bal yapmaktadır. Bu bitki ve çiçeklerden bazıları şunlardır; sütleğen, karahindiba, söğüt, akasya, ballıbaba, karabaş, lavanta, armut, elma, yabangülü, adaçayı, fii, hardal, üçgül, ısırgan, yonca, oğulotu, yabani fesleğen, kekik, gelincik, iğne, korunga, mor diken, gelincik, devediken ve geven. Bu ilçelerde zirai ilaç kullanımı da olmadığı için, ballar doğal ve oldukça sağlıklıdır. Yörede çiçek balı şifa amaçlı, kahvaltılarda ve ballı muska sarma, ballı düz sarma gibi pestil ürünlerinde kullanılmaktadır. Eskiden gelin almaya gidilince damada ve sağdıca çiçek ballı yumurta yedirilirdi.

Giresun'da şarküterilerde Alucra, Çamoluk, Şebinkarahisar çiçek balı ve yayla çiçeği balı ile orman gülü balı satılmaktadır. Ortalama fiyatları 80-100 TL'dir.



Fotoğraf 52: Çiçek balı

#### 1.3.4. Dut Pekmezi

Şebinkarahisar başta olmak üzere Giresun'un hemen hemen tüm ilçelerinde yetişen dut, pekmez yapımında da kullanılan meyvelerdendir. Dut pekmezi, kansızlık ve cilt problemleri gibi birçok rahatsızlığa iyi gelen şifa kaynaklarıdır. Giresun'da dut pekmezi pestil-köme yapımında ve yöreye has simit yapımında kullanılır. Dut pekmezinin yapılışı:

Ağaçtan toplanan beyaz dutlar yıkanır. Pekmez tavaına koyulur ve kaynatılır. Ardından temiz bir çuvalla süzülür. Süzülen su içinde çekirdekleri kalmasın diye tülbentten de süzülür ve çıkan su tekrar kaynatılır. Pekmez kıvamına gelince ocaktan alınır.

Şarküterilerde ortalama kg fiyatı 40 TL'dir.



Fotoğraf 53: Dut pekmezi

### 1.3.5. Elma Pekmezi

Giresun'da tıpkı armut gibi elma da pekmezi yapılan meyvelerdendir. Özellikle ekşi elma pekmezi, şeker oranı az olması sebebiyle şeker hastaları tarafından tercih edilmektedir. Elma pekmezinin yapımı, armut pekmezi ile aynıdır. Kahvaltılarda, diğer öğünlerde süsme üzerine konularak ve sulandırılıp içecek olarak tüketilir. Ayrıca yöre has bir tatlı olan samaksa yapımında da kullanılır.

Samaksa yapılışı:

1 lt.su kaynatılır kaynadıktan sonra 1 kg elma pekmezi ilave edilir. Devamlı karıştırılır pürüzsüz olması sağlanır. Kaynamadan önce mısır unu ilave edilir. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Sıcakken bir tepsiye boşaltılır. Soğuması beklenir. Soğuk olarak servis edilir. Arzuya göre üzerine süt ya da kaymak ilave edilir (Giresun Valiliği-2008:63).



Fotoğraf 54: Elma pekmezi



### 1.3.6. Erik Reçeli

Giresun'un yayla ve dağlarında yabani olarak yetişen ve küçük yapıda olan dağ eriği, reçel ve pekmez yapımında da kullanılmaktadır. Ekşimsi bir tadı vardır. Kırmızı ve sarı renktedir. Giresun'da yetiştirilen erik çeşitleri şunlardır; kara erik, sarı erik, elmacık erik, sicim erik, can erik ve kiraz erik yetiştirilen başlıca erik çeşitleridir. Fotoğrafta yer alan erik yabani kırmızı eriktir.

Erik reçeli yapımı:

Erikleri saplarından ayıkladıktan sonra yıkanır. Ardından bıçakla ikiye bölünür ve içlerinden çekirdeklerini çıkarılır. Doğramış olan erikler tencerenin içine konur ve üzerini tamamen kaplayacak şekilde toz şekeri ilave edilir. Tencere buzdolabına koyulur ve şekere yatırılan erikleri bir gece bekletilir. Ertesi gün reçel tenceresini ocağa alınır ve orta ateşte kaynamasını beklenir. Fokurdamaya başlayan reçel kısık ateşe alınır ve ara sıra karıştırarak kaynatılır. Erik reçeli koyulaşp, kıvamını alınca üzerine taze limon suyunu ilave edilir ve bir iki dakika daha kaynatılır. Ardından reçel ocaktan alınır ve reçel kavanozuna boşaltılır.

Şarküterilerde 1 kg ortalama fiyatı 20 TL'dir.



Fotoğraf 55: Erik reçeli

### 1.3.7. İncir Reçeli

Giresun ve kıyı kesimindeki ilçe ve köylerde yaygın olarak yetiştirilen incir, reçel yapımında da ilk sıralarda yer alır. Giresun'da yeşil ve siyah olmak üzere iki çeşit incir bulunmaktadır.

İncir reçelinin yapımı:

Ağaçtan toplanan incirler temizlenir ve yıkanır. Kabuğu soyulan incirler tencereye konur. Üzerine bir miktar şeker eklenir ve bir gece bekletilir. Daha sonra suyunu salan incirler orta ateşte koyulaşmaya kadar kaynatılır.



Fotoğraf 56: İncir reçeli

### 1.3.8. Kestane Balı

Giresun'da kestane balı, kıyı kesimlerdeki ilçelerin köylerinde üretilmektedir. Ormanlık arazinin bol olduğu yerlerde yapılan kestane balının tadı, çiçek balına göre daha acıdır. Şifa kaynağı olan kestane balı, çiçek balına göre daha pahalıya satılmaktadır. Kestane balının arıdan sağılması, ağustos ayında yapılmaktadır. Faydaları saymakla bitmez. Pek çok derde deva olan kestane balı, kalp sağlığı. Sindirim sistemi, başışıklık ve gribin şifa kaynağıdır. Kestane balı, şarküterilerin en gözde ürünlerindedir. Son yıllarda arıcılık yapan kişilere devlet destek vermektedir.. Devletin üreticilere destek vermesi, başta kestane balı üreticileri olmak üzere bal üretiminin devamlılığını sağlamayı amaçlamaktadır.

Şarküterilerde 1 kg ortalama fiyatı 150 TL'dir.



Fotoğraf 57: Kestane balı

### 1.3.9. Kızılcık Marmelatı

Giresun'un iç kesimlerindeki ilçelerde yetişen kıızılcık, kırmızı renkte bir meyvedir. C vitamini açısından oldukça zengin olan bu meyve reçel, pekmez ve marmelat yapılarak da tüketilmektedir. Kızılcık marmelatının yapılışı:

Temizlenip yıkanan kıızılcıklar, tencere üzerini geçecek kadar su koyulur ve kaynatılır. Daha sonra süzgeçten geçirilir ve üzerine bir miktar şeker eklenerek orta ateşte kaynatılır. Koyu kıvama geldiğinde ocaktan alınır, soğutulur ve kavanozlara koyulur.

Şarküterilerde ortalama kg fiyatı 25-30 TL'dir.



Fotoğraf 58: Kızılcık marmelatı

### 1.3.10. Kuşburnu Pekmezi

Giresun'un merkeze uzak ve yüksek kesimlerindeki köy ve ilçelerinde yetişen kuşburnu, pekmez, reçel ve marmelat yapımında da kullanılmaktadır. Şebinkarahisar ve Alucra gibi merkeze uzak ilçeler, kuşburnu ürünlerinin en fazla yapıldığı ilçelerdir.

Şarküterilerde ortalama kg fiyatı 30 TL'dir.



Fotoğraf 59: Kuşburnu pekmezi

### 1.3.11. Mayıs Helvası

Mayıs helvası, Giresun'un Bulancak ilçesinde yapılmaktadır. Bu helva yaklaşık 200-250 yıllık bir geçmişe sahiptir. Senede sadece bir ay üretilen bu helva, ilkbahardan yaz ayına geçiş olan Mayıs ayında üretildiği için "Mayıs Helvası" olarak adlandırılmaktadır. Sayısız faydaları olan bu helvanın, il dışına da satışı yapılmaktadır. Şarküteri sahiplerinden edinilen bilgilere göre mayıs helvasının faydaları şunlardır:

İçerisinde bulunan meyan birçok hastalıkta fayda gösteren tıbbi özelliği olan çok yıllık 50-150 santimetre uzunluğunda sulak ve nemli bölgelerde yabancı olarak da yetişebilen bir bitkidir. Normal şekerden daha fazla tatlılık göstermektedir. Mayıs helvası içerisinde bulunması bu tatlının kıymetini daha da arttırmaktadır. Mide ağrısı durumunda bir kaşık tüketilmesi ağrıların azalmasına yardımcı olur. Halk arasında içeriğindeki meyan kökü özü nedeniyle gastrit veya ülseri olan hastalarda kullanımı tavsiye edilir. İçeriğinde bulunan glisirizin midenin tahriş olmuş bölgesinin yeniden yapılanmasına ve iyileşmesine yardımcı olur. Bunun yanı sıra göğsü yumuşatır. Balgam çıkarmayı kolaylaştırır. Öksürüğün azalmasına yardımcı olur. Ses kısıklığında faydalıdır. Üst solunum yolu hastalıklarında rahatlatıcı özellik gösterdiği de düşünülmektedir. Karaciğeri koruyucu etki gösterdiği düşünülmektedir.

Mayıs helvasının yapılışı:

Meyan kökü ezilir ve parçalayıp suda kaynatılır. Daha sonra suyunu alarak elektrikli ayran makinesinde karıştırılır. Beyaz bir köpük elde edilene kadar bu işlem sürdürülür. Daha sonra bir pekmez tavasında bu köpük şeker ve limon tuzu ile karıştırılarak helva haline getirilir.

Şarküterilerde ortalama fiyatı 15-20 TL'dir.



Fotoğraf 60: Mayıs helvası



Fotoğraf 61: Mayıs helvası

### 1.3.12. Petekli Bal

Şarküterilerde kovanında ballarda satılmaktadır. Petekli bal, makinalarda sağılmadan kovanında olan balın doğal halidir. Mum dedikleri arı kovanı, bıçak ile kesilir, içinden balı süzülür ve yenilir. Çerçeve içerisinde de satılır.

Şarküterilerde ortalama fiyatı 80 TL'dir.



Fotoğraf 62: Petekli bal

### 1.3.13. Taflan Pekmezi

Kara yemiş Giresun'da "Taflan" olarak adlandırılır. Taflan, Giresun'un kıyı kesimlerinde yaygın olarak yetişir. Ancak taflan her yıl olmayan ve çok fazla pekmezi yapılmayan bir meyvedir. Taflan pekmezi, kansızlığa ve diyabet hastalığına iyi geldiği ve her yıl olmadđı için oldukça pahalıya satılan bir pekmez türüdür.

şarküterilerde kavanozu 100 ile 130 lira arasında satılmaktadır.



Fotoğraf 63: Taflan pekmezi

### 1.3.13. Töngel Pekmezi

Töngel Giresun'da yetiştirilen meyvelerdendir. ekirdekli olan bu meyve olgunlaştıktan sonra yenilmektedir. Giresun'da, bu meyvenin pekmezi de yapılır. Töngel pekmezi, şarküterilerde de satılmaktadır. Ortalama fiyatı 35 TL'dir.

Töngel pekmezi yapımı:

Töngel pekmezinin yapılışı: Ağaçtan toplanan töngeller iyice olgunlaşana kadar bekletilir. Olgunlaştıktan sonra el ile ezilir. Ezildikten sonra pekmez tavasına



koyulur, su ilave edilerek pişirilir. Piştikten sonra temiz bir çuval kullanılarak süzülür. Süzildükten sonra elde edilen su tekrar tavaya koyularak tekrar kaynatılır ve pekmez kıvamına gelince ocaktan alınır. Şarküterilerde ortamam fiyatı 40 TL'dir.



Fotoğraf 64: Muşmula (Töngel) meyvesi



Fotoğraf 65: Töngel (Muşmula) pekmezi

### 1.3.14. Üzüm Pekmezi

Giresun'da üzüm pekmezi, kokulu üzüm olarak bilinen siyah renkli hoş kokusu olan üzümünden yapılmaktadır. Giresun kahvaltılarında, tatlılarında ve her öğünde kendine yer bulan pekmezlerdendir. Yörede üzüm pekmezi ile pekmez yağlaşması ve pekmezli kabak tatlısı yapılmaktadır. Kansızlığa oldukça iyi gelen üzüm pekmezi, şarküterilerde baş köşede yer alan ürünler arasındadır. Üzüm pekmezinin yapılışı:

Bağdan toplanan üzümler yıkanır, temizlenir ve elle ezilerek suyu çıkarılır. Sonrasında temiz bir çuvaldan suyu süzülür. Süzülen su pekmez tavaında kaynatılır. Dibinde murt dedikleri tortusu birikir ve bu tortu temiz bir tülbentten süzülerek tekrar kaynatılır. Soğuduktan sonra bidonlara konulur.

Pekmez yağlaşması yapılışı:

1 litre su içerisine ½ kg üzüm pekmezi eklenir ve pişirilir. Kaynamaya başlayınca altı kısılır ve bir su bardağı buğday unu eklenir. Kısık ateşte koyulaşmaya kadar karıştırılarak pişirilir. Muhallebi kıvamına gelince ocaktan alınır ve tabaklara konulur. Soğuk servis edilir.



Fotoğraf 66: Üzüm pekmezi

### 1.3.15. Yer Çileği Reçeli

Giresun söyleyişle yer çileği, mayıs sonu ve haziran aylarında Giresun'da doğada kendiliğinden yetişen küçük yapılı bir çilektir. Küçük olmasına rağmen organik olduğu için tadı oldukça lezzetlidir. Reçel ve içecek yapımında da kullanılmaktadır. Çilek toplama, Giresun köy çocukları için bir eğlence şeklidir. Kendi aralarında yaptıkları yarışlarla çilek toplamayı bir oyuna döndürmüşlerdir. Topladıkları çilekleri akşam eve gelince yoğurda katar ve yerler. Çilekli yoğurt en sevdikleri lezzetlerdendir.

*Çilek reçeli yapımı:*

Çilekler temizlenir,yıkanır ve bir tencereye konur.Üzerine yeteri miktarda şeker konur ve bir gece bekletilir. Ertesi gün suyunu salan çilekler ocakta orta ateşte liman tuzu eklenerek koyulaşana kadar kaynatılır.

Şarküterilerde ortalama kg fiyatı 30 TL'dir.



Fotoğraf 67: Yer çileği reçeli

#### 1.4. Yerli Hayvansal Ürünler

Hayvancılığın aynı zamanda geçim kaynağı olduğu Giresun, ilçe ve köylerinde yetiştirilen koyun, manda, inek ve iç kesimlerdeki ilçelerde keçi gibi hayvanların sütünden de yararlanılmaktadır. Geçmişte koyun ve keçi çok yetiştirilirken son yıllarda küçükbaş hayvan yetiştiriciliği azalmış günümüzde daha çok sığır yetiştiriciliği yapılmaktadır. Yörede bireysel yetiştiriciliğin yanı sıra profesyonel olarak kurulmuş mandıralarla büyükbaş hayvan yetiştiriciliği de yapılmaktadır. İlkbahar ve yazın otlakların bol olması nedeniyle inek ve koyundan elde edilen sütler de daha bol ve yağlı olmaktadır. Bu mevsimlerde hayvanların sağımı da artmakta ve buna bağlı olarak süttten elde edilen ürünlerde artış görülmektedir. Giresun'da erkekler hayvanların otlatılması, ahır temizliği gibi işleri yaparken, hayvanların sağılması, süt ve süt ürünlerinin hazırlanması gibi işleri ise kadınlar yapmaktadır.

İnsan beslenmesinde önemli bir yeri olan, aynı zamanda çabuk bozulma özelliğine sahip olan süt, özellikle üretimin bol olduğu yaz aylarında çeşitli işlemlerden geçirilerek dayanıklılığı artırılmaktadır. Peynir, yoğurt, tereyağı olarak farklı lezzetlerde ürünler hazırlanmaktadır. Bu ürünlerin başında gelen ve her öğünde

kendine yer bulan peynir, yöre halkının beslenmesinde olduğu kadar ekonomik değeri açısından da önemli bir yere sahiptir. Yazın daha çok yaylalarda inek, manda ve koyun sütünden elde edilen peynirler geleneksel yöntemlerle hazırlanarak kış için saklanmakta, ihtiyaç fazlası pazarlanmaktadır. Bölgede acı peynir, tecen peyniri, deri peyniri ve çökelek gibi peynir çeşitleri yapılmaktadır. Peynirler inek, manda ve koyun sütlerinden mayalanarak elde edilmektedir. Son yıllarda küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinin azalmasıyla peynir daha çok inek sütünden yapılmaktadır. Peynir geçmişte evlerde hazırlanan maya ile yapılırken günümüzde satın alınan hazır mayalarla yapılmaktadır.

Peynir Mayası: Evde peynir mayası yapmak için “sünter” cinsi ekin suyla kaynatılır ve elde edilen su süzülerek bir toprak küp içine konulur. Davar işkembesinin bir bölümü olan ve önceden kurutularak saklanmış “sarkanak”(şirden), kuru incir ve kara üzüm bir tülbent içine konulup bağlanarak küpün içine bırakılır. Ayrıca kuru fasulye, nohut, toz şeker, tuz, çok az sirke ve su ilavesiyle küpün ağzı bağlanır, maya olgunlaşınca peynir yapımında kullanılır.

Giresun şarküterilerinde satılan hayvansal ürünler şunlardır:

Köy yumurtası, köy tereyağı, Giresun acı peyniri, deri peyniri, deri tulum peyniri, tulum peyniri, Giresun acı peynir, Giresun keşi, imansız uzayan peynir ve çökelektir. Bu ürünler hayvansal gıdalar reyonunu oluşturmaktadır.

#### **1.4.1. Tulum Peyniri**

Oldukça eski zamanlara dayanan peynir, yakın zamana kadar yöre halkı tarafından eski usul yöntemlerle yapılmıştır. Kaynatılan süt ılıması için bekletilir. Maya görevi gören şey, yeni doğan süt kuzusunun ya da oğlağının midesidir. İliyan süt bu midenin içine boşaltılır. Belirli bir süre mayalanmaya bırakılan peynir, süre sonunda istenilen peynir çeşidi hazırlamak için elde edilmiş olunur. Günümüze geldiğimizde ise peynirini kendi yapan aileler, yağı alınmış sütü hafifçe ısıtıp içine hazır peynir mayası koymaktadırlar. Belirli bir süre bekleyip; suyu süzildikten sonra işlenmemiş peynir/ham peynir oluşmaktadır. Bu işlenmemiş peynirlerden diğer peynir çeşitleri elde edilmektedir.

Tulum peyniri işlenmemiş peynirin parçalara ayrılarak ve tuzlanarak tulumlara (deri, bez ya da bidon) basılmasıyla elde edilmektedir. Tulum peynirinin olgunlaşması için basıldıktan sonra belirli bir süre geçmesi gerekmektedir. Kuru madde ve yağ oranı yüksek olan tulum peyniri, kolay dağılmayan bir yapıya sahiptir. Ağızda daha kolay eriyebilen ve genellikle tereyağı aroması hissedilen, orta sertlikte, belirgin bir asidik tada sahip olan bir peynir çeşididir. Bol miktarda protein, kalsiyum, yağ ve fosfor oranına sahip olan tulum peyniri insan sağlığı açısından oldukça yararlıdır.

Deri tulum peynirinin çoğunlukla koyun derisine basılması; koyun derisinin daha dayanıklı olması sebebiyledir. Deri tulumun kıllarını temizlemek isteyen aileler, ölen hayvanların (genellikle koyun) derisini yüzüp, içerisinde belirli bir miktar kireç bulunan suya bastırırlar. Yaklaşık iki hafta bu kireçli suda bekleyen deriden kıllar bıçak yardımı ile kolaylıkla sıyrılır hale gelmektedir. Yörede yeni kesilmiş koyunun postunu temizleyip, tuzlayıp kurutup daha sonra kıllı bölge dışarıda kalacak şekilde dikip, bir kısmında açıklık bırakarak tulum denilen deri tulum elde etmektedirler. İşlenmemiş peyniri ise tulumdaki açık kısımdan deri tulumunun içine yerleştirmektedirler. Hazırlanan deri tulum serin ve kuru yerde saklanır. Elde ettikleri deri tulum 3-6 ay gibi bir süre güneş görmeyen bir yerde, yemeye hazır hale gelmesi için bekletilmektedir. Deri tulumu şarküterilerde yoğun talep gören ürünler arasındadır. Yapımı zahmetli olan bu peynir, şarküterilerde satılan en pahalı ürünlerdendir. Günümüzde farklı fiziksel ve kimyasal yapıda peynir çeşidi elde edilmesine rağmen deri tulumu peyniri yörede sıkça tüketilen ürünlerden biridir. Bu kültürün devam etmesi tat alışkanlığından ve kültürel olarak süregelen yapıdan kaynaklanmaktadır.

Deri peyniri, Giresun'un yaylalarında yapılmaktadır. Bektaş ve Kümbet gibi yaylalarda hayvancılıkla uğraşanlar ürünlerini ya şarküterilere verirler ya da pazarlarda kendileri satarlar. Şarküteri sahiplerinden bazılarının kendilerine ait mandıraları bulunmaktadır.

Deri tulum peyniri yapılışı:

Peynir yapılacak süt süzülüp tencereye konularak ocakta hafif ısıtılarak (kaynatılırsa maya tutmaz) mayalanır. Mayalandırılan süt kesilerek parçalara ayrılır

ve tekrar ocağa konular, kaynatılır, soğuyunca bez torbalara konularak üzerine taş bastırıp suyu süzdürülür. Suyu iyice süzdürüldükten sonra rendelenir ya da elle ovalanır ve tuzlanarak tekrar bez torbaya koyulup taş altında, beş-altı gün daha bekletilir. Suyu iyice süzölmüş olan peynirler, ovalanarak küçük parçalara ayrılır. Deriye hava almayacak şekilde basılır, derinin ağızı dikilir ve ters çevrilir, üzerine taş koyulur kullanılıncaya kadar serin yerde saklanır. Derinin dışı iyice kuruduktan sonra peynir artık yemeğe hazır hale gelmiş olur.

Şarküterilerde ortalama fiyatı 35-40 TL'dir.



Fotoğraf 68: Deri tulum peyniri

### 1.4.2. Giresun ökeleği

Giresun'da yapılan süt ürünlerinden birisi de Giresun ökeleğidir. Giresun çökeleğinin yapılışı:

Yayıık yardımıyla işleme alınan ayran yağı alındıktan sonra kaynatılmaktadır. Kaynatıldıktan sonra elde edilen pıhtının, içeriğindeki suyunun süzülmesi için bez torbalarda bekletilmektedir. Belirli bir süre sonra kuruyan bu peynir çökelek olarak hazır hale gelmektedir.

Şarküterilerde ortalama fiyatı 20-25 TL'dir.



Fotoğraf 69: Giresun ökeleği



### 1.4.3. Giresun Keş Peynir

Giresun keş peyniri, Giresun'da çok amaçlı kullanılan bir peynir çeşididir. Yufkalarda, böreklerde ve kahvaltılarda oldukça fazla tercih edilen bir peynirdir. Fiyat olarak diğer peynirlerden ucuzdur.

Giresun keş peynirinin yapılışı:

Bir miktar yoğurt koyu ayran kıvamına getirilerek bir tencereye alınır ve ocağa konur. Ateşte kaynamaya başlayınca altı kısılır ve 4-5 dakika kısık ateşte kaynatılır. Kesilen ayran ılıdıktan sonra bir tülbentten süzülür ve torbaya koyulur. Torbanın üzerine ağırlık konur ve suyu iyice süzdürülür. 2-3 gün sonra yemeğe hazır olur.



Fotoğraf 70: Giresun keşi (Yoğurtla mayalanan peynir)

#### 1.4.4. Giresun Tereyağı

Karadeniz’de üretilen tereyağı oldukça meşhurdur. Bol yağmurun yeşillikli yaylalarda temiz ve doğal otlarla beslenen hayvanların sütünden elde edilen tereyağı, yörede olduğu kadar ülkenin başka bölgelerine de satışı yapılmaktadır. Giresun tereyağının yapılışı:

İnek sütünden yapılan yoğurdun kaymağı alınır ve yayığa konulur. Yayıldıktan sonra üstte biriken yağ toplanır ve yıkanır. Yıkanmasının sebebi, yoğurttan iyice arınmasıdır. Eğer arınmazsa yağda koku oluşur. Yıkanan yağ buzdolabına konur ve dondurulur. Yörede yemeklerde, kahvaltılarda ve tatlılarda tereyağı tüketilir. Tereyağı hayvancılığın azalması sebebiyle fiyat artışı oldukça yüksek olan ürünler arasındadır. Şarküterilerde ortalama kg fiyatı 40-50 TL’dir.



Fotoğraf 71: Giresun tereyağı

### 1.4.5. İmansız Uzayan Peynir

Çiğ süte atılan peynir mayası ile yapılan bir peynirdir. Ancak bu peynir yaş olur. Bidona ya da deriye bastırılmaz, tuz konulmaz. Pişirilerek yenilen bu peynir, piştiğinde uzar ve taze olarak tüketilir.

Şarküterilerde ortalama fiyatı 20-25 TL'dir.



Fotoğraf 72: İmansız uzayan peynir

### 1.4.6. Köy Yumurtası

Gezen tavuk yumurtası yani kümeslerde değil bağda, bahçede gezerek beslenen tavuk yumurtaları, yerli halk tarafından en çok tercih edilen ürünler arasındadır. Köy yumurtaları renk, tat ve besin değeri olarak market yumurtalarından daha yüksektir. Bu nedenle fiyat olarak daha pahalıdır. Besin değeri yüksek olduğu için küçük çocuklara yedirilir. Bunun yanında kahvaltılarda, yöresel yemekler olan sakarca, merulcan yumurtalısı, fındıklı börek ve cırıttı gibi yemek ve tatlılarda kullanılır. Tavuk besiciliği ve yumurta üretimine son yıllarda devlet desteği de verilmektedir. Ancak şarküteri sahiplerinin de dediği üzere eskisi kadar doğal ve çok köy yumurtası bulmak pek de kolay değildir.

Şarküterilerde ortalama tane fiyatı 1 TL'dir.



Fotoğraf 73: Köy yumurtası

#### 1.4.7. Küflü Tulum Peyniri

Yağlı koyun sütünden yapılan peynir, koyun derisi tulumla basılır. Soğuk hava depolarında olgunlaştırılır. Daha sonra sıcak bir yere alınan tulumların ağızları açılarak peynir küflendirilir. Yöre halkı küfün şifa kaynağı olduğuna inanır ve bu nedenle de bu peynire rağbet oldukça çoktur.



Fotoğraf 74: Küflü tulum peyniri

#### 1.4.8. Tecen (Taze) Peynir

İnek sütünün mayalandırılmasıyla elde edilir. Bu peynir diğer peynirlerden farklı olarak taze olarak tüketilir. Yumuşak kıvamda bir peynirdir. Salamura şekli de yapılmaktadır. Salamurada süzdürülen peynirler, bolca tuzlanır bir miktar tuzlu suyun içerisinde bidonlarda saklanır.

Şarküterilerde ortalama fiyatı 20 TL'dir.



Fotoğraf 75: Taze beyaz peynir

Bu bölümse Giresun'da yer alan geleneksel şarküterilerde satılan yöreye has ürünler analiz edilmiş ve tanıtımları yapılmıştır. Ürünler 4 gruba ayrılmış, her grup kendi içerisinde alfabetik sıraya göre tanıtılmıştır. Ürün analizi sonucunda yöre halkı tarafından en çok kullanılan ve en çok satışı yapılan ürünler şunlardır:

Yerli bitkisel ürünler:

Bu grup içerisinde yöre halkı tarafından en çok tercih edilen bitkisel ürünler; mısır unu çeşitleri, fasulye turşusu, sakarca tuzlaması, menevcen tuzlaması, ısırgan Kuru ve kurutulmuş acı biberdir.

Yerli bal reçel ve pekmezler:

Bu grup içerisinde yöre halkı tarafından en çok tüketilen ürünler; üzüm pekmezi, dut pekmezi, kestane balı ve çiçek balıdır.

Yerli hayvansal ürünler:

.Bu grup içerisinde yore halkı tarafından en çok tüketilen ürünler; tulum peyniri, çökelek, tereyeğı, köy yumurtası ve Giresun keş peyniridir.

Yerli şıfalı bitkiler: Bu grup içerisinde en çok tüketilen ürünler; nane, ıhlamur ve dağ kekiğidir.



## İKİNCİ BÖLÜM

### 1. ARAŞTIRMA SAHASI VE KAYNAK KİŞİLER

#### 1.1. Araştırma Sahası

Araştırmacı, alan araştırmasında, araştırılan konu ile ilgili bilgi edinmek için uygun kaynak kişileri bulur. Kaynak kişi, halkbilimi alan araştırması sırasında bilgisine başvurduğumuz kişilerdir. Araştırmacı, kaynak kişilerin aralarına katılarak davranışlarını da gözlemleyerek, konuşma ve görüşmeler yaparak araştırma konusunun malzemelerini derler (Çobanoğlu, 1999: 53-55).

Halk bilgisi ve halk edebiyatı ürünlerinin yaratıldığı, yaşatıldığı ve ürünlerin kaynak kişi veya yazılı olarak kaydedildiği yere “derleme yeri” denir. Halkbilimciler, halk bilgisi ve halk edebiyatı ürünlerinin yaşatıldığı yer için “alan” veya “saha” nitelemesi yapmaktadır. Söz konusu ürünlerin sözlü veya yazılı olarak kaydedildiği yer için ise “derleme yeri” ifadesini kullanılmaktadır (Kara, 1997:28).

Çalışmada, araştırma sahası olarak geleneksel şarküterilerde yer alan yöreye has ürünlerin tanıtımı ve analizi yer almaktadır. Kaynak kişilerle ve müşterilerle görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler sırasında yaşanan bir takım problemler şunlardır; Litaratür sıkıntısı. Benzer çalışmaların olmaması, ürün tanıtımına dair belli bir şablonun olmaması. şarküteri sahiplerinin bilimsel bir çalışmaya konu olacaklarına ilişkin bilgi vermede özverili olmayışları ve müşterilerin şarküterilerin tarihi, kültürel ve ekonomik boyutuna dair bir altyapıya sahip olmamaları şeklindedir.

#### 1.2. Kaynak Kişiler

##### 1.2.1. Çakır Şarküteri, Mehmet Çakır

Giresun merkez Hacımiktat Mahallesi, Suat Akgün sokakta bulunan Çakır Şarküteri, yaklaşık 15 yıldır bu mahallede ticareti faaliyetlerini sürdürmektedir. İşletmeci Mehmet Çakır, 56 yaşında olup, Dereli ilçesinin Güzyurdu köyündendir. Araştırmamıza konu olan, 35 yıldır şarküteri işletmeciliği yapan Mehmet Bey'e bu meslek dededen kalmıştır.. Dedesi hayvancılık ve pazarcılık yapmaktadır. Pazar

geleneği yerini yerleşik dükkânlara, şarküterilere bırakmıştır. Mehmet Bey'de dededen kalan bu mesleği şarkütericilikle devam ettirmektedir.

Mehmet Çakır Bey, işlerinin iyi gittiğini ve özellikle gurbetçiler tarafından ürünlerine yoğun ilgi ve talep olduğunu ifade etmektedir. Şarküteriye girildiğinde ürünün elde edildiği yayla ve köyün doğal kokusu derinden hissedilmektedir. Bu şarküteride en fazla gözlemlendiğimiz ürün peynir ve bal çeşitleriydi. Bu ürünlerin yanı sıra paketli bakliyat ve diğer paketli ürünlerde de yer almaktadır. Mehmet Bey'in en çok yakındığı ve muzdarip olduğu husus, bu doğal ve sağlıklı ürünlerin genç müşteriler tarafından fazla ilgi gösterilmemesidir. Mehmet Bey'e göre gençler daha çok marketlerde bulunan paketli ürünleri tercih etmektedir.



Fotoğraf 76: Mehmet Çakır (Şarküteri sahibi)





Fotoğraf 77: Çakır şarküteri (Şarküterinin dıştan fotoğrafı)



Fotoğraf 78: Çakır şarküteri (Peynir reyonu)



Fotoğraf 79: Çakır Şarküteri (Bakliyatlar)

### 1.2.2. Çakır Ticaret, Bahtiyar Çakır

Çakır Ticaret, Giresun merkez Hacımiktat Mahallesi, Suat Akgün Sokak'ta bulunmaktadır. Bu şarküteri, yaklaşık 14 yıldır bu mahallede yer almaktadır. Şarküteriye girildiğinde tıpkı diğer şarküterilerden alınan doğal köy ve yayla kokusu derinden hissedilmektedir. Bu şarküterinin ürün yelpazesi ve çeşitliliği, emsal şarküterilere göre biraz daha geniştir. Şarküteride özellikle Şebinkarahisar ve Alucra ilçelerinin meşhur pestil, köme ve kuru gıdaları dükkânın hemen sol tarafında yer aldığı dikkati çekmektedir. Biraz dikkat edildiğinde şarküterideki paketli ürün sayısının daha az olduğu görülmektedir. Dükkân içerisinde ürünlerin dizilişi oldukça düzenli bir şekildedir. Her bir ürün türüne göre raflara dizilmiş, ürünler isimleri ve fiyatları ile belirtilmiştir. Bozulabilir hayvansal gıdalar için girişte sağ tarafta soğutucu dolap bulunmaktadır. 51 yaşında olan şarküteri sahibi Bahtiyar Çakır, Dereli ilçesine bağlı Güzyurdu köyündendir. Bahtiyar Çakır, şarküteri sahibi Mehmet Çakır'ın kardeşidir. Diğer şarküterilerde de olduğu gibi, bu şarküteri mesleği onlara dedelerinden kalmıştır. Çakır kardeşler, yaklaşık 35 yılı aşkın bir süreden beri, şarküteri işletmeciliği ile meşgul olmaktadır. Eskiden pazarcılık yapan Bahtiyar Bey, daha sonra bu mahalleye şarküteri açmış ve ticaretini sürekli hale getirmiştir.

Bununla birlikte Bahtiyar Bey Bektaş Yaylası'nda hayvancılık da yapmaktadır. Bahtiyar Bey'e eskiye göre işlerin nasıl olduğunu, değişen bir şeyin

olup olmadığını sorduk. Bu soruya işlerin daha iyi gittiği cevabını aldık. Bahtiyar Bey bunun nedeni, eskiden insanların köylerde yaşaması ve kendi yöresel ürünlerini kendilerinin yapması ile açıklamaktadır.

Şimdilerde ise köy nüfusunun azaldığını ve insanların artık yöresel bazı ürünleri kendilerinin üretmediğini ve satın almayı tercih ettiklerini ifade etmektedir. Ayrıca şarküterisinde en çok satışı olan ürünlerin deri peyniri, yayla tulum peyniri, tereyağ, yumurta ve turşular olduğunu vurgulamaktadır.



Fotoğraf 80: Bahtiyar Çakır (Şarküteri sahibi)



Fotoğraf 81: Çakır Ticaret (Dıştan fotoğrafı)



Fotoğraf 82: Çakır Ticaret (Bal ve pekmez reyonu)



Fotoğraf 83: akır Ticaret (Peynir reyonu)



Fotoğraf 84: akır Ticaret (Bakliyat ve yöresel rnler)



Fotoğraf 85: akır Ticaret (Şebinkarahisar ve Alucra ilçelerinin ürünleri)



Fotoğraf 86: akır Ticaret (Şebinkarahisar ilçesinden getirilen ballar)

Yukarıda beyazımsı renkte gözüken ballar kristalleşmiş çiçek ballarıdır. Söz konusu balların bu şekilde kristalleşmesi ve donması, bu balların tamamen şekersiz üretilmiş olması ile açıklanmaktadır. Bu ballar, şeker katılmamış saf baldır. Çünkü şeker katılmış balların bu şekilde donması söz konusu olamaz. Ballardak bu donma, çiçeğin türünden ve saklama koşullarından kaynaklanmaktadır. Donmuş ballar kavanozuyla sıcak suda bekletildiğinde çözünmekte ve eski halini almaktadır (Kaynak kişi: Mehmet akır)



Fotoğraf 87: akır Ticaret (Peynir reyonu)



Fotoğraf 88: akır Ticaret (Peynir reyonu)



### 1.2.3. Tamdereli Sabahattin, Sabahattin Gedik

Tamdereli Sabahattin'in sahibi olduğu bu şarküteri, Giresun merkez kadınlar pazarı ek hizmet binası giriş katında yer almaktadır. şarküterinin önü tıpkı bir pazarı anımsatır niteliktedir. şarküterinin genel görünümünden böyle bir sonuç çıkarmak mümkün olabilmektedir. Çünkü satışa ve müşterilerinin hizmetine sunulan ürünler sadece dükkân içi ile sınırlı olmayıp, dükkânın önünde de çeşitlerine göre dizilmiş ve dizayn edilmiştir. Diğer şarküterilerden farklı olarak bu şarküteride “yeşillik” diye adlandırılan yöreye ait bitkisel ürünlerin daha fazla olduğu görülmektedir. Ürün çeşitliliği açısından en fazla ürün yelpazesi bu binadaki şarküterilerde bulunmaktadır.

58 yaşında olan şarküteri sahibi Sabahattin Gedik, Giresun'un Tamdere Köyü'ndendir.20 yıldır bu şarküteri işletmeciliği işi yapmaktadır. Geçmişte Karagöl Yaylası'nda ve Tamdere Köyü'nde hayvancılık yapmış olan Sabahattin Gedik, şimdilerde hayvan yetiştiriciliği yapmamaktadır. Bu nedenle de hayvansal ürünleri köylülerden satın almaktadır.

Bitkisel ürünleri ise eşi ile birlikte kendileri yapmaktadır. Şimdilerde iş yoğunluğunun gayet iyi olduğunu söyleyen Sabahattin Bey, gençlerin bu ürünleri talep etmeyişine bağlı olarak, işlerin gelecekte azalacağı endişesini taşımaktadır. Bununla birlikte Sabahattin Bey daha da ileri giderek, gelecekte tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin tamamen bitmesinden de endişe duyduğunu söylemektedir.



Fotoğraf 89: Sabahattin Gedik (şarküteri sahibi)



Fotoğraf 90: Fatma Gedik (Sabahattin Gedik'in eşi)

Sabahattin Bey'in eşi olan Fatma Gedik, 56 yaşındadır. 20 yıldır eşi ile birlikte bu işi yapmaktadır. Turşu, reçel ve pekmez gibi birçok ürünü kendi elleriyle doğal yöntemlerle yapmaktadır. Fatma Hanım'a göre kadınlar çalışmalı ve üretmelidir. Ekonomik olarak da kendi ayaklarının üzerinde durmasını bilmelidir.

Fatma Hanım da eşi Sabahattin Bey gibi, köyden kente göçün hızlanması, böylece kentleşmenin artması ve buna bağlı olarak da üretimin azalması nedeni ile kendileri gibi doğal ürün satan şarkütericilik meseleğinin giderek azalmaya yol açtığı düşüncesini taşımaktadır. Fatma Hanım'ın ürünleri arasında en çok talep görenler turşulardır. Turşuları kendi yapan Fatma Hanım, turşuluk ürünleri köyde tarlasında kendisinin ürettiğini söylemektedir.

Bu araştırma kapsamında gidilen şarküteriler arasında kantaron bitkisine sadece bu dükkânda rastladık. Diğer şarküteri sahipleri, kantaron bitkisine çok fazla talep olmaması nedeniyle şarküterilerinde bu ürüne yer vermediklerinin ifade

etmektedirler. Erbabı tarafından da bilindiği gibi kantaron bitkisi, geçmişten bu yana tedavi amaçlı kullanılan ve sayısız faydası bulunan şıfalı bitkilerden birisidir.



Fotoğraf 91: Gedik Ticaret



Fotoğraf 92: Gedik Ticaret (Bitkisel ürünler)



Fotoğraf 93: Gedik Ticaret (Şarküteri iç kısmı)



Fotoğraf 94: Gedik Ticaret (Şarküteri önünde bulunan tezgâh)

#### 1.2.4. Gönül Şarküteri, Osman Gönül

Gönül Şarküteri, Giresun belediyesi ek binasının alt katında bulunmaktadır. Bitkisel gıda ağırlıklı olan bu şarküteri, Giresun merkez ve ilçelerine ait yöresel ürünleri satışa sunmaktadır. Şarküterinin hemen önünde pazarı anımsatan ürün tezgâhları yer almaktadır. Bu tezgâhta daha çok kuru gıdalar ve bitkiler bulunmaktadır. Dükkânın iç kısmında ise turşuların, reçellerin ve yerli bakliyatların bulunduğu görülmektedir. 55 yaşında olan şarküteri sahibi Osman Gönül, Yağlıdere İlçesi'ndendir. Osman Gönül, 18 yıldır bu mekânda şarküteri işi yapmaktadır. Şarküteriyi baba mesleği olarak sürdürmektedir. Eskiden hayvancılık yapan ve hayvansal ürünleri kendisi üreten Osman Bey, birçok meslektaşı gibi şimdilerde hayvancılığı bırakmıştır. Bitkisel ürünleri kendisi üretmektedir.

Osman Bey'in şarküterisine bakıldığında, söz konusu ek binadaki dükkânlarda diğer şarküterilerden farklı olarak ürünlerin gelişigüzel bir şekilde yerleştirildiği dikkati çekmektedir. Daha çok pazar görünümünde olan bu dükkânlar, aslında daimi halk pazarları niteliğindedir.



Fotoğraf 95: Gönül Ticaret (Şarküteri sahibi)



Fotoğraf 96: Gönül Ticaret (Dükkânın dış kısmı)

### 1.2.5. Mutlu Organik Ürünler, Ali Mutlu

Mutlu Organik Ürünler isimli şarküteri, Giresun'un Bulancak İlçesi, Bulancak Mahallesi, İnönü Caddesi'nde bulunmaktadır. 55 yaşında olan şarküteri sahibi Ali Bey, Giresun'un Dereli İlçesi'nin Güzyurdu Köyü'ndendir. Daha öncesinde pazarcılık yapan Ali Bey, 15 yıldır şarküteri işletmektedir. Ürünlerini, Güzyurdu Köyü ve Bektaş Yaylası'ndan getirtmektedir. Ali Bey aynı zamanda kardeşleriyle birlikte hayvancılık, arıcılık ve tarım işleri ile de meşgul olmaktadır. Dolayısıyla şarküterideki ürünlerin birçoğunu kendileri üretmektedirler. Şarküteride yöresel ürünlerin yanı sıra, fabrikasyon paketli ürünlerde yer almaktadır. Ali Bey, Bulancak'ta en çok satışı yapılan ürünün deri peyniri olduğunu ve temin edilen ürünlerin çok kısa zaman içerisinde tükendiğini belirtmektedir.

Yaptığımız bu araştırmada genel olarak şarküteri sahiplerinin Dereli İlçesi'nden olduğunu gördük. Ali Bey'e bunun sebebini sorduk. Kendisi Dereli İlçesi'nde hayvancılığın fazla olduğunu ve pazarcılık sektöründen gelen ailelerin çocuklarının bu işi babadan oğula devam ettirdiklerini ve şarküteri dükkânları açarak sürekli hale getirdiklerini belirterek sorumuzu cevaplandırdı. Ali Bey, ticarete babasıyla birlikte pazarcılık ile başlamış ve daha sonra bunu şarküteriyeye dönüştürmüştür.

Mutlu Organik Ürünler isimli şarküteri, mekân ve yerleşim alanı itibariyle diğer şarküterilere göre daha geniş ve büyük bir alana sahiptir. Bunun sebebi, yöresel ürünlerin yanı sıra market ürünlerinin de şarküteride bulunması olarak açıklanabilir. Ali Bey, yöresel ürünlerin tek başına ticaret için yeterli olmadığını, paketli fabrikasyon ürünlere giderek talebin arttığını söyleyerek, şarküterinin ürün çeşitliliğini ticari taleplere bağlı olarak çeşitlendirdiklerini belirtmektedir.



Fotoğraf 97: Mutlu gıda organik ürünleri (Şarküterinin dışardan fotoğrafı)



Fotoğraf 98: Mutlu Gıda (Deri peyniri ve çökelek)





Fotoğraf 99: Mutlu Gıda (Peynir reyonu)



Fotoğraf 100: Mutlu Gıda (Şarküteri iç kısmı)

### 1.2.6. Bektaş Şarküteri, Ali Demir

Bektaş Şarküteri, Giresun'un Bulancak ilçesi İhsaniye Mahallesi Cemal Gürsel Caddesi'nde bulunmaktadır. 33 yaşında olan şarküteri sahibi Ali Bey, Bulancak ilçesinin Kuzköy köyündendir. Ali Bey, yaklaşık on yıldır şarküteri işletmeciliği yapmaktadır. Diğer bazı şarküteri sahipleri gibi Ali Bey de hayvancılık yapmakta ve büyük ölçüde kendi ürünlerini kendileri üretmektedir. İlkbaharda hayvanlarını Bektaş yaylasına götüren Ali Bey, yaylada hayvanlardan daha fazla verim aldığını söylüyor. Küçük çaplı bir şarküteri olan Bektaş Şarküteri'de, sadece peynir, bal ve pekmez çeşitleri bulunmaktadır. Çünkü Ali Bey sadece kendi üretikleri

ürünleri satmaktadır.Dışarıdan ürün almamaktadır. Ali Bey'in şarküteride en fazla sattığı ürün ise kestane balıdır. Yine Ali Bey, genç müşterilerinin yok denecek kadar az olduğunu, dükkandan içeri girdiklerinde peynirlerin kokusundan dahi rahatsızlık duyduklarını ve gelecek neslin yöresel ürünleri bitirme noktasına getireceğini belirtiyor.



Fotoğraf 101: Ali Demir (Şarküteri sahibi)



Fotoğraf 102: Bektaş Şarküteri (Peynir reyonu)



Fotoğraf 103: Bektaş Şarküteri (Bal ve pekmez reyonu)



Fotoğraf 104: Bektaş Şarküteri (Dıştan fotoğrafı)

### 1.2.7. Karagöl Şarküteri, Katip Çakır

Karagöl Şarküteri, Giresun'un Bulancak ilçesi İhsaniye Mahallesi, Cemal Gürsel Caddesi'nde bulunmaktadır. 56 yaşında olan şarküteri sahibi Katip Bey, Dereli İlçesi'nin Güzyurdu Köyü'ndendir. 35-40 yıl babasıyla pazarcılık yapan Katip Bey, 15 yıldır şarküteri işletmektedir Çakır Şarküteri sahibi Mehmet Bey, Çakır yöresel ürünleri sahibi Bahtiyar Bey'in kuzenidir.

Katip Bey, ürünlerini Güzyurdu Köyü ile Bektaş ve Karagöl Yaylaları'ndan getirmektedir. Katip Bey, diğer şarküteri sahipleri gibi kendisi de hayvancılık yapmaktadır. Gözlemlerimize bağlı olarak Karagöl Şarküteri'nin, Bulancak ilçesinde en çok satış yapan şarküteri olduğunu söyleyebiliriz. Karagöl Şarküteri'nin müşteri portföyü daha geniştir ve sadece Bulancak ilçesi ile sınırlı değildir. İl dışına da çok fazla satış yapan Katip Bey, şarküterilerinde satış yaptıkları doğal ürünlere İstanbul'daki gurbetçilerden yoğun talep olduğunu söylemektedir. Karagöl Şarküteri'de ağırlıklı olarak ürünler daha çok penir ve bal ağırlıklıdır. Peynirleri kendileri üreten Katip Bey, balları ise Şebinkarahisar ve Alucra'dan temin etmektedir. Bununla birlikte kestane balını kendisi üretmektedir.



Fotoğraf 105: Katip Çakır (Şarküteri sahibi)



Fotoğraf 106: Karagöl Şarküteri (Dıştan Fotoğrafi)



Fotoğraf 107: Karagöl Şarküteri (Peynir reyonu)



Fotoğraf 108: Karagöl Şarküteri Alucra çiçek balı reyonu

### 1.2.8. Şebinkarahisar Bağlar Kooperatifi Organik Ürünleri, Oya Elvan Uzunahmetoğlu

Şebinkarahisar Bağlar Kooperatifi Organik Ürünleri, Giresun merkezde bulunmaktadır. Oya Hanım, Şebinkarahisar ilçesinin Bağlar köyündendir.48 yaşında olan Oya Hanım, eşi Ahmet Bey ile birlikte Bağlar Köyü'nün kendine has organik ürünlerini satmaktadırlar.Bağlar Köyü'nün kendine has ürünlerinin tanıtımını ve satışını yapan Oya Hanım, bu ürünlerin unutulmaması ve nesilden nesile devam ederek aktarılması gerektiğini vurguluyor. İçeri girildiğinde dükkanda gerçekten bir kadın dokunuşu olduğu görülmekte ve anlaşılmaktadır.Şebinkarahisar Bağlar Kooperatifi Organik Ürünleri isimli bu şarküteride, ürünler itinayla raflara dizilmiş ve dükkanda çok hoş yöresel figürlerden bir mağaza vitrini hazırlanmıştır.Oya Hanım, ürünlerini sadece Bağlar köyünden getirmektedir.



Fotoğraf 109: Şarküterinin dışarıdan fotoğrafı



Fotoğraf 110: Bal, pekmez ve reçel reyonu

Giresun ve Bulancak ilçesinde bulunan toplamda 8 şarküteriye gidilerek, 30-60 yaş arası 8 şarküteri sahibi ile görüşme yapılmış ve şarküteriler gözlemlenmiştir. Araştırma sahamız olan şarküterin sahipleri ve müşterileri ile yapılan görüşmeler sonucunda, şarküteriler ve sahipleri hakkında edinilen bilgiler, bu bilgiler doğrultusunda sonuç ve değerlendirmeler şunlardır;

Şarküterilerden Karagöl, Mutlu Gıda, Çakır Ticaret ve Çakır Şarküteri arasında akrabalık ilişkisi bulunmaktadır.Şarküteri sahiplerine bu meslek dededen kalmıştır.Mesleğin geçmişi hayvancılık ve pazarcılığa dayanan şarküteri sahipleri, mesleğe daimi dükkanlar olan şarküterilerle devam etmektedirler.

Giresun merkezde yer alan şarküteriler bir kısmı Hacı Miktad Mahallesi üzerine sıralanmıştır. Bir kısmı ise dağınık, market şeklinde sokak aralarında bulunmaktadır. Daimi Pazar şeklinde olan Gönül Ticaret ve Tamdereli Organik ürünleri gibi şarküteriler ise belediye ek hizmet binası alt katında önlerinde tezgahları bulunan ve yöreye has taze sebze ve meyvelerinde yer aldığı şarküteriler şeklindedirler.

Şarküteriler orta büyüklükte çok büyük olmayan dükkanlardır. Genel yapıları, dükkan içerisindeki düzen, yer alan ürünler benzerlik göstermektedir. Ürün reyonları, çeşitlerine göre sıralanmış ve ürünler satışa hazır şekilde fiyatları ve isimleriyle



belirtilmiştir. Bu şarküterilerde düzen ve temizlik hipermarketleri aratmayacak şekildedir. Ancak Gönül şarküteri ve Tamdereli organik ürünleri yapısı ve ürün yelpazesi açısından diğer şarküterilerden farklıdır. Bu şarküteriler önlerinde Pazar şeklinde ürün tezgahları olan ve diğer şarküterilerden farklı olarak yöreye has taze sebze ve meyvelerin olduğu şarküterilerdir. Ayrıca bu şarküterilerde yer alan ürünler diğer şarküterilere göre daha dağınık ve gelişigüzel yerleştirilmiştir. Dükkanlar yapısı gereği küçük olduğu için ürünlerin yer aldığı reyonlar düzensizdir ve belirsizdir.

Bulancak'ta yer alan şarküteriler işlek olan cadde üzerinde yer almaktadırlar. Birbirlerine yakın güzergahta değillerdir. Dükkan içerisinde ürün reyonları çeşitlerine göre ayrılmış, ürünler isimleri ve fiyatları ile birlikte belirtilmiştir. Temizlik açısından oldukça temiz ve düzenli dükkanlardır.

Şarküterilerin günlük ortalama müşteri sayısı 10-15 kişi arasındadır. Ancak bu sayı yaz ayında gurbetçilerin gelmesi ile iki üç katına çıkmaktadır.

Çalışmada araştırma sahası geleneksel ürünlerin satıldığı şarküterilerdir. Amaç burada satılan yöresel ürünleri analiz ederek tanıtmak ve şarküterilerin Giresun için halkbilimi doğrultusunda önemini belirtmektir. Bu amaç doğrultusunda araştırma sahamız olan şarküterilerin sahipleri ve müşterileri ile görüşmeler yapılarak şarküteriler ve yer alan yöresel ürünler hakkında bilgiler alınmıştır. Müşterilerden şarküterilerin Giresun için önemi, şarküterileri tercih sebepleri ve ürünlerin geçmişten bu yana aynı doğallıklarını koruyup korumadıkları hakkında bilgiler alınmıştır. Görüşme için 30-40 yaş arası 4 kadın müşteri seçilmiştir. Bu görüşmelerin bazıları alışveriş sırasında, bazıları da alışveriş sonrası çıkışta gerçekleşmiştir.

### **1.2.9. Beratiye Karakılıç, Şarküteri Müşterisi**

Giresun merkezde bulunan Çakır Şarküteri müşterilerinden olan Beratiye Hanım ile şarküteri alışverişi sonrası çıkışta görüşme gerçekleştirdik. Beratiye Hanım 42 yaşındadır. En çok tercih ettiği ürünün deri peyniri olduğunu öğrendik. Sebebini sorduğumuzda, hem lezzet olarak hem de marketlerde satılan fabrikasyon, paketlenmiş ürünlerin içeriğinin bilinmediğini ve organik olmadığını söyledi. Bununla birlikte Beratiye Hanım, şarküterilerde bulunan ürünlerin eskisi kadar organik

olmadığını ifade etmektedir. Bunun sebebinin ise şarküteri sahiplerinin birçoğunun artık ürünleri kendileri üretmediğini, farklı üreticilerden satın aldıklarını ve aslında çok da ürünlerden emin olmadıklarını söyledi.

Beratiye Hanım, şarküterilerin Giresun halkı için çok değerli olduğunu, köyden kente hızlı bir hareket yaşandığı, şehre yerleştikleri için artık yöresel organik ürünlerini yeteri kadar üretemediklerini ve şarküteriler sayesinde bu ürünlere ulaşabildiklerini belirtiyor.

#### **1.2.10. Hülya Pekdemir, Çakır Ticaret Müşterisi**

Çakır Ticaret müşterilerinden olan Hülya Hanım ile şarküteri alışverişi sonrası görüşme gerçekleştirdik. 48 yaşında olan Hülya Hanım'ın en çok tercih ettiği ürünler pekmez ve ballardır. Hülya Hanım, eskiden bu ürünleri pazarlardan aldıklarını ancak haftada bir gün kurulan pazarların daimi olmadıklarını ve istedikleri zaman bu ürünlere ulaşamadıklarını belirtmektedir. Şarküterilerin açılması ile birlikte doğal ürünlere halkın ulaşımının kolaylaştığını, bunun da halkın yararına olduğunu ifade etmektedir.

Hülya Hanım'a neden tercihiniz sadece bal ve pekmez diye sorduğumuzda, peynir ve turşuları evdeki gençlerin tercih etmediğini ve onların daha çok market ürünlerini tercih ettiğini söyledi. Bu görüşmemizde Hülya Hanım bize, "Siz bu ürünleri yazın, tanıtın ki bizden sonra kaybolmasın. Çünkü yeni nesil artık yöresel gıdaları yemek istemiyor" dedi. Hülya Hanım'ın belirttiği bir diğer konu ise, ürünlerin artık yüzde yüz organik olmayışıdır. Şarküteriden aldığı tereyağına margarin karıştırılmış olduğunu söyleyen Hülya Hanım, "Şarküteriler de bozulsun istemiyoruz. Doğallıklarımızı korusun istiyoruz" dedi.

#### **1.2.11. Emine Karahüseyin, Karagöl Şarküteri Müşterisi**

Giresun Bulancak İlçesinde bulunan Karagöl Şarküteri müşterisi Emine Hanım ile şarküteri alışverişi sonrası görüşme gerçekleştirildi. Bulancak'ın Büyük Ada Köyü'nden olan Emine Hanım, 56 yaşındadır. Emine Hanım'a "Şarküteriden memnun musunuz?" diye sorulduğunda, "Evet yıllardır buradan alışveriş yaparız. İstanbul'da bulunan çocuklarıma da buradan alır gönderirim" dedi. Kendilerinin artık

peynir ve pekmez gibi yöresel ürünleri üretemediklerini, bu sebepten dolayı söz konusu ürünleri Karagöl Şarküteri gibi şarküterilerden temin ettiklerini belirtti. Yıllardır buradan alışveriş yaptığını söyleyen Emine Hanım, “Şarküteride değişen ne var sizce?” diye sorulduğunda, “Ürünlerin doğal yapısı giderek bozuluyor ve eskisi kadar organik olmadığını düşünüyorum” dedi. Ancak Karagöl Şarküteri, hayvansal ürünleri kendileri ürettiği için buraya daha çok güveniyoruz” diyen Emine Hanım, şarküteri dükkânlarının sayısının artmasını ve ürünlerinin doğallığını bozmadan satıcıya ulaştırmalarını istediklerini söyledi.

### **1.2.12. Selma Kesik, Mutlu Gıda Organik Ürünleri Müşterisi**

Giresun Bulancak ilçesinde bulunan Mutlu Organik Ürünleri'nin müşterisi olan Selma Hanım ile alışveriş sonrası görüşme gerçekleştirildi. Bulancak Şemsettin Mahallesi'nden olan Selma Hanım, 32 yaşındadır. Selma Hanım'ın bu şarküteride en çok tercih ettiği ürünler, yöresel kurutulmuş gıdalar ve mısır unu çeşitleridir. Selma Hanım'a şarküteriler hakkındaki görüşünü sorulduğunda, “Şarküteriler biz yöre halkı için çok iyi bir imkândır. Çünkü köylere artık gidemiyoruz, istediğimiz gibi yöresel ürünler yapamıyoruz. Bu dükkânlar sayesinde ihtiyacımız olan doğal ürünlere ulaşabiliyoruz. Ancak fiyatlar git gide artmaktadır. Bu da ürünleri alabilme imkânımızı kısıtlamaktadır. Artışın sebebini, şarküteri sahiplerinin artık köy ve yaylayı bırakmaları ve onlarında bu ürünleri satın almasına bağlıyorum” dedi.

Çalışmada yer alan şarküteri müşterileri görüşmeleri kadın müşterilerle gerçekleştirildi. Görüşme için kadın müşterilerin seçilme sebebi: Erkek müşterilerin görüşme yapmak istememeleri, erkek müşterilerin ürünler hakkında çok fazla bilgiye sahip olmamaları, kadın müşterilerin yöre mutfağına ve yöresel ürünler hakkında daha çok bilgiye sahip olmaları gibi nedenlerden dolayı kadın müşteriler tercih edilmiştir.

Görüşmeler için 30-60 yaş arası 4 kadın müşteri seçilmiştir. Yapılan görüşmede müşterilere şarküterileri seçme sebepleri soruldu. Görüşmeler sonucunda müşterilerin şarküterileri seçme nedenleri şunlardır; Hazır gıdalar yerine doğal gıdaların tercih edilmesi, yöresel ürünlerin damak zevklerine daha uygun olması, önceleri kendi yaptıkları ancak kente yapılan göçler sebebiyle artık üretemedikleri

yöreye has ürünleri şarküterilerden satın almaları, haftanın belirli günleri kurulan ve daimi olmayan pazardan alışverişin her zaman mümkün olmadığı ancak şarküterilerden daimi olmaları ve ürünlere ulaşabilmenin daha kolay olması ve şarküterideki ürünlerin daha sağlıklı ve güvenilir olması gibi sebeplerden dolayı müşteriler şarküterileri tercih etmektedirler.

Yapılan görüşmelerde erkek müşterilerin görüşme yapmak istememeleri, alışveriş sırasında müşterilerin şarküteri sahibinin yanında konuşmak istememesi ve çıkışta ise görüşme için uygun ortamın olmaması, müşterilerin bilimsel bir çalışma için yeterince bilgi sahibi olmamaları ve konuşmak istememeleri, genç yaşta olan müşterilerin ürünler hakkında fazla bilgiye sahip olmamaları gibi nedenlerden dolayı kaynak kişi sayısı az ve görüşmeler kısa sürmüştür.

## SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Bu çalışmada araştırma sahası olan Giresun geleneksel şarküterileri, bu şarküterilerde yer alan yöreye has ürünlerin halkbilimi kuram ve yöntemleri doğrultusunda analizi ve tanıtımı yapılmıştır. Şarküteri sahipleri ile görüşmeler yaparak bu işe nasıl başladıkları ve öncesinde neler yaptıkları öğrenildi. Ürünlerin nasıl yapıldıkları ve nereden geldikleri öğrenildi. Şarküteri müşterileri ile görüşmeler yapılarak, şarküterilerin Giresun için önemi tespit edilmeye çalışıldı. Bu doğrultuda şarküterilerin yörenin yeme-içme alışkanlıklarını büyük oranda yansıttığı görüldü.

Şarküteriler, kültürün bir ögesi olan beslenme kültürü içerisinde yer alan yöreye has ürünlerin devamlılığını sağlamaktadır. Ayrıca halkın geçmişten bu yana devam etmekte olan bir geleneği, meslek grubu olan pazarcılığın günümüz teknolojisi ve arz-talep doğrultusunda farklı bir kimliğe büründüğünü görmekteyiz. Şarkütericilik geçmişi pazarcılığa dayanan, babadan oğla devam eden bir halk mesleğidir. Bu noktada şarküteriler, kültürün taşıyıcılığı ve sürekliliğini sağlayan ve halkın oluşturduğu meslek, zanaat gruplarını inceleyen halkbiliminin araştırma sahası içerisine girmektedir. Köyden kente göçün hız kazandığı günümüzde, her şeye rağmen şarküterilerde doğal ürün çeşitliliğinin bir hayli fazla olduğunu gördük. Buna göre Giresun şarküterlerinde doğal ürün olarak mısır gün kurusu unu, fırın unu, mısır yarması gibi kuru gıdalar vardır. Yine mantar, fasulye, galdirik, taflan, kiraz, salatalık gibi sebzelerden oluşan turşular yer almaktadır.

Aynı şekilde taflan, armut, elma, dut, incir, çilek, üzüm gibi meyvelerden pekmezlerde mevcuttur. Benzer şekilde kestane ve çiçek türlerinden elde edilmiş ballarda raflarda yer almaktadır. Kış için hazırlanan gücükten, elma, ısırgan, golit, silor, kuru yufka gibi kuru gıdalar da şarküterilerin ürün çeşitliliği arasında yer almaktadır. Sektörün en önemli kısmını oluşturan hayvansal gıdaların bu şarküterilerin ürün çeşitliliğinde önemli yer tuttıkları görülmektedir. Geçmişten bugüne kullanılan ıhlamur, dağ kekiği, nane, kantaron, yayla çiçeği, çam sakızı, kuşburnu gibi şifahi bitkiler, Giresun şarküterilerinin temel satış ürünlerini oluşturmaktadır. Her mevsimi yağışlı, yazları çok sıcak, kışları çok soğuk olmayan yörede bitki örtüsü çeşitli ve gürdür. Doğa ile iç içe yaşayan insanların beslenme kültürünün oluşmasında doğanın onlara vermiş olduğu bu zenginlikten

faýdalanmışlardır. Böylece yörenin beslenme kültürü yeşillik diye tabir edilen sebze ve bitki ağırlıklı olmuştur.

Yörede geçmişten bu yana mısır önemli bir bitki olarak yer almıştır. Buğdayın ve buğday ekmeğinin bilinmediği eski dönemlerde, mısır ekmek yapımında, yemek yapımında ve birçok şekilde tüketilmektedir. Günümüzde de mısır unu, mısır yarması ve mısır fırınlaması gibi çeşitleri kullanılmaktadır. Giresun'da yağışın bol olması sebebiyle, yeşillik olarak tabir edilen yeşil bitki türü oldukça fazladır. İnsanlar bu bitkileri yemek yapımında kullandıkları gibi, kimi hastalıklara iyi geldiği düşüncesiyle tedavi amaçlı ve daha birçok alanda kullanmışlardır. Kış hazırlıkları kapsamında bu bitkilerin turşusunu, tuzlamasını ve kurusunu yapmışlardır. Meyveleri reçel, pekmez ve marmelat olarak değerlendirmişlerdir.

Bundan yaklaşık 50-60 yıl öncesine bakıldığında, kırsal nüfusun fazla olduğu Giresun'da, hayvancılık yoğun olarak yapılmakta ve insanlar hayvansal gıdalarını kendileri üretmekteydiler. Ancak kitle iletişim ve ulaşım araçlarının gelişmesi, insanların sosyo-ekonomik imkânlarının artması ile birlikte insanlar ilçelere ve illere göç etmeye başladılar. Bu sosyal ve ekonomik değişimin sonucu olarak hayvancılığı ve tarımı zaman içinde terk etmişlerdir. Bir başka değişim de tarımsal ürün tercihinde kendisini göstermiştir. Bu bağlamda fındık tarımının artması ile birlikte geniş mısır tarlaları, yerini fasulye ve karalahana tarlalarına bırakmıştır. Bununla birlikte tarım da tıpkı hayvancılık gibi azalmaya başlamıştır. İnsanlar artık ihtiyaçlarını pazarlardan satın almaya ve zaman içinde daimi olan geleneksel şarküterlerden almaya başlamışlardır. Günümüzde şarküterlerin giderek artmakta olduğu görülse de, bu işi bizzat yapan insanlar şarküteri geleneğinin uzun vadede devam edip etmeyeceğine yönelik bazı haklı endişeler taşımaktadırlar. Doğrusu bu geleneksel kültürün kaybolması anlamına geldiği gibi beslenme alışkanlıklarının da ciddi değişime maruz kalacağı anlamına gelmektedir.

Arkadan gelen yeni neslin geleneksel ve doğal gıdalar yerine, fabrikasyon ve paketli hazır gıdalara yönelmeye başladıkları görülmektedir. Sonuç itibarıyla bu değişim gelecekte toplum sağlığını ve yaşam kalitesini de olumsuz etkileyebilecek faktörler olarak karşımıza çıkacaktır. Konuya sadece ticari potansiyel olarak bakmak ve konunun o perspektiften değerlendirilmesi isabetli bir yaklaşım olmayacaktır.

Sözgelimi, doğal ürünlerden uzaklaşarak fabrikasyon ürünlere yönelme ile beslenme alışkanlıklarının değişimine koşturarak obezite gibi sağlık sorunları ile yüzleşmeye sebep olabilir. Bu da bir yandan sağlıklı bir toplumun ortaya çıkmasına sebep olurken, sağlık harcamalarında ülkeye çok yüksek maliyetler getirebilir.

Bu araştırmada değişimin beraberinde getireceği farklı sorunlara dikkat çekmek akademik sorumluluklarımız arasındadır. Bu sorumluluğu yerinde ve zamanında yapmak, akademik çalışmaların toplumsal sorunlara doğrudan katkı sağlayacaktır. Aksi halde akademik çalışmalar, pratik hayatın akışında aksayan sorunlara duyarsız kalmış olur. Bu da akademik çalışmalardan nihai olarak beklenen amaca hizmet etmez. Yöresel ürünlerin çok fazla tercih edilmemesi, beslenme kültürümüzün de yozlaşmaya başlayacağına bir göstergesidir. Hali hazırda söz konusu yöresel gıda ve yemeklerin yapımını ve önemini bilen orta ve yaşlı kuşaklar, evlerinde yöresel ve doğal ürünleri bolca sunmalı ve çocuklarına bu yemeklerin yenilmesi alışkanlığını kazandırmaya çalışmalıdırlar. Bu bağlamda doğal ve yöresel ürünlerin sunumu çok iyi yapılmalı, tadı ve görünüşü ile iştah arttırıcı hale getirmeli ve böylece gençlere sevdirmeye ve özendirmeye gayret etmelidirler.

Bu ürünler doğal ve yöresel olduğu kadar aynı zamanda asırlarca varlığını sürdüren, yerleşmiş kültürel birer miras niteliğindedir. Her yıl yöresel yemek ve eski kap-kacakların sergilendiği fuar ve sergi gibi mahalli ve bölgesel ölçekte etkinliklerin düzenlenmesi ve genç nesle bu yemeklerin tariflerinin verilmesi, geleceğe dair atılacak olumlu adımlar olarak değerlendirilebilir. Bu çerçevede evlerde fabrikasyon peynir, yağ, reçel ve bal gibi ürünleri almak yerine, çalışmamıza konu teşkil eden şarküteriilerden doğal ve yöresel üretilmiş, el yapımı organik ürünler alınmalıdır. Araştırmamız ekseninde Giresun ölçeğinde bazı sorunlara dikkat çekmek akademik sorumluluğumuzun bir gereğidir. Bu sorunlardan bazıları şunlardır:

Giresun mantar çeşitliliği bakımından oldukça zengin bir yöredir. Ancak mantar toplayıcıların yanlış metotlarla mantar toplaması, mantarın çeşitliliğini ve miktarını giderek azalmaktadır. Benzer şekilde mantar gibi çam sakızı alabilmek için çam ağaçları bilinçsizce kazınmakta ve ağaçlara zarar verilmektedir. Giresun için en büyük risk ve problemlerden birisi de zirai ilaçlar. Fındık üreticilerinin bilinçsizce ilaçlama yapmaları, hem doğaya hem de insanlığa zarar vermektedir. Giresun yemek

kültürünün temelini yeşilliğin oluşturduğu dikkate alındığında, zirai ilaçların ve kullanımının titizlikle incelenmesinin gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Başta tarım il müdürlüğü olmak üzere ilgili tüm kurum ve kuruluşların bu tehlike karşısında yeni çözüm ve bakış açıları geliştirmeleri kaçınılmaz bir zorunluluktur.

Sonuç itibariyle insanların bilinçsizce attıkları bu tarım ilaçları, tarım alanlarındaki yeşilliklere ve içme sularına karışmaktadır. İnsanların yeşillikleri yiyecek olarak tüketmesi ve su ihtiyaçlarını karşılamaları durumunda, zararları minimize edilmemiş zirai ilaçlar insanların vücuduna intikal etmektedir. Zirai ilaç atılan yerlerde ısırgan ve sakarca gibi bitkilerin yoğunluklu olarak yetiştiği dikkate alındığında, satıcıların bu yeşillikleri halka ulaştırması sonucunda ortaya ciddi sağlık sorunlarının çıkabileceği unutulmamalıdır. Bu tür faaliyetler, insanlara bilinçsizce zarar verecektir. Bu doğrultuda yöre halkını bilinçlendirmek için panel, konferans gibi kitle iletişim araçları yoluyla bilgilendirmeler yapılmalı ve bölge halkı bu tehlike karşısında bilinçlendirilmelidir.

Bu çalışmada artan köyden kentte göçler sonucunda geçmişe oranla tarımsal üretimdeki azalmayı gördük. İnsanlar önceleri kendi ürettikleri ürünlerini şarküterilerden almaya başladıklarını ve üretimin neredeyse durma noktasına geldiğini öğrendik. Şarküterilerin sayısının giderek artması aslında buna bir kanıt niteliğindedir. Çünkü şarküteriler insanların ihtiyaç ve talebi doğrultusunda açılmaktadır. Önceleri günü birlik açılan pazarlarda satılan yöresel ürünler artan ihtiyaç doğrultusunda sürekli ve daimi dükkânlar olan şarküterilerde satılmaya başlandı. Şarküterilerin pazardan daimi dükkânlara dönüşme serüveni ilk başta bakkalların bir bölümünde yöresel ürünlerin satılmasıyla başladı. Daha sonra insanların yoğun talep göstermesi neticesinde sadece yöresel ürünler satan işletmelere dönüştü. Bu işletmeler günümüzde giderek artmaktadır. İlerleyen zamanlarda her mahallede bir şarküteri açılmaya başlayacağı kanısına vardık.

Pazarcılık mesleği olumsuz şartlarda ve mekânlarda yapılıyor olması ve gençler tarafından yapılmak istenmemesi gibi sebeplerden dolayı giderek tükenmeye yüz tutmuş bir meslektir. Dolayısıyla burada satılan doğal, yöreye has ürünler de insanların üretmedikleri için gün geçtikçe unutulma riski taşımaktadır. Ancak şarküteri işletmeleri pazarların daimi ve yerleşik hale geçmiş şeklidir. Bu sayede



yöresel ürünler şarküterilerde satılmakta, ürünlerin devamlılığı sağlanmakta ve böylece insanlara paketli hazır ürünlerden ziyade doğal ürünlere ulaşabilme imkânı sağlamaktadır. Eğer şarküteriler olmasaydı üretimin azaldığı için yöresel ürünler gün geçtikçe unutulacak, tüketilmeyecekti. Bu ürünlerin yerini hazır fabrikasyon gıdalar alacaktı ve sonrasında geçmişten bu yana gelen bir kültür ögesi olan yöreye has beslenme kültürü tamamen değişecek ve unutulacaktı. Beraberinde organik üretim yerini hazır gıda üretimine bırakacaktı.

Çalışma sırasında kaynak kitapların yetersiz olması ve daha önce çalışmamış bir saha olan şarküteriler hakkında yeteri kadar bilginin olmaması şarküteri sahiplerinin ve müşterilerinin bazılarının görüşmeyi kabul etmemesi çalışma hazırlanırken oluşan bir takım eksiklik ve problemlerdendir.

Şarküteri sahipleri ve müşterileri ile yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen verilere göre yörede en çok tercih edilen bitkisel ürünler, bal, reçel ve pekmezler, hayvansal ürünler ve şifalı bitkiler tablo şeklinde aşağıda gösterilecektir.

| <b>Bölgede En Çok Tercih Edilen Bitkisel Ürünler</b> |                        |
|--|------------------------|
| <b>1</b>   | Kurutulmuş acı biber   |
| <b>2</b>   | Mısır unu ve çeşitleri |
| <b>3</b>   | Fasulye turşusu        |
| <b>4</b>   | Sakarca tuzlaması      |
| <b>5</b>   | Menevcen konservesi    |
| <b>6</b>   | Elma kuru              |
| <b>7</b>   | Alagara fasulye        |

Tablo 2: En çok tercih edilen bitkisel ürünler

| <b><i>En Çok Tercih Edilen Bal, Pekmez ve Reçeller</i></b> |                       |
|--|-----------------------|
| <b>1</b>   | <i>Üzüm Pekmezi</i>   |
| <b>2</b>   | <i>Taflan pekmezi</i> |
| <b>3</b>   | <i>Kestane balı</i>   |
| <b>4</b>   | <i>Çiçek balı</i>     |
| <b>5</b>   | <i>İncir reçeli</i>   |

Tablo 3: En çok tercih edilen bal, pekmez ve reçeller

| <b>En Çok Tercih Edilen Hayvansal Gıdalar</b> |                     |
|---|---------------------|
| <b>1</b>                                      | Giresun çökeleği    |
| <b>2</b>                                      | Tereyağı            |
| <b>3</b>                                      | Köy yumurtası       |
| <b>4</b>                                      | Tulum peyniri       |
| <b>5</b>                                      | Giresun keş peyniri |

Tablo 4: En çok tüketilen hayvansal gıdalar

| <b>En Çok Tüketilen Şifalı Bitkiler</b> |            |
|---|------------|
| <b>1</b>                                | Nane       |
| <b>2</b>                                | Ihlamur    |
| <b>3</b>                                | Kuşburnu   |
| <b>4</b>                                | Dağ kekiği |

Tablo 5: En çok tüketilen şifalı bitkiler

Son söz olarak, halkbilimine yönelik bu tür akademik çalışmaların oldukça az olduğu, bu konularda pek çok akademik çalışmaya ihtiyaç bulunduğunu hatırlatarak çalışmamıza son verelim.

## KAYNAKÇA

ALTINKAYNAK, Erdoğan, (2008) *Giresun Kent Kültürü*, Ankara: Giresun Valiliği Yayınları.

BEKDEMİR, Ünsal, (2015) *Gemişten Günümüze Giresun*, İstanbul: Giresun İl Özel İdaresi.

ÇAVUŞ, Ahmet, (2014) *Kültürel Miras Kaynağı Olarak Geleneksel Tahta Kaşık Üretimi*, Marmara Coğrafya Dergisi, SAYI: 29, OCAK - 2014, S. 423-433, İstanbul

BORATAV, Pertev Naili, (1982), *Folklor ve Edebiyat -I*, Ankara: Adam Yayıncılık.

BORATAV, Pertev Naili, (1969), *100 Soruda Türk Halk Edebiyatı*, İstanbul.

ÇOBANOĞLU, Özkul, (1999), *Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş*, Akçağ Yayınları.

DUNDES, Alan, (2003), "*Halk Kimdir?*", Çev. Metin Ekici, *Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar*, Ankara.

FATSA, Mehmet, (2018), *İlçe Oluşunun 85. Yılında BULANCAK*, Step Ajans, İstanbul

Giresun Valiliği, (2008), *Giresun Yemekleri*, Bilgi Ajans, Giresun

Giresun Valiliği, (2013). *81 İlde Kültür ve Şehir Giresun*, Seçil Ofset, İstanbul.

KARA, Çiğdem, (1997), *Halkbilimi ve Folk Popüler Kitle Seçkin Kültürleri*, İstanbul, *Folklör/Edebiyat*.

OĞUZ, Öcal, (2016), *Türk Halk Edebiyatı El Kitabı*, Ankara, Grafiker Yayınları.

OĞUZ, Öcal, (2002), *Küreselleşme ve Uygulamalı Halkbilimi*, Ankara, Akçağ Yayınları.

Resmi Gazete 2004, *5272 Sayılı Belediye Kanunu* (24.12.2004 Tarih ve 25680 Numaralı RG)

Resmi Gazete 2005, **5393 Sayılı Belediye Kanunu** (13.07.2005 Tarih ve 25874 Numaralı RG)

TSE 1989, TS 7666: **Hayvan Pazar Yerleri Kuruluş Kuralları**. Ankara.

TSE 1996, TS 11982: **Çevre Sağlığı-Kırsal Kesim Pazar Yeri**. Ankara.

TSE 2003a, TS 10080: **Sabit Pazar Yerleri Genel Kurallar**. Ankara.

TSE 2003b, TS 10081: **Semt Pazarları Genel Kurallar**. Ankara.

TSE 2005, TS 9043: **Hayvan Pazar Yerleri Genel Kurallar**. Ankara

### İNTERNET KAYNAKLARI

Giresun iklim özellikleri: URL1: <http://www.giresunkulturturizm.gov.tr/> Erişim Tarihi 15.04.2018, 13: 50.

Araştırma sahası yeri ve sınırları: URL2: <http://www.giresun.gov.tr/> Erişim Tarihi 02.05.2018, 16: 30.

Giresun'da ormancılık URL3: <https://giresun.tarimorman.gov.tr/> Erişim Tarihi 28.05.2018, 10: 00.

Süpürgecilik: URL4<http://www.unutulmussanatlar.com/2015/09/supurgecilik.html> Erişim Tarihi 20.07.2018 14: 30.

**EK: FOTOĞRAF LİSTESİ**

|   |    |
|---|----|
| Fotoğraf 1: : Alagara fasulye (Barbunya).....       | 21 |
| Fotoğraf 2: Armut kurusu .....                      | 22 |
| Fotoğraf 3: Bezelye tuzlaması.....                  | 23 |
| Fotoğraf 4: Ceviz.....                              | 24 |
| Fotoğraf 5: Dut kurusu (Çemiş).....                 | 25 |
| Fotoğraf 6: Elma kurusu .....                       | 26 |
| Fotoğraf 7: Fasulye turşusu.....                    | 27 |
| Fotoğraf 8: Fırın kuru fasulye .....                | 28 |
| Fotoğraf 9: Fırınlanmış mısır unu .....             | 30 |
| Fotoğraf 10: Galdirik turşusu .....                 | 31 |
| Fotoğraf 11: Golit.....                             | 32 |
| Fotoğraf 12: Gücükten kurusu .....                  | 33 |
| Fotoğraf 13: Gün kurusu mısır unu .....             | 34 |
| Fotoğraf 14: Isırgan kurusu.....                    | 35 |
| Fotoğraf 15: Kabak çekirdeği.....                   | 36 |
| Fotoğraf 16: Kabak kurusu.....                      | 37 |
| Fotoğraf 17: Kiraz tuzlaması .....                  | 38 |
| Fotoğraf 18: Şebinkarahisar muska sarma köme .....  | 39 |
| Fotoğraf 19: Şebinkarahisar fındık ezme sarma ..... | 39 |
| Fotoğraf 20: Kurutulmuş acı biber.....              | 40 |
| Fotoğraf 21: Kuru yufka .....                       | 41 |
| Fotoğraf 22: Mantar tuzlaması.....                  | 42 |
| Fotoğraf 23: Menevcen konservesi.....               | 43 |
| Fotoğraf 24: Mısır yarması.....                     | 45 |
| Fotoğraf 25: Patates kurusu.....                    | 45 |
| Fotoğraf 26: Pestil.....                            | 47 |
| Fotoğraf 27: Pezik turşusu.....                     | 48 |
| Fotoğraf 28: Salatalık turşusu.....                 | 48 |
| Fotoğraf 29: Sakarca tuzlaması.....                 | 49 |
| Fotoğraf 30: Siron .....                            | 50 |
| Fotoğraf 31: Su kabağı .....                        | 51 |
| Fotoğraf 32: Taflan tuzlaması .....                 | 52 |
| Fotoğraf 33: Top pancar turşusu.....                | 53 |
| Fotoğraf 34: Yaprak tuzlaması.....                  | 54 |
| Fotoğraf 35: Yerli buğday .....                     | 55 |
| Fotoğraf 36: Yerli bulgur .....                     | 56 |
| Fotoğraf 37: Yerli nohut .....                      | 57 |
| Fotoğraf 38: Çıra .....                             | 58 |
| Fotoğraf 39: Tahta kaşık .....                      | 59 |
| Fotoğraf 40: : El süpürgesi .....                   | 60 |
| Fotoğraf 41: Aliç sirkesi .....                     | 61 |
| Fotoğraf 42: Çam sakızı .....                       | 62 |
| Fotoğraf 43: Dağ kekiği .....                       | 63 |
| Fotoğraf 44: İhlamur .....                          | 64 |

|   |     |
|---|-----|
| Fotoğraf 45: Kantaron bitkisi .....   | 65  |
| Fotoğraf 46: Kuşburnu.....  | 66  |
| Fotoğraf 47: Nane .....   | 67  |
| Fotoğraf 48: Papatya .....  | 68  |
| Fotoğraf 49: Yayla çiçeği (Altın otu).....                                      | 69  |
| Fotoğraf 50: Armut pekmezi .....  | 71  |
| Fotoğraf 51: Böğürtlen reçeli .....   | 73  |
| Fotoğraf 52: Çiçek balı.....  | 74  |
| Fotoğraf 53: Dut pekmezi.....   | 75  |
| Fotoğraf 54: Elma pekmezi.....  | 76  |
| Fotoğraf 55: Erik reçeli .....  | 77  |
| Fotoğraf 56: İncir reçeli.....  | 78  |
| Fotoğraf 57: Kestane balı.....  | 79  |
| Fotoğraf 58: Kızılıcak marmelatı .....  | 80  |
| Fotoğraf 59: Kuşburnu pekmezi .....   | 81  |
| Fotoğraf 60: Mayıs helvası.....   | 82  |
| Fotoğraf 61: Mayıs helvası.....   | 83  |
| Fotoğraf 62: Petekli bal .....  | 83  |
| Fotoğraf 63: Taflan pekmezi .....   | 84  |
| Fotoğraf 64: Muşmula (Töngel) meyvesi .....                                     | 85  |
| Fotoğraf 65: Töngel (Muşmula) pekmezi.....                                      | 85  |
| Fotoğraf 66: Üzüm pekmezi .....   | 87  |
| Fotoğraf 67: Yer çileği reçeli.....   | 88  |
| Fotoğraf 68: Deri tulum peyniri .....   | 91  |
| Fotoğraf 69: Giresun çökeleği.....  | 92  |
| Fotoğraf 70: Giresun keşi (Yoğurtla mayalanan peynir) .....                     | 93  |
| Fotoğraf 71: Giresun tereyağı.....  | 94  |
| Fotoğraf 72: İmansız uzayan peynir.....   | 95  |
| Fotoğraf 73: Köy yumurtası.....   | 96  |
| Fotoğraf 74: Küflü tulum peyniri.....   | 96  |
| Fotoğraf 75: Taze beyaz peynir .....  | 97  |
| Fotoğraf 76: Mehmet Çakır (Şarküteri sahibi).....                               | 104 |
| Fotoğraf 77: Çakır şarküteri (Şarküterinin dıştan fotoğrafı).....               | 105 |
| Fotoğraf 78: Çakır şarküteri (Peynir reyonu) .....                              | 105 |
| Fotoğraf 79: Çakır Şarküteri (Bakliyatlar) .....                                | 106 |
| Fotoğraf 80: Bahtiyar Çakır (Şarküteri sahibi) .....                            | 107 |
| Fotoğraf 81: Çakır Ticaret (Dıştan fotoğrafı).....                              | 108 |
| Fotoğraf 82: Çakır Ticaret (Bal ve pekmez reyonu) .....                         | 108 |
| Fotoğraf 83: Çakır Ticaret (Peynir reyonu).....                                 | 109 |
| Fotoğraf 84: Çakır Ticaret (Bakliyat ve yöresel ürünler) .....                  | 109 |
| Fotoğraf 85: Çakır Ticaret (Şebinkarahisar ve Alucra ilçelerinin ürünleri)..... | 110 |
| Fotoğraf 86: Çakır Ticaret (Şebinkarahisar ilçesinden getirilen ballar).....    | 111 |
| Fotoğraf 87: Çakır Ticaret (Peynir reyonu) .....                                | 112 |
| Fotoğraf 88: Çakır Ticaret (Peynir reyonu) .....                                | 112 |
| Fotoğraf 89: Sabahattin Gedik (Şarküteri sahibi) .....                          | 113 |
| Fotoğraf 90: Fatma Gedik (Sabahattin Gedik'in eşi).....                         | 114 |
| Fotoğraf 91: Gedik Ticaret.....   | 115 |

|   |     |
|---|-----|
| Fotoğraf 92: Gedik Ticaret (Bitkisel ürünler) .....                             | 116 |
| Fotoğraf 93: Gedik Ticaret (Şarküteri iç kısmı) .....                           | 116 |
| Fotoğraf 94: Gedik Ticaret (Şarküteri önünde bulunan tezgâh).....               | 117 |
| Fotoğraf 95: Gönül Ticaret (Şarküteri sahibi).....                              | 118 |
| Fotoğraf 96: Gönül Ticaret (Dükkânın dış kısmı) .....                           | 119 |
| Fotoğraf 97: Mutlu gıda organik ürünleri (Şarküterinin dışardan fotoğrafı)..... | 120 |
| Fotoğraf 98: Mutlu Gıda (Deri peyniri ve çökelek) .....                         | 120 |
| Fotoğraf 99: Mutlu Gıda (Peynir reyonu).....                                    | 121 |
| Fotoğraf 100: Mutlu Gıda (Şarküteri iç kısmı) .....                             | 121 |
| Fotoğraf 101: Ali Demir (Şarküteri sahibi).....                                 | 122 |
| Fotoğraf 102: Bektaş Şarküteri (Peynir reyonu).....                             | 123 |
| Fotoğraf 103: Bektaş Şarküteri (Bal ve pekmez reyonu) .....                     | 123 |
| Fotoğraf 104: Bektaş Şarküteri (Dıştan fotoğrafı) .....                         | 124 |
| Fotoğraf 105: Katip Çakır (Şarküteri sahibi).....                               | 125 |
| Fotoğraf 106: Karagöl Şarküteri (Dıştan Fotoğrafı).....                         | 125 |
| Fotoğraf 107: Karagöl Şarküteri (Peynir reyonu) .....                           | 126 |
| Fotoğraf 108: Karagöl Şarküteri Alucra çiçek balı reyonu.....                   | 126 |
| Fotoğraf 109: Şarküterinin dışarıdan fotoğrafı .....                            | 127 |
| Fotoğraf 110: Bal, pekmez ve reçel reyonu .....                                 | 128 |



**ÖZ GEÇMİŞ**

Yeter Kübra ÇELEBİ 01.01.1993 tarihinde Giresun'da doğdu. Bulancak Lisesi'ni bitirdikten sonra Atatürk Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Çağdaş Türk Lehçeleri ve Edebiyatları Bölümü'nden 2015 yılında mezun oldu. 2016 yılında GRÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı bölümü Türk Halk Edebiyatı Anabilim Dalı Yüksek Lisans programına başladı. Yeter Kübra ÇELEBİ, orta derecede İngilizce bilmektedir.

