



**T.C.
GİRESUN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI**

GİRESUN BİTKİ KÜLTÜRÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

HAZIRLAYAN

Mehmet ÇALIŞ

DANIŞMAN




Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Akif KORKMAZ

**Giresun
Ocak 2019**

JÜRİ ÜYELERİ ONAY SAYFASI

Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nün 12/02/2019 tarihli toplantısında oluşturulan jüri, Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Yüksek Lisans öğrencisi Mehmet ÇALIŞ'ın "Giresun Bitki Kültürü" başlıklı tezini incelemiş olup aday 01/03/2019 tarihinde, saat 10.00'da jüri önünde tez savunmasına alınmıştır.

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

Sınav Jürisi	Unvanı, Adı Soyadı	İmzası
Üye (Başkan)	Prof. Dr. Bekir ŞİŞMAN	
Üye	Prof. Dr. Beyhan KESİK	
Danışman/Üye	Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Akif KORKMAZ	
Üye		
Üye		

ONAY

.../.../2019

Doç. Dr. Güven ÖZDEM
Enstitü Müdürü

YEMİN METNİ

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


Mehmet ÇALIŞ

ÖN SÖZ

Bir bölgenin kültürü, o yörenin bitkileriyle, halk inanışları ve hekimliğiyle, halk edebiyatı ve halkbilimiyle yakından alakalıdır. Bitkilere bağlı halk inanmaları birer kültürel zenginliktir. Geçmişten günümüze kadar insanlar yaşantılarını bu bitki kültürü ekseninde sürdürmüştür. Bitkiler hayatın her anına müdahil olmuş ve insanlığa hizmet etmiştir. Giresun yöresine ait bitkilerden bazıları bu çalışmanın konusudur.

Bu çalışma; iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde, Çalışma Sahası Hakkında, İnsanlık-Bitki ve Derleme Bilgileri olmak üzere üç başlık vardır. İkinci bölümde Giresun Bitki Kültürü adlı başlığın altında bitkiler Ehlî Bitkiler, Yabanî Bitkiler, Ağaçlar ve Mantarlar olmak üzere dört ana başlıkta tasnif edilmiştir. Ehlî bitkiler kendi arasında üç başlıkta verilmiştir. Bunlar; Meyveler, Sebzeler ve Çiçeklerdir. Bir bitki başlığının altında da üç başlık bulunmaktadır. Halk mutfağında, halk inanış ve hekimliğinde ile halk edebiyatındaki yeridir. Bazı bitkilerde bu alt başlık sayısı ikiye ve bazen de bire düşmüştür. Bu durum bitkinin vasıflarına göre değişiklik göstermektedir. Çok tanınmış ve herkesçe bilinen bitkilerin içeriği zenginken her kesimde bilinmeyen bitkilerin içerisinde yer alan bilgiler de sınırlıdır.

Çalışmanın son kısmında Giresun ağzına has bir lügat yer almaktadır ve Sözlük başlığı bulunmaktadır. Derleme sahasından elde edilen verilerde ve edebî ürünlerde geçen kelimelerin aslına sadık kalınmıştır. Bu nedenle bir sözlüğe gerek duyulmuştur. Kimi bitkilerin birden fazla ismi bilinmektedir. Burada en yaygın isimler tercih edilmiştir. Derleme çalışması olduğu için bilgilerin kimden öğrenildiğini gösteren Kaynak Kişiler Listesi vardır. Çalışma esnasında faydalanılan kitap ve makale künyeleri ise Kaynakça başlığındadır.

Tezin hazırlanmasında gerek ilmî gerek insanî yakınlığını gördüğüm değerli danışman hocam Dr. Öğretim Üyesi Mehmet Akif KORKMAZ' a minnet ve şükran borçluyum. Tez döneminde birlikte türlü badireler atlattığımız, her zaman desteklerini gördüğüm rahmetli annem Hacer ÇALIŞ ve merhum babam Mustafa ÇALIŞ'a, eşim Gülcan AVCI ÇALIŞ ve sevgili öğrencilerime teşekkürü bir borç bilirim. Son olarak

da engin bilgilerine başvurduğum hemşehrilerime; tezime yardımcı olan kaynak kişiler listesindeki isimlere ayrı ayrı teşekkür ederim.

Mehmet ÇALIŞ

Giresun 2019



ÖZET

Giresun'daki bitki kültürü konulu bu çalışmanın temelinde bitkilerin halk inanmalarındaki yeri ve halk hekimliğinde kullanımı araştırılmıştır. Bitkilerin halk edebiyatı ürünlerine (mani, bilmece, atasözü, deyim, fıkra vs.) nasıl konu oldukları araştırmada belirtilmiştir. Çalışmanın amacı Giresun'da yetişen bitkilerden bazılarının geçmişte ve günümüzde kullanım alanlarını belirlemektir. Bir bitkinin bir hastalığın tedavisinde nasıl kullanıldığını tespit etmek ve halk edebiyatı ürünlerine ne şekilde yansıtıldığının kayda geçirilip unutulmasını önlemektir.

Derlemeler Giresun ve ilçelerini (Bulancak, Piraziz, Keşap, Espiye, Tirebolu, Şebinkarahisar, Dereli, Alucra, Çamoluk, Eynesil, Görele, Doğankent, Çanakçı, Yağlıdere, Güce) kapsamaktadır. Saha çalışması, kaynak kişilerle röportaj yoluyla (soru-cevap şeklinde) yapılmıştır. Teknolojik cihazlar (telefon, kamera vs.) yardımıyla çalışma daha pratik olmuştur. Elde edilen veriler, ses kayıtları, kaynaklar yazıya geçirilmiştir. Böylece Giresun halkının hafızasındaki sözlü geleneklere ulaşmaya çalışılmıştır. Eski inanışlara bağlı olarak halk hekimliği uygulamaları ve halk edebiyatı ürünleri gün yüzüne çıkmıştır. Derlemeler sonucunda tespit edilen bitkiler, halk inanış ve hekimliğinin yanı sıra halk mutfağında önemli yere sahiptir. İnanışlar yerel mutfağı etkilemektedir. Sonuç olarak Giresun'da bazı meyveler, sebzeler, yabanî bitkiler vs. halk hekimliği doğrultusunda şifa kaynağı olarak tüketilmektedir.

Anahtar Sözcükler: Bitki kültürü, halkbilimi, halk hekimliği, inanış, Giresun yerel mutfağı

ABSTRACT

In the basis of this study whose subject is about the plant culture in Giresun, the place of plants in folk belief and the usages of them have been searched. How the plants have been topic to the products of folk literature (quatrains, riddles, proverbs, idioms, anecdotes, etc.) have been indicated in the research. The aim of the study is to find out the past and present using fields of some of the plants that grow in Giresun. It is to determine how a plant is used for an illness cure and to prevent it from being forgotten through recording how it has reflected into the types of folk literature.

The anthologies comprise Giresun and its districts. (Bulancak, Piraziz, Keşap, Espiye, Tirebolu, Şebinkarahisar, Dereli, Alucra, Çamoluk, Eynesil, Görele, Doğankent, Çanakçı, Yağlıdere, Güce) Field work has been carried out by interviewing with the sources (via Question and Answer).With the help of technological devices (mobile phones, camera, etc.) the study has been more practical. The data gathered, voice records, resources have been transferred into the written form. Thus, it was tried to reach to the oral tradition in the memories of the people of Giresun. The applications of folk medicine depending on the old belief and the products of folk literature have been brought to light. The plants determined as a result of the anthologies have an important in the local cuisine as well as folk belief and medicine. The belief affect the local cuisine. Consequently, some fruit, vegetables and wild plants, etc. are consumed as a source of healing in the direction of folk medicine.

Key Words: Plant Culture, Folk Science, Folk Medicine, Belief, The Local Cuisine of Giresun

İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ	I
ÖZET.....	III
ABSTRACT	IV
KISALTMALAR	XI
BİRİNCİ BÖLÜM	1
GİRİŞ	1
A. ÇALIŞMA SAHASI HAKKINDA.....	3
A.1. Giresun'un Tarihi	3
A.2. Giresun'un Coğrafyası, İklim Özellikleri ve Bitki Örtüsü	4
A.3. Giresun'un Demografik Yapısı	5
B. İNSANIN BİTKİLERLE OLAN YAŞAM İLİŞKİSİ	6
B.1. Türk Tarih ve Kültüründe Bitki	8
C. DERLEME BİLGİLERİ.....	10
C.1. Amaç ve Hedefler	10
C.2. Veriye/Kaynak Kişiye Ulaşma	11
C.3. Derleme Esnasında Karşılaşılan Güçlükler	12
C.4. Verilerin Çözümü ve Değerlendirilmesi.....	12
C.5. Süre ve Olanaklar	13
C.6. Derlemede Kullanılan Metotlar	13
İKİNCİ BÖLÜM.....	15
GİRESUN BİTKİ KÜLTÜRÜ.....	15
1.EHLÎ BİTKİLER	15
1.1. Meyveler.....	16

1.1.1. Armut.....	16
1.1.2. Ayva/ Heyva/Hayva.....	27
1.1.3. Ceviz.....	31
1.1.4. Dut.....	36
1.1.5. Elma.....	42
1.1.6. Erik.....	51
1.1.7. Fındık.....	59
1.1.8. Hurma.....	75
1.1.9. İncir.....	77
1.1.10. Kestane.....	81
1.1.11. Kiraz.....	85
1.1.12. Muşmula/Malta eriği (Yenidünya).....	91
1.1.13. Şeftali /Çifteli/Çefdeli.....	93
1.1.14. Taflan/ Karayemiş.....	94
1.1.15. Töngel/ Döngel.....	98
1.1.16. Üzüm.....	100
1.2. Sebzeler.....	107
1.2.1. Biber.....	107
1.2.2. Çay.....	109
1.2.3. Domates.....	110
1.2.4. Fasulye/ Böğce.....	112
1.2.5. Kabak.....	116
1.2.6. Maydanoz.....	123
1.2.7. Mısır/ Darı.....	124
1.2.8. Pancar (Lahana).....	132
1.2.9. Patates.....	135

1.2.10. Pezik/ Pazı.....	137
1.2.11. Pırasa.....	139
1.2.12. Salatalık/ Bostan	141
1.2.13. Sarımsak.....	142
1.2.14. Soğan	146
1.3. Çiçekler	148
1.3.1. Gül	148
1.3.2. Ihlamur/Süglük	151
1.3.3. Papatya.....	153
2.YABANÎ BİTKİLER.....	154
2.1. Ağulu Çilek/ Acımur/ Şekerciboyası	154
2.2. Alıç	155
2.3. Atkuyruğu.....	156
2.4. Cızı Dikeni.....	157
2.5. Çalı Çileği/ Çileklik/ Çilek Pancarı.....	158
2.6. Çilek, Mayıs, Dağ Çileği, Yer Çileği	160
2.7. Dana kıran / Bosça otu	161
2.9. Defne	162
2.10. Dobalan	164
2.11. Domuz Ağırşığı	165
2.12. Ebegümeçi/ Ebekömeç	166
2.13. Eğrelti Otu/ Güllük.....	166
2.14. Enderek/ Dede Yemişi/ Kocayemiş/ Kocaman Kavuşu	168
2.15. Frenk üzümü.....	169
2.16. Galdirik.....	170
2.17. Geven.....	172

2.18. Göz otu	172
2.19. Gücükdene.....	174
2.20. Hoşuran/ Haşgıran.....	175
2.21. Isırgan.....	176
2.22. Kancık Diken/ Böğürtlen Dikeni.....	181
2.23. Kantaron Otu	182
2.24. Kekik	183
2.25. Kızılıcık	184
2.26. Kuşburnu	185
2.27. Kuzukulağı	187
2.28. Madımak.....	188
2.29. Mendek.....	189
2.30. Merolcan / Merevcen/ Diken Ucu	191
2.31. Nane/ Anuk.....	192
2.32. Orman Gülü/ Kara Ağu	193
2.33. Sakarca	195
2.34. Sarı Ağu.....	196
2.36. Semizotu.....	199
2.37. Sütleşen Otu.....	200
2.38. Temriye otu/ Temroğ otu	201
2.39. Tütün	202
2.40. Yara otu/ Damar otu / Geniş yapraklı sinir otu	204
2.41. Yavşu.....	205
2.42. Yivdin/ Yivirdin/ Mürver	206
2.43. Yonca otu	207
3. AĞAÇLAR	209

3.1. Akasya Ağacı/ Diken Ağacı	209
3.2. Çınar/ Kavlağan Ağacı	210
3.3. Gürgen Ağacı/ Kayın Ağacı	210
3.4. Kavak Ağacı	213
3.5. Ladin/ Doruk Ağacı	214
3.6. Meşe	215
3.7. Servi/ Selvi Ağacı	216
3.8. Söğüt Ağacı	217
3.9. Yaygın Ağacı	218
4. MANTARLAR	219
4.1. Acı Mantar	220
4.1.1. Acı Mantarın Dişisi	220
4.1.2. Acı Mantarın Erkeği	220
4.2. Ağaç Mantarı	221
4.3. Çöp Bacak/ Dizincik Mantarı	222
4.4. Evelek Mantarı/ Şalvar/ Şemsiye Eveleği	222
4.5. Fındık/ Bahçe Mantarı	223
4.6. Geyik Mantarı	223
4.7. İçi Kızıl/ Top Evelek Mantarı	224
4.8. Kanlıca Mantarı	224
4.9. Karakulak/ Post Mantarı/ Ayı Mantarı/ Kara Tepe Mantarı	225
4.10. Karakulağın Beyazı/ Keçi Mantarı	225
4.12. Kıtirik mantarı	226
4.13. Kuzugöbeği Mantarı	226
4.14. Pür pürüm/ Gelinparmağı Mantarı	227
4.15. Süleyman Doruk (Silman Doruk)/ Sümüklü Mantar	227

4.16. Tavuk Mantarı	228
4.17. Yumurta Mantarı	228
SONUÇ	229
SÖZLÜK	231
KAYNAK KİŞİLER LİSTESİ.....	234
KAYNAKÇA.....	242
ÖZGEÇMİŞ	246



KISALTMALAR

a.g.e. : Adı geçen eser

Ar. : Arapça

bit. : Bitki

dk. : dakika

Far. : Farsça

g. : gram

Haz. : Hazırlayan

Hz. : Hazreti

(K-): Kaynak kişi

kg. : kilogram

km. : kilometre

KSBD: Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi

lt. : litre

m. : metre

mad. : madde

s. : sayfa

TDK: Türk Dil Kurumu

TÜBAR : Türklük Bilimi Araştırmaları Dergisi

ve başk. : ve başkaları

vd. : ve diğerleri

vs. : vesaire

y. : yıl

yay. : yayın evi

NOT: Bu çalışmada sahadan elde edilen bitki bilgilerine ait sağlık ve tedavi yöntemleri tıbbi bir doğruluk/deneyim taşımaz. Bitkilerin tedavi amaçlı kullanılması sağlık problemlerine yol açabilir. Bu hususa dikkat edilmelidir. Alternatif tıp uygulamaları kişiden kişiye değişiklik gösterebilir. Halk hekimliği uygulamalarının faydalı olduğu kadar zararlı olabileceği de kaçınılmazdır.

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

Halk hekimliği, halkın olanakları bulunmadığında veya halk başka sebeplerle doktora gitmediğinde ya da gitmek istemediğinde, halkın hastalıkları tanımlama, iyileştirme amacıyla başvurduğu yöntem ve işlemlerin tümüdür.¹ Boratav'ın tanımından yola çıkarak bu çalışmadaki halk hekimliği uygulamalarının yeri ve önemini vurgulamak gerekir. Köylerde imkânsızlıklar neticesinde halk, birtakım yöntemlerle kendilerini tedavi etmek durumunda kalmıştır. Hangi bitkinin hangi hastalığın tedavisinde kullanıldığı kaynak kişilerden bizzat öğrenilmiştir.

Günümüzde de bu tedavi yöntemleri ve buna bağlı halk inanışlarının devam ettiğini saha çalışmalarından hareketle öğrenmekteyiz. Yaşlı insanların günümüzdeki olanaklara, tıbbı ve tedavilere pek itimat etmedikleri derlemelerden elde edilen bulgular arasındadır. Sahada yapılan gözlemlerde yaşlı kişilerin birçoğu “Biz kendimizin doktoruyduk, hastane, doktor ve ilaç görmedik.” şeklinde ifadelerde bulundular. Doğada mevcut kimi bitkiler bu insanların imdadına koşmuştur. Geleneksel tedavi yöntemleri nesilden nesle aktarılmış ve şu anki yaşlı kesim bu zincirin son halkası durumundadır. Yine derleme esnasında yaşlıların sitem ettiği hususların en başında da bu nesiller arası aktarma konusu gelmektedir. “Yeni yetmeler bizim nasıl yaşayıp nasıl tedavi olduklarımızı bilmezler ya da bilmek istemezler” şeklinde yakınmalara şahit olunmuştur. Böylece unutulmaya yüz tutmuş bitkisel yollarla tedavi ve halk hekimliği bilgilerini kayda girerek bir kültür varlığının yok olmasının bir nebze de olsa önüne geçilmiştir.

Günümüzde her ne kadar ilkel uygulamalar gibi görünse de halk hekimliğinin ve inanışların bütünüyle silinip atılmaması gerektiğini ifade etmekte fayda vardır. İnsanlık tabi ki önce teknolojinin ve bilimin sunduğu imkânlardan istifade etmek zorundadır. İkinci bir ihtimalin de alternatif tıbbı verilmesi hususu göz ardı

¹ Pertev Naili Boratav, **100 Soruda Halk Folkloru**, Gerçek Yayınları, 1984, s.122.

edilmemelidir. Kimilerine göre batıl ve hurafe gibi anlamlar taşısa da zamanında bu yöntemlerin bazıları işe yaramıştır.

Halk hekimliği veya kocakarı ilaçları ifadeleri kimi kesimlerce cahil halkın bilinçsiz tedavi yöntemleri olarak düşünülüp küçümseyici bir ima taşımaktadır. Bununla birlikte bu tedavi yöntemleri eski ve orta dönem Türk/ Doğu tıbbına ait yazılı metinlerdeki yöntemlerle büyük benzerlik göstermektedir.²

Türkiye’de araştırılan halkbilimi ve geleneksel tıp uygulamaları neticesinde bu alanda üniversitelerde ders olacağı haberi şu şekildedir:

“Geleneksel tıp üniversitelerde ders olacak. Bakan Ahmet Demircan, geleneksel ve tamamlayıcı tıp alanında sadece tıp fakültesi mezunlarının sertifika alarak uygulama yapabileceğini belirtmiştir.”³

Halk hekimliği ile yakından ilgili resmi bir kurum olan Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Tıp Fakültesi’ne bağlı “Geleneksel ve Tamamlayıcı Tıp Araştırma Merkezi” 16.06.2015 tarihinde açılmıştır ve alternatif tıp uygulamaları hakkında araştırma yapmaktadır.⁴

Çalışmanın önemli noktalarından birisi de Giresun ve yöresindeki halk edebiyatının tezahürüdür. Bu çalışma neticesinde günümüzün yaşlı insanların geçmişte köy düğünlerinde notasız olarak söyledikleri maniler gün yüzüne çıkmış ve halk edebiyatına kazandırılmıştır. Bitkiler, insanlığın her anında var olduğundan gerek atasözü gerekse deyimlere de konu olduğu bilinmektedir. İmkanlar dahilinde mani, bilmece, atasözü, deyim, fıkra vs. edebî ürünlere ilgili başlık altında yer verilmiştir.

² Özen Yaylagül, **Anadolu’da Yaşayan Halk Hekimliği Uygulamalarının Eski ve Orta Türkçe Tıp Metinlerindeki Temelleri**, Milli Folklor Dergisi, Yıl 26, Sayı 103, 2014, s. 49.

³ <https://www.haberturk.com/geleneksel-tip-universitelerde-ders-olacak-1906458> [Erişim Tarihi 14.03.2019]

⁴ https://www.aybu.edu.tr/tatmer/custom_page-283-merkez-hakkinda.html [Erişim Tarihi: 14.03.2019]

A. ÇALIŞMA SAHASI HAKKINDA

A.1. Giresun'un Tarihi

Karadeniz bölgesinin doğu tarafında bulunan Giresun'a antik çağda "Kerasus" denmektedir. Kerasus, Yunanca, "keresea" kelimesinden geldiği yönde ittifaklar vardır. Kelimenin Yunanca anlamı "kiraz" demektir. Bu da bölgede kiraz yetiştiriciliğinin milattan öncelere dayandığının göstergesidir. Zaman içerisinde Kerasus kelimesi Keresun, ardından da günümüzdeki adı olan Giresun halini almıştır. Bu isim değişimine örnek olarak Kâtip Çelebi'nin 'Cihân-nümâ' adlı eseri verilebilir. Adı geçen eserde "Kiresin" şeklinde yazmaktadır. Bölgeye kiraz ile ilgili isim verilmesinin sebebi şüphesiz kirazın bolluğundan ileri gelmektedir. "Giresun Romalılar tarafından istila edilince bölgenin fatihi olan Locullus, kiraz fidanlarını İtalya'ya götürmüş ve kiraz dünyaya bu suretle yayılmıştır."⁵ Bu nedenle Giresun kirazın anavatanıdır, ifadesi kullanılır. Bir başka anlatıya göre sahil şeridinin bir yarımada gibi denize uzanmasıyla oluşan "boynuz" biçimindeki görüntü sebebiyle, şehre boynuz anlamındaki gelen Keras denmiştir. Giresun adı bu Keras kelimesinden türediği söylenmektedir.

Giresun, 14. yüzyılda Osmanlı'yla beraber Canik Beyliğine girmiştir. 1461 yılında Fatih Sultan Mehmet'in Rumları yenmesiyle de Trabzon'a bağlı bir kaza olmuştur. Birkaç yıl da Şebinkarahisar'a bağlı olarak yönetilmiştir. Bu düzen Cumhuriyet tarihine kadar böyle süregelmiştir. 1923'ten sonra ise vilayet haline getirilmiştir. Kurtuluş Savaşı yıllarında Milli Mücadele'ye gönüllü olarak destek vermek için Topal Osman Ağa bir alay hazır etmiş ve Afyonkarahisar'a yollamıştır. Mustafa Kemal Atatürk'ün 1924'te Giresun'daki konuşmasında dediği: "Afyonkarahisar'da, Dumlupınar'da sizin uşaklar da vardı" sözü bu hadiseyi tasdik eder mahiyettedir. Giresun'un işgal edilemeyen illerden biridir. Kuva-yı Milliye birliklerinin olması ve halkın ittifakıyla düşmana bir karış toprak teslim edilmemiştir. Ruslar Giresun'un doğusunda yer alan Harşit Irmağı'na kadar gelmeyi başarsalar da şehre hâkim olamamış ve emellerine ulaşmadan geri püskürtülmüştür.

⁵ Sacit Karabrahimoğlu, **Giresun**, Ankara, 1965, s.17

Giresun, Cumhuriyet'in ilk yıllarında il olduğu için gelişmesi uzun zaman almıştır. Bu durumu Rifat Gökçen kitabında şu şekilde ifade etmektedir: “İkinci Dünya Savaşı sonlarına kadar önemli bir gelişme gösteremeyen ilimizde 1945'ten sonra nüfus artmaya, şehirler büyümeye başlamış, imar ve kalkınma çalışmaları birbirini izlemiştir. Cumhuriyet dönemindeki önemli olayları şöyle sıralayabiliriz:

1936'da Tamzara Dokuma Şirketi kuruldu. 26 Temmuz 1938'de Fındık Tarım Satış Kooperatifleri Birliği (FİSKO-BİRLİK) kuruldu. 6 Kasım 1940'ta Giresun Fındık İhracatçıları Birliği çalışmalarına başladı. 1944 yılında Şebinkarahisar Devlet Hastanesi açıldı. 1959 yılında Giresun Limanı hizmete girdi. Aynı yıl Tirebolu Çay Fabrikası işletmeye açıldı. 1967 yılında Ziraat Meslek Okulu öğretime başladı vs.”⁶

A.2. Giresun'un Coğrafyası, İklim Özellikleri ve Bitki Örtüsü

Orta ve Doğu Karadeniz'in sahil kenti olan Giresun, kaynaklarda yeşille mavinin bulunduğu yer olarak bilinmektedir. 15 tane ilçesi vardır. Bunlardan iki tanesi (Bulancak- Piraziz) şehir merkezinin Batı'sında yer alırken 13 tanesi de Güney ve güneydoğusundadır. Bu ilçelerden yedisinin denize kıyısı vardır. Bunlar: Piraziz, Bulancak, Keşap, Espiye, Tirebolu, Görele, Eynesil'dir. Geri kalan sekiz ilçe sahilden içerdedir. Şehrin kullanım alanı kısıtlıdır. Dağlar denize yakın olması, arazinin engebeli olması gibi coğrafi koşullardan dolayı yaşam alanı dardır.

Şehir merkeziyle ilçeler arası mesafe şu şekildedir:

Piraziz- 26 km	Yağlıdere- 41 km
Bulancak- 14 km	Güce- 57 km
Keşap- 13 km	Alucra- 131 km
Espiye- 40 km	Şebinkarahisar- 118 km
Tirebolu- 54 km	Çamoluk- 167 km

⁶ Rifat Gökçen, **Giresun ve Karadeniz Bölgesi**, Özyürek Yayınları, İstanbul, 1994, s.43

Görece- 73 km

Çanakçı- 90 km

Eynesil- 90 km

Doğankent-89 km

Dereli- 43 km

Karadeniz’de yaşanabilir bir adaya sahip olan tek il Giresun’dur. Sahil kenti olması hasebiyle balıkçılık da yaygındır. Bunun yanı Karadeniz iklimi olduğu için yağış oranı fazladır. Yıl içinde yağışlı gün sayısı ortalama 161’dir. Karadeniz ikliminin özellikleri belirgin olarak görülmektedir. Yazın sahil boyu nemli ve sıcaktır; iç kesimlerde ise hava serindir. Kışlar da ekseriyette yağmurlu geçmektedir. Şehre aşırı kar düşmez. Doğu illerimizdeki gibi hayatı olumsuz etkilemez. Şehrin doğal güzelliklerinden olan yaylaları vardır. Turizm açısından şehre getirisi her geçen yıl artmaktadır.

Giresun çok yağış aldığı için, bitki örtüsü bakımından da zengindir. Her yanı yemyeşildir. Şehrin %38’i ormanlarla kaplıdır. Çayır ve meralar ise %27’dir. Giresun 1000 rakıma kadar fındık, kestane, pelit, yaygın, akasya, gürgen, meşe, ıhlamur, dişbudak, karaağaç, akçaağaç ve çeşitli meyve ağaçları ile örtülüdür. 1000-2000 m arasında çam ormanları (sarıçam ve ladin ağaçları) ile kaplıdır. 2000 m. üstünü ise çayır örtüsü kaplamaktadır.

A.3. Giresun’un Demografik Yapısı

Giresun’un nüfusu 1927 yılındaki sayımlara göre 11.815 olarak kayda geçmiştir.⁷ Bu sayı 2018 nüfus sayımlarına göre 453.912 olmuştur.⁸ Şehir 2014 yılında Türkiye’de en uzun yaşayan kent olarak belirlenmiştir. “Yaşam süresi erkeklerde 73,7 iken kadınlarda ise 79,7 yıl olarak tespit edilmiştir.”⁹ Bunda şüphesiz bol oksijenin, az stresin ve doğal hayatın etkisi oldukça fazladır.

⁷ Sacit Karabrahimoğlu, **Giresun**, Ankara, 1965, s.32

⁸ <https://www.nufusu.com/il/giresun-nufusu> [Erişim Tarihi 11.03.2019]

⁹ <http://www.hurriyet.com.tr/kesfet/yasam-suresi-en-uzun-sehir-olan-giresuna-yatirim-yapmak-icin-5-sebep-40945201> [Erişim tarihi 15.11.2018]

Giresun dışarı göç veren bir şehirdir. Şehirde iş istihdamının yetersiz olması işçi göçlerini arttırmaktadır. 1980'li yıllarda kırdan kente yoğun olarak göç yaşanmıştır. Köylerde yaşayan kesim orta yaş ve üzeridir. Genç nüfus ya iş dolayısıyla ya da eğitim için kentlerde yaşamaktadır.

B. İNSANIN BİTKİLERLE OLAN YAŞAM İLİŞKİSİ

Beşeriyetin var olduğu günden itibaren insanlar yaşamını devam ettirmek için besin maddesi olarak tabiatta ne mevcut ise onları bulup hayatlarını idame ettirmiştir. Deneme yanılma yöntemiyle yenilebilen bitkileri ayırt etmişler ve zehirli olmayan maddeleri tüketmişlerdir. Bu durum insanlara kimi zaman iyi tecrübeler kazandırmış, kimi zaman da insan hayatını tehdit eden olumsuzluklara yol açmıştır. Yani zehirlenmeler neticesinde yaşamını yitirenlerden söz etmek mümkündür.

Anadolu'da Yontma taş (Poleolitik) devrinden beri insanın yaşadığını biliyoruz. Bu ilk insanlar yabanî bitkiler ve av hayvanları ile beslenirdi. Cilalı taş (Neolitik) devri insanları, tahıl yetiştirmeye ve hayvanları evcilleştirmeye başlamışlardır. Bununla beraber yine de yabanî bitkileri gıda olarak kullanmışlardı. Yaklaşık 50.000 yıldan beri Anadolu insanı yabanî bitkilerden yararlanmaktadır.¹⁰

Her kültürün bir beslenme rejimi vardır ve bu kültürlerde hangi bitki ve hayvan türlerinin tüketilebilir olduğuna ilişkin bir bilgi vardır. Örneğin Türkiye'nin başka yerlerinde yenebilir sayılmayan bazı bitkiler, örneğin ısırgan otu, Doğu Karadeniz bölgesinde yenilen bir ottur. Bunun gibi Giritlilerin Türkiye'ye taşıdığı pek çok bitkiyi diğer yurttaşların çoğu bilmez bile. Bunun gibi Batılıların yabanî ot saydığı kuzukulağı ve kazayağı, Amerikan yerlilerinin çoğunluğu tarafından beslenmede önemli bir yere sahiptir.¹¹

Yukarıda da zikredildiği üzere bitkiler kimilerine göre faydalıdır; aynı bitki başka bölgede tam tersine zehirli olarak bilinir. Bitkiye zehirli tanımının yapılması o bitkiye yabancı olmaktan kaynaklanır. Hâlbuki kulaktan duyma bilgilerle hareket

¹⁰ Turhan Baytop, **Türkçe Bitki Adları Sözlüğü**, TDK, (4. Baskı), Ankara 2015, s.1

¹¹Süvari Aydın, Yılmaz Selim Erdal, **T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 1761, Açık Öğretim Fakültesi Yayını No: 912**, (7. Baskı), Eskişehir, 2013, s.120- 123

edilmese o bitkinin kullanım alanı daralmaz ve bitkiden yararlanır. Bu durum şöyle de izah edilebilir: İklim şartları ve coğrafi özelliklerden kaynaklı bitkilerin tadı değişir. Örneğin mantar güneye bakan tarafta çok acı olurken kuzeye bakan yerde acı olmaz. Bunda bitkinin yetiştiği konum önemlidir. Güney yerde mantar yiyen bir kişinin mantara bakış açısı farklıdır. O kişi için mantar yenilmesi güç veya tadı kötü bir besin maddesidir. Kuzey tarafta yetişen mantarı bilmediği için mantarın hepsinin tadı acıdır, şeklinde yorum yapabilir. Aynı zamanda kuzey bölgede yaşayan insanı etkileyerek mantardan uzak tutabilir.

İlkel toplumlarda bitkilerin kullanım alanlarına değinmek gerekirse giyim-kuşamda ve barınak inşasında bitkilerden yararlanılmıştır. Giyim konusunda geniş yapraklı bitkileri iç çamaşır yerine kullanmışlardır. Aynı zamanda mağaralardan çıktuktan sonra bitki ve ağaçlardan barınak inşa etmişlerdir.



Fotoğraf 1: Bitkinin mesken inşasındaki yeri



Fotoğraf 2: Eğrelti otundan üzeri örtülmüş barınak

Bitkilerin başka yaygın kullanım alanı ise bitkilerden yatacak yer yapılmasıdır. Tarih öncesi devrin gerek mağara gerekse çadır hayatında dayanıklı otlardan yatak yapılmıştır. Bu uygulama yakın geçmişe kadar devam etmiştir. Yayılacılıkta “ot dōşeđi” adı verilen yataklar kullanılmıştır. Otlar gölgede kurutulup, yatılacak yere serilmek suretiyle kullanılmıştır. Yer yatağı, hayvan yününden de yapılmıştır. Ama hayvan yününden ip elde edilerek giyecek örülmüştür. Giresun’da “1970’li yıllara kadar ot dōşeđi kullanılmıştır. Yepelek ot adı verilen bitki güneş görmeyen yerde soldurulup yatak yapılmıştır.” (K-3). Aynı zamanda “ayıt ağacının yaprağı”ndan da yatak yapılmış ve kullanılmıştır.

Kenevir bitkisinden ip yapılmış ve evcil hayvanları bağlamada kullanılmıştır (K-1). Kenevir bitkisine Giresun’da “kendir” denmektedir ve kendir ipinden yük taşımak için “kolan” adı verilen kalın ip örülmektedir (K-3). İnsanlık tarihinde bitkinin rolü en başta gelir. Gıda maddesi olarak bitki, giyim kuşam yapımında bitki, barınak inşasında bitki olarak değişik kullanım alanlarına değinilmıştir.

B.1. Türk Tarih ve Kültüründe Bitki

İnsanlığın varoluşundan bugüne dek hastalıkların olduğu şüphesizdir. Alternatif tıp olarak da bilinen halk hekimliği ise insanlık tarihi kadar eskidir. Halk hekimliği

itkilerden ilaç yaparak tedavi olma biçimidir.

Türk edebiyatının yazılı kaynaklarında bitkilerin halk hekimliğinde kullanılışı hususunda şunlar örnek verilebilir:

Divanü Lûgat'it-Türk'te halk hekimliğini karşılayan “em” ve “emçi” kavramları geçmektedir. Em ilaç, emçi ise hekim manasında kullanılmıştır.¹²

Divanü Lûgat'it-Türk'te “Angduz bolsa at ölmes” cümlesi geçer. Angduz, bir bitkinin köküdür; kazılarak çıkarılır ve karnı ağrıyan at bununla tedavi edilir. Atasözünün anlamı ise şöyledir: “Angduz otu yanında bulunsa at karnı ağrısından ölmez.” Çünkü o atın gırtlğından verilir ve at iyileşir. Seyahate çıkana, tedbirli olsun söylenir.¹³

Dede Korkut hikâyelerinde halk hekimliğinde bahsedilmiştir. Dirse Han Oğlu Boğaç Han hikâyesinde, yaralanan oğlunun yarası dağ çiçeği ve anne sütü ile oluşturulan bir ilaçla iyileştirilir. “Bu yaradan sana ölüm yoktur, dağ çiçeği, ananın sütü sana merhemdir, dedi.”¹⁴

Kirmanşah hikâyesinde Kirmanşah'ı iyi eden Hızır değil de sevgilisi Mahperi'dir. Simya ve kimya ilmi öğrenen Mahperi, Kirmanşah'a dağdan topladığı çiçeklerle gözyaşlarını da kattığı bir merhem hazırlar ve sevgilisini tedavi eder.

Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinde de halk hekimliği işlenmiştir. Gezip gördüğü yerlerde alternatif tıp yöntemlerine şahit olmuş ve eserine koymuştur. Bunlardan bazıları:

¹² Ahmet B. Ercilesun, Ziyat Akkoyunlu, **Dîvânü Lugâti't-Türk Giriş-Metin-Çeviri-Notlar-Dizin**, Türk Dil Kurumu Yayınları, 3. Baskı, Ankara, 2018, s. 17.

¹³ a.g.e., s.56.

¹⁴ Muharrem Ergin, **Dede Korkut Kitabı**, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1984, s.33.

“Eğir” kökünün mide ve bağırsak hastalığında kullanıldığı, “tütya” otunun görme bozukluklarında kullanıldığı, “meyan” kökünün nefes darlığı ve balgam sökmeye kullanıldığıdır.

Bitkiler halk hekimliğinin yanı sıra Türklerin giyim-kuşam ihtiyaçlarına cevap vermektedir. Bahaeddin Ögel’in kitabında dut ağacı maddesini işlerken şöyle yazar: “Dut ağacı, yani (Morus), yalnızca bir meyve olarak değil; ‘ipek böceği yetiştirme’ işinde, büyük bir değer taşıyordu. Bu sebeple, ‘Türklerin kumaş ve giyecek kültürü’ de, dut ağacı ile yakından ilgili idi.”¹⁵

Türk destanlarında ağacın yeri ve önemine değinmek gerekir. “Oğuz Kağan’ın Kök, Dağ, Deniz adlı oğulları, bir ağaç kovuğunda bulunduğu ikinci karısından doğarlar. Manas destanında ve Yakut kadınları arasında çocuk veren elma ağacı inancı yer alır. Türk mitolojisinde boy ve aile ağacı, evi ve aileyi koruyan ağaç ruhu inanışlarına da rastlarız.”¹⁶

C. DERLEME BİLGİLERİ

C.1. Amaç ve Hedefler

Giresun bitki kültürü hakkındaki bu çalışma Giresun ve yöresindeki bitkilerin halk mutfağında nasıl kullanıldığı, insanların hayatına ne şekilde dahil olduğu, alternatif tıpta hangi bitkilerin tercih edildiği konusunda bilgi edinmek amaçlanmıştır.

- Giresun ve yöresinde yetişen bitkilere bağlı halk inanmalarını tespit etmek,
- Giresun ve yöresinde yetişen bitkilerin halk mutfağındaki kullanım alanlarını ve amacını belirlemek,

¹⁵ Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş II*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1978, s.289.

¹⁶ Muharrem Kaya, *Eski Türk İnanışlarının Türkiye’deki Halk Hekimliğinde İzleri*, Folklor/ Edebiyat Üç Aylık Kültür Dergisi, Cilt: VII, Sayı: XXV, 2001/1, s.207.

- Giresun ve yöresinde yetişen bitkilerin yansıdığı halk edebiyatı ürünlerini (mani, bilmece, atasözü, deyim, fıkra vs.) derlemek,
- Bitkilere dayalı gelenek/göreneklerin unutulmamasını ve gelecek nesillere aktarılmasını sağlamak.

C.2. Veriye/Kaynak Kişiye Ulaşma

Derleme sahası olarak Giresun ve ilçelere bağlı bazı köylere gidip insanlarla mülakat yapılmıştır. Giresun merkeze bağlı Kemaliye, Boztekke, Sultaniye köyleri ve Uzgur, Kayadibi mahallelerine gidilmiştir. Piraziz'in Bozat, Armutçukuru, Kılıçlı, Narlık, Bülbüllü köyelerine gidilmiştir. Bulancak'ın Şeyhmusa, Duttepe, Yunuslu, Erdoğan, Hacet, Demircili, Güzelyurt, Karaağaç, Samugüney, Kuşluhan, Pazarsuyu köyleri ve Kovanlık beldesine gidilmiştir. Dereli'nin Güzyurdu, Çalca, Kızıлтаş köyleri ile Konuklu Mahallesi ve YavuzkemaI beldesine gidilmiştir, Bektaş, Paşakonağı ve Kümbet yaylarında mantarlar üzerine derleme yapılmıştır. Çamoluk merkeze gidilmiştir. Alucra'nın Yeşilyurt köyüne ve Haşhaş mahallesine gidilmiştir. Şebinkarahisar'ın Kayadibi köyü ve Büroğul mahallesine gidilmiştir. Tirebolu'nun Sekü ve Eymür köylerinde derleme yapılmıştır. Yağlıdere'de Tepeköy'e gidilmiştir. Ulaşımı güç olan köylere gitmek yerine o ilçelerde kurulan halk pazarlarında bulunan kaynak kişilerle görüşme (mülakat) gerçekleştirilmiştir. "Kadınlar Pazarı" veya "Hafta Pazarı" olarak adlandırılan alanlarda ilgili bitkilerin fotoğrafları çekilip, gerekli kayıtlar yapılmıştır. Kaynak kişi tercihinde ilk sırada yaşlılara öncelik verilmiştir.

Kaynak kişilerle ilgili olarak; kişinin adı, soyadı, doğum tarihi ve yeri kaydedilmiştir. Kişilere ait bilgiler, çalışmanın "Kaynak Kişiler Listesi" başlığı altında yer almaktadır.

Derleme süresince 250 civarında kişiyle görüşülmüştür. 160 kişiden bitki kültürü ile ilgili bilgi elde edilmiştir. Aynı cevaplar sıkça tekrar ettiği için farklı olan cevaplar göz önünde bulundurulmuştur.

C.3. Derleme Esnasında Karşılaşılan Güçlükler

Saha çalışmaları sırasında birtakım engellerle karşılaşmıştır. Bunların başında köylerdeki kaynak kişilerin tespiti gelmektedir. Tecrübe ve bilgilerine güvenilen bireyleri bulma konusunda zorluk yaşanmıştır. Köylerde bulunan kaynak kişilere öğrenciler, gerekse öğretmenler aracılığıyla ulaşılmıştır. Daha önceden kurgulanan sorular kaynak kişilere yöneltilmiştir. Yaşanan sıkıntılar şu şekildedir:

- Kaynak kişilere sorular yöneltildiğinde cevapları bildikleri halde utanıp gerekli bilgileri paylaşmak istememeleri,
- Kaynak kişilerin kişisel bilgilerini (doğum tarihi, doğum yeri vs.) kayda girilmesini istememeleri,
- Köyde yaşayan insanlar yerel Giresun ağzıyla konuştukları için sorulara İstanbul Türkçesi ile cevaplamayı istemeleri ve buna bağlı olarak telaffuzda problem yaşamaları,
- Kaynak kişilerin kamera kayıtlarına karşı çekimser davranmaları ve ses kayıtlarından rahatsız olmaları, (Derlemelerde kaynak kişilerden gündelik hayatta nasıl konuşuluyorsa bildikleri öyle ifade etmeleri istenmiştir.)

C.4. Verilerin Çözümü ve Değerlendirilmesi

Saha çalışmaları süresince elde edilen bulgular arşivlenmiştir. Daha sonra derlemede kısa kısa not alınan bilgiler genişletilmiştir. Dijital ortamda kaydedilen veriler yazıya aktarılmış ve tezde ilgili yerlere eklenmiştir.

- Derleme esnasında yapılan video ve ses kayıtları dinlenip yazıya geçirilmiştir.
- Kayıtları yazıya geçirirken anlatım bozuklukları, cümle kuruluşundaki hatalar ve yanlış ifadeler gözden geçirilip düzeltilmiştir.
- Yaşanmış anekdotlar bir hikâye kurgusunda ilgili yerlere eklenmiştir.

C.5. Süre ve Olanaklar

Derleme çalışmasına 2015 yılında Bulancak ilçesi merkezli olarak başlayıp diğer ilçeler (Piraziz, Dereli, Keşap, Espiye, Şebinkarahisar, Alucra, Çamoluk, Doğankent, Görele, Güce, Eynesil, Doğankent, Çanakçı, Yağlıdere, Güce) ve bazı köyler de bu sürece dahil edilmiştir. Derleme işi 2018 yılının Aralık ayında son bulmuştur. İstenmeyen sebeplerden dolayı tez dönemi uzamıştır. Derleme sahasına ulaşım konusunda hususî aracın olması derlemeyi kolaylaştırmıştır. Öğrenci velilerinin ziyaret edilmesi ve onların çalışmaya katkı sağlamaları kaynak kişi temininde bir avantaj olmuştur.

C.6. Derlemede Kullanılan Metotlar

Derleme yapılacak kişilerin yanlarına gidildiğinde doğrudan soru sormak yerine önce örnek vererek konuya girilmiştir. Sohbet havasında yapılan derlemenin ilerleyen zamanlarında ise kaynak kişilere belli başlı sorular yöneltilmiş ve kişileri sıkmadan, usandırmadan konuyla ilgili çeşitli sorular sorulmuştur.

- Adınızı, soyadınızı, doğum yeri ve doğum tarihinizi söyler misiniz?
- Burada yetişen bitkiler hakkında neler söylersiniz? (Çağrışım yapılarak sorulmuştur.)
- Bitkilerin Giresun mutfağındaki kullanımı hakkında ne söylersiniz?
- Adı geçen bitki hakkında herhangi bir inanış biliyor musunuz? (Örnek bir inanış söylenmiştir.)
- Bahsedilen bitkiyle ilgili mani, bilmece, halk anlatısı, atasözü vs. duydunuz mu ya da ezberinizde var mı?

- Önceden doktora veya hastaneye gitme imkânınız kısıtlı iken bitkilerden ne gibi ilaç yapardınız?
- İlaç yapımında hangi bitkilerden faydalanırdınız?
- Bir bitkinin dikiminde o bitkiyi dikecek kişiyi ve bitkinin dikim zamanını neye göre belirlerdiniz?
- Halk hekimliği geleneğini hâlâ uygular ve devam ettirir misiniz?
- Bu bilgileri kimden ve nasıl öğrendiniz?
- Doğada kendiliğinden yetişen gerek yabanî bitkiler gerekse mantarların yenebilir olup olmadığını neye göre belirlerdiniz?
- Meyve veya çiçekleri olgunlaşma döneminde kurutur muydunuz? Bunu yapmadaki amacınız nedir?
- Bitkilerin adlandırılması hakkında neler biliyorsunuz?
- Mevsimleri müjdeleyen bitkiler ve bitkilerin belirtileri nelerdir? (Örnek verilerek sorulmuştur.)
- Herhangi bir bitkinin o yılki durumuna göre (çiçeği fazlaysa, kozalağı sıkça, meyvesi bolsa vs.) bundan yola çıkarak mevsimler ve iklim hakkında tahminlerde bulunur muydunuz? (Mesela çam kozalakları fazlaysa kış uzun sürer.)

İKİNCİ BÖLÜM

Çalışmanın bu bölümünde bitkiler; ehlî bitkiler, yabanî bitkiler, ağaçlar ve mantarlar olmak üzere dört başlık halinde tasnif edilmiştir. Ehlî bitkiler meyveler, sebzeler ve çiçekler olarak üç başlıkta işlenmiştir. Bitkilerin halk mutfağındaki, halk inanma ve hekimliğindeki ve halk edebiyatındaki yerleri ele alınmıştır. Yabanî bitkiler ise doğada sıklıkla rastlanan ve halkın geçmişte kullandıkları veya halen kullanmakta oldukları tanınmış bitkilerden seçilmiştir. Ağaçlar da tıpkı yabanî bitkiler gibi halk inanmalarında veya halk edebiyatında yeri olanlar tercih edilmiştir. Mantarlar konusu yayla derlemelerinden elde edilen bulgular neticesinde çalışmaya konmuştur. Karadeniz nemli bölge olduğundan mantar çeşitliliği fazladır. Bölge halkının yedikleri ve sağlığa zararı olmayan (zehirsiz) türdeki mantarlar tespit edilerek çalışmaya eklenmiştir.

GİRESUN BİTKİ KÜLTÜRÜ

Giresun'da yetişen ve yöre insanları tarafından tüketilen, kullanılan bitkilerle ilgili geçmişten günümüze uzanan kültür mirasının kaybolmaması için böyle bir çalışmaya ihtiyaç duyulmuştur. Bitkilerin farklı şekillerde kullanımı alışlagelmiş bir kültür haline gelmiştir.

1.EHLÎ BİTKİLER

Ehlî bitkiler insan etkisiyle doğada var olmaktadır. Çekirdekten, tohumdan veya fidandan üreyen bitkilerdir. Giresun'da bitki örtüsü zengindir. Çeşitli meyve ve sebzelere sıklıkla rastlamak mümkündür. İklimin yağışlı olması dolayı zengin bitki örtüsüne sahip olan Giresun iç bölgelere göre daha fazla yeşillığe sahiptir. Giresun halk mutfağı ekseriyette yeşillığe (sebze) dayalıdır. Böyle olmasında yörede her mevsim taze sebze yetişmesinin etkisi vardır.

1.1. Meyveler

Lügatte meyvenin tanımı şu şekildedir: “ *Far. mîve bit.* Bitkilerde çiçeğin döllenmesinden sonra yumurtalığın genişlemesiyle oluşan tohumları taşıyan, genellikle yenilebilen organ, yemiş.”¹⁷ Giresun’un sahil hattı ve iç bölgelerinde çeşitli meyveler yetişmektedir. Belli yükseklikte yetişen meyveler vardır. Sahilden içe doğru gidildikçe iklim ve hava şartlarına bağlı olarak bitki çeşitliliği azalır. Buna örnek olarak 1000 m. yükseklikte fındık ürünü 0 derecenin altına düşen sıcaklıkta hasat veremez. Giresun’da bilinen adlarıyla meyve türleri bu bölümde tasnif edilmiştir.

1.1.1. Armut

Armut, çok yıllık çekirdekli ve kapalı tohumlu bir meyvedir. Latincesi “*Pyrus communis*”dir.¹⁸ Giresun’un sahil kesimlerinden iç kesimlerine (yaylalar dahil) kadar her yerde yetişen bir meyvedir. Ağacının boyu ortalama 5- 15 m arasında değişir. En uzun 20 metreye ulaşır. Güneşli havaları seven bir meyvedir. Nisan ayında sis olursa çiçekleri yanar, dökülür. Çiçek rengi beyaz ve pembemsidir. Yaprak döken meyvelerdendir.

Giresun yöresinde bilinen armut çeşitleri şu şekildedir:

- **Kiraz armudu**, Haziran ayında olduğu için kiraz armudu denmektedir. (Giresun’da halk takvimine göre haziran ayının karşılığı kirazdır.) En erken olgunlaşan armut türüdür. Çok iri olmaz.

¹⁷ Haz.: Şükrü Haluk Akalın...[ve başk.]**Türkçe Sözlük**, TDK, (11. Baskı), Ankara, 2011, s.1673

¹⁸ Ertan Tuzlacı, **Türkiye Bitkileri Sözlüğü**, Alfa Yay. (Genişletilmiş 2. Baskı), İstanbul,2011, s.65.



Fotoğraf 3: Kiraz armudu

- **Karınca tattı armudu**, Ağustos ayında olur. Tez göynüyen (olgunlaşan) bir çeşiddir. 1-2 hafta içinde yere dökülür. Ağacında çok karınca olur. Çok tatlı olduğu için karıncalar istila etmektedir. Adı da bundan dolayı “karınca tattı”dır. İri bir armuttur.
- **Pakaz armut**, (makas, fakas) temmuz ayının sonuna doğru olgunlaşır. Çok iri olmaz. Dayanıklı bir meyve değildir hemen çürümeye meyillidir. İbrik armudu olarak da bilinir.



Fotoğraf 4: Pakaz armut

- **Limon armudu**, Ekim ayına doğru olgunlaşır. Toplandıktan sonra kenarda beklemesi gerekir. Göynüyünce tatlanır ve sulu bir çeşiddir. İri bir armuttur.



Fotoğraf 5: Limon armudu

- **Laz armudu**, Giresun ilinin orta kesimlerinde yetişir. Sert bir armut türüdür (K-25,K-104).



Fotoğraf 6: Laz armudu

- **Bal buran armudu**, çok şekerli olmasından bu adla bilinir (K-87, K-90).



Fotoğraf 7: Bal buran armudu

- **Geç armut** gevrek armut da denir. Sonbaharda olgunlaşır. Sert ve taşlı bir armut türüdür. Göynüyünce tüketilir (K-25).



Fotoğraf 8: Geç armut

- **Tekir armudu**, şeklinden dolayı tekir armut denir (K-90, K-103).



Fotoğraf 9: Tekir armudu

- **Şeker armudu**, tadından dolayı bu adı almıştır. Aşırı şeker içerdiğinden fazla tüketilmemektedir. Küçük yapılı bir armuttur. Nesli tükenmektedir.



Fotoğraf 10: Şeker armudu

- **Kavun armudu**, tadı kavunu andırır ve yumuşaktır. Çok sulu bir armut çeşididir. Şekli itibariyle de kavuna benzemektedir (K-88).



Fotoğraf 11: Kavun armudu

- **Orak armudu**, temmuz ayında olduğu için bu adlandırma yapılmıştır. (Halk takviminde orak ayı temmuzu karşılamaktadır.) Oldukça sulu bir armuttur (K-28).



Fotoğraf 12: Orak armudu

- **Ham armut**, ahlat armudu da denir. Alucra yöresinde fazlaca bulunur (K-10).

- **Kabak armudu**, iri ve yuvarlak oluşundan dolayı bu adı almıştır. Yapısı bakımından halk ağzında, kumlu bir armuttur, denir (K-69).
- **Zeytin armudu**, küçük olur. Temmuz ayında olgunlaşır (K-131).
- **Zelve armudu**, çok sulu, tatlı ve sarı renkte bir armuttur (K-142).
- **Çörtük armut**, yaylalarda olan bir armut çeşididir. Eylül ayında olgunlaşır. Çok iri değildir (K-110).
- **Dıfırıl (tıfil) armut**, küçük bir armut çeşididir. Adını küçük oluşundan dolayı almıştır (K-75).
- **Batum armudu** Ekim sonu gibi olgunlaşır. Kışa dayanıklı sert ve taşlı bir armuttur. İri bir armut cinsidir (K-3, K-77).

1.1.1.1.Halk Mutfağında Armut

Armut çiğ tüketilebilen bir meyvedir. Kışa dayanıklı olan türleri vardır. Hasat süresi uzun bir meyvedir. Haziran ayında olgunlaşmaya başlayan armut Aralık ayına kadar ağaçta kalabilmektedir.

Giresun ve yöresinde armuttan en fazla pekmez yapılır:

1) Armut Pekmezi Tarifi:

Armutlar toplandıktan sonra yıkanır bir kazana boşaltılır armutların yüzeyine çıkacak şekilde su ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Haşlanınca armut bir çuvala alınır. Şirahna/şirana denilen bir tezgâha kaldırılır ve üzerine ağır bir cisim konur. Suyunun damıtılması sağlanır. Damıtılan armut suyu tekrar ateşe koyulur. Kıvamını bulana kadar karıştırarak kaynatılır. Kahvaltıda yenir. Süzmenin üzerine dökülüp yenir. Sulanıp şerbet yapılır. Pekmez suyu denir ve özel bir de adı vardır “nerdek” denir (K-1, K-3).

2) Armut Hoşafı Tarifi:

Armutlar soyulur ve dilimlenir. Tencere yeteri kadar su koyulur. 2 litre suya 1 su bardağı toz şeker dökülür. Armut dilimleri de içine atılır ve kısa süre (20 dk.) kaynatılır. Soğumaya bırakılır (K-9).

3) Armut Reçeli Tarifi:

Armutlar soyulur ve dilimlenir. Tencereye armudun miktarına göre su koyulur. (Su isteğe bağlıdır reçel sıvı olsun diyenler suyu fazla koyar aksine koyu olsun diyenler suyu az koyar.) 2 litre suya 2 su bardağı şeker ve dilimlenmiş 1 adet limon eklenir. Kısık ateşte 2 saat pişmeye bırakılır. İstenilen kıvam elde edilince ateşten alınır (K-9, K-76, K-85).

4) Armut Kuru Tarifi:

Zamanında olgunlaşan armutlar kış mevsiminde tüketilmek için kurutulur. Önce armutlar soyulur. Çekirdeklerinden arındırıldıktan sonra dilimlenir. Bez bir örtü üstüne konur ve güneşte kurumaya bırakılır. Hava şartlarına göre kuruyan meyve toplanarak bez, geçirgen bir torba içinde nemsiz bir ortamda muhafaza edilir (K-29, K-146, K-155).

1.1.1.2.Halk İnanmalarında ve Hekimliğinde Armut

- Alucra'nın yüksek kesimlerinde ham armut yetişmektedir. Halk arasında ahlat armudu denmektedir. Köy fırınında kurutup sert hale geldikten sonra değirmende öğütülüp toz haline getirilir. Suyla çalkalanıp şerbet yapılır. Bu içeceğin karın ağrısına, mide yanmasına ve sancılara iyi gelir ve eskiden kullanılmıştır (K-10).

- Eskiden kargir evlerin ahşap kısmını armut ağacından elde edilen tahtalarla yapılırdı. Armut ağacına çivi kolay battığı için bu ağaç tercih edilir (K-3).
- Armut ağacında yabancı bir bitki büyümektedir ve buna gercemük-göcemük denir. Bu bitkinin astım hastalığına şifadır ve günümüzde de kullanılır (K-9). Tıpta da bilinen bu bitki şöyle ifade edilmiştir: “Armut çekümü: Armut ağacı üzerinde yarı parazit bir bitki. (Giresun)”¹⁹
- Armut pekmezi kansızlığa iyi gelir. Sabah aç karnına bir yemek kaşığı yendiğinde kan değerlerini yükseltir (K-9, K-25, K-155).
- Böbrek rahatsızlığına iyi gelir. Ağızdaki kuruluğu alır. İştah açıcıdır. Kabızlığa çok iyi gelmektedir (K-19, K-28).

1.1.1.3. Halk Edebiyatında Armut

Giresun yöresine ait meyveler halkın anonim ürünü olan manilere, türkülere, deyişlere, atasözlerine, bilmecelere konu olmuştur. Armutla ilgili maniler yapılan araştırmada şu şekildedir:

Ben armudu dişledim
Sapını gümüşledim
Sevdiğim mendilini
Gömleğime işledim (K-3, K-24)

Armudu daldan düşür
Dibinde gayfe pişir
Her gayfe pişirmeye
Beni aklına düşür (K-3, K-9)

¹⁹ Ertan Tuzlacı, **Türkiye Bitkileri Sözlüğü**, Alfa, (Genişletilmiş 2. Basım), İstanbul, 2011 s. 65

Armut dalda bin çiçek
Benim yârim küçücek
Biraz daha büyüsün
Hepinizi geçecek (K-3)

Armut dalda sararsın
Kız sen beni ararsın
Arar da bulamazsan
Oturur da ağlarsın (K-3)

Armut versem yer müsün
Suyu ballı der müsün
Ne kadar benim olsan
El oğlu değil müsün (K-8, K-126)

Armudun irisine
Göz koydum birisine
Beni çoban etseler
Kızların sürüsüne (K-23)

Armut dalda bir iki
Saydım baktım on iki
On ikinin içinde
Göğ yazmalı benimki (K-8)

Armut dalda sallanır
Yere düşer ballanır
Yusuf kızları görünce
Yayuk gibi sallanır (K-8)

Çık armuda armuda
 Doldur koyuncuğumu
 Daha üç günlük gelin
 Bükme boyuncuğumu (K-41)

Armudu yemedin mi
 Soyup da yemedin mi
 Ben ellerin köyüne
 Gidemem demedim mi (K-41)

Armut dalda bin çiçek
 Benim yarım küçücek
 Biraz daha büyüsün
 Hepinizi geçecek (K-101)

Armutun dallarını
 Çıkıp budamasana
 Seni alırım diye
 Beni aldatmasana²⁰

Atasözlerinde Armut:

- Armudu soy ye, elmayı say ye.²¹
- Armut piş, ağzıma düş (K-132, K-135, K-139).
- Armut dibine düşer.(K-128, K-131)

²⁰ Sedat Bora, **Giresun Halkevi Aksu Dergisi**, Sayı 3. 4. 5. 6. Mart 1934, s.66.

²¹ Ömer Asım Aksoy, **Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü 2**, İnkılap Yay., (7. Baskı), İstanbul, 1993, mad. 334.

- Elmayı çayıra dik, armudu bayıra dik (K-135).
- Armutun sonu hastır, kirazın önü hastır (K-119). (Armut olgunlaştıktan sonra göynüyünce tatlı olur. Kiraz da çok beklediği zaman kurtlanır. İlk başta yenilmesi iyidir.)
- Ahlatın iyisini ayılar yer (K-10).
- Elmanın dibi göl, armudun dibi yol (olmalı).²²

Ninnilerde Armut:

Armut dalda sallanır
 Yere düşer ballanır
 Bir oğlan güzel olsa ninni
 Çok kız yalvarır ninni.[...] ²³

1.1.2. Ayva/ Heyva/Hayva

Gülgillerden, çiçekleri iri ve pembe, yapraklarının altı tüylü orta büyüklükte bir ağaç (*Cydonia vulgaris*). Bu ağacın büyük, sarı renkte, tüylü, mayhoş, dokusu sertçe, ufak çekirdekli meyvesi.²⁴

²² a.g.e., mad. 1098

²³ Cavit Akın, **Giresun Tarihi ve Kültürel Değerleri**, Gece Kitaplığı, Ankara, 2014, s.175.

²⁴ Şükrü Haluk Akalın, **Türkçe Sözlük**, TDK, (10. Baskı), Ankara, 2005, s.165.



Fotoğraf 13: Ayva

1.1.2.1. Halk Mutfağında Ayva

Ayva sonbahar meyvesidir. Çok sert yapılıdır. Yenebilir hale gelmesi için bekletilmelidir. Çiğ olarak tüketilebilir. Fazla yenmesi halinde böbrek taşı yaptığı bilinmektedir.

- Ayvadan reçel yapılır (K-9).

Malzemeler: 1 kg ayva, beş su bardağı su, 1 kg şeker, 1 tatlı kaşığı limon suyu.

Tarifi:

Ayvalar soyulur ve çekirdekleri alındıktan sonra küp küp doğranır. Kaynayan suyun içerisinde 10 dak. kaynatılır. Bundaki amaç ayvanın daha yumuşak olmasını sağlamaktır. Şeker bir tencerede yeterli su ilave edilerek kaynatılır. 10-15 dak. kaynayan şekere limon suyu ilave edilerek 5 dak. daha kaynatılır. Üzerine ayva ilave edildikten sonra 40-45 dak. koyulaşmaya kadar pişirilir. İstenilen kıvama gelince ateşten alınır (K-25, K-79, K-136, K-9).

1.1.13.2. Halk İnanış ve Hekimliğinde Ayva

- Ayvanın yaprağı kaynatılır. Suyu içilir gribe faydalıdır (K-37).
- Bir yerde ayva bolsa orada kış çok sert geçer (K-19).
- Ayva yaprağından çay yapılır. Öksürüğü keser (K-69).
- Ayva yaprağı tansiyonu düşürür. Kaynatıp çayı içilir (K-7).
- Ayvanın dal uçlarını kırıp çay yapılır. Öksürük için sabah akşam bir bardak içilir (K-87).
- Arabanın tuttuğu (midesini bulandırdığı) kişilere bir iki dilim ayva yedirilir. Mide bulantısını alır (K-121, K-120).

1.1.13.3 Halk Edebiyatında Ayva

Manilerde Ayva:

Bahçe bağ için ağlar
 Ayva nar için ağlar
 Karlıdağ güneş için
 Gönül yar için ağlar²⁵

Giderim bende bende
 Bir aynam kaldı sende
 Heyva gibi sarardım
 Din iman yok mu sende (K-3)

²⁵Cavit Akın, **Giresun Tarihi ve Kültürel Değerleri**, Gece Kitaplığı, Ankara, 2014, s.184.

Ayva çiçek açmış
 Yaz mı gelecek
 Gönül bu sevdadan
 Vaz mı geçecek (K-3, K-118, K-141)

Ayva attım samana
 Dumana bak dumana
 Şoför yârim var iken
 Gider miyim çobana (K-8)

Ayvalar dilim dilim
 Darılmış benim gülüm
 Ben gülüme ne dedim
 Kurusun ağzım dilim (K-60)

Evinin arkasında
 Ayvalar sararıyor
 Ne dedim de darıldı
 Bana ne kararıyor (K-8)

Ayvannın irisine
 Göz koydum birisine
 Allah beni çoban et
 Kızların sürüsüne (K-59)

Ayvayla İlgili Bilmece:

- Sarıdır sarkar düşerim diye korkar.(Ayva)

Ayvayla İlgili Deyim:

- Ayvayı yemek.(argo)

1.1.3. Ceviz

Cevizgillerin örnek bitkisi olan, uzun ömürlü, gövdesi kalın, kerestesi değerli, yurdumuzda çok yetişen ağaç. Bu ağacın dışı kabuklu, içi yağlı ve nişastalı yemişi, koz.²⁶ Ağacı çok uzun yıllar yaşar. Eylül sonunda olgunlaşır. Halk takviminde Eylül ayına ceviz ayı da denir.

- **Hatun cevizi**, uzun ve yassıdır. İç meyvesi kabuğunu tam dolduran cinstendir. Yağ bakımından oldukça zengindir.



Fotoğraf 14: Hatun cevizi

- **Şebin cevizi**, Giresun'un Şebinkarahisar ilçesinde fazlaca yetişir. Meşhur bir ceviz türüdür.

²⁶ Haluk Akalın, **Türkçe Sözlük**, TDK, Ankara, 2005, s.965.



Fotoğraf 15: Şebin cevizi

- **Çetin ceviz**, kabuğu sert ve zor kırıldığı için böyle adlandırılmıştır. Çok iri taneli değildir. Yağlı ve kaliteli bir cevizdir. Eylül ayında olgunlaşır.



Fotoğraf 16: Çetin ceviz

1.1.3.1. Halk Mutfağında Ceviz

- Çiğ ve kavrulmuş olarak tüketilir. Baklavada kullanılır (K-69, K-97, K-101).
- Ceviz köme yapımında kullanılır. Köme Şebinkarahisar'da meşhurdur.

Cevizli sucuk adıyla da bilinir.

Köme:

Malzemeler: Dut, ceviz, buğday unu, su

Tarifi: Dutlar bir kaptta haşlanır. Şırahında suyu çıkarılır. Kaynatılır ve şerbet yapılır. Elenmiş buğday unuyla bulamaç yapılır. Hazırlanan bulamaç ateşte kaynatılan şerbete dökülür ve haşıl yapılır. Sürekli karıştırılır. Cevizlerin içi alınır. İpe dizilir ve cevizler haşıla bandırılır. Cevizlere yapışan dut şerbeti karışımı kuruması için asılır. Kışa kadar dayanan bu yiyecek adeta enerji kaynağıdır (K-32).



Fotoğraf 17: Köme

- Ceviz ezilip katmerin içine konur (K-30).

Katmer

Malzemeler: 1 kg. un, 1 bardak çekilmiş ceviz, 1 çorba kaşığı tuz, 3 bardak un, 250 gr. tereyağı.

Tarifi: Un, tuz ve sudan hamur yapılır ve bu hamur 4 eşit parçaya bölünür. Hamur tahtasında hamur açılır. Ayrı bir kaptta tereyağı eritilerek, açılan hamurun üzerinde gezdirilir. Hamur el ile açıldığı kadar yeniden açılır. Üstüne ceviz serpilerek, sağlı

sollu ortaya doğru katlanır. Sonra öteki uçlardan da katlanır. Dindirildikten sonra biraz daha inceltilerek sac üzerinde iki yüzü tereyağı ile yağlanarak kızartılır (K-30).

1.1.3.2. Halk İnanmalarında ve Hekimliğinde Ceviz

- Ceviz yaprağı, arıları konan güvenin gitmesi için arı peteklerinin ağzına bırakılır. Ceviz yaprağının kokusundan arılardaki güveler kaybolur (K-2, K-89).
- Boğmaca adı verilen inatçı öksürüğe çare olarak şu yöntem bilinir: Ceviz ağacının kökünün bir kısmı topraktan çıkarılır, yani altı boşaltılır. Bu boşalan yerden küçük çocuk geçirilir. Bu uygulama çocuklara hastır. Üç kez ceviz kökünün altından geçirilir ve bundan sonra öksürük kesilir (K-1, K-96, K-7).
- Cevizin tam olgunlaşmadığı zamanki yeşil kabuğu ezilir ve suyu çıkarılır. Burna çekilirse burun kanamasını durdurur (K-77, K-101).
- Ceviz ağacından tabut yapılır (K-125).
- Ceviz ağacından çeyiz sandığı yapılır. Hiç kullanılmamış sandığa boğmaca hastalığı olan çocuk koyulup 5 dk. bekletilirse çocuğun boğmacası (inatçı öksürüğü) gider (K-90).
- Ceviz beyne iyi gelir, kafayı çalıştırır (K-30, K-70, K-86, K-112).
- Eskiden düğünlerde kına olmadığı zaman cevizin yeşil kabuğu ezilerek/ kırılarak avuç içine konulur. Geline bereket getireceğine inanılır (K-29, K-44).
- Ceviz ağacının altında durulması hoş karşılanmaz. Çocukların ılıncağı asılmaz (K-7, K-15, K-75).

- Ceviz ağacı evin yakınlarına dikilir. O evdekiler de aynı ceviz ağacı gibi sağlam, yapılı ve uzun ömürlü olur (K-75).
- Saçkıran hastalığına cevizin dış yaprağını ezip sürülür (K-59).
- Basuru olanlara ceviz yaprağını haşlarlar ve hastalıklı kişi kaynar gene üzerine oturtulur (K-3, K-45, K-71).
- Cevizin içindeki ince damarlar –zarları- bir bardak suya bırakılır. 2 gün sonra çay renginde olur ve içilir. Bu ceviz zarı suyu damar yollarına iyi gelir, kalp hastaları tüketir (K-33, K-87).
- Cevizin iç zarı suya bırakılır. Güneşten muhafaza edilir. Sabahları açken içilirse vücudun mafsallara kireçlenmelerine iyi gelir (K-67, K-75).
- Ceviz yaprağı diş ağrısına iyi gelir (K-63, K-118).

1.1.3.3. Halk Edebiyatında Ceviz

Manide Ceviz:

Para etti fındıklar

Tükendi bütün borçlar

Şimdi düğün vaktidir

Doldu ceviz sandıklar²⁷

Türkülerde Ceviz:

Alçak ceviz dalları (yâr yâr aman yandım aman)

Sıva beyaz kolları (Asiye gelin sallan gidelim)

Ya ben nerden geleyim (yâr yâr aman yandım aman)

Hep kesmişler yolları (Halaççı kızı sen yaktın bizi)

²⁷ Cavit Akın, **Giresun Tarihi ve Kültürel Değerleri**, Gece Kitaplığı, Ankara, 2014, s.195.

Alçacık beden yârim (yâr yâr aman yandım aman)
 Salınıp giden yârim (Asiye gelin sallan gidelim)
 Aşına dike vurdu (yâr yâr aman yandım aman)
 Sebebi neden yârim (Halaççı kızı sen yaktın bizi)²⁸

Cevizle İlgili Bilmece:

- Dal üstünde kilitli sandık? (Ceviz) (K-3, K-6, K-29, K-74, K-90,110).

Atasözünde Ceviz:

- Ay ışığına ceviz silkelenmez.(Yeterli olmayan koşullar için iş yapılırsa beklenen verimli sonuç alınamaz.)²⁹
- Ceviz gölgesi yavuz gölgesi, söğüt gölgesi yiğit gölgesi.³⁰

Ninnilerde Ceviz:

[...] Hey kargalar kargalar hu hu
 Ceviz dalı ırgalar
 Hadi def olun hu hu
 Düşme oğlumun peşine ninni.[...]³¹

1.1.4. Dut

Giresun'da sahil ve iç kesimlerde yetişir. Mayıs ayında olgunlaşır. Güneşte tatlanır.

²⁸ Salih Turhan-Erdoğan Altınkaynak, **Giresun Türküleri ve Oyun Havaları**, Giresun Valiliği Yayınları 16, BRC Basım Matbaacılık, Ankara, 2009, s.61.

²⁹ mad. 445.

³⁰ a.g.e., mad. 752

³¹ Cavit Akın, **Giresun Tarihi ve Kültürel Değerleri**, Gece Kitaplığı, Ankara, 2014, s.175.

- **Karadut**, en yaygın olarak pekmezi yapılan dut türüdür. Lekesi kıyafetlerden çıkmaz. Boya özelliği vardır.



Fotoğraf 18: Karadut

- **Beyaz dut**, karaduta göre daha şekerlidir. Haziran ayında olgunlaşır.



Fotoğraf 19: Beyaz dut

1.1.4.1. Halk Mutfağında Dut

Alucra, Şebinkarahisar ve Çamoluk ilçelerinde kullanım alanı fazladır. Şebinkarahisar’da dut pekmezi meşhurdur.

Dut Pekmezi Tarifi:

Dutlar toplanır, temizlenir. (Böcek, karınca vs. yüzeye çıksın diye suda bekletilir.) Bir kapla ateşe koyulur. Karıştırarak kaynatılır. Dutla posa haline gelince süzülür. Suyu alınır. Süzülen dut şerbeti tekrar kaynatılır. İstenilen kıvamda olunca ateşten alınır (K-10).

Şebinkarahisar’da dut kurusu da yapılır. Buna yerel ağızda “çemiç” adı verilir. Güneşte bacalarda kurutulur. Fare, böcek vs. ulaşmasın diye kapaklı tenekelerde muhafaza edilir (K-32).



Fotoğraf 20: Dut kurusu (çemiç)

- Dut kurusu (çemiç) havanda cevizle ezilir, öğütülür ve kışın yenir (K-32).
- Dutun kullanım alanından biri de pestildir (K-10).

Pestil Yapılışı: Dut kaynatılır, suyu alınır. Elde edilen dut şerbeti biraz kaynatılır. Temiz bir bezin üstüne serilir. Güneşte kurutulur. Giresun’un güney ilçelerindeki

iklim şartları (kuru hava) pestil yapmaya elverişlidir. Sahilde nem olduğundan pestil yapmak zordur (K-34).

- Dut yaprağından sarma yapılır (K-49).

1.1.4.2 Halk İnanış ve Hekimliğinde Dut

- Çemiç bademciğe iyi gelir (K-10).
- Dut yaprağı egzama ve sedefe haşlanıp sarılır (K-39).
- Altını ıslatan çocuklara dut yaprağı haşlanıp suyu içirilir (K-10).

Bu hususta Pervin Ergun'un "Türk Kültüründe Ağaç Kültü" adlı kitabında yer alan dut maddesinde "Dut ağacı, sidik zoru olanların tedavisinde kullanılmaktadır. Bunu için ekşi dut dalı yaprakları ile birlikte koparılır ve su ile kaynatılır. Ekşi dut büyük ağaç halinde bulunan ve meyvesi gök iken kırmızı ekşi olan duttur. Kaynatılan su süzülerek içilir." ³²

- Sivilcelere haşlanmış dut yaprağı koyulur (K-63).
- Hafızaya ve bağırsaklara iyi gelir. Besleyici kan yapıcı özelliği vardır (K-48).
- Yaşanmış Olay:

" Bronşitim vardı. Doktor doktor gezdim ilaçlardan bir netice bulamadım. Boğazımdan aşırı hırıltı geliyordu. Kurtluca köyünde bir yaşlı adam vardı. Adama Hacı Kınadaşı derlerdi. Askerde sıhhiyeymiş. Bana o tavsiye etti. Beyaz dut pekmezi bronşiti geçirir, dedi. Sabahları aç karnına bir kaşık dut pekmezini bir bardak sıcak suya karıştırıp içtim. 10 gün sonra hiçbir şeyim kalmadı." (K-66).

³² Pervin Ergun, **Türk Kültüründe Ağaç Kültü**, Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, Ankara, 2012, s.300

1.1.4.3 Halk Edebiyatında Dut

Manilerde Dut:

Karadutun dalını

Eritirler balını

Gel sana öğreteyim

Bekârlığın halını (K-8)

Dere boyunda dutlar

Dutlar kökünden patlar

Askerdeki yârime

Gölge olsun bulutlar (K-8)

Ay bulutta bulutta

Çemberim kaldı dutta

Kalırsa varsın kalsın

Yenisi var sandıkta (K-60, K-61)

Dut ağacı dutludur

Dibi yeşil otludur

Kurban olduğum Allah

El kızı ne tatlıdır (K-60)

Dut yedim duttu beni

Yârim unuttu beni

Yarı yola varmadan

Hıçkırık tuttu beni (K-3)

Dut üstüne dut buldum
 Yâri evlenmiş buldum
 Evlenirse evlensin
 Ben yenisini buldum

Dut ağacı dut verir
 Yaprğını kıt verir
 Oğlan bekâr kız bekar
 Sarıldıkça tat verir (K-8)

Yağmur yağdı ıslandım
 Karaduta yaslandım
 Şükür olsun Mevla'ya
 Yar koluna yaslandım (K-3)

Dut yedim tuttu beni
 Tuttu kuruttu beni
 Ne hayırsız yar imiş
 Sevdi unuttu beni (K-3)

Dut ağacına çıktım
 Karadut parmak gibi
 Ben nazlı yardan bıktım
 Her an ayrılacak gibi (K-3)

Yeni yol dut ağacı
 Bir evde iki bacı
 Büyüğü şöyle böyle
 Küçüğü can ilacı³³

³³ Mehmet Özdemir, **Aksu Dergisinde Hareketle Giresun Manileri Üzerine Bir İnceleme**, KSBD, Karadeniz Özel Sayısı Bahar 2014, y.5, s.62.

Avloda dut ağacı
 Eve karşı doruğu
 Abulan nasıl aldı
 Elli beşlik moruğu (K-27)

Deyimlerde Dut:

- Şımarık dutun başına kar yağar (K-21).
- Dut yaprağı açtı yaz, döktü kış (K-21).
- Dut yaprağı açtı soyun yaprağı döktü yiyin (K-5).

Atasözünde Dut:

- Dut gölgesi it gölgesidir. Köpekler dut ağacının altında çok yattıkları için böyle denmiştir (K-98).

1.1.5. Elma

Gülgillerden çiçekleri pembe veya beyaz bir ağaç (Pirus malus). Bu ağacın kabuğu parlak, sert, kırmızı, sarı ve yeşil renkte, kokusu hoş, tadı ekşi veya tatlı, dokusu gevrek, ufak çekirdekli meyvesi.³⁴

Giresun'da en fazla yetişen meyvelerdendir. Son yıllarda yapraklarında beyazlaşma görülmektedir. Genel olarak bir hastalık olduğu söylenebilir.

Çeşitlerini şöyle sıralamak mümkündür:

- **Ekşi elma**, orta büyüklükte bir elmadır. Yeşil renktedir. Olgunlaşma döneminde rengi sarıya ve kırmızıya döner (K-69).

³⁴ **Türkçe Sözlük**, TDK, Ankara, 2011, s.629



Fotoğraf 21: Ekşi elma

- **Süt elma**, çok hızlı olgunlaşan bir elma çeşididir. Adını iç suyunun beyazımsı renginden almıştır. Fizikî şartlara çok dayanıksızdır. Toplandığında hemen tüketilmesi gerekir. Aksi halde hızlı bir şekilde çürür.



Fotoğraf 22: Süt elma

- **Kara süt elma**, sulu bir elma çeşididir. Ağustos sonunda olgunlaşır. Çok iri olmaz.



Fotoğraf 23: Kara süt elma

- **Piraziz elması**, adını ilçeden almıştır. Orta büyüklükte yassı bir elmadır. Kendine özgü tadından dolayı halk tarafından sevilmektedir ve Piraziz kaymakamlığının koruması altındadır. Yaygın yetişme alanı Piraziz ve Bulancak'tır (K-7).



Fotoğraf 24: Piraziz elması

- **Karabey elma**, kırmızı renkli ve benekli olur. Sert bir yapısı vardır. Kışa dayanır, erken çürümez (K-3).

- **Mayhoş elma**, Giresun'un iç kesimlerinde olmaktadır. Sert iklime dayanıklıdır. Tadı hafiften ekşimtıraktır.



Fotoğraf 25: Mayhoş elma

- **Sınap elma**, çok benekli olur. Uzun ve yassı bir elma türüdür. Eylül ayında olgunlaşır. Tadı şekerlidir ve son yıllarda nesli azalmıştır (K-3).



Fotoğraf 26: Sınap elma

- **Ham elma**, doğada kendiliğinde yetişen bir elma türüdür. Sert yapılıdır ve tatsızdır.



Fotoğraf 27: Ham elma

- **Demir elma**, Giresun'un Görele ilçesinde fazlaca yetişir. Adını çok sert olmasından almıştır. Oldukça gevrek bir elmadır.



Fotoğraf 28: Demir elma

- **Ağustos elması**, kırmızı renkte olur. Ağustos ayında olgunlaştığı için adını bu aydan almıştır. Sert ve tatlı bir elma türüdür (K-28, K-29).
- **Oğlakbaşı elma**, kırmızı olur. Ağustos ayında olgunlaşır. Adını oğlak kafası kadar oluşundan almıştır (K-49).

- **Rus elması**, Ağustos ayında olgunlaşır, yeşil renktedir (K-5, K-49).

1.1.5.1. Halk Mutfağında Elma

Elma çiğ tüketildiği gibi farklı yollarda da saklanıp yenilebilir. Ağustos ayında olgunlaşmaya başlayan elma kışa kadar ağaçta kalabilir. Kışın da soğuğa dayanıklıdır, erkenden çürümez.

Elma Kuruşu: Elmalar soyulur, dilimlenir. Bir örtünün üstüne serilir ve kurumaya bırakılır (Çamoluk'ta elma kuruşuna "gağak" denir). Güneş alan yerde kuruması daha iyidir. Sert bir hal alınca içi hava alacak bir torbaya konur ve duvara asılır. Ardından bu elmalar hoşaf yapılır. Son yıllarda teknolojinin de etkisiyle buzdolabında da muhafaza edilir kışın çıkarılıp yemeğin yanında hoşafı içilir (K-12).

Elma Kuruşu Tatlısı:

Malzemeler: Yarım kg elma kuruşu, 1 su bardağı toz şeker, 1 su bardağı çekilmiş fındık, 2 çorba kaşığı tereyağı.

Tarifi: Elma kuruşu sıcak su ile iyice yıkanır. Yıkandıktan sonra bir tencereye yerleştirilir, şeker ilave edilir ve birkaç damla su damlatılarak pişirilir. Piştikten sonra üzerine kızdırılmış yağ dökülür ve çekilmiş fındık ile süslenir.

Elma Pekmezi Tarifi: Elmalar toplandıktan sonra yıkanır. Büyük bir kaptan haşlanır. Yumuşayan elmalar bir çuvala alınır. Üzerine ağırca bir cisim koyulur. Böylece ezilir ve suyu çıkar. Elde edilen elma suyu kaynatılır. İstenilen kıvamda ateşten alınır. Süzmenin üstüne dökülerek tüketildiği gibi kahvaltının vazgeçilmezlerinden olur. Pekmeze su katmak suretiyle içecek elde edilir buna da nerdek denir.



Fotoğraf 29: Elma pekmezinin yapımı

1.1.5.2. Halk İnanışlarında ve Hekimliğinde Elma

- Hortlak çıkınca, gece berinleyince veya köylerde gece yalnız başında gezerken çıkık/hortlak/ecünnü ile karşılaşınca ham elma ağacından kesilen bir çubuk herhangi bir mezara sokulur. Böylece hortlak yerine girer (K-27, K-109, K-123).
- Bir kişi ay yeni iken elma toplarsa o elmalar çürür (K-17).
- Kadın hamileyken elma yerse çocuğunun yanağı al al olur (K-37, K-101).
- Ekşi elma ağacında kendiliğinden çürümeyle kovuk oluşur. O kovuğa yağmur suyu birikir. Elde, ayakta vb. yerlerde oluşan siğil hastalığına birebir devadır (K-11).
- Sabah açken elma çekirdeği yutulursa bağırsak kurtlarını vücuttan atar (K-51).
- Elma, kivi içine koyulunca kivi daha çabuk göynür, lezzetlenir ve sulanır (K-5).

- Elma, portakal ve limon kabuğundan çay yapılır. Grip olanlara içirilir (K-40).
- Ağustos elmasının çekirdekleri veya tatlı elma çekirdekleri çiğ olarak veya çayı yapılarak tüketilirse kansere ilaçtır (K-50).
- Elma cildi diri tutar ve güzelleştirir (K-11).
- Kabakulak olanlara elma rendelenir ve boğazına sarılır (K-29).
- Yanan yere elma çürüğü ezilir ve merhem gibi sürülür (K-42).
- Elmayı kabuğuyla beraber rendeleyip yanan yere sürünce yanığı tez iyileştirir (K-76).
- Piraziz elması mide yanmasına iyi gelir (K-39).
- Bademcik için ekşi elma külde pişirilerek hastanın boğazına sarılır.³⁵
- Evde elma kabuğu yakılırsa, meleklerin geleceğine inanılır.³⁶

1.1.5.3 Halk Edebiyatında Elma

Manilerde Elma:

Elmayı soydum dildim

Yere düşünce sildim

Ben yârin kıymetini

Ayrı düşünce bildim (K-3)

³⁵ Mustafa Sever, **Türk Halk İnançlarında ve Halk Hekimliği Uygulamalarında Meyve**, TÜBAR, Sayı XVI, Güz 2004, s.105.

³⁶ Ünsal Çalık, **Tarih İçinde Şebinkarahisar**, Emin Yayınları, Bursa, 2016, s.417.

Suya giderim suya
Elmayı soya soya
Kaldır peçeni yârim
Bakayım doya doya (K-3)

Al elma soyulur mu
Tadına doyulur mu
Üç gün sarılsam yatsam
Kollarım yorulur mu (K-41)

Al elmanın hasını
Sil gözünün pasını
Eller sevdi ben aldım
Yiğitlerin hasını (K-8)

Soydum elmayı soydum
Soydum da rafa koydum
Gözlerini sevdiğim
Sen yedin de ben doydum (K-9)

Kaleden indim atsız
Bir elma yedim tatsız
Sen orada ben burada
İkimiz de muratsız (K-3)

Elma verdim geline
Soktu hemen beline
Ölürsem gömün beni
Ham elmanın dibine (K-8)

Al elmanın üçünü
 Yar yüklemiş göçünü
 Güle güle geliyor
 Bastırıyor suçunu (K-59)

Bir elma aldım yerim
 Dikmenin doranından
 Acep yarım geçti mi
 Palaklı gıranından (K-8, K-108)

Hapishane içinde
 Vardır elma direği
 Söyleyin sevdiğime
 Yanmıyor mu yüreği (K-8)

Elma attım al yarım
 Ben gidiyom kal yarım
 Ben gidip de gelmezsem
 Sevdiğini al yârim (K-8)

Atasözünde Elma:

- Elmayı soy da ye armudu say da ye (K-25, K-38, K-88, K-121, K-125).

1.1.6. Erik

1. Gülgillerden, beyaz çiçekli bir ağaç (*Prunus domestica*). 2. Bu ağacın kabuğu ince çeşitli renklerde, mayhoş veya tatlı eti sulu tek ve sert çekirdekli yemişi.³⁷ Tek çekirdekli bir yaz meyvesidir. Giresun'un sahil ve iç bölgelerinde

³⁷ Haz.: Şükrü Haluk Akalın...[ve başk.]**Türkçe Sözlük**, TDK, (11. Baskı), Ankara, 2011, s. 807.

yetişir. Haziran ayında olgunlaşmaya başlar ekim ayına kadar devam eden turleri vardır.

- **Çakal eriği**, sert ve susuz bir erik turlüdür (K-116, K-118).



Fotoğraf 30: Çakal eriği

- **Can eriği**, en erken olgunlaşan eriktir. Mayıs ayında hasat verir. İlk olgunlaşma dõneminde sert yapılı ve ekşi tattadır (K-69, K-25, K-37).



Fotoğraf 31: Can eriği

- **Elma eriği**, şeklinden dolayı bu isim verilmiştir. Yeşil renktedir.



Fotoğraf 32: Elma eriği

- **Pamuk eriği**, yumuşak dokusundan ötürü böyle adlandırılmıştır.



Fotoğraf 33: Pamuk eriği

- **Sert can eriği**, kırmızı ve mora dönük renktedir. Ekşi bir tadı vardı.



Fotoğraf 34: Sert can eriği

- **Sarı erik**, sahilden yaylalara kadar her yükseklikte yetişen bir erik türüdür.



Fotoğraf 35: Sarı erik

- **Yassı erik**, yumuşak ve tatlı bir eriktir. Komposto için uygundur.



Fotoğraf 36: Yassı erik

- **Kemezen eriği**, ince yapılı, yumuşak ve sulu bir eriktir. Küçük ebatlıdır nesli tükenmek üzeredir (K-126).



Fotoğraf 37: Kemezen eriği

- **Yumurta eriği**, orta boylu, çabuk geçen ve tatlı bir eriktir. Olgunlaşma döneminde yumurta şeklini alır. Dış rengi yumurtanın iç sarı kısmına benzediğinden bu adı almıştır (K-127).



Fotoğraf 38: Yumurta eriği

- **Kara Erik**, eylül ayında olgunlaşır. 10-15 günde savar. Çürümeye meyilli bir yapısı vardır, olgunlaşınca toplayıp değerlendirmek gerekir.



Fotoğraf 39: Kara erik

- **Kara erken erik**; sert ve hafif ekşimtrak bir eriktir (K-75).



Fotoğraf 40: Kara erken erik

- **Çıngıl erik**, ağacında tomar tomar olduğundan bu adı almıştır. Adeta salkım halindedir. Taşlık bölgelerde yetişir. Çekirdeği ile yenebilen küçük bir eriktir (K-25).



Fotoğraf 41: Çingül erik

- **Ham erik**, doğada kendiliğinde büyüyen küçük taneli eriktir. Yenmesinde bir mahsur yoktur.

1.1.6.1. Halk Mutfağında Erik

- Erik daha çok komposto şeklinde tüketilir.

Erik Kompostosu

Tarifi: Erikler yıkanır tencerede haşlanır. Suyu ile birlikte cam kavanozlara koyulur ağzı sıkıca kapatılır. Geniş bir tencere içinde kaynatılır. Ters olarak güneş almayan bir yere dizilir. Yenileceği vakit isteğe göre şeker ilave edilir. Erik bir süzgeçte ezilir, kabuk ve çekirdekleri ayrılır. Kısa bir müddet kaynatılır, ardından soğumaya bırakılır. Soğuk meşrubat olarak tüketilir (K-9, K-79).

- Şebinkarahisar'da eriğin çekirdeği çıkarılarak gece rüzgarında ya da güneşte kurutulur. Kışın komposto yapılır (K-31, K-33).

1.1.6.2. Halk İnanmalarında ve Hekimliğinde Erik

- Erik ağacından reçineye benzer bir şey akar, yaraların iyileşmesine yardımcı olur. Bir poşet parçasına koyulup kaynayan su buharına bırakılır biraz akışkan ve yumuşak hal alınca yaranın üstüne bastırılır. Üzeri bezle sarılır yaranın daha erken iyileşmesini sağlar (K-77).
- Erik sindirimi hızlandırır, fazlası ishale yol açar (K-44, K-130).
- Erik kansızlığı giderir (K-25, K-83).
- Kalp ve böbrek hastalıklarına ilaştır (K-91, K-127).
- Kemezen eriği, diğer türler gibi fazla yiyince rahatsız etmez, karın ağrıtmaz, mide dostudur (K-25, K-28, K-155, K-76).
- Zehirlenen hayvanlara kurutulmuş erik çilini sulayıp içirilir (K-57, K-118).
- Sarılığa yakalananları sarı erik ağacının altına işetirler. Bu şekilde sarılığı geçer (K-59, K-61).

1.1.6.3 Halk Edebiyatında Erik

Giresun'da kemeçe yapımında erik kullanılır. Bu bilmeceye konu olmuş ve şu şekilde bir sorusu vardır:

Erik ağacını oyarlar

İçine tinton koyarlar

Ağlama tinton ağlama

Şimdi kulağını burarlar (Kemeçe) (K-8)

Manilerde Erik:

Ayağımda terlikler
 Çiçek açmış erikler
 Oğlan sana gelecem
 Hazır mı gelinlikler (K-8)

Eriktesin daldasın
 Yarım sen ne haldasın
 Haberlerin geliyor
 Sakın beni aldarsın (K-9)

Bahçalarda ham erük
 Geleği delük delük
 Aşmış yarım geliyi
 Perçemi bölük bölük (K-3)

Bahçede var ham erik
 Olsun da birle yerik
 Emine'm yaz geldi mi
 Yaylalara giderik (K-8)

Atasözünde Erik:

- Dedesinin yediği çal erik, torununun dişini çalarmış (K-63).

1.1.7. Fındık

Fındık sözcüğünün kökeni hakkında birçok görüş ileri sürülmüştür. TDK Türkçe sözlükte “1. Kayıngillerden, kuzey yarım kürenin ılık yerlerinde ve yurdumuzun genellikle Doğu Karadeniz bölgesinde yetişen, boyu 6-7 metre, yaygın

tepeli bir ağaççık (*Corylus avellana*). Bu ağaççığın sert bir kabuk içinde bulunan yağlı, nişastalı ürünü.”³⁸ Türkçe sözlük tanımı bu şekildedir. Ama açıklamanın sonunda Latince’deki karşılığı da verilmiştir. Başka bir kaynakta ise “Fındık sözcüğünün Yunanca Pontos (deniz) sözcüğünün sıfat türevi olan Pontikos’tan türetilmiştir.[...] Halkımız, fındık anlamında kullanılan pontikos sözcüğünü pontuk, fontuk, pundık biçimlerinde söyleyerek süreç içinde Türkiye Türkçesine uyarlayarak fındık durumuna getirmiştir.”³⁹

Giresun’da fındık sahile bakan yüzde fazla olur. İç kesimlerde yaygın olarak yetişmez. (İç kesimlerden kasıt karasal iklim özelliği gösteren ilçeler. Şebinkarahisar, Çamoluk, Alucra.) İç kesimlerde ham fındık denilen yabani fındık olduğu görülür. Kendiliğinden yetişen ve kalitesi düşük bir fındıktır.

Bilinen fındık çeşitleri şunlardır:

- **Yağlı (Tombul) fındık**, birinci kalite fındıktır. Yaygın olarak yetişen türdür. Kuruyemişçilerde çoğunlukla yağlı fındık satılır. Fiyat olarak da en pahalı olanıdır. “İnce kabuklu, parlak renkli, %48-54 (randıman) iç verir. Yağ oranı %68’dir. Don olayına karşı dayanıklıdır. Dünya piyasalarında Giresun fındığı olarak aranan türdür. Talebi yüksektir.”⁴⁰



Fotoğraf 42: Yağlı fındık

³⁸ Şükrü Haluk Akalın vd. **Türkçe Sözlük**, TDK, (11. Basım) Ankara, 2011, s.867

³⁹ Ali Göreci, **Fındık Kültürü**, Giresun Valiliği İl Özel İdare Müdürlüğü, Ankara, 2004, s. 27

⁴⁰ Nurettin Tatar, **Bütün Yönleriyle Dereli**, Sanem Matbaası, Ankara, 1991, s.148.

- **Kara fındık**, yağlı fındığa nazaran tanesi büyüktür. Kabuğu kalın ve kalitesi düşüktür. Dalı hızlı büyür. Ocağını dibinde çok filizi olur. Dereli, Bulancak ve Piraziz taraflarında yaygındır.



Fotoğraf 43: Kara fındık

- **Palaz fındık**, hava şartlarından çabuk zarar görür. Geniş ve iri yapraklıdır. Bu nedenle toplanması güçtür. Biraz büyük ve iki tarafından basıktır. Kalın kabuklu ve mat renktedir. İç randıman oranı % 49 civarında olup, yağ oranı %60'tır.⁴¹
- **İnce kara fındık**, kabuğu ince olur. İçi ikiz yapılıdır. Randıman oranı %50, yağ oranı % 65'tir.⁴²
- **Sivri fındık**, Hava şartlarından kolaylıkla etkilenir. Sivri uçludur. İnce kabuklu ve sarı renktedir. İç randıman oranı %49, yağ oranı %65'tir.⁴³
- **Badem fındık**, sivri fındıktan daha iri, yassı ve yuvarlak olup bademe benzediğinden bu ismi almıştır. Yaşken çok lezzetlidir. Kırılması zor olduğu için kabuklu satılır. İç randıman oranı %49, yağ oranı %63'tür.⁴⁴

⁴¹ a.g.e., s.148.

⁴² a.g.e., s.148.

⁴³ a.g.e., s.148.

⁴⁴ a.g.e., s.148.

- **Çakıldak fındık** (deli sava), Ordu fındığı olarak da adlandırılır. Çotanağında fazla fındık olmaz. Tekleme ya da çiftli olur. Tüm fındıklardan 25 gün geç olur. Giresun'un yüksek köylerinde yetişir. Rengi sarıdır. Dalları çok kalınlaşmaz. Filizi çok sık büyür (K-77).
- **Göğ sivri**, sivri fındığın geç olanıdır. Kalitesizdir. Yağ oranı azdır (K-76).
- **Kuş fındığı**, sivri fındığa benzeyen, parlak renkli, kuşların kırabileceği kadar ince kabukludur. İç randımanı %48, yağ oranı % 55'tir.⁴⁵
- **Ham fındık**, yaban fındığıdır. Eylül sonunda olur. Kabuğu çok serttir. Ormanlarda ve yaylalarda yetişir. Fındığı aşılması bakımından önemlidir. Tozlaşma döneminde diğer fındıkları aşılır. Yağı az ve lezzetsiz bir fındıktır (K-76).

1.1.7.1. Halk Mutfağında Fındık

- Fındık kavrulup kuruyemiş olarak tüketilir (K-15, K-44, K-69, K-102).
- Ezmesi yapılır, balla karıştırılıp kahvaltıda yenir (K-76).
- Fındığın ekmeği yapılır. Eskiden pazara gidenler bu ekmekten yer (K-19).
- Aşure tatlısına koyulup pişirilir. Tane halinde suda pişer ve yumuşar. Bu şekilde yenir (K-9).
- Fındıktan baklava ve yöresel burma börek yapılır. Çeşitli pasta ve keklere katılır. Kadayıfla beraber sütlü ve ezme tatlısı yapılır (K-127, K-136, K-139, K-142).

⁴⁵ a.g.e., s.148.

1.1.7.2. Halk İnanmalarında ve Hekimliğinde Fındık

- Yedi çatal (çift) ve bir tek fındığı yastığının altına koyan kimse o gece rüyasında sevdiğini görür (K-117, K-126, K-129).
- Fındığın püsü (püsenek) çoksa o yıl fındığın fazla olacağı söylenir (K-104, K-106, K-111).
- Yedi tane çatal fındık bir ipe dizilir ve ineklerin boynuzuna asılırsa hayvanın nazardan korunacağı yönünde bir inanış vardır (K-94, K-97, K-110).
- Fındık harmanına bildirdan kalma fındıktan bir avuç atıldığında o harman bereketli olur (K-11, K-7).
- Ham fındık yaprağını er açarsa, o yıl fındığın çok olacağına, geç açarsa az olacağına inanılır.⁴⁶
- Sivri fındığın çok olması, o yıl savaş olacağını işareti olduğuna inanılır.⁴⁷
- Fındık seçerken harmanda çatal fındık bulanların çocukları ikiz olur.(K-5)
- Fındık kabuğundan yapılmış kolye taşıyan kişiyi akrep ve yılanın sokmayacağına inanılır.⁴⁸
- Şubat ayında fındıkta görülen karanfil, dalın iç kısmında çoksa o yıl fındık çok olur; karanfil dalın dışında fazlaysa fındık az olur (K-7).
- Her sene 40 ocak fındık diken biri cennete gider (K-37, K-7).

⁴⁶ Ali Göreci, **Fındık Kültürü**, Giresun Valiliği İl Özel İdare Müdürlüğü, Ankara, 2004, s. 46.

⁴⁷ a.g.e., s.46.

⁴⁸ a.g.e., s.47.

1.1.7.3. Halk Edebiyatında Fındık

Manilerde Fındık:

Fındıkları çeç ettim
Yaylalara göç ettim
Yârim senin yüzünden
Ben bu canı hiç ettim (K-46)

Fındık dalı eğmeli
Meyvesini yemeli
Komşu kızı dururken
Kime boyun eğmeli (K-3)

Fındık dalda dar yerde
Bülbül öter her yerde
Ötme bülbülüm ötme
Her birimiz bir yerde (K-3)

Fındık dalda tekleme
Kız şalvarın ekleme
Kocan gitti gurbete
Gelir diye bekleme (K-3)

Git bahçeye yukarı
Kuru fındık bulursun
Yalvarırken al beni
Sonra pişman olursun (K-3)

Bu yıl fındık olmadı
Sepetlere dolmadı
Ha bu yalan dünyada
Hiç muradım kalmadı (K-8, K-55)

Bu yıl fındık çok oldu
Doldu sereler doldu
Ne yapalım ah yavrum
Bize Allah ‘tan oldu (K-37)

Pencereden bak bana
Fındık fıstık at bana
Fındık fıstık atmazsan
Nişan yüzüğü tak bana (K-38)

Harmanda yığın yığın
Güneş dostu fındığın
Çalışır çoluk çocuk
Sesi ninni tırmığın (K-8)

Eğmiş fındık dalını
Dal altından göz eder
Garşuluk veresim var
Gısgananlar söz eder (K-8)

Fındık imecesinde
Göz edsem darılısun
Gözlerimin önünde
Ellere sarılısun (K-8)

Ben atıma yük ettim
Fındık dolu çuvalı
Az mı zaman oluyor
Yârimi senden soğalı (K-8)

Fındık kırdım iç ettim
Yaylalara göç ettim
Yârim senin yüzünden
Ben bu canı hiç ettim (K-147)

Dalda fındık çotanak
Sende vardır al yanak
Ne dersin be sevdiğim
Yeşillikte kaybolak (K-152)

Bahçeye serdim çeper
Mehtap bahçeyi öper
Gel kol kola gezelim
Fındık dalları siper (K-73)

Harmanda yığın yığın
Güneş dostu fındığın
Çalışır çoluk çocuk
Sesi ninni tırmığın (K-55)

Fındığın çalısını
Kırarlar yarısını
Küçükken evlenenin
Alırlar karısını (K-9)

Kara fındık dalları
Vay babamın halları
Verdi beni kötüye
Andır kalsın malları (K-3)

Bir findığın içini
Ben yarden ayrı yemem
Yarı bugün gördüm ya
Öldüğüme gam yemem (K-9)

Fındık koydum sepete
Yar oturur tepede
Öyle bir yar sevdim ki
Şan verir memlekete⁴⁹

Arı verür balını
Fındık eğer dalını
Görelle'den gız alan
Netsin dünya malını (K-41)

Fındık bahçelerinde
Mantar toplarım mantar
Bidon gibi olmuşun
Çekmiyu seni gantar (K-41)

Güneşten insan bezer
Fındık içinde gezer
Yaz günü akşamında
Hafif bir meltem eser⁵⁰

Ninnide Fındık:

Fındık toplarım fındık
Bahçenin yollarında

⁴⁹ Samet Kılıç, **Bir Sakın Kent Folkloru Perşembe**, Merdiven Yayın, Ankara, 2018, s. 50

⁵⁰ Cavit Akın, **Giresun Tarihi ve Kültürel Değerleri**, Gece Kitaplığı, Ankara, 2014, s.196.

Pembe güller açıyor
 Yavrumun yanağında
 Ninni oo...o...üvele
 Eee...eee...eee...⁵¹

Tekerlemede Fındık:

Üşüdüm, üşüdüm
 Daldan fındık düşürdüm
 Fındığımı yediler
 Bana cüce dediler

Karga karga gak dedi
 Çık şu dala bak dedi
 Çıktım baktım o dala
 Bu karga ne budala

Karga fındık getirdi
 Sıçan yedi bitirdi
 Onu tuttu bir kedi
 Miyav dedi, av dedi”

Üşüdüm, üşüdüm
 Daldan fındık düşürdüm
 Fındığımı yediler
 Bana cüce dediler

Fındık, fıstık
 Kadifeli yastık
 Bir, iki...Kurnaz tilki fındık, fıstık kadifeden yastık alcık...balcık...sen çık...

⁵¹ Cavit Akın, **Giresun Tarihi ve Kültürel Değerleri** , Gece Kitaplığı, Ankara, 2014, s.179

Karga karga gak dedi
Çık şu dala bak dedi
Çıktım baktım o dala
Bu karga ne budala

Karga findık getirdi
Sıçan yedi bitirdi
Onu tuttu bir kedi
Miyav dedi, av dedi

Yataklar yün idi
Gelinler bön idi!
Yataklar pamuklandı
Gelinler findıklandı
Erkekler kılıbık oldu

Fındık fıstık çıtır çıtır
Hem kan yapar, hem ısıtır
Fındık fıstık yiyen sağlam olur
Fındık Karadeniz’de bulunur.

Karga uçtu az gitti
Dere tepe güz gitti
Altı ay bir göz gitti
Müjde alfabe bitti

Sıçan kediden kaçır
Damın kapısını açır
Fındığın iyisini seçer
Tütünün sertini içer
Tiryakidir bu sıçan⁵²

⁵² a.g.e., s.179-180

Atışmalarda Fındık:

Var mı, gelip de halleşen
Karşıma çıkıp da dilleşen
Fındıkta gülüşen
Harmanlıkta tırmıklaşan

Ey sandığım sandığım
Yeşil boya boyadın
Demin türkü ederdin
Şimdi niye dayandın

Nice nice laf edersin
Fındığı toplar gidersin
Meğer Zaloğlu'ndan betersin
Micanoğlu'na bedelsin

Attı uşak gene attı
Serendiye uzanıp yattı
Serendi direk ister
Türkü etmeye yürek ister

Atma türkü atarım
Yüreğini yakarım
Fındık dolu sepeti
Boğazıma takarım

Fındığa koka derim
Darılma şaka derim
Sen beni bastırırsan
Ben sana ağa derim

Atun uşaklar atun
 Tozu duman katın
 Fındığı harman edin
 Gelip sırt üstü yatın⁵³

Bilmecelerde Fındık:

- Ufacık çömlek içinde aşım var.(Fındık)⁵⁴
- Tak tak, taktan, çık gel küpten, arabacı Mahmut, tenekeci Bekir, seleye sen gir. Sepete ben, anasını sen al, kızını ben.(Fındık)⁵⁵
- İlbaharda çiçeklenir, yaz kış gemilere yüklenir.(Fındık)⁵⁶
- Meyvelerin şahı, bahçelerin padişahı, kadifedir kuşağı odur yağlıboya uşağı.(Fındık)⁵⁷
- Altı tahta, üstü tahta, içinde bir kuru Fatma.(Fındık)⁵⁸
- Altı mermer, üstü mermer, içerisinde, buruşuk Ömer. (Fındık)⁵⁹
- Kabuğu sertçe, rengi esmerdir biraz; kavrulunca içi olur süt beyaz.(Fındık)⁶⁰
- Küçük bir cezveyim,
 İçi dolu hazineyim.
 Verin benim değerimi,
 Çarşı pazar gezmeyin. (Fındık)⁶¹

⁵³ a.g.e., s.180-181

⁵⁴ a.g.e., s.154

⁵⁵ a.g.e., s.155.

⁵⁶ a.g.e., s.155.

⁵⁷ a.g.e., s.155.

⁵⁸ Ali Göreci, **Fındık Kültürü**, Giresun Valiliği İl Özel İdare Müdürlüğü, Ankara, 2004, s. 69.

⁵⁹ a.g.e., s.70.

⁶⁰ a.g.e.s., 71.

- Martta gelir nazara,
Ağustosta iner pazara. (Fındık)⁶²
- Ara beni, bul beni
Düşerim, tırak tırak...
Çekiç al eline,
Ne tatlıdır, içim bak.⁶³
- Dala bakılır
Sayılır aylar
Sorular baylar
- “Tek mi, çift mi ?”(Fındık)⁶⁴

Halk Türkülerinde Fındık:

Dalda Fındık Kalmasın

Dalda fındık kalmasın
Başakçılar almasın
İyi toplayın kızlar
Mal sahibi saymasın

Aman aman aman fındığım
Çıtır çıtır çıtır kırıdığım

Dalda fındık tekleme

⁶¹ a.g.e., s. 72.

⁶² a.g.e., s. 72.

⁶³ a.g.e., s. 73.

⁶⁴ a.g.e., s. 74.

Derdime dert ekleme
Ben Ordu'dan gidersem
Yar beni bekleme

Aman aman aman findığım
Çıtır çıtır çıtır kırdığım

Bir findığın içini
Yar senden ayrı yemem
Bugün gördüm yarimi
Ölürsem de gam yemem

Aman aman aman findığım
Çıtır çıtır çıtır kırdığım⁶⁵

Fındık Toplayan Kız

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

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

Fındık düze inende
Ustalar vurur rende
İki gece bir olsa
Yar koynunu girende

⁶⁵Ali Göreci, **Fındık Kültürü**, Giresun Valiliği İl Özel İdare Müdürlüğü, Ankara, 2004, s. 58

Peştemalın saçağı
 Kından çektim bıçağı
 Sözümüz böyle miydi?
 Giresun'un uşağı⁶⁶

Deyimlerde Fındık:

- “Fındık büyüklüğünde: Kıymetsiz, değersiz şey.
- Fındık çubuğu gibi: Düz, ince ve uzun.
- Fındık kırmak: Çapkınlık etmek.
- On fındığından dokuzu boştur: Sözüne inanılmaz.”⁶⁷

Atasözünde Fındık:

- “Elin tavuğu ele kaz, fındığı da koz görünür.
- Yalnız fındığa bel bağlayan, koltuk değneğinden kurtulamaz.
- Harmanda çek cefayı, pazarda sür sefayı.
- Fındık dalda iken cebe girmiş sayılmaz.
- Harman fındığı ile yar sevilmez.
- Fındığın karı kasaya girince belli olur.
- Fındık ocağına bak bir gözle, baksın sana iki gözle”⁶⁸

⁶⁶ Ali Göreci, **Fındık Kültürü**, Giresun Valiliği İl Özel İdare Müdürlüğü, Ankara, 2004, s. 66

⁶⁷ a.g.e., s. 95

⁶⁸ a.g.e., s. 94

1.1.8. Hurma

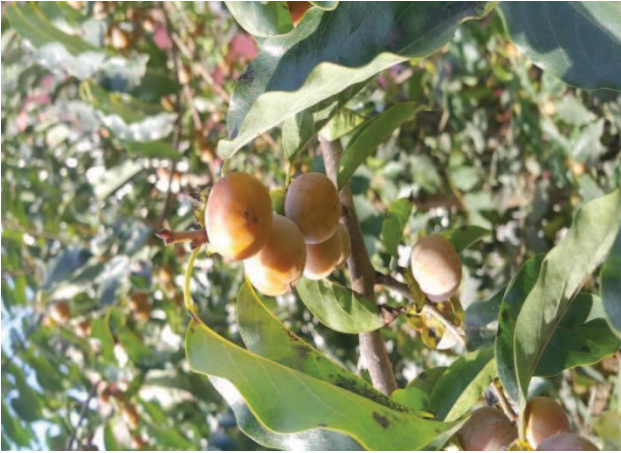
Kasım ayında olgunlaşır. Kış meyvelerindedir. Giresun'un Görele ilçesinde "furma" olarak da adlandırılır.

- **Aşılı hurma**, Trabzon hurması da denir. Sahil kesimlerde fazlaca yetişir.



Fotoğraf 44: Kış hurması/Aşılı hurma/Trabzon hurması

- **Ham hurma** diğer adı kuş hurması, aşısı olmayan çekirdekten yetişen hurmadır. Ağacın bir yanı aşılı diğer yanı ham olabilir. Ağacının aşılınmış bölgesinden altında filizler çıkar ve bu filizlerde küçük ham hurma olur. Diğer meyve ağaçlarından farkı vardır.



Fotoğraf 45: Ham hurma/ kuş hurması

1.1.8.1. Halk Mutfağında Hurma

- Çiğ olarak tüketilir. Sertken toplayıp göynümesi beklenir. Yumuşayınca tatlanır (K-3).
- Hurmadan pekmez yapılır (K-31).
- Pasta ve keklere koyulur (K-9).

1.1.8.2. Halk İnanmalarında ve Hekimliğinde Hurma

- Hurma çekirdeği para kesesinde veya cüzdanda taşınırsa bereket getirir (K-75).
- Trabzon hurması yaprakları kaynatılıp sık sık saçlar yıkanırsa iyi gelir, sık sık yüzler yıkanırsa cildi güzelleştirir.⁶⁹
- Trabzon hurması yaprakları kaynatılarak elde edilen su temizlik işlerinde kullanılırsa, deterjan gibi temiz yüzeyler ve eşyalar elde edilir.⁷⁰

1.1.8.3. Halk Edebiyatında Hurma

Manilerde Hurma:

Evlerinin önü hurma

Hurmanın dalını kırma

İçerdeki hanım teyze

Şu çocuğun kalbini kırma (K-3)

⁶⁹ Turan Karadeniz, *Şifalı Meyveler(Meyvelerle Beslenme ve Tedavi Şekilleri)*, Burcan Ofset, Ordu, 2004, s. 154.

⁷⁰ a.g.e., s. 154.

Atasözünde Hurma:

- “Ana besler hurmayla, eloğlu karşılar yarmayla.(Her anne, çocuğunu büyük bir şekfat ve özenle nazlı olarak yetiştirir. Çocuk topluma karışınca yaşamın ve çevresinin insafsızlıklarıyla karşılaşır.)”⁷¹

1.1.9. İncir

Ağustos ayında olgunlaşan bir meyvedir. Ağacı çok gevrek tir. Hiçbir şekilde kerestesi kullanılmaz. Çürümeye meyilli bir meyvedir. Dalından koparınc a hemen tüketilmesi gerekir. Çabuk ekşiyen bir meyvedir.

- **Tekir incir**, yuvarlak yapıldır. Fazla yiyince kara incir gibi mideyi bozmaz.



Fotoğraf 46: Tekir incir

- **Kara incir**, Ağacı çok boylanmaz, Giresun ve yöresinde en yaygın olan incir türüdür. Çabuk bozulan bir meyvedir. Yağmurlu günlerde meyve çatlar ve çürür. Güneşli havalarda tatlanır.

⁷¹ Ömer Asım Aksoy, **Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü 1**, İnkılap Yay, İstanbul, 1993, mad. 279.



Fotoğraf 47: Kara incir

- **Patlıcan inciri**, siyah uzun ve ballı bir incirdir (K-77).

Olgunlaşınca kabuğu yarılmaya başlar (K-9).



Fotoğraf 48: Patlıcan incir

- **Hasmilik inciri**, iki aşamada olur. İlk olgunlaşanlara er şamil denir. Bir ay sonra ağaçtaki diğer incirler olgunlaşır.



Fotoğraf 49: Hasmilik inciri

1.1.9.1. Halk Mutfağında İncir

Giresun'da incir taze olarak tüketilir. Nemli bölge olduğu için kurutmak zordur. İç bölgelerde kurutulur.

İncir Reçeli

Malzemeler: 1 kg incir, 2 adet limon, 5 su bardağı su, 1 kg şeker.

Tarifi: İncirler soyulur. Şeker ve sudan şerbeti hazırlanır. Bu şuruba soyulmuş incirler ilave edilir. Reçel kıvamı olurken limon sıkılıp 1-2 taşım daha kaynatılır, üzerindeki köpükler alınır. İstenilen kıvama geldiği zaman ocaktan alınır.(K-79,K-)

1.1.9.2. Halk İnanmalarında ve Hekimliğinde İncir

- İncir ağacının altında uyuyan kişiyi şeytan musallat olur (K-22).
- Hz. Âdem peygamberle Hz. Havva cennetten atıldığında dünyaya incir yaprağına belenmiş olarak geldi (K-3).
- İncirin yaprağından çıkan süt siğili geri yandırır (K-73).

- İncir odunu yanan yerde huzursuzluk olur (K-47,K-5).
- İncir kurusu kabızlığa iyi gelir (K-48).
- İncirin sütü ayak mantarını yok eder (K-13, K-30).
- İncire kadınlar çıkarsa seneye az meyve verir (K-75).
- İncir ağacından düşen adam iyileşemez (K-91).
- Yanlış yerleştirilmiş çıkığı düzeltmek için incir sütü pişirilir, elde edilen pelte, çıkık olan yere sarılarak bir gece bekletilir. İncir zeytinyağı içinde bir gece bekletilip her gün bir tane yenirse kabızlığa iyi gelir.⁷²

1.1.9.3. Halk Edebiyatında İncir

Manilerde İncir:

İncir ağacı çatal

Dibinde Cemo yatar

Dokunmayın Cemo'ya

Yakar adamı yakar (K-41)

Yolda incir ağacı

Tadı zehirden acı

İçme dedim şarabı

Dedi sevda ilacı (K-136)

⁷² Mustafa Sever, **Türk Halk İnançlarında ve Halk Hekimliği Uygulamalarında Meyve**, TÜBAR, Sayı XVI, Güz 2004, s.105.

Tavanlarda tencere
 El vurmam incire
 Gavur babam duymasın
 Çeker beni zencire (K-101)

Atasözünde İncir:

- Darı unundan baklava, incir dalından oklava olmaz (K-150).
- “İncir babadan, zeytin dededen... (İncir ağacı yaşlanarak babadan evlada, zeytin ağacı da ondan çok yaşlanarak dededen toruna kalırsa daha verimli olur.)”⁷³

Deyimde İncir:

- Bir çuvalı inciri berbat etmek (K-148).
- İncir çividini doldurmayan sebepler (K-152).

1.1.10. Kestane

Kayıngillerden, ılıman iklimlerde yetişen, 25-30 m. kadar boylanabilen, kerestesi doğramacılıkta kullanılan bir orman ağacı (*Castanea sativa*)⁷⁴

Tohumu yenir ve tohumu için bazı kültür formları yetiştirilir. Fırınlanarak pişirilmiş kestane tohumlarına Kavlak veya Gavşak, ipe dizilmiş haline Kurukayış denir. Yabanî ağaçlardan elde edilen küçük kestane tohumlarına Kuzu kestanesi adı verilmektedir.⁷⁵

Eylül ayında hasat verir. Ağacı uzun ömürlüdür. Ama Giresun’da son yıllarda bilinmeyen bir sebepten dolayı ağaçların kuruduğu gözlemlenmiştir.

⁷³ Ömer Asım Aksoy, *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü 1*, İnkılap Yay, İstanbul, 1993, mad.1530.

⁷⁴ Şükrü Haluk Akalın, *Türkçe Sözlük*, TDK, (10. Baskı), Ankara, 2005, s.1146

⁷⁵ Turhan Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, TDK, (4. Baskı), Ankara 2015, s.172



Fotoğraf 50: Kestane



Fotoğraf 51: Kestane çiçeği

1.1.10.1. Halk Mutfağında Kestane

- Kestane kabuğundan çıkarılır, bıçakla çizilir ve sobanın üzerinde kebab yapılır (K-30, K-75, K-130).
- Kestane kek ve pastaların içinde kullanılır (K-79).

1.1.10.2. Halk İnanmalarında ve Hekimliğinde Kestane

- Kestane ağacı uzun boylu ve uzun ömürlü ağaçtır. Tıpkı ceviz ağacı gibi sağlamlığı ve gücü temsil eder (K-62, K-63).
- Bahar mevsiminde toplanan kestane çiçekleri serin ortamda kurutulur. Kış mevsiminde grip, nezle, sinüzit gibi hastalıklardan korunmak için kaynatılmış suyun içine 1 adet çiçek atılarak 10 dk. bekletilir. Sabah ve akşam birer bardak şeklinde içilir. Çayın rengi kestane balı rengini alır (K-64).
- Kestane balı öksürüğe iyi gelir. Sabah aç karnına bir kaşık yutulursa vücudu zinde tutar.
- Kestanenin yeşil yaprağını yiyen inek kan işerdi (K-91, K-144).
- Kestaneler bembeyaz çiçek açtığı zaman kışın uzun sürer (K-16, K-25, K-28 K-63).

1.1.10.3 Halk Edebiyatında Kestane

Manilerde Kestane:

Kestaneyi budarlar
Işkın vermesin diye
Beni burdan kovarlar
Güzel sevmesin diye (K-8)

Kestaneyim kestane
Kaldır beni yapıya
Tombul memeli gelin
Dolaş da gel kapıya (K-91)

Karakuş yuva yapmış
 Kestane kovuğuna
 Ergenler dayanamaz
 Zemher'in soğuşuna (K-85)

Allah'ım ben nedeyim
 Kestane soyulmuyor
 Uzaktan bakma ile
 Güzele doyulmuyor (K-87)

Kestanenin fidesi
 Karşılarda bitesi
 Emine'nin kocası
 Kurşunlardan gidesi (K-3)

Biz gideriz ikimiz
 Kestanedir yükümüz
 Ha bu köyün içinde
 Elti olcaz ikimiz (K-3)

Atasözünde Kestane:

- Kestane kabuğundan çıkmış da kabuğunu beğenmemiş (K-99, K-100, K-114).

Bilmecede Kestane:

- Kaskatı kara gömleği sarı anası yüzlü bir koca karı.(Kestane)⁷⁶

Ninnilerde Kestane:

Kestanedir eşiği
 Kınalıdır beşiği

⁷⁶Cavit Akın, **Giresun Tarihi ve Kültürel Değerleri**, Gece Kitaplığı, Ankara, 2014, s.157

Gelin olup gidecek

Annesinin beşiği

Ninni yavrum ninni

Eee...eee...eee...[...]⁷⁷

1.1.11. Kiraz

Giresun'un isminin kökeni olarak bilinen kiraz dünyaya Giresun'dan yayılmıştır ve Giresun kirazın anavatanı olarak tavsif edilmektedir. Haziran ayının halk takvimindeki karşılığı kiraz ayıdır. Miladi takvime 14 Haziran-13 Temmuz tarihine tekabül eder.⁷⁸

- **Kara kiraz**, Haziran'ın başında olgunlaşır. Kara kirazın tuzlaması olmaz. Yumuşak ve tez çürüyen bir kirazdır. Lekesi ve boyası değdiği yerden çıkmaz (K-49).



Fotoğraf 52: Kara kiraz

- **Beşaz kiraz**, oldukça sulu bir kirazdır. Giresun'un yerli kirazıdır (K-75, K-93).



⁷⁷ a.g.e., s.178

⁷⁸ Ülkü Kara-Düzgün, *Giresun Halk Takvimi, Sayılı Günler ve Bunlara Bağlı İnanış ve Uygulamalar*, KSBD, Karadeniz Özel Sayısı, s. 15

Fotoğraf 53: Beyaz kiraz

- **Dal bastı kiraz**, çok sulu bir kiraz türüdür (K-125). Sulu olduğundan ağırdır ve ağacın dallarını aşağı bastığı için dalbastı kiraz denmiştir.

**Fotoğraf 54: Dalbastı kiraz**

- **Napolyon kirazı**, siyah ve iri taneli olur. Tadı biraz ekşidir. Suyu kırmızı renktedir. Sert yapılıdır ve tadı eriği andırır.



Fotoğraf 55: Napolyon kiraz

- **Ala melik kirazı**, ilk olgunlaşan (mayıs sonunda) kiraz türüdür.
- **Aslı kara kirazı**, temmuz ayında olgunlaşır (K-79).
- **Ayran kirazı**, renginden dolayı bu adı almıştır. Giresun ilinin orta kesimlerinde çok bulunur. Son yıllarda nesli gitgide tükenmektedir. Kirazın sapı çok küçük olduğu için ağacın gövdesine veya dalına yapışık gibi durur. Bundan dolayı lezzetlidir ve iri tanelidir (K-127).
- **Orak kirazı**, haziran sonu temmuz başı gibi olgunlaşır. Tuzlaması olur (K-3).

1.1.11.1. Halk Mutfağında Kiraz

- Kiraz tuzlaması meşhurdur. Kirazın çekirdekleri alınmaz, sapı koparılır. Su koyulmadan bidona basılır. Üzerine tuz koyulur. Kara tuz/çakıl tuz ile daha iyi olur. Yenileceği vakit soğanla kavrulur (K-31, K-79, K-59).

- Kirazın kurusu yapılır. Çekirdeği alınır bir bezin üzerine serilir. Güneşte kurutulur. Kışın hoşafı yapılır (K-35, K-63).

Kiraz Sirkelisi:

Malzemeler: Yarım kg. kiraz, yarım bardak sirke, 5 diş sarımsak, 1 bağ maydanoz, 5 bardak su, sıvı yağ.

Tarifi: Kirazın çekirdeği alınmadan sarımsakla karıştırılır. Üzerine sirke koyulur. Maydanoz doğranır. Su ilave edilir. Soğuk servis edilir (K-9).

Kirazın Diblesi Tarifi:

Soğan yağda kavrulur, üzerine çekirdeği alınmış kiraz koyulur. Islanmış bir çay bardağı pirinç eklenir. 1 bardak su ilave edilir. Tuzu ve kırmızı pul biberi atılır (K-91).

- Taze kiraz kavurması yapılır. Soğan yağda öldürülür. Çekirdeğinden arınmış kiraz eklenir. Tuz atılır. Sıcak servis edilir (K-87).
- Taze kirazın hoşafı yapılır. Kiraz haşlanır. Şekerle pişirilir. Soğuk servis edilir (K-79).

1.1.11.2. Halk İnanmalarında ve Hekimliğinde Kiraz

- Kiraz meyvesinin sapı kurutulur ve çay yapılır. İdrar yollarını temizler (K-9).
- Kiraz meyvesi kanı inceltir ve kan akışını hızlandırır. Aspirin değerindedir (K-48).
- Aşırı tüketiminde kan şekerini yükseltir (K-48).

- Kiraz suyu cilde sürülürse lekeleri temizler, ergenlik sivilcelerine sürülürse ve meyvesi yenirse sivilceleri iyileştirir. Çekirdekleri kaynatılıp içilirse göğsü yumuşatır, öksürüğü giderir. Kiraz ağacının kabuğu kaynatılıp içilirse ishali keser, ateşi düşürür.⁷⁹

1.1.11.3. Halk Edebiyatında Kiraz

Giresun kirazıyla meşhur bir şehir olduğundan halk edebiyatı ürünlerinde sıkça geçmektedir.

Manilerde Kiraz:

Bahar gelir yaz gelir
 Çarşıya kiraz gelir
 Senin kısmetin esmer
 Uzak bir yoldan gelir (K-8)

Salın da gel salın da
 Kirez olmuş dalında
 Filizlenmiş güzelim
 Anasının yanında (K-8)

Sıra sıra kirezler
 Hiç mi meyve vermezler
 Ha bu köyün kızları
 Hiç mi oyun bilmezler (K-9)

Sıra sıra kirazı
 Yapacağım terazı
 Ak memenin üstünde
 Kılacağım namazı (K-3)

⁷⁹ Turan Karadeniz, *Şifalı Meyveler(Meyvelerle Beslenme ve Tedavi Şekilleri)*, Burcan Ofset, Ordu, 2004, s.119.

Kirazımız dalbastı
Dalları kiraz bastı
Delikanlı söz etti
Kızlar yüzünü astı (K-8, K-108)

Kirazın dalı mısın
Yaylanın balı mısın
Acaba benim kadar
Sen de sevdalı mısın (K-60, K-108)

Kapıdaki kirazdan
Çıkıp da yemedin mi
Ben babamın evine
Gidemem demedin mi (K-9)

Giresun'da haziran ayına 'Kiraz Ayı' denir ve manilerde şöyle geçmektedir:

“Kiraz ayı girende
Ustalar vurun rende
İki gece bir olsa
Yar koynuma girende

Kiraz ayı gelende
Dağda ayaz olur mu
Kız kapıya gelir de
Oynaşamaz olur mu

Abrul verir gülleri
Kırmızıdır her biri

Ben seni seviyorum
Kiraz ayından beri”⁸⁰

Kemençe yapımında kiraz ağacı kullanılır ve maniye de konu olmuştur:

Ey kemençe kemençe
Kirazın dalı mısın
Meraklı çalıyorsun
Benden sevdalı mısın⁸¹

Davul tokmağı kiraz dalından yapılır ve manide şu şekilde yer almıştır:

Davulumun tokmağı
Kirazdandır kirazdan
Kitleme kapıları
Geleceğim birazdan

Bilmecede Kiraz:

Ağaç üstünde ateş yanar (Kiraz) (K-6, K-98).

1.1.12. Muşmula/Malta eriği (Yenidünya)

Mayıs sonu haziran başı gibi olgunlaşır. Dayanıklı bir meyve değildir. Sulu ve hafif ekşimsi tadı vardır.

⁸⁰ Mehmet Özdemir, **Aksu Dergisinde Hareketle Giresun Manileri Üzerine Bir İnceleme**, KSBD, Karadeniz Özel Sayısı Bahar 2014, y.5, s.70.

⁸¹ a.g.m., s.70.



Fotoğraf 56: Muşmula

1.1.12.1. Halk Mutfağında Muşmula(Yenidünya)

- Çiğ olarak tüketilir (K-37, K-41, K-129).
- Pekmezi yapılır (K-55).
- Marmelatı yapılır (K-49).

1.1.12.2. Halk İnanmalarında ve Hekimliğinde Muşmula(Yenidünya)

- Muşmulanın yaprağından çay yapılır. Şeker hastalığına iyidir (K-31).
- Böbrek taşı düşürmeye yardımcı olur (K-9, K-75).
- Muşmulanın çekirdeği yenir. İdrar sökücü özelliindedir (K-20, K-63).

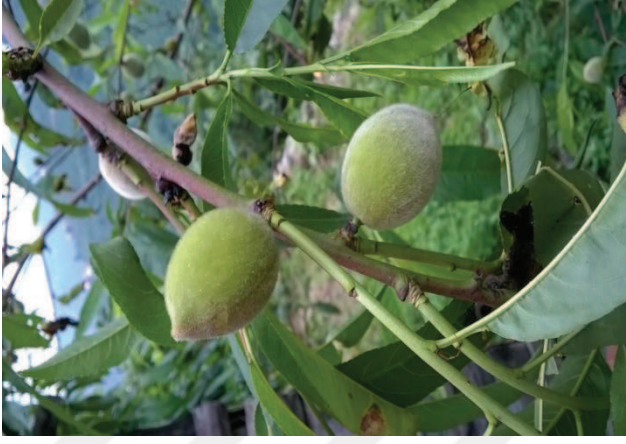
1.1.12.3. Halk Edebiyatında Muşmula(Yenidünya)

- Halk arasında bir deyim vardır. Asık yüzlü insanlar için kullanılır: “Muşmula suratlı” denir (K-61).

1.1.13. Şeftali /Çifteli/Çefdeli

Temmuz sonu ağustos başı gibi olgunlaşır. Giresun'un Bulancak ilçesinde "çifteli" de denir.

- **Sarı şeftali**, yerli tohum şeftali çok iri olmaz. Çok dayanıklı bir meyve değildir. Ağacı uzun yıllar meyve vermez. 5-10 yıl içinde kurur. Yapısı gereği erken çürümeye meyillidir.



Fotoğraf 57: Sarı şeftali

- **Kırmızı şeftali**, çok büyük olmaz. Sulu bir meyvedir. Ağacı uzun ömürlü değildir. 5-10 yılda verimden düşer kurumaya başlar.



Fotoğraf 58: Kırmızı şeftali

1.1.13.1. Halk Mutfağında Şeftali

- Çiğ olarak tüketilir.
- Reçeli yapılır. Elma dilimi halinde dilimlenir. Şekerli su ile kaynatılır. İsteğe göre limon doğranır (K-9).

1.1.13.2. Halk İnanmalarında ve Hekimliğinde Şeftali

- Hamile bir kadın şeftali yerse çocuğunun çok kıllı (tüylü) olacağı söylenir (K-9).
- Kızlar şeftali ağacına çıkarsa ağaç kurur (K-29).
- Kabızlığa iyi gelir (K-11).

1.1.14. Taflan/ Karayemiş

Taflan, karayemiş, hindi kirazı ve Laz kirazı gibi isimleri de olan ve özellikle Doğu Karadeniz bölgesinde sıklıkla yetişen değerli bir bitkidir. Güller ailesine üye olup küçük beyaz renkli çiçekler açan, daha çok rutubetli ve gölgeli yerde yetişen 5-10 metre kadar büyüeyebilen ve yaprakların dökmeyen bir çalı türüdür.⁸²

- **Geç taflan**, Ağustos, eylül aylarında olgunlaşır. Fındık taflanı diye de adlandırılır. Ağız buruşturucudur (K-76).

⁸² Mustafa Aça vd., **81 İilde Kültür ve Şehir Giresun**, T.C. Giresun Valiliği, Seçil Ofset, İstanbul, 2013, s.55.



Fotoğraf 59: Geç taflan

- **Kiraz taflanı**, Haziran ayında olgunlaşır. Tatlı bir taflandır. Ağız buruşturmaz (K-74, K-25).



Fotoğraf 60: Kiraz taflanı

- **Et taflanı**, tanesi iri olur. Ağustos ayında olgunlaşır. Dereli/alca bölgesinde bu adla bilinir.

1.1.14.1. Halk Mutfağında Taflan

Taflan Tuzlusu Diblesi

Malzemeler: Yarım kg taflan tuzlusu, 1 adet soğan, yarım su bardağı pirinç, sıvı yağ.

Tarifi: Tuzu alınan taflanlar, yağ ile kavrulmuş soğanlara ilave edilir. Üzerine pirinç ilave edilir. Yeteri kadar su konularak ağzı kapatılır ve pişirilir. 20 dakika kadar pişirildikten sonra altı kapatılır ve demlenmeye bırakılır (K-79, K-29).

Taflan Pekmezi

Malzemeler: Taflan, su.

Tarifi: Taflanlar yıkanır, haşlanır, tülbentten süzülür. Süzülen karışım tavaya alınıp kaynatılır. Pekmez kıvamı olunca ocaktan alınır.⁸³

1.1.14.2. Halk İnanmalarında ve Hekimliğinde Taflan

- Taflan yaprağını sobanın üstünde ısıtıp boğaza sarınca bademciği ve kabakulağı geçirir (K-49, K-81, K-110).
- Taflanın yaprağı haşlanır suyu içilir şeker hastalığına iyi gelmektedir (K-1).
- Taflan yaprağı suda haşlanıp yumuşak hale gelince başa sarılırsa baş ağrısını alır (K-29).
- Taflanın çividi şeker hastalığına ilaçtır (K-75).
- Bahar aylarında taflanda çok çiçek olursa o yıl fındık da çok olacaktır inancı vardır (K-3, K-78, K-111).
- Taflan ikinci kere çiçek açarsa o yıl kış uzun sürer (K-3, K-128).

83 Tarık Algül [vd.] Giresun Yemekleri, T.C. Giresun Valiliği, Bilgi Ajans, Giresun, 2008, s. 219.

- Taflanın çekirdeği bağırsak enfeksiyonuna iyidir (K-49, K-78).
- Karayemiş yaprakları döşenerek güzel kokulu mangalda pişirilen bileki ekmeği üzerine sıralanarak örtü vazifesi görüp, ekmeğin güzel koku almasını sağlar.⁸⁴

1.1.14.3. Halk Edebiyatında Taflan

İmkânsız bir durumu ifade etmek için “taflanlar yaprağını dökünce” diye bir deyim var. Mesela birine ne zaman evleneceksin diye sorulur. Karşıdaki kişinin evlenesi yoksa ya da evlenecek durumda değilse “ taflanlar yaprağı dökünce evlenirim” der. Buradaki detay taflanın yaprağının dökülmemesidir. Taflan ağacı 12 ay boyunca yeşil olarak kalır (K-108).

Manilerde Taflan:

Yayla yolları taflan
Ne gelirse Allah’tan
Benzimin sararması
Sevip de ayrılmaktan (K-8)

Dağda taflan biter mi
Duman dağdan gider mi
Gocamanın goynunda
Gelin zabah eder mi (K-60)

Kalenin karşısına
Taflanın turşusuna
Adam aşık olur mu
Kapı bir komşusuna (K-61)

84 Nurettin Tatar, Bütün Yönleriyle Dereli, Sanem Matbaası, Ankara, 1991, s.152.

Taflanda foruz öter
 Uyku gözümde tüter
 Alacaksan al beni
 Artık canıma yeter (K-9)

Taflanın turşusunu
 Kavurup yiyemedim
 Düşmanın karşısında
 Yâre yâr diyemedim (K-3)

Halk Anlatılarında Taflan:

Taflan ağacı demiş ki: “Beni yiyen benim köküm gibi olsun”. Dut ağacı demiş ki: “Beni yiyen benim köküm gibi olsun”. Kiraz da demiş ki: “Beni yiyen benim sapım gibi olsun”. Buradan anlaşılan dut ve taflan yiyen insan semiz olacakken kiraz yiyen zayıf ve arık kalacaktır (K-3).

1.1.15. Töngel/ Döngel

Sonbahar- kış meyvesidir. Göynüyünce daha tatlı olur. Sertken ağız buruşturur. Ağacı çok uzun olmaz, bodur yapılı ve dikenlidir.



Fotoğraf 61: Aşılı Töngel

1.1.15.1. Halk Mutfağında Töngel

Samaksa/ yağlaş:

Malzemeler: Bir tas töngel pekmezi, bir tabak nişasta veya mısır unu, su, fındık, ceviz vs.

Hazırlanışı: Töngel pekmezine su ilave ederek ezilir. Ezilen pekmez ateşe koyulur. Ateşte kaynamaya başlayınca un yavaş yavaş karıştırılarak verilir. Koyulaşmaya kadar kaşıkla sürekli olarak karıştırılır. Koyulaşan samaksa içerisine hangi tür katkı maddesi katılacaksa katılır. Bundan sonra tabaklara alınarak servis edilir.⁸⁵

- Töngelin pekmezi olur. Göynümüş töngeli ezip çekirdeği ve kabuğu alınır. Su ilave edilerek kaynatılır (K-34).

1.1.15.2. Halk İnanmalarında ve Hekimliğinde Töngel

- İshal tedavisinde kullanılır. Töngel ağacının dallarının uç kısımları yaprağıyla beraber kırılır(yaprağı dökülmüşse çalısından da olur). Tencereye su koyulur ve töngel dalının parçaları kaynatılır. Suyu soğuk olarak içildiğinde hemen ishali keser. Bu yöntem hayvanlar için de kullanılır (K-9).
- Töngel yaprağı gölgede kurutulur. Çayı yapılır. Yağlanmaya karşıdır ve damar açıcı bir bitkidir (K-63).

1.1.15.3. Halk Edebiyatında Töngel

Bilmecede Töngel:

- Dağdan gelir taştan gelir beş bıyıklı enişten gelir (Töngel) (K-3, K-18, K-56, K-93).

Halk Deyişlerinde Töngel:

⁸⁵ Nurettin Tatar, **Bütün Yönleriyle Dere**, Sanem Matbaası, Ankara, 1991, s.104.

- Gördüğü töngel göynümez, deyimi “hemen her şeyi bitiren kişiler” için kullanılır (K-43, K-75, K-77).

1.1.16. Üzüm

Asmanın taze veya kuru olarak yenilen ve salkım durumunda bulunan meyvesi.⁸⁶ İlk ağustos ayında olgunlaşan üzümün kışa kadar devam eden türleri vardır.

- **Ekşi üzüm**, diğer adı da muhacir üzümüdür. Sonbaharda olgunlaşır. Pekmezi çok keskin olur. Salkımında çok sık olur. Kabuğu yiyen kişinin dudağını tahriş eder, yakar. Sirke yapımında kullanılan üzüm türüdür. Yaprağı da çok ekşi olur. Yaprak sarmasında limonumsu tada sahiptir.



Fotoğraf 62: Ekşi üzüm

- **Kokulu üzüm**, eylül ayında olgunlaşır. Kabuğu kalındır ve yenmesi tercih edilmez. Sulu bir üzümdür ve adı şekerimsidir. Pekmezi şekerli olur. Kendine has bir kokusu vardır. Uzaktan hissedilir derecede hoş kokar (K-9).

⁸⁶ Şükrü Haluk Akalın, **Türkçe Sözlük**, TDK, (10. Baskı), Ankara, 2005, s.2070.



Fotoğraf 63: Kokulu üzüm

- **Beyaz parmak üzümü**, beyaz üzümdür ve adını başparmağa benzemesinden almıştır. Şekerimsi tada sahiptir. Ağustos ayının sonunda havalar güneşliyse olgunlaşır (K-49).

1.1.16.1. Halk Mutfağında Üzüm

- Üzümden sirke elde edilir. Ekşi üzüm tercih edilir (K-72).
- Pekmez yapılır. Üzüm pekmezi diğer meyvelerden farklı olarak pekmez yapılır. Haşlamadan suyu alınır. Diğer meyveler sert olduğu için yumuşasın ve suyu çıksın diye haşlanır, üzüm sulu ve yumuşak olduğu için haşlamaya gerek kalmaz. Damıtılan üzüm suyu kaynatılır. En sonunda ise pekmeze temiz elenmiş kül atılır (K-35).
- Üzüm pekmezinden Giresun'a has simit yapılır.
Pekmezli Simit
Malzemeler: 1 kg un, yaş maya, tuz, su, pekmez.

Tarifi: Unu, mayayı kaynar suyla hamur sertleşinceye kadar yoğurunuz. 10 parçaya ayırınız. Hamuru 1 saat kadar dinlendiriniz. Simit haline getiriniz. Simitleri ocakta kaynayan suya atınız. 3 dk. sonra soğuk pekmezli suya

daldırıp çıkarınız. Kızgın fırında 25-30 dk. kızartınız.⁸⁷

- Siyah üzüm sıkılır, suyu alınır. Cam kavanoza boşaltılır. İçine 5-6 tane mısır atılır. 1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı şeker atılır. Ağzı kapatılmaz, kapatılırsa fişkirir. Ağzına bez koyulur ve çevresi bağlanır. Güneş görmeyen yerde bekletilir (K-9).

Yarmalı Üzüm Teveği Sarması

Malzemeler: Yarım kg üzüm yaprağı, 1 su bardağı fırın darısı yarması, 2 adet soğan, 2 çorba kaşığı tereyağı, yarım su bardağı pirinç, yarım demet maydanoz, 1 adet limon, 3 yemek kaşığı sıvı yağ, nane, tuz.

Tarifi: Üzüm yaprağı tuzlama ise suya konularak tuzu çıkarılır. Taze ise haşlanır. İç malzemesi için yarma üstünü örtecek kadar su ile pişirilir. Pişen yarmanın içine pirinç eklenir. Bir süre daha pişirilir. Soğan ve maydanoz kavrulur. Pişen içe ilave edilir. Tuz, nane atılır. Hazırlanan içten yapraklara konularak sarma sarılır. Tencereye yerleştirildikten üzerine limon dilimlenir. Az miktar su ile pişirilir (K-79, K-64).

1.1.16.2. Halk İnanmalarında ve Hekimliğinde Üzüm

- Siyah üzüm saç dökülmesini önler ve yeni saç büyümesine yardımcı olur. Şu şekilde kullanılır: Siyah üzümün tefeği kesilir. Tevekten su damlar. Çıkan su bir kaptaki biriktirilir. Kabın içine yağmur suyu karışmamasına dikkat edilmelidir. Damıtılan üzüm suyu ile saçlar yıkanır. Yaklaşık 15 gün

⁸⁷ Cavit Akın, **Giresun'da Kırsal Bölge Kültüründen Şehir Kültürüne Türkiye'de Yemek Kültürümüz Giresun**, Gece Kitaplığı, Ankara, 2014, s.32.

uygulanır. Saç dökülmesinin durduğu ve yeni saçlar çıktığı gözlemlenmiştir (K-2).

- Üzüm pekmezine acı biber atıp içilirse öksürüğe iyi gelir (K-36).
- Şeker hastalığına karşı az miktarda tüketilir. İştah açar. Ödem attırır (K-32).
- Köyde yapılmış üzüm sirkesinin içine hamur mayası ve sıvı yağ karıştırılır. Şişen ineklerin (kabızlıktan) ağzına dökülür. İneğin iškembesini gevşetir ve ishal eder. Şişliği geçer (K-76).
- Üzüm sirkesi ile mısır unu hamur yapılır. Ezilen, burkulan, kararan yere sarılır (K-49, K-77, K-96).
- Üzüm çekirdeği ezilir alerjisi olana sürülür (K-14).
- Taze üzüm anne sütünü çoğaltmaktadır. Böbrek hastalıklarına taze üzüm iyi gelmektedir.⁸⁸
- Hamilelikten kaynaklanan ayak ve bacak şişmelerinde koruk üzüm suyuna batırılan bir bez bu uzuvlar üzerine bağlanırsa şişler iner.⁸⁹

1.1.16.3. Halk Edebiyatında Üzüm

Manilerde Üzüm:

Bağ bozumu üzüm yok

Söylemeye sözüm yok

Ben yârimi severim

Başkasında gözüm yok (K-8)

⁸⁸ Turan Karadeniz, *Şifalı Meyveler (Meyvelerle Beslenme ve Tedavi Şekilleri)*, Burcan Ofset, Ordu, 2004, s.157.

⁸⁹ age. s.159.

Kara üzüm salkımı
Yaprak altında durur
Evlenecek pezevenk
Kesesini doldurur (K-3)

Kara üzüm taneler
Yıkılsın meyhaneler
Ölürse çoklar ölsün
Var olsun bir taneler (K-3)

Kara üzüm salkımı
Yarım burda saklı mı
Verin benim haklımı
Yitirecem aklımı (K-8)

Kale dibinde kuyu
Uyu sevdiğim uyu
Bu ayrılık yüzünden
İçtiğim üzüm suyu (K-140)

Üzüm koydum sepete
Yar oturur tepede
Ben bir yeni yar sevdim
Şan olsun memlekete (K-59)

Görelen'in dağları
Macir üzüm bağları
Caşu'nun güzelleri
Hasta eder sağları (K-41)

İlistirde üzüm var
Sol yanımda sızım var
Acep anam der mi ki
El köyünde kızım var (K-49)

Dağlarda kara üzüm
Salkımı düzüm düzüm
Yar gitti ağlamadım
Kör olsun iki gözüm (K-60)

Asmadan üzüm aldım
Bağını uzun aldım
Kalk gidelim sevdiğim
Annenden izin aldım (K-59)

Üzümler salkım saçak
Alçak boylusun alçak
Seni ufak diyorlar
Sen doldurursun kucak (K-9)

Evlerinin önünde
Kara üzüm asması
İşmar ettim gelmedi
O andırın yosması (K-91)

Türkülerde Üzüm:

Tamzara'nın Üzüümü

Tamzara'nın üzümü
 Dinle benim sözümü
 Dinlemezsen sözümü
 Göremezsin yüzümü

Tamzara'ya vardın mı
 Bi haber dedin mi
 Kama bıçağı yedikçe
 Annem annem dedin mi

Tamzara'nın üzümü
 Dinlemezsen sözümü
 Billahi de seversen
 Göremezsin yüzümü⁹⁰

Atasözlerinde Üzüm:

- Asmaya bakarsan üzüm olur yemeye varınca yüzün olur (K-76).
- Baba oğluna koskoca üzüm bağıını bırakmış oğlan babasına bir tıklıl üzümü çok görmüş (K-74).
- Üzüm üzümüne baka baka kararır (K-1, K-12, K-99).
- Üzümünü ye bağıını sorma (K-2, K-66, K-74, K-129).
- “Tilki benim için demem ama üzümsüz bağıın kökü kurusun demiş. (Kurnaz kişi, kendisinin yararlanacağı şeyi başkaları için gerekli imiş gibi göstermeye çalışır.”⁹¹

⁹⁰ Nurettin Tatar, **Bütün Yönleriyle Dereli**, Sanem Matbaası, Ankara, 1991, s.115.

⁹¹ Ömer Asım Aksoy, **Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü 1**, İnkılap Yay, İstanbul, 1993, mad. 2417.

1.2. Sebzeler

Lügatte sebzenin tanımı şöyledir: “ *Far. sebz* Genellikle pişirilerek yenilen bitkiler veya bunların taneleri göveri, göverti, sebzevat, zerzevat.”⁹²

Farsça “sebz” kelimesinin anlamı “ sebz: 1. yeşil, 2. taze.”⁹³ Türkçeye yeşillik olarak geçmiştir. Biyolojide bir bitkinin meyve mi sebze mi olduğu konusunda zaman zaman ihtilaflar söz konusu olmuştur. Örneğin karpuz meyve iken kabak sebzedir. Bunun ayrımını yaparken şu metot izlenmiştir. Eğer bir bitki çiğ yeniyorsa meyve; pişerek yeniyorsa sebzedir. Bu tanım da bazen karmaşıklığa yol açmaktadır.

1.2.1. Biber

Nisan ayında tohumu ekilir. Mayıs ayında fidesi dikilir. Temmuz ayında ürün verir. Kasım ayına kadar dalında kalır kızarır.

1.2.1.1. Halk Mutfağında Biber

Kırmızı acı biber ipe dizilir, güneşte kurutulur sonra el değirmeninde çekilir, kış boyu yemeklere katılır.



Fotoğraf 64: Dizinde acı biber

⁹² Haz.: Şükrü Haluk Akalın...[ve başk.]**Türkçe Sözlük**, TDK, (11. Baskı), Ankara, 2011, s.2052.

⁹³ Mehmet Kanar, **Farsça -Türkçe Sözlük**, Say Yayınları, (4. Baskı), 2015,s.520

1.2.1.2. Halk İnanmalarında ve Hekimliğinde Biber

- Biber elden ele verilmez, verilirse tatsızlık yaşanır yani kavga çıkar (K-8).
- Cenaze çıkan bir evde bir yıl boyunca acı ekilmez. Yoksa bir acı/ölüm daha yaşanır (K-8).
- Pekmezele kırmızı pul biber karıştırılırsa öksürük için ilaçtır. (K-36)
- Grip olunca çorbalarda kullanılırsa kulak, burun ve boğaz yollarına açar, burun akıntısını giderir (K-92)

1.2.1.3 Halk Edebiyatında Biber

Manilerde Biber:

Biber ekim tarlaya
On yedi günde biter
Kuma bana ne yapar
Gelir de geri gider (K-9)

Bahçede yeşilbiber
Biri birinden dilber
Varsam yârin yanına
Cahilim aklım gider (K-9)

Bilmecede Biber:

- Cıt cıtan ağacı, pıt pıtan ağacı kırmızı leylek kılıftan ağacı.(biber)⁹⁴

⁹⁴ Cavit Akın, **Giresun Tarihi ve Kültürel Değerlerimiz**,(Yayınevi yok) İstanbul, 2004, s.71.

Deyimde Biber:

- Yaraya biber ekmek (K-132).

Atasözünde Biber:

- “Kırlangıcın zararını biberciden sor.

(Kırlangıç zararsız bir kuş gibi görünür. Ama bibere pek düşkün olduğundan, ne kadar zararlı bir yaratık olduğunu ancak biberci bilir. Durumları buna benzeyen çok kişiler vardır.)”⁹⁵

1.2.2. Çay

Giresun’un sınırlı yerlerinde yetişen bir bitkidir. Keşap, Tirebolu, Güce, Eynesil ilçelerinde yetişir. Çay içerdiği antioksidan maddeler nedeniyle kansere kaşı koruyucu etki yaparken aynı zamanda içerdiği tein ve kafein gibi bileşenler sayesinde strese karşı rahatlatıcı etkiye de sahiptir.⁹⁶

1.2.2.1. Halk İnanma ve Hekimliğinde Çay

- Çay bardağının üst kısmına yakına yerinde çay çöpü kalırsa o ortama misafir gelir (K-157).
- Arpacık hastalığı olan kişinin gözüne pamukla pansuman edilirse arpacığı geçirir (K-9, K-123).
- Göz kanlanması ve batışması olunca siyah çay çöpünü bir beze koyulup gözün üzerine sarılırsa batışma ve kanlanmayı giderir (K-76, K-159).
- “Diş çürümelerini önler, stresi azaltır, gripi engeller, idrara çıkmayı artırır.

⁹⁵ Ömer Asım Aksoy, *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü 1*, İnkılap Yay, İstanbul, 1993, mad. 1798.

⁹⁶ Mustafa Aça vd., *81 İlde Kültür ve Şehir Giresun*, Seçil Ofset, İstanbul, 2013, s.53.

- Uykuyu giderir ve vücuda canlılık verir.
- Kan hareketliliğini artırır.
- Yemeğin üzerine içildiğinde sindirime yardımcı olur.
- Balgam söktürücü özelliği vardır.
- Kan şekerini düşürür.⁹⁷

1.2.3. Domates

Nisan ayında çekirdeği toprağa ekilir. Haziran'da fidesi dikilir. Ağustos ayında kızarır.

- **Yerli domates**, güneşli mevsimi sever ve yağmur, sis olmazsa temmuz ayının sonu ile ağustos ayının başında olgunlaşır.



Fotoğraf 65: Yerli tohum yumuşak domates

⁹⁷ Turan Karadeniz, *Şifalı Meyveler (Meyvelerle Beslenme ve Tedavi Şekilleri)*, Burcan Ofset, Ordu, 2004, s.58

- **Pembe domates**, kendine has bir kokusu vardır. Kabuğu ince ve yumuşak yapılıdır.
- **Erik domates**, yassı yapılıdır. Salkım halinde olur. Çok iri olmaz.
- **Ham domates/ Piç domates**, tarlada kendiliğinden olur. Cevizden küçük fındıktan büyük tanelidir. Salkım salkım olur.

1.2.3.1. Halk Mutfağında Domates

Domatesin yeşilinden turşu yapılır.



Fotoğraf 66: Göğ (yeşil) domates

Yeşil Domates Tuzlusu Kavurması

Malzemeler: Yarım kg yeşil domates tuzlusu, 2 adet soğan, sıvı yağ

Tarifi: Domateslerin tuzu bir gün önceden suya konularak çıkarılır. Soğanlar ince doğranır ve yağda kavrulur. Domatesler üzerine ilave edilir. Yaklaşık 20 dakika pişirilir (K-79).

Yeşil Domates Tuzlusu Kızartması

Malzemeler: Yarım kg yeşil domates tuzlusu, sıvı yağ, bayat ekmek, yumurta, 1 fincan fırın darısı unu.

Tarifi: Domateslerin tuzu bir gün önceden suya konularak çıkarılır. Bayat ekmekle karıştırılır. Üzerine yumurta kırılır. Mısır unu serpilir. İyice harmanlandıktan sonra sıvıyağ tavada kızdırılır ve üzerine döşenir. İki yüzü de kızartılır (K-25).

1.2.3.2. Halk Hekimliğinde Domates

- Ayak bilek kemiğinde tavukgötü denilen bir hastalık olur. Onun tedavisi domatededir. Domates ikiye kesilir ve hastalık olan yere konur. Üzeri poşetle sarılıp terletilir. Bir gün bir gece bağlı kalır ve sabaha hastalık yumuşar ve üç güne kadar yok olur (K-3).
- Ayakaltındaki nasırı domates geçirir. Kesip nasırın üstüne kapatılır (K-103).
- Arı sokmasına domates iyi gelir. Havasını alır şişmesini engeller. Domates ortadan ikiye kesilir arının soktuğu yere bastırılır (K-145).

1.2.4. Fasulye/ Böğce

Fasulye Nisan ayında toprağa atılır. 15 günde sırığa sarmaya başlar. 1 ay sonra çiçekleyip ürün vermeye başlar. Haziran ayı süresinde büyüme devam eder.

- **Er fasulye,** Haziran ayında olgunlaşır.



Fotoğraf 67: Er fasulye

- **Geç fasulye**, Eylül'de olgunlaşır. Bir sonraki yılın tohumu bu fasulyeden bırakılır. Turşusu yapılan ve kışa saklanan türdür. Turşusu dayanıklı olur.



Fotoğraf 68: Geç fasulye

- **Oturak fasulye**, sırtına sarmadan yerde büyür. Bundan oturak denmiştir. Boy bakımından ufaktır, ateşte pişme süresi kısadır.



Fotoğraf 69: Oturak fasulye

- **Şeker fasulye**, ayıklanmamış hali kısa olan bir fasulye türüdür. İç kısmı yuvarlak tanelidir. Kolay kolay kabuğunu atmaz. Tadından dolayı bu adı almıştır. Özellikle Şebinkarahisar ve iç bölgelerde yetiştirme alanı fazladır.



Fotoğraf 70: Şeker fasulye

1.2.4.1. Halk Mutfağında Fasulye

Fasulye Diblesi

Malzemeler: Yarım kg. taze fasulye, 1 çay bardağı pirinç, 2 adet soğan, yarım çay bardağı zeytinyağı, 1 adet domates, 1 su bardağı su, 1 yemek kaşığı tereyağı, kırmızı pul biber, tuz

Tarifi: 1 su bardağı pirinci ılık suda bekletilir. Taze fasulyeler yıkanır ve uçları kesilip ince ince doğranır. Soğanlar da yemeklik doğranır. Domatesler küp küp doğranır. Soğan zeytinyağı ile ocağa alınır, tuz eklenir ve pembeleşinceye kadar kavrulur üzerine fasulye ve domatesi eklenir. Süzülen pirinç fasulyelerin üstüne yayılır. Suyu ilave ederek tencerenin ağzını kapatılır. Yarım saat kısık ateşte pişirilir. Ocaktan almadan 2-3 dakika önce tereyağında kavruktan kırmızı pul biber ilave edilir (K-79, K-64).

Fırın Kuru Fasulyesi Çorbası

Malzemeler: Taş fırında kurutulmuş fasulye, 4 kaşık yarma, 2 kaşık bulgur, 1 çay kaşığı pul biber, 1 kaşık salça, 1 soğan, tuz, yağ.

Tarifi: Fasulyeler önce acısı çıksın diye haşlanır. Soğanları küp küp doğrayıp yağda kadar kavrulur. Pul biberi, salçası eklenip karıştırılır. 4 kaşık yarma koyulup biraz daha kavurduktan sonra 1,5 lt. kaynamış ilave edilir ve 15 dk. yarmanın pişmesi için beklenir. Fasulyeler ikiye üçe kesilir ve bulgur eklenir ve altı kısarak pişmeye bırakılır. Fasulyeleri önceden haşlandığı için 20 dakikada çorba hazır olacaktır (K-29, K-136).

1.2.4.2 Halk Edebiyatında Fasulye

Bilmede Fasulye:

- Alaca bulaca çıkar gider ağaca.(Fasulye)⁹⁸

⁹⁸ Cavit Akın, **Giresun Tarihi ve Kültürel Değerlerimiz**,(Yayınevi yok) İstanbul, 2004, s.71.

1.2.5. Kabak

Kabakgillerden, sürüngen gövdeli, sarı çiçekli, birçok türü olan bir bitki (Cucurbita)⁹⁹

- **Kış kabağı**, beyaz ve iri yapılıdır. Kışa dayandığı için bu adla bilinir. Tohumu Mart dokuzunda toprağa atılır.



Fotoğraf 71: Balkabağı/ kış kabağı

- **Kara kabak**, Nisan ayında tohumu toprağa atılır. Eylül ayında erginleşir.



Fotoğraf 72: Kara kabak

⁹⁹ Haz.: Şükrü Haluk Akalın...[ve başk.]**Türkçe Sözlük**, TDK, (11. Baskı), Ankara, 2011, s.1018

- **Eminem kabağı/ Bağ kabağı**, bu cins dolmalık kabaktır. İçi boşaltılıp dolma yapılır.



Fotoğraf 73: Bağ kabağı

- **Süs kabağı/ keşkül**

Halk İnanışlarında Keşkülün Yeri:

“Aksu’da Mayıs yedisinde yıkanmanın da usulü, merasimi vardır: Irmağın munsabında derin olmayan kumlu bir yere girilir. Erkeklerin görmemesi için ırmağın kara tarafına peştemal gerilir. Yıkanacak kızın veya kadının başına susak kabağıyla (keşkül) yedi çift bir tek yani on beş defa su dökülür. Irmakla birlikte vücudundan akan su denize karışır. Ardından da ırmağa yedi çift bir tek taş atılır.”¹⁰⁰

¹⁰⁰ Sedat Bora, **Giresun Halkevi Aksu Dergisi**, Sayı 3.4.5.6. , Mart 1934, s.5.



Fotoğraf 74: Süs kabağı/ keşköl



Fotoğraf 75: Susak kabağı/ keşköl

1.2.5.1. Halk Mutfağında Kabak

Beyaz Kış Kabağı Kuru

Kabak soyulup dilimlenir. Uzun halka halinde çevire çevire dilinir. Buna dürge kabak denir. Güneşte ya da rüzgarda kurutulur (Günümüzde de yapılır ve hala

güz rüzgarlarına “Kabak kurutma havası” denir.) (K-9). Kuru kabak pişeceği zaman haşlanır çorba yapılır. Ala fasulyeyle pişirilir. Kabaklı çorba adı verilir.



Fotoğraf 76: Kuru kabak/ dürge

Kabaklı Çorba

Malzemeler: Yarım ya da çeyrek kış kabağı (taze), yarım kg taneli yeşil fasulye, 1 çay bardağı mısır unu, 1 adet soğan, 1 çorba kaşığı toz şeker, 5 su bardağı su, 1 çorba kaşığı tereyağı, sıvı yağ, tuz, kırmızı pul, biber.

Tarifi: Kabak temizlenir, dışı soyulur, yıkanır ve küp küp doğranır. Kabak ve fasulye kaynayan suya atılır. Yarım saat pişirildikten sonra unu, şekeri, biberi koyulur. Soğan yağda kavrulur, kaynamakta olan çorbanın üzerine eklenir. Tuz ilavesi ile 5-10 dakika daha kaynatılır (K-29).

Sütlü Kabak

Malzemeler: 2 kg kara kabak, 2 su bardağı su, 3-4 su bardağı süt, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 su bardağı toz şeker.

Tarifi: Kabak yıkanır, kabuğu soyulur, tencereye yerleştirilir. Üzerine 2 bardak su ilave edilerek pişirilir. Piştikten sonra 4 su bardağı süt, bir tatlı kaşığı tuz, bir su

bardağı toz şeker ilave edilir. Kıvamına gelinceye kadar 8-10 dk. kısık ateşte çırpılarak pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.¹⁰¹

- Kara kabağın dış kabuğu bıçakla yontulur. Kavurması olur. Soğanla tereyağında pişirilir (K-159).

1.2.5.2. Halk İnanmalarında ve Hekimliğinde Kabak

- Kabak için cennet taamıdır, denilir (K-77).
- Bir kişi işaret parmağı ile kabağı gösterirse kabak çürür, denir. Bu nedenle kabağın dışına bir torba geçirilir (K-74).
- Kış kabağı çoksa o sene evden ölü çıkar (K-142).
- Kabak gaz çıkarmaya, şişliğe karşı faydalıdır. Bağırsakları çalıştırır (K-10).
- Süs kabağının başka bir ismi de keşküldür. Eskiden plastik ve metal yokken içine su konan bir kap olarak kullanılmıştır. Bu kabaktaki suyla ölü yıkanırsa ölü bereketle, hayırla gidiyor, demektir (K-55).
- Kış kabağının sapı ateşte yakılırsa çok kar yağacağına inanılır (K-18).
- Hıdırellez günü tarlanın kenarına kabak çividi dikilir. Bunu yaparken de eğrisi doğrusu kabağa gitsin denir. Yani tüm kötülükler kabakla uzasın gitsin inancı vardır (K-3).
- Kara kabağın çekirdeği çiğ yenirse bağırsak kurtlarını yok eder (K-138).

¹⁰¹ Tarık Algül, [vd.] **Giresun Yemekleri**, T.C. Giresun Valiliği, Bilgi Ajans, Giresun, 2008, s.157.

- Kabakulak olanların boynuna kara kabak pişirilip sarılır (K-150).
- Kış kabağı su ile pişirilir sonrasında da ezilip çorba gibi içilince bağırsaklara iyi gelir (K-46).
- Kış kabağının içindeki çekirdeklerinin olduğu kısım (yalkuk) bademciğe ilaçtır. Boğaza sarılır üstü naylonla kapatılır (K-73).
- Kara kabağın kabuğu kızartılır bu yemek kanı sulandırır (K-75).
- Kara kabak haşlanır. İçi bir beze ezilir. Kabakulak hastalarının boynuna sağlı sollu sarılır (K-88).
- Kara kabak ve kış kabağında çıkarılan çivitler kuzinelerde kavrularak kış gecelerinde yenir. Hatta eski devirlerde “Doktor arayacağınıza kabak çividi yiyin.” denilerek faydasının çok olduğu ifade edilir (K-69).

1.2.5.3 Halk Edebiyatında Kabak

Bilmecelerde Kabak:

- Allah yapar yapısını, demir açar kapısını? (Kabak) (K-6)
- İpi çektim küpü geldi (Kabak) (K-8).
- Bizim yerden öte atlar, komşunun yerine yumurtlar(Kabak) (K-6).
- İplerimi salladım küplerimi topladım (Kabak)(K-6).
- Ev ardına teke bağladım, boynuzunu köke bağladım(Kabak).¹⁰²

¹⁰² Cavit Akın, **Giresun Tarihi ve Kültürel Değerlerimiz**,(Yayınevi yok) İstanbul, 2004, s.71.

Manide Kabak:

Kara kabak bağ atar

Altında yılan yatar

Ben bilmem mi a yârim

Goynunda neler yatar (K-9)

Deyimlerde Kabak:

- Kabak çiçeği gibi açılmak (K-22).
- Kabak baş (Saçı olmayan insanlar için kullanılır.) (K-74, K-77).
- Kabak tadı vermek. Bir iş uzun sürünce kullanılır (K-144).

Atasözlerinde Kabak:

- Kelin yanında kabak adı söylenmez (K-76).
- “Dertsiz bir kabak varmış, onun da başını kesip içini oymuşlar.
(Kesin olarak bilinmelidir ki dertsiz sanılan kişilerin de dertleri vardır.)”¹⁰³
- “Şeytanla kabak ekenin kabak başına patlar.
(Kurnaz ve hileci kimse ile ortaklık eden kişi, hilenin kurbanı olur.)”¹⁰⁴

Kabakla İlgili Fıkra:

- Köyün birinde bir imam varmış. Köylü iftara çağırmış. Evin hanımı imam kısmı kabağı çok sever diye düşünmüş. Kabak yemeği yapmış. İmam da kabağı hiç sevmezmiş. Mecburen yemek zorunda kalmış. Bir sonraki gün yine başkasına misafir olacaktı. Diğer ev hanımı o kadına sormuş. Bizim

¹⁰³ Ömer Asım Aksoy, *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü 1*, İnkılap Yay, İstanbul, 1993, mad. 918.

¹⁰⁴ a.g.e., mad. 2345

imam ne sever? demiş. Kadın da ben kabak yaptım yedi, demiş. Gideceği evdeki kadın da kabak pişirmiş. Böylece bir aya yakın zaman diliminde imam kabak yemiş. En son cuma hutbesinde imam şöyle demiş: Kabak her ne kadar cennet taamı olsa da ayette şöyle geçer demiş: “Makarellezine pilavune ille de kebaba” demiş (K-80).

1.2.6. Maydanoz

Yaz ve kış yeşil kalabilen bir sebzedir. Tohumu saçılarak üretilir.

1.2.6.1. Halk Mutfağında Maydanoz

- Maydanoz güneşte kurutulur, yemeklere, çorbalara, hamur işlerine koyulur (K-5, K-9, K-40).
- Maydanozun tazesı köftede kullanılır. Salataya doğranır (K-9).

1.2.6.2. Halk İnanma ve Hekimliğinde Maydanoz

- Arının soktuğu yere maydanoz sarılır.¹⁰⁵
- Maydanozun kökü sökülüp suda haşlanır. Nefes darlığı olanlar, vücudunda iltihap olanlar için (K-44, K-5).
- Maydanoz fidan olarak dikilmez; tohum olarak ekilir; maydanoz fidanı ekenin evinden cenaze çıkar (K-160).

¹⁰⁵ İlker Avcıoğlu, **Şebinkarahisar Halk Hekimliği Uygulamaları**, Gece Kitaplığı, (1. Basım), Ankara, 2017, s.102

- Su kabına 3- 4 tane maydanoz atılıp su öyle içilirse bünyeyi ayakta tutar insana dinçlik kazandırır (K-9).
- Maydanoz vücuttan ödem attırır (K-2, K-33, K-36, K-63, K-77).
- Maydanoz gece yatmadan önce çiğ olarak yenirse nefes kokusunu keser (K-34, K-12, K-41).
- İdrar yollarında enfeksiyon varsa maydanoz çayı içer (K-69).

1.2.7. Mısır/ Darı

Giresun'da yakın tarihlere kadar ekmeğini yapıp yenilen temel besin maddesi mısırdır. Mısır mayıs yedisinde ekilir. Eylül sonunda hasat verir. Halk takviminde ekim ayına darı ayı da denir. Yerli mahsul olarak kırmızı kesmüklü ve beyaz kesmüklü mısır vardır.



Fotoğraf 77: Mısırın Temmuz ayındaki hali



Fotoğraf 78: Mısırın Eylül'deki hali (gün darısı)



Fotoğraf 79: Öğütülmüş mısır unu

1.2.7.1. Halk Mutfağında Mısır

- Süt mısır bıçakla çenilir, buzluğa koyulur. Kışın pancar döşemesine koyulur. Ayrı bir lezzet katar (K-5).
- Mısır en fazla un halinde tüketilir. Fırına koyulur orda kuruduktan sonra su değirmeninde öğütülür. Ekmek yapılır. Hamsi kızartırken kullanılır. Yeşillik

çorbalarına koyulur (pancar, sırgan, mendek, çalı çileği) Bu işlemin özel bir adı vardır: “Çorbanın gözüne un çalmak.” (K-52).

- Mısır ununun biraz kalınına yarma denir. Yarma da Giresun’da yemeklerin vazgeçilmez bir parçasıdır. Karalahana sarmasına koyulur. Pancar döşemesine koyulur. Ayrıca mısır yarması keşkeği yapılır (K-9).
- Mısır Eylül ayında hasat edildikten sonra talaşı soyulur. Çötene atılır, kuruduktan sonra elle ayıklanır. Güneşe serilir. Su değirmeninde öğütülür. Ekmek yapılır, balık kızartırken kullanılır ama fırın darısı kadar makbul değildir, fırın darısı güzel kokar yemeklere ayrı lezzet katar (K-9).
- Mısır unundan pağaç ekmek yapılır. Oldukça iri ve kabarık bir ekmektir. Hamur yoğrulduktan sonra mayalanır ve ocaklıkta iyice ısınan taşın üzerine konulur. Sonra üzeri mandalina veya karayemiş(taflan) ağacının yaprağı ile kaplandıktan sonra üzeri kül ile kapatılır. Ekmek burada yavaş yavaş pişer.¹⁰⁶ Bu taşa bileki denir
- Fırın darısı yağlaş yapılr. Kaynayan suya un serpilir. Kısık ateşte sürekli karıştırmak suretiyle 10 dakika pişirilir. En son da üzerine köy tereyağı yakılır (K-3).
- Süt mısıra Giresun’un Bulancak ilçesinde poğol denir. İki türlü yenir. Biri közde pişirilir biri de suda haşlanıp yenir (K-5).

¹⁰⁶ Ali Çelik, Ahmet Gürsoy **Tarihî, Kültürel Özellikleri ve Gelenekleriyle Espiye Sempozyumu (24 Haziran 2006)** Espiye Belediyesi, İstanbul, 2007, s.215.



Fotoğraf 80: Taş fırında süt mısır

1.2.7.2. Halk İnanmalarında ve Hekimliğinde Mısır

- Vücudun herhangi bir mafsalında incinme, burkulma, dönme, ezik vs. olursa mısır unundan hamur yapıp bir nevi alçı gibi sarılırsa burkulmanın incinmenin geçtiği görülür (K-17).
- Tarladaki mısır közde pişirilip yenildiğinde; porsuk ya da karga gibi hayvanların mısırın tamamını yiyeceği düşünülür.
- Eskiden doğum yapan ineklere güç kazansınlar diye mısır unundan yapılmış helle yedirilirdi (K-69).
- Mısır ekilirken ay eski olacak ay yenisinde ekilirse mısıra kurt vurmaktadır. Yoksa sapının yarısından aşağısı kurtlu olur mısır gelişmez, büyümez ve çürür (K-19).
- Elma tazeliğini korusun diye mısır talaşının içine konur (K-7).

- Mısır püskülü kaynatılıp içilirse idrar yollarını temizler (K-12, K-34).
- Mısırın kesmüğü (koçanının iç kısmı) değirmende un haline getirilir. İçine az buğday unu katılarak ekmeği yapılır. İshale iyi gelir (K-148).
- Gözde çıkan arpacığa mısır unundan tuzsuz hamur yapılır. Tavada bir yüzü pişirilir. O pişen taraf göze kapatılır. Bunu yapan kişi üç İhlas bir Fatiha okur. Sonra bu yarı pişmiş yarı çiğ olan ekmeğin köpeğe atılır. Üç defa “İt dirseğini al da yit” denir. Gözdeki arpacık sabaha geçer (K-73).
- Alaf çömene kalktığı zaman güz işi bitti demektir (K-150).

1.2.7.3 Halk Edebiyatında Mısır

Bilmecelerde Mısır:

- Hanım içerde, saç dışarda(Mısır) (K-6).
- Sarıdan teni var, inceden beli var (Mısır) (K-6).
- Allah'ın işi, böğründe dişi (Mısır) (K-82).

Manilerde Mısır/Darı:

Alaf biçtim destem var
 Yatak serdim hastam var
 Ha bu köyün içinde
 Orta boylu yosmam var (K-4)

Alaf orağa geldi
 Zülif tarağa geldi

Can kurban canım hayran
O yar odaya geldi (K-4)

Kapısında fırın var
İçinde mısırın var
Gönül sevdi bir kere
Benim ne kusurum var (K-4)

Evinin arkasında
Darı toplarlar darı
Girdi ya ganımıza
Bi cazu gocagarı (K-8)

Mısırın sırasına
Oturdum ortasına
Çok mu acıdın yârim
Babanın parasına (K-59)

Tarlada darısı var
Petekte arısı var
Beyaz başlı Ahmet'in
Ne yosma karısı var (K-8)

Mısırı yaptım çömen
Tarlaya gel hemen
Sana son sözüm olsun
Gelirim sana güven (K-94)

Mısır ekdim azmasın
Gelen geçen kazmasın
Yar üstüne yar seven
Gençliğine doymasın (K-29)

Avluda hasırım var
 Dibinde mısırım var
 Seni gavurun kızı
 Nerde kusurum var

Hasan'ın imecisi
 Darı soyuyor darı
 Acından geberecek
 Peşinde iki garı (K-89)

Elimdeki orağı
 Taktım darıya taktım
 Bir haftanın içinde
 Yarı kendime yaktım (K-8)

Bu yıl darı oldu
 Doldu serenti doldu
 Ne yapalım sevdiğim
 Bize Allah'tan oldu¹⁰⁷

Tarlanın darısını
 Sel almış yarısını
 Şelek başlı oğlanın
 El almış garısını (K-101)

Daş dönüyor dönüyor
 Mısırlar öğünüyor
 Kör olası gaynana
 Bişürdüğün yenmiyor (K-59)

¹⁰⁷ Sedat Bora, **Giresun Halkevi Aksu Dergisi**, Sayı 12 , 1934, s.32.

Evinin arkasında
 Darı toplarlar darı
 Girdi ya ganımıza
 Bir cazu gocagarı (K-9)

Ev yandaki fırında
 Darı gurutamadım
 Gocadın çökdün ama
 Seni unutamadım (K-60)

Tarlada mısıra bak
 Kaşıma gözüme bak
 Eller ne derse desin
 Sen benim sözüme bak¹⁰⁸

Atasözlerinde Mısır:

- Kargadan korkan darı ekmez (K-149).
- Aç ferik kendini darı ambarında sanırmış (K-38).
- Ağustos'tan sonra ekilen darıdan fayda gelmez (K-121).
- “Mısıra yağmur geliyor demişler; çapan birlik mi? demiş.
 (Mısır bol su ister; ama çapalanmazsa sudan gereği gibi yararlanamaz.)”¹⁰⁹

¹⁰⁸ Nurettin Tatar, **Bütün Yönleriyle Dereli**, Sanem Matbaası, Ankara, 1991, s.94.

¹⁰⁹ Ömer Asım Aksoy, **Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü 2**, İnkılap Yay. ,(7. Baskı), İstanbul, 1993, mad. 2011.

1.2.8. Pancar (Lahana)

Giresun'da yeşillik deyince herkesin aklına gelen ilk sebze pancardır. Karadeniz bölgesinde yaygın olarak yetişir. Bölgenin illerinde farklı yemekleri yapılmaktadır. Giresun'da ondan fazla çeşitte yemeği yapılır. Halkın vazgeçemediği yöresel bitkidir.



Fotoğraf 81: Karalahana

1.2.2.1. Halk mutfağında pancar

Pancar Çiçeği Kavurması

Malzemeler: İki bağ pancar çiçeği, 2 tane soğan, bir çorba kaşığı tereyağı, yarım çay bardağı sıvı yağ, 1 çay kaşığı pul biber, bir tatlı kaşığı tuz.

Tarifi: Pancar çiçeklerini ayıklayarak 2 cm uzunluğunda doğranır. Kaynar suda 10 dakika haşlanıp süzülür. Soğuduğu zaman avuç içerisinde hafifçe sıkılır. Soğanlar uzun uzun doğranır. Tavada tereyağı eritilir (yakmadan) sıvı yağı ilave edilir. Soğanlar eklenir ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine pancar çiçeği dökülür. Biraz kavurduktan sonra tuz ve biber atılır. Servis edilir (K-107).

Pancar Sarması

Malzemeler: 1 bağ pancar yaprağı, 2 su bardağı ince bulgur, 1 kâse un, 1 soğan, karabiber, kimyon, tuz.

Tarifi: Pancar yaprakları 15 dakika suda haşlanır. Harç hazırlanır. Yapraklar ortasındaki damarlı yerden ikiye ayrılır ve harç koyularak sarılır. Tencereye dizilen sarmaların üzerini geçecek şekilde su eklenir, soğanı doğranır. Üzerine porselen tabak koyularak yarım saat kısık ateşte pişirilir. Üzerine tereyağı gezdirilir. İsteğe göre tencerenin dibine iç yağ veya kemik atılır ayrı bir lezzet katar.(K-107)

Pancar Döşemesi

Malzemeler: 1 demet pancar, 1 adet kuru soğan, 2 adet domates, 4 adet sivri biber, 1 adet havuç, 1 adet patates, 1 çay bardağı pirinç, tereyağı, tuz

Tarifi: Pancarlar yaklaşık 1 cm boyunda doğranır. Bir tencereye alınır. Üzerine kaynar su dökülür. Yeşil acı suyu gitsin diye 10 dakika bekletilip süzülür. Başka bir tencerede tereyağını eritilir. Kuru soğan kavrulur. Küp küp doğranmış havuç, sivri biber, patates ve domatesleri ilave edip kavurmaya devam edilir. Pancarı eklenir ve karıştırılır. Üzerine gelecek kadar kaynar su konur. Pirinci katılır. Tuzu atılır ve kısık ateşte 20 dk. Pişirilir (K-107).

Karalahana Diblesi

Malzemeler: 1 bağ taze karalahana, yarım çay bardağı bulgur, 1 adet kuru soğan, 1 adet kırmızı biber, 1 diş sarımsak, 1 tatlı kaşığı salça, 2 yemek kaşığı sıvı yağ, 1 yemek kaşığı tereyağı, pul biber, karabiber, tuz.

Tarifi: İyice yıkanan karalahanayı ince ince doğranır. Kaynar suda hafif yumuşayana kadar haşlanır. Sonra içine bulguru ilave edilir ve bulgur şişene kadar pişirilir. Tencereye sıvı yağ ve tereyağı koyup eritilir. Üzerine ince ince doğranan soğanı, kırmızıbiberi ve sarımsağı ilave edip kavrulur. Daha sonra salçayı, tuzu ve

baharatları ilave edip karıştırılır. Son olarak haşlanan karalahanalı bulgurlu karışım ilave edilir ve 3-4 dakika kadar kavrulur (K-107).

Kuru Pancar Çorbası

Malzemeler: Kara pancar, 1 adet soğan, yarım su bardağı bulgur, yarım su bardağı fırın darısı yarması, haşlanmış kuru fasulye, yarım çay bardağı sıvı yağ, tuz

Tarifi: Kara pancar köküne yakın yerinden kesilir. Haşlanır iğne ile ipe dizilir güneşte kurutulur. Genelde yazın yaylada yapılır. Kışın kurumuş pancar tekrar suda haşlanır. 1 cm uzunluğunda doğranır. Tencere sıvıyağ, soğan, haşlanmış fasulye konur. Kavrulur ve üzerine haşlanan pancar ilave edilir. Fırın darısı yarması ve bulgur eklenir. Kırmızı pul biber ile tuz atılır. 15 dk pişirilir. Tüm malzemeler haşlanmış olduğundan fazla pişirilmez (K-107).

İnce Pancar Çorbası

Malzemeler: Bir bağ kara pancar, bir fincan gün darısı unu, bir baş pırasa, tuz, yarım çay kaşığı karbonat, bir çay kaşığı pul biber

Tarifi: Pancar yıkanıp, temizlenir. Çok ince doğranır. Hatta iki kere doğranır. İnce kıyılmış pancarın üstüne mısır unu serpilir. Karıştırılır. Tencerede kaynayan suya pancar atılır. Çabuk pişsin diye karbonat koyulur. Sıvıyağ dökülmüş tavada pul biber ve pırasa kızartılır. Üzerine dökülür 5 dakika kaynatılıp hemen ocaktan indirilir (K-107).

1.2.8.2. Halk İnanış ve Hekimliğinde Pancar

- Yeni doğurmuş bir kadına 15 gün çiçek koklatılmaz. Bilhassa lahana çiçeği koklatmak katıyen yasaktır. Koklatıldığı veya kokladığı takdirde o kadın, ömrünün sonuna kadar çocuk yapmaktan kesilir diye çokça söylenir.¹¹⁰

¹¹⁰ Hasan Tahsin Okutan, *Şebinkarahisar ve Civarı Coğrafya, Tarih, Kültür, Folklor*, Yeşil Giresun Matbaası, Giresun, 1949, s. 394.

- Pancarın guatr yaptığı bilindir. Doktorlar da söyler. Vücuda bundan başka bir zararı olmadığı gibi faydası da yoktur (K-152).
- Pancarın sapı çok tüketildiğinde zayıflatır (K-53).

1.2.8.2. Halk Edebiyatında Pancar

Beyoğlu bergem kolları sergen.(pancar)¹¹¹

1.2.9. Patates

Giresun'da farklı adları vardır. Kartopu ve gostil bu adlandırmalardandır. Çamoluk'ta patatese "kertof" denir. Mart ayında toprağa atılır ve temmuzda mahsul verir. Kırmızı patates de vardır. Yaylalarda ekim ayında olgunlaşır.



Fotoğraf 82:Kırmızı yayla patatesi

1.2.9.1. Halk Mutfağında Patates

- Patates kuzinenin gözünde pişirilir. Bir nevi kumpirdir.

¹¹¹ Cavit Akın, **Giresun Tarihi ve Kültürel Değerlerimiz**,(Yayınevi yok) İstanbul, 2004, s.71.



Fotoğraf 83: Sobada patates kumpiri

Patates Mucveri

Malzemeler: 4 adet patates, 2 adet soğan, yarım demet maydanoz, karabiber, fındık yağı, tuz

Tarifi: Patatesler yıkanır, haşlanır kabukları soyularak ezilir. Doğranmış maydanoz, soğan, tuz ve karabiber ilave edilerek karıştırılır. Tavada yağ kızdırılır. Patates tavaya yayılır ve her iki tarafı kızartılır (K-9).

Patates Kapaması (püre)

Malzemeler: 5 adet patates, 1 litre su, tuz, 3 yemek kaşığı tereyağı

Tarifi: Patatesler soyulup suda haşlanır. Tuzu haşlanırken atılır. Suyu süzülür. Tahta kaşıkla kuvvetlice ezilir. Üzerine tereyağı yakılır. Ağız 5 dakika kapatılır. Sıcakken servis edilir. İsteğe göre süt mısır da ilave edilerek süslenebilir (K-9).

1.2.9.2. Halk İnanış ve Hekimliğinde Patates

- Vücudun bir yerinde -genelde ayakta- nasır olduğunda komşunun evinden patates çalınır. Patates dilimlenip ipe dizilir. Balkona asılır. Patates orada

kurudukça nasır da kurur (K-59).

- Patatesi bir bezin üzerine ince ince dilerler. Başımız ağrıdığında patatesin üzerine tuz serpip alnımıza sararlar. Sabaha kadar hiçbir şeyimiz kalmaz (K-10).

1.2.10. Pezik/ Pazı

Pazı, her mevsimde canlılığı devam eden bir sebzedir. Sapı ve kökü tüketilir. Başka bölgelerde şeker pancarı da denir.



Fotoğraf 84: Kırmızı pezik



Fotoğraf 85: Beyaz pezik

1.2.10.1. Halk Mutfağında Pezik

Pezik Döşemesi

Malzemeler : 1 demek pezik yaprağı, 1 adet soğan, 1 yemek kaşığı salça, 1 yemek kaşığı tereyağı ve sıvı yağ, tuz.

Tarifi: Pezik (pazı) yaprakları ayıklanır, yıkanır ve doğranır. Doğrandıktan sonra kaynamış suya sokulup çıkarılır. Diğer tarafta tencereye yağ ve salça konular, küp küp doğranmış soğanlar eklenir ve kavrulur. Üzerine haşlanmış pezik ilave ettikten sonra kararı kadar suyla kaynatılır. Pirinç ve tuzu ilave edilir. Sıcak olarak servis edilir (K-29).

Pezik Sirkelisi

Malzemeler: 3 adet kırmızı pezik kökü, 1 adet soğan, 3 diş sarımsak, 1 tutam maydanoz, 1 kase zeytin, 1 su bardağı sirke, 1 litre su

Tarifi: Pezik kökleri haşlanıp küp küp doğranır. Soğan, sarımsak ve maydanoz doğranır. Suyun içine sirke ilave edilir. Zeytin de ilave edilir. Tüm malzemeler karıştırılıp pişirmeden soğuk servis edilir (K-2).

Pezik Kökü Turşusu

Malzemeler: 1 kg pezik kökü, 1-2 adet sarımsak, 1 çay bardağı sirke, kırmızı biber, kaya tuzu.

Tarifi: Pezik kökleri yıkanır haşlanır, soğuduktan sonra temiz bir cam kavanoza yerleştirilir. Üzerine sirke, biber, tuz ve sarımsaklar ilave edilir. Serin, ışık almayan bir yerde saklanır. Arzuya göre 5-10 gün içinde tüketilmeye başlanır.¹¹²

1.2.10.2. Halk İnanış ve Hekimliğinde Pezik

- Kırmızı pezik bıçakla oyulur. İçine bal koyulur 2 gün ağzı kapalı bir yerde bekletilir. Bal ile pezik birbirini karıştır. Peziğin suyu bala geçer ve bu karışımdan sabah akşam 1 kaşık yenirse balgam sökmeye faydası olur (K-8).
- Peziğin kökü yarayı geç iyileştirir. Pezik kökü 40 yıllık yaray bile azdırır, denir (K-89).
- İneklerde süt verimini artırmak için ineklere pezik yedirilir (K-7, K-57).
- Gözde çıkan itdirseği (arpacık) tedavisinde kullanılır. Peziğin yaprağı haşlanır. Göz kapağının üzerine koyulur. İtdirseğini geçirir (K-49, K-124).
- Pezik karaciğerin düzenli çalışmasını sağlar (K-26).
- İltihaplı yaralara pezik yaprağı haşlanıp sarılır (K-64,K-122).

1.2.10.3. Halk Edebiyatında Pezik

- Soğuktan yüzü kızaranlara “pezik gibi olmuşsun” denir (K-147).

1.2.11. Pırasa

Kış sebzesidir. Yazın tohumu toprağa saçılır. Biraz büyüyünce tek tek dikilir. Kar ve soğuk havaya dayanır.

¹¹² Tank Algül [vd.], **Giresun Yemekleri**, T.C. Giresun Valiliği, Bilgi Ajans, Giresun, 2008, s.143.

1.2.11.1. Halk Mutfağında Pırasa

Pırasa kızartması Giresun'un çoğu yerinde yapılır. Pırasa doğranır üzerine mısır unu serpilir ve isteğe göre yumurta kırılır, iyice harmanlanır. Tuz eklenir ve bayat ekmekle tavaya döşenir. Sıvı yağ ile kızartılır (K-107).

1.2.11.2. Halk Hekimliğinde Pırasa

- Pırasa kulak ağrısına devadır. Pırasa az miktar suyla haşlanıp suyu kulağa damlatılırsa kulak ağrısını hemen keser (K-5).
- Pırasanın başı kesilince oradan kaygan bir sıvı çıkar. Çıkan sıvıyı ağrıyan bölgeyi ovarak sürüldüğü zaman o bölgeyi uyuşturur ve ağrıyı dindirir (K-78).
- Soğuk günlerde sabah çiğ pırasa yenirse bünyeyi dinç tutar ve gribe karşı dayanıklılık kazandırır (K-3).
- Böbrek sancısı çekenler pırasayı haşlayıp yerse ve suyunu içerse pırasa sancısını keser (K-4).
- Yeni diş çıkaran bebeğin eline pırasa verilir. Damağındaki ağrıyı, kaşınmayı alır ve dişin düzgün ve sağlam çıkmasını sağlar (K-8).

1.2.11.3 Halk Edebiyatında Pırasa

Manide Pırasa:

Dağlar başı pırasa

Dallarına kar yağsa

Benim yarım çok güzel

Birazcık boyu kısa

1.2.12. Salatalık/ Bostan

Haziran ayında tohumu toprağa atılır. 1 ay gibi sürede teveği büyür. Çiçeklendikten sonra verime geçer. Suyu seven bir sebzedir. Aşırı güneşte tevekleri sararır erken geçer.



Fotoğraf 86: Yerli tohum salatalık (dikenli bostan)

1.2.12.1. Halk İnanış ve Hekimliğinde Salatalık

- Salatalık ilk olgunlaştığında erkek kişi koparırsa gerisi acı olur (K-3).
- Salatalık güneş yanığına iyi gelir. Dilimlenir yanan yere dizilir suyu deriden içeri girer (K-9).
- Salatalık vücudun su ihtiyacını fazlasıyla karşılar (K-63).

1.2.12.2. Halk Edebiyatında Salatalık

Manide Salatalık:

Sarı bostan kokuyor
Yılan beni sokuyor
Sokma yılanım sokma
Derdim bana yetiyor (K-3).

1.2.13. Sarımsak

Baharda toprağa tohumu saçılır. Yaz boyu yeşili tüketilir. Sonbaharda topraktan çıkarılıp asılır. Kışın kurusu tüketilir.



Fotoğraf 87: Kuru sarımsak

1.2.13.1 Halk Mutfağında Sarımsak

Sarımsak çoğu yemekte kullanılır. Çiğ olarak yenilebilir. Yaşı tüketilir, mevsimi geçince kurusu yenir.

1.2.13.1 Halk İnanış ve Hekimliğinde Sarımsak

- Saçkıran hastalığına yakalananlara sarımsak ezilip açık yerlere sürülür.(K-60)

- Gözde çıkan (itdirseği) arpacık hastalığında kullanılır. Sarımsak soyulur ve göz kapaklarına sürülür (K-1, K-3).
- Sarımsak suyu bademciği geri yandırır (K-1, K-33).
- Tansiyon düşürmek için kullanılır. Dilaltında bekletilir (K-3).
- Sarımsak ezilip sirkeyle karıştırılır. Bu karışım içildiğinde gribe iyidir (K-9).
- Sinüzit hastalarına sarımsak iyi gelir. Sarımsağı ezip kişinin alınına yedirilir, masaj yapılır (K-22).
- Diş ağrısına sarımsak iyi gelir. Ağrıyan dişe bastırılır. Antibiyotik etkisi yapar (K-8).
- Sarımsak sobanın üstünde dağlanıp yenirse boğaz şişliğine, soğuk algınlığına iyi gelir (K-9, K-44).
- Dudak kıyında oluşan uçuğa sarımsak sürülür. Mikrobunu kırar (K-6).
- Nasır olan yere sarımsak ateşte közlenir ve kapatılır. Nasır ödünden sarımsağı emer (K-12).
- Sarımsağın suyu kulak ağrısına ilaçtır (K-49, K-53).
- Sarımsak midesi ağrıyanlara aç karnına yutturulur (K-67).
- Erkeklerin yüzünde oluşan saçkıran hastalığı yani sakalların bölgesel olarak köseleşmesi ve çıkmamasında sarımsakla tedavi edilir. Sakal çıkmayan yerler sert bir bezle tahriş edilir. Sarımsak kesilip sakalsız yerler sürülür. Bir gün sonra sarımsak sürülen yerler bezle sürtülüp tahriş edilir ve kanatılır. Tekrar

sarımsak sürülür. Üçüncü günün ardından sakal çıkmaya başlar (K-67).

- Sarımsağın kabuğu yakılmaz. Yakılırsa haneye fakirlik gelir (K-9, K-22).
- Evlerde nazarlık olarak bulundurulur. Duvara asınca eve kötülük, fitne, fesat uğramaz (K-15, K-19).
- Sarımsak bebeklerin beşiğine ezilip asılır. Bebeklerin nefesini açar, burun tıkanıklığını giderir (K-72).
- Hayvanlarda kel hastalığı olur sarımsağı ezip kel olan yere bastırınca kel iyileşir (K-76).

Yaşanmış Olay:

“Evvelden çocuklarda kurt olurdu. Doktor, hastane, ilaç yoktu. Bizim adamın ilk karısı Selime keyfanı buna bir ilaç yapardı. Sarımsağı ezerdi. Bacadan gurum alırdı. Üzüm sirkesi yapardık köyde onunla karıp katıp ilaç yapardı. Çocukların sırtını soyardı. Ocak başına getirirdi. Azalarını iyice ısıtırdı. Sonra eliyle yoğurduğu bu karışımı çocuğun sırtına çalardı. İyice yedirirdi ve bir müddet sonra parmak gibi kurtlar başını çıkarırdı. Çocuğun sırtındaki kurt başlarını ustura ile keserdi. Sonra kesince kurtlar geri giderdi. Ölen bu kurtlar çocuğun dışkıyla çıkardı. Çocuklar da rahat ederdi. Böyle 3- 4 çocuk iyi etti.” (K-3)

Yaşanmış Olay:

“18- 20 yaşlarındayken tarlada traktörle çalışırdım. Soğukta kalırdım, traktörün üstü açık olduğundan dizlerim üşürdü. 25 yaşına doğru sağ dizimi sanki hızar le kesiyorlardı, o derece ağrıyor ve iğneleniyordu. Sarımsağı ezdim ve içine tuz attım. Sağ dizime sardım. Üstüne poşet sardım. 3 gün sonra sağ dizimdeki sancılar sol dizime geçti. Aynı şekilde sol dizime de yaptım. Dizlerimde romatizma ağrıları kayboldu.” (K-66)

Yaşanmış Olay:

“Sarımsak hayvanlarda da kullandığımız bir bitkidir. Eskiden bizim 300’ün üzerinde davarımız olurdu. Veteriner yoktu o zamanlarda. Rahmetli babam sarımsağı ezerdi. Göğ taş derdik onu da ezerdi ve suya karıştırırdık. Davarların ağzına 1 bardak kadar dökerdik. Bunu hem baharda hem de güzün yapardık. Davarlarımız kesinlikle hasta olmazdı. Bağırsak kurdunu düşürürdü. Bir de bunu içirdiğimiz hayvanlar et tutar ve semizleşirdi. Bunu içen hayvanların gönü etinden kolay sıyrılırdı.” (K-66)

- Sarımsak dövülür. Dövülen sarımsak yoğurtla karıştırılarak yılanın soktuğu yere sürülür.¹¹³
- Sarımsak ve kül karıştırılır, doğum öncesinde kadının rahmine temizleyici olarak kullanılır.¹¹⁴

1.2.13.1 Halk Edebiyatında Sarımsak

Bilmecede Sarımsak:

- Yazın yersin yaşını, kışın yersin başını? (Sarımsak) (K-9)

Tekerlemelerde Sarımsak:

- Biz bu yoğurdu sarımsaklasak da mı saklasak yoksa sarımsaklamasak da mı saklasak? (K-6)
- Sarımsak benzetme olarak küçük kafalı insanlara benzetilir. “Sarımsak başlı şey” denir (K-18, K-57).

Atasözlerinde Sarımsak:

¹¹³ İlker Avcıoğlu, **Şebinkarahisar Halk Hekimliği Uygulamaları**, Gece Kitaplığı, (1. Basım), Ankara, 2017, s.104

¹¹⁴ Ali Çelik, Ahmet Gürsoy **Tarihî, Kültürel Özellikleri ve Gelenekleriyle Espiye Sempozyumu (24 Haziran 2006)** Espiye Belediyesi, İstanbul, 2007, s.207.

- Sarımsak ezilirse kokar (K-71).
- Sarımsak da acı amma evde lazım bir dişi.¹¹⁵

1.2.14. Soğan

Bahar aylarında soğan tohumu toprağa atılır. Fide olunca sıkı alınıp tek tek dikilir. Yaz boyu yeşil sapı tüketilir. Sonbaharda kuru soğan erginleşir ve topraktan çıkarılır.

1.2.14.1. Halk Mutfağında Soğan

Soğan bitkisi kuru ve yeşil sapı olmak üzere yaz ve kış tüketilir. Çoğu yemeğe lezzet katan bir sebzedir.

1.2.14.2. Halk İnanış ve Hekimliğinde Soğan

- Parmak arasında dolama denilen bir hastalık olur. Parmak iltihap toplamaya başlar. Soğan köze konur ve soğanın içine kullanılmış sabun kazınır. Hastanın parmağı soğanın üstüne getirip sarılır. İltihap sabaha patlamış olur ve yara kurumaya başlar (K-30, K-1).
- Böbrek sancısı çeken hasta için soğan dörde bölünür ve suda haşlanır. Soğanın suyu soğuk olarak içirilir (K-5).
- Grip olunca soğan yumrukla ezip çiğ olarak yenirse gripi geçirir. Ama önemli olan bıçakla kesmeyip yumrukla dağıtmaktır (K-35).
- Gözde çıkan arpacığa soğan pişirilip göz kapağına koyulur (K-50, K-11).
- Sara krizi geçirenlere soğan koklatıldığında hemen krizi önler ve hastayı kendine getirir.

¹¹⁵ Ömer Asım Aksoy, *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü 1*, İnkılap Yay, İstanbul, 1993.

Yaşanmış Olay:

Bulancak'ta herkesin tanıdığı Alim adlı bir sara hastası var. Pazarlıkta dolaşırken Alim'i aniden sara krizi tutar. Yere yığılır ve ağzı köpürür. Oradan bir manav kuru soğanı cebindeki bıçakla ikiye böler ve Alim'in burnuna tutar. Yerde kendinden geçen Alim birdenbire ayılır ve ayağa kalkar (K-75).

- Bir evde akşam olunca soğan yenirse oraya melek inmez (K-26).
- Eve büyü yapılmışsa soğan bütün olarak pişirilir. Pencerenin önüne koyulur. Camlar açılır ve evdeki kötülükler çıkar (K-9).
- Kuru soğanın kabuğu ateşe atılmaz. Atılırsa huzursuzluk çıkar (K-22).
- Gece evden dışarı soğan çıkarılmaz. Komşu soğan istese bile verilmez. Verilirse uğursuzluk olur (K-2).

1.14.3. Halk Edebiyatında Soğan

Manilerde Soğan:

Tarlaya ekdim soğan
 Bitmedi yedi doğan
 Hep mi güzel oluyor
 Senin soyundan doğan (K-41)

Ağızındaki dişlerin
 Soğanın zarı gibi
 Erittin beni yârim
 Dağların karı gibi (K-9)

1.3. Çiçekler

Lügatte çiçek kelimesi şu şekilde tanımlanmıştır: “ Bir bitkinin, üreme organlarını taşıyan çoğu güzel kokulu, renkli bölümü.”¹¹⁶

1.3.1. Gül

1. Far. Gülgillerin örnek bitkisi. 2. Bu bitkinin katmerli, genellikle kokulu olan çiçeği.¹¹⁷

1.3.1.1. Halk Mutfağında Gül

- Gülün reçeli yapılır (K-79).

1.3.1.2. Halk İnanmalarında Gül

- Hıdırellez günü bir kişinin dileği varsa bir kâğıda yazar ve dikenli gülün dibine gömer. O sene kişinin yazdığı dileği kabul olur (K-91).
- Hıdırellez günü gülün dibine çubukla ne murat edilirse onun resmi çizilir. O sene içinde gülün dibine çizdiği şey neyse elde edilir (K-9).
- Cenazeye gül suyu dökülürse bu dünyadan hayırla gider (K-61).

¹¹⁶ Haz.: Şükrü Haluk Akalın...[ve başk.]**Türkçe Sözlük**, TDK, (11. Baskı), Ankara, 2011, s.541.

¹¹⁷ a.g.e.,s. 997.

1.3.1.3. Halk Edebiyatında Gül

Manilerde Gül:

Maniyi tekerledim
 Üstünü şekerledim
 Ben o yarin yolunu
 Gül ile dikenledim (K-8)

Yarımca'da saz olur
 Gül açılır yaz olur
 Ben yârime gül demem
 Gülün ömrü az olur (K-8)

Eve serdim keçeyi
 Anlamadım gerçeği
 Kızlar gülün dalıysa
 Oğlanlar narçiçeği (K-8)

Ha burası ne bayır
 Gülü dikenden ayır
 Sevdalık çekenleri
 Gayır Allah'ım gayır (K-8)

Kale kaleye karşı
 Kalenin ardı çarşı
 Açılmamış gül olsam
 Açsam yarime karşı (K-8)

Mektup yazdım köşeli
İçinde gül döşeli
Benim gönlüm hoş değil
Yardan ayrı düşeli (K-8)

Gül yağı şişelerde
Asılır köşelerde
Doyulmuyor tadına
Ne var bu Ayşelerde (K-3)

Dağdan kestim kereste
Gül kokuyor nefeste
Yarı hasta dediler
Yeriştim son nefeste (K-3)

Derelerim akıyor
Giden geri bakmıyor
On beş tane gül aldım
Yarım gibi kokmuyor (K-3)

Derelerin derini
Gül bahçenin serini
Sensin benim sevdiğim
Ol babamın gelini (K-8)

Gaşların garasına
Gül guldum arasına
Seni melham diyorlar
Gönlümün yarasına (K-3)

Atasözünde Gül:

- Gülü seven dikenine katlanır (K-153).
- Dikensiz gül olmaz.¹¹⁸

Deyimlerde Gül:

- Gül gibi geçinmek: Çok iyi anlaşmak (K-149).
- Gül üstüne gül koklamak: Eşleri birbirini aldatması, başkasını sevmesi (K-106).

1.3.2. İhlamur/Süğük

1. İhlamurgillerden, kerestesi beğenilen büyük bir gölge ağacı. 2. Bu ağacın güzel kokulu çiçeği. 3. Bu çiçeğin kurutulup kaynatılmasıyla elde edilen içecek.¹¹⁹ Giresun'da ham ıhlamur ve aşılı ıhlamur diye adlandırılan iki türü vardır. Ham ıhlamur küçük taneli ve ince yapraklı olur. Aşılı ıhlamur iri taneli ve geniş yapraklı olur.



Fotoğraf 88: İhlamur

¹¹⁸ Ömer Asım Aksoy, *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü 1*, İnkılap Yay, 1993.

¹¹⁹ a.g.e., s.1123.

1.3.2.1. Halk Mutfağında Ihlamur

- Ihlamurun çayı yapılır ve yaz-kış tüketilir (K-22, K-63, K-67, K-145, K-158).

1.3.2.2. Halk İnanış ve Hekimliğinde Ihlamur

- Ihlamur dikildiğinden 3-4 yıl sonra çiçek açması gerekir. Açmazsa ağacın yerden bir metre kadar yükseğinden kesici bir aletle ağacın gövdesine çentik atılır. Küçük bir delik açılır. O deliğe ladin çırası çakılır. Cilim toprakla çamur yapılır ve sarılır. Üzere bezle bağlanır. Bir sonraki yıl çiçek açar (K-3).
- Ihlamur çiçek açmıyorsa ağacın dibine varılır. Balta ele alınır ve ağaçla konuşulur. “Çiçek verecek misin yoksa seni keseceğim” denir. Bir yıl sonra ihlamur olur (K-3).
- Ihlamur yediden yetmişe herkesin çayını içtiği bir bitkidir. Gripe karşı vücudu sıhhatli tutar (K-67).
- Terlemeyi artırır ve grip hastalığının vücuttan atılmasını sağlar (K-31).
- Nefes darlığı çekenler ihlamur çayı içer ve ferahlar (K-8).
- Ihlamur ağacı yumuşak yapılı olmasından dolayı eskiden evlerin ahşam pencere çerçeveleri bu ağaçtan yapılır. Planya ile kolay yontulduğu için tercih edilir. Bu yüzden çok korunarak büyütülen bir ağaçtır (K-76).

1.3.2.1. Halk Edebiyatında Ihlamur

Manide Ihlamur:

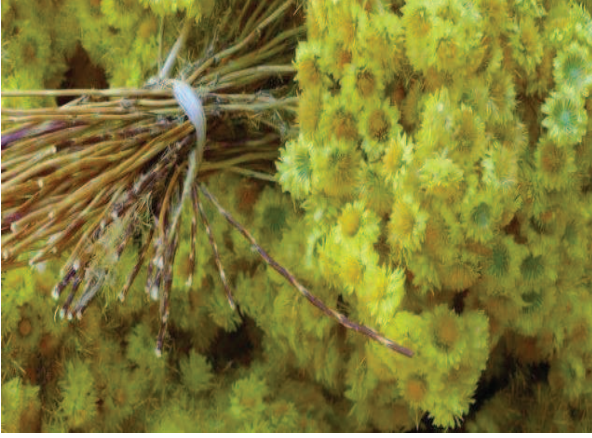
Evlerinin önünde

Ihlamur ağaçları

Selam edin yârime
Yedi dağın kuşları (K-8)

1.3.3. Papatya

(*Matricacaria chamomilla*) 10-45 cm yüksekliğinde, bir yıllık, otsu ve beyaz çiçekli bir bitkidir. Çiçekleri idrar artırıcı, iştah açıcı ve haricen yara iyi edici olarak kullanılır.¹²⁰



Fotoğraf 89: Papatya kuru

1.3.3.1. Halk Mutfağında Papatya

- Papatya gölgede kurutulup çayı yapılır (K-133).

¹²⁰ Turan Karadeniz, *Şifalı Meyveler (Meyvelerle Beslenme ve Tedavi Şekilleri)*, Burcan Ofset, Ordu, 2004, s.222.

2.YABANÎ BİTKİLER

Doğada kendiliğinden var olan bitkilere dir. Otsu veya odunsu türdedir. Meyvesi yenen ve meyvesi zehirli olan yabancı bitkiler vardır. Çiçeklerinden istifade edilip ilaç yapılan bitkiler vardır. Kekik çiçeğinden çay yapılır grip hastalığının tedavisinde kullanılır. Papatya kurutulup çayı yapılır. Nefes darlığı çekenler tüketir. Yabancı bitkilerin sütünden faydalanılır deri hastalıklarının tedavisinde kullanılır. Örneğin temriye otunun sütü vücutta çıkan egzama ve sedef hastalığının tedavisinde kullanılır. Yara otunun yaprağı açık yaralara sarılır. Kanamayı durdurur. Bu ve bunun gibi birçok bitkinin alternatif tıpta yeri bilinmektedir.

2.1. Ağulu Çilek/ Acımur/ Şekerciboyası



Fotoğraf 90: Ağulu çilek

2.1.1. Halk Hekimliğinde Ağulu Çilek/ Acımur

- Ağulu çilek bitkisi adından da anlaşılacağı gibi zehirlidir. Yenilmez ama siyah çileği ezilir ineklerin genelde başında vd. bölgelerinde “kel” denilen deri hastalığı olur. Ezilen ağulu çilek bitkisi kel olan yerlere sürülür. Üç gün sonra kel hastalığı kaybolur (K-72).

- Şekerciboyasının kökleri sonbaharda topraktan sökülüp, suyla temizlenir. Dilimlenerek kesildikten sonra, güneşte veya fırında kurutulur. Kuru kökler toz haline getirildikten sonra yutulur. Yaprakları ise bitki çiçekliyken toplanıp kurutulur. Kök tozu tahriş edici amacıyla 0. 05-0.30 g; kusturucu olarak ise 0,5-2 g alınır.¹²¹

2.2. Alıç

Alucra ve yöresinde fazlaca yetişir. Sonbahar meyvesidir. Ağacı çok büyük olmaz.



Fotoğraf 91: Alıç

2.2.1. Halk Mutfağında Alıç

- Alıç kurutulur ve çayı yapılır.

¹²¹ Turan Karadeniz, *Şifalı Meyveler(Meyvelerle Beslenme ve Tedavi Şekilleri)*, Burcan Ofset, Ordu, 2004, s.151.



Fotoğraf 92: Alıç kuru

2.2.2. Halk Hekimliğinde Alıç

- Alıç kuruşundan çay yapıp içilirse nefes darlığına ilaçtır (K-10).
- Alıç çiçeği çayı kanserin ilerlemesini önler. Uzun süre çayı içilmelidir (K-6).
- Alıç meyvesi ishal önleyicidir (K-67).

2.3. Atkuyruğu

Suya yakın yerlerde olur. Nemli ve bataklık arazide kendiliğinden kısa sürede büyür. Boyu 50- 60 cm arasındadır. Mayıs ayında yeşerir. Eylül ayında solmaya başlar. Kışın kurur.



Fotoğraf 93: Atkuyruğu

2.3.1. Halk Hekimliğinde Atkuyruğu

- İğne yaprakları kopartılıp gölgede kurur. Çayı yapılır, boğaz enfeksiyonuna iyi gelir (K-87, K-136).
- Atkuyruğunun çayı idrar yollarındaki iltihabı kurutur (K-67).
- Atkuyruğu ve maydanoz haşlanır suyu idrar sökücüdür (K-75).
- Ağızda oluşan iltihaplarda haşlanıp suyuyla gargara yapılır. Balgam söktüren bir bitkidir (K-67).
- Uyurken altını ıslatan çocuklara çayı içirilir. Fazlası zararlıdır (K-39).

2.4. Cazı Dikeni

Fındık bahçelerinde daha çok güneşe bakan yerde olur. Kırmızı zehirli çileği olur.



Fotoğraf 94: Cazı diken'i

2.4.1. Halk İnanmalarında Cazı Dikeni

- Cazı diken'i, yeni doğum yapan kadının evinin kapısına asılırsa bebeğe ecünnü musallat olmaz (K-90).
- Serentilere fare girmemesi için asılır.

2.5. Çalı Çileği/ Çileklik/ Çilek Pancarı

Çalı çileği bitkisi daha çok yükseklerde (yaylada) olur. Mayıs ayında alçak kesimlerde başlar, temmuza doğru ise yaylalarda olur. Yapraklarından çorba yapılır.



Fotoğraf 95: Çalı Çileği/ Çileklik (Zamanı geçmiş olan)

2.5.1. Halk Mutfağında Çalı Çileği

Çalı Çileği Çorbası

Malzemeler: Çalı çileği, 1 adet kuru soğan, 1 su bardağı kadar kuru fasulye, 3 çorba kaşığı yarma, sıvı yağ ve tuz.

Tarifi: Çalı çileği çalısında sıyrılır ve haşlanır. Haşlandıktan sonra sudan sıkılarak alınır ve ince ince doğranır. Kaynayan suya atılır. Üzerine soğan doğranır. Haşlanmış kuru fasulye ilave edilir. Tuzu ve yağı eklenir. Fırın darısı yarması koyulur ve 15 dk. sonra ateşten indirilir.



Fotoğraf 96: Çileklik yaprağı (ilk yeşerdiği zamanki hali)

2.5.2. Halk Hekimliğinde Çalı Çileği

- Çalı çileği ekşi bir bitkidir. Limonumsu bir tada sahiptir. Tansiyonu düşürücü özelliği vardır (K-7).
- Çalı çileği haşlanıp ekşi suyu içilirse ishali keser (K-8).
- Çalı çileğinin siyah meyvesi bağırsak hastalığına ilaçtır (K-49).
- Yaprığı şeker hastalığına iyi gelir (K-75).

2.6. Çilek, Mayıs, Dağ Çileği, Yer Çileği

Mayıs ayında ilk önce güney yerlerde kendiliğinden olgunlaşır. İplik atarak çoğalan bir bitkidir. Olduğu yeri kısa sürede tutar. İpliği toprağa değdiği yere kök salar ve yeni bir çilek bitkisi büyür.



Fotoğraf 97: Yer çileği

2.6.1. Halk Mutfağında Çilek

- Çilekten reçel yapılır. Çilekler yıkanır temizlenir. Tencerede pişirilir. Şeker atılır. Limon sıkılır. İstenilen koyuluğa gelince ateşten alınır (K-18, K-28).
- Dağ çileğinden şerbet yapılır. Çilekler kısa bir süre haşlanır. Şeker atılır. Su ilave edilir. Kavanoza koyulur. Ters çevrilir. Soğuk meşrubat olarak içilir (K-54).

2.6.2. Halk İnanmalarında ve Hekimliğinde Çilek

Yaşanmış Olay:

“Dağda mantar toplarken yaralı bir yılan gördüm. Sırtı kanıyordu. Yılanın hemen yanında başka bir yılan daha vardı ve ağzında da çilek yaprağı vardı. O yılan yaralı yılanın yarasına ağzındaki çilek yaprağını bıraktı. Bunu bir kaç kere yaptı ve yarayı örtecek kadar çilek yaprağını yaraya sardı. Çilek yaprağının açık yarayı iyi ettiğini yilandan görerek öğrendim.”(K-3).

- Çilek yaprağı çiğnenerek ağız kokusu giderilir, ağız içi yaraları tedavi edilir. Çilek yaprağı kaynatılıp balla tatlandırılarak içilmeye devam edilirse kanı temizler.¹²²

2.6.2. Halk Edebiyatında Çilek

Bilmecede Çilek:

- Alçacık dal, yemesi bal.(Çilek)¹²³

2.7. Dana kıran / Bosça otu

Nisan ayında çiçeklenir ve kışa kadar canlı kalan bir bitkidir.

¹²² Turan Karadeniz, *Şifalı Meyveler(Meyvelerle Beslenme ve Tedavi Şekilleri)*, Burcan Ofset, Ordu, 2004, s.63.

¹²³ Cavit Akın, *Giresun Tarihi ve Kültürel Değerlerimiz*,(Yayınevi yok) İstanbul, 2004, s.71.



Fotoğraf 98: Dana kıran

2.8.1. Halk Hekimliğinde Bosça otu/ Dana kıran

- Hastalanan büyükbaş ve küçükbaş hayvanların kulağı delinerek içine sokulur (K-39, K-28).
- Dana kıran otu zehirlidir. Hayvanlar bazen yerler ve kanlı idrar gelir. Hayvanların zehirlenmeleri için bu otu yemesine bile gerek yoktur. Yağmur damlası bu otun üzerinden alttaki ota damlar. Zehri de akıtır. Alttaki otu yiyen hayvanlar -genelde buzağuları zehirler bünyesi zayıf olduğu için- da hastalanır (K-67).

2.9. Defne

Giresun Adası'nda çokça yetişir. Sahil ve nemli kesimleri seven bir bitkidir. “Giresun Adasında bulunan bazı bitki türlerinden olan İskenderiye defnesi (*Danae racemosa*) ve Pisipisi otu (*Hordeum murinum*) adlı bitki türleri ülkemizde çok yaygın olmayan bitkilerdendir.”¹²⁴

¹²⁴ Mustafa Aça vd., **81 İlde Kültür ve Şehir Giresun**, T.C. Giresun Valiliği, Seçil Ofset, İstanbul, 2013, s.57.



Fotoğraf 99: Defne yaprağı

2.9.1. Halk Mutfağında Defne Yaprağı

- Balık kızartırken içine atılır. Kokuyu hapseder (K-67, K-92).
- Çaya bir yaprak atılır, çaya ayrı bir tat verir (K-83, K-129).

2.9.2. Halk Hekimliğinde Defne Yaprağı

- Saça iyi gelir. Saç kökünü sıkılaştırır. Ezilip saçın dibine yedirilir (K-56).
- Güve kovucu bir bitkidir (K-67).
- Egzama, mayasıl ve kaşıntıya karşı defne dalları, yaprakları veya meyveleri kaynatılıp sıcak olarak kaşıntı olan uzuvlar 5-10 kez banyo yapılırsa şifa elde edilir.¹²⁵
- Yaprakları kaynatılıp üzerine oturulursa mesane ve rahim hastalıklarına şifalı gelir, mesane tıkanıklıklarını giderir. Rahim iltihabına karşı defne yaprağı

¹²⁵ Turan Karadeniz, **Şifalı Meyveler(Meyvelerle Beslenme ve Tedavi Şekilleri)**, Burcan Ofset, Ordu, 2004, s.66.

kaynatılıp içilmelidir.¹²⁶

- Defne yaprağının çayı diş çürümesini engellemek için ağızda gargara yapılır (K-67).

2.10. Dobalan

Galdirik bitkisinin azmanıdır. Yol kenarlarında geniş yapraklı olur. Sapından turşu yapılır. Yüksek ve kuzey yerlerde çok olur.



Fotoğraf 100: Dobalan

2.10.1. Halk Mutfağında Dobalan

Sapı kopartılır ve turşusu olur. Turşu haricinde kavurması olur. Temmuz ayında çıkar. Ağustos'ta kalınlaşır, kartlaşır.

2.10.2. Halk Edebiyatında Dobalan

Köy Monografisi:

¹²⁶ age. s.67.

Çakır Ay 1940'lı yıllarda Bulancak'ın Demircili Köyü'nden orman köyü olan Döngeri Köyü'ne gelin gitmiştir. Köylü bu duruma mani yakmıştır. Dobalan yüksek köylerde olmaktadır. Turşusu yapılıdır. Maniye konu olmuştur.

Döngeri'nin karşusu

Dobalandır turşusu

Çakır kızı sorarsan

Ayıdandır komşusu (K-78)

2.11. Domuz Ağırşığı

Zehirli bir bitkidir. Kökünde ham meyvesi olur. Domuz tarlalarında bulup çıkarır.



Fotoğraf 101: Domuz ağırşığı

2.11.1. Halk Hekimliğinde Domuz Ağırşığı

- Bitkinin kökünde yer elması gibi ham meyve vardır. Meyvesi kaynatılıp çayı içilir. Sinüzite ilaçtır (K-40).
- Sıklemen adıyla da bilinir. Domuzlar çokça yerler. Sinüzit için kullanılır (K-67).

2.12. Ebegümece/ Ebekömeç

Halk arasında dokuz tepe de denmektedir. Sulak yerlerde fazlaca yetişir.



Fotoğraf:102 Ebegümece

2.12.2. Halk Hekimliğinde Ebegümece

- Kaynatılıp suyu içilirse böbrek ağrısını alır (K-50).
- Romatizmaya iyi gelir. Haşlanıp suyu dizlere sürülür (K-47).

2.13. Eğrelti Otu/ Güllük

Giresun'un Trabzon'a yakın ilçelerinde ve Trabzon'da "ifteri" adıyla bilinir. Yüzlerce türü vardır. Bölgeden bölgeye yapısı değişir. Güney yüzde farklı kuzey yüzde farklıdır. Kuzey yüzde ve suya yakın yerde olana "dere güllüğü/ eğrelti otu" denir. Aşırı hızlı büyür. Zehirli bir bitkidir. Hayvanlar bazen yerler, böbrek metabolizmasını bozar ve idrarı kanlı gelir. "Giresun'da Haziran ayına 'Güllük' ayı da denir. Miladi olarak 14 Haziran-13 Temmuz arası güllük ayıdır. Fındık bahçeleri

ilk bu ayda temizlenir ve güllükler biçilir. Hayvanların altına kuruluk olarak kullanılır.”¹²⁷



Fotoğraf 103: Güllük/ Eğrelti

2.13.1. Halk Edebiyatında Eğrelti Otu/ Güllük

Manilerde Güllük:

Yüksek dağın başında
Güllük biçtim oraksız
Var mudur benim gibi
Ha bu köyde muratsız (K-8)

Yaylanın çimeninde
Yitmiş güzelim yitmiş
Yan komşulara sordum
Güllü biçmeye gitmiş (K-59)

¹²⁷ Ülkü Kara Düzgün, **Giresun Halk Takvimi, Sayılı Günler ve Bunlara Bağlı İnanış ve Uygulamalar**, KSBD, Karadeniz Özel Sayısı, s. 15

Bahçelerde eğreli
 Oynuyor iki elti
 Oynasın da görelim
 Bilinmiyor kıymeti (K-59)

Bilmecede Güllük:

- Tohumsuzdur ama dünyayı tutar (Güllük) (K-6).

2.14. Enderek/ Dede Yemişi/ Kocayemiş/ Kocaman Kavuğu

Giresun'da dede yemişi, koca yemişi, kocaman kavuğu gibi adlarla bilinir. Doğada kendiliğinden oluşur. Eylül ayından kasım ayına kadar devam eder. Bulancak'ta en fazla merkeze bağlı Emecan mevkiinde yetişir. Tirebolu sahilinde de çokça yetişmektedir.



Fotoğraf 104: Enderek

2.14.1. Halk Mutfağında Enderek

Enderek Marmelatı

Malzemeler: Yarım kg. enderek, 1 su bardağı şeker, 1 adet limon

Tarifi: Enderek temizlenir. Tencereye koyulur. Üzerine çıkacak kadar su ilave edilir. İki taşım kaynadıktan sonra ateşten alınıp süzülür. Suyu tekrar kaynatılır. Limonla şeker eklenir. Koyu kıvama gelince altı kapatılır (K-9).

2.14.2. Halk Hekimliğinde Enderek

- Mideye iyi gelir, hazmı kolaylaştırır ve kabızlığı giderir (K-60).
- Kocayemiş meyveleri haşlanıp elde edilen sıvı içilirse kızamığa şifalı gelmektedir. Kocayemiş meyvesi ishali keser, idrarı söktürür, öksürük ve bronşite iyi gelir. Kocayemiş yüksek tansiyonu düşürür, damar sertliğini giderir.¹²⁸

2.15. Frenk üzümü



Fotoğraf 105: Frenk üzümü

2.15.1. Halk Mutfağında Frenk üzümü

- Kuş üzümü olarak da bilinen meyve Bulancak'ta vardır. Meyvesi ekşimtıraktır. Şerbeti yapılır. Haşlanıp süzülür. Suyu kaynatılır. Soğuk meşrubat olarak tüketilir (K-8).

¹²⁸ Turan Karadeniz, *Şifalı Meyveler (Meyvelerle Beslenme ve Tedavi Şekilleri)*, Burcan Ofset, Ordu, 2004, s.121.

- Bu küçük meyvenin reçeli yapılır. Mayhoş bir tadı olur.

2.15.2. Halk Hekimliğinde Frenk üzümü

- Şeker hastalığına iyi gelir (K-11).

2.16. Galdirik

Bahar mevsiminde başlar yaz sonuna kadar olur. Genelde yol kıyılarında, taşlık alanlarda ve kuzeye bakan nemli topraklarda yetişir.



Fotoğraf: 106: Galdirik

2.16.1. Halk Mutfağında Galdirik

Galdirik Turşusu

Malzemeler: 2 kg galdirik, yeteri kadar tuz, 5-10 diş sarımsak, biber, sirke, su

Tarifi: Galdiriklerin sapları yapraklarından ayrılır. Temizlenmiş galdirikler yıkanır ve haşlanır. Haşlanmış galdirikler bir süre soğuk suda bekletilir. Bu arada turşuyu kuracağımız kabın içine sarımsaklar, biberler doğranmış şekilde yerleştirilir. Üzerine

ise galdirikler yerleştirilir sirke dökülür, kalın tuz koyulur ve kapağının sıkıca kapatılır (K-79, K-58, K-25).

Galdirik Turşusu Kızartması

Malzemeler: Galdirik turşusu, bayat ekmek, sıvı yağ ve 2 adet yumurta

Tarifi: Galdirik turşusu suya bırakılır tuzu çıktıktan sonra bayat ekmekle harmanlanır. Üstüne yumurta kırılır. Tavaya döşenir ve yağda kızartılır (K-3).

Galdirik Mıhlaması

Malzemeler : 1 bağ galdirik, 2 adet soğan, 2 adet yumurta, 1 çorba kaşığı tereyağı, 3 çorba kaşığı kadar sıvı yağ, tuz, karabiber.

Tarifi: Galdirikler suda yıkandıktan sonra 3 cm kadar uzunlukta doğranır. Kaynayan suyun içine atılarak haşlanır. Haşlandıktan sonra süzülür ve suyu iyice sıkılır. İnce kıyılmış soğanlar yağlar ile kavrulur. Galdirikler içine konur. Karıştırılarak tuz ve karabiberi eklenir. Yumurtalar üzerine kırılır, 2 dakika ağzı kapalı olarak kısık ateşte pişirilir (K-79, K-155).

2.16.2. Halk Hekimliğinde Galdirik

- Galdiriği (tomara, çiçekli mancar) kavurup sıcakken patlamış yaranın üstüne sarıldığı zaman iyi gelir (K-50, K-76).
- Galdiriğin kökü haşlanır ve suyu içilir. Kadın hastalıklarına iyidir (K-49, K-84).
- Galdiriğin kökü sütle kaynatılır. Koyu hale gelince bir beze koyulur. Çıbana sarılır. Çıbanı akıtır (K-89, K-105).

2.17. Geven

Astragalus(Leguminosae) türlerine verilen genel ad. Çok yıllık ve yastık biçiminde dağ bitkileri. Bazı türlerin gövdelerinden kitre zamkı elde edilir. Dikenleri yakıldıktan sonra hayvan yemi olarak kullanılır.¹²⁹ Çamoluk dağlarında çok olur.



Fotoğraf 107:Geven

2.17.1 Halk Hekimliğinde Geven

- Kökünden yağ elde edilir. Cımağı yarılr ve yağ çıkar. Ağrıyan yerlere sürülür (K-65, K-66).

2.18. Göz otu

Giresun'un iç kesimleri ve yaylalarında olur. Dikenli bir bitkidir ve sonbaharda tohumu olur.

¹²⁹ Turhan Baytop, **Türkçe Bitki Adları Sözlüğü**, (4. Baskı), TDK, Ankara, 2015, s. 115.



Fotoğraf 108: Göz otu

2.18.1. Halk Hekimliğinde Göz otu

Yaşanmış Olay:

“Babamın gözleri kaşınıyordu. Doktorlar damla veriyorlardı ama hiçbir fayda bulamadı. Mehmet adında biri vardı onun yanına gittik. Karısına:

-Bu arkadaşımın gözünde kurt var, sen ateşe su bırak, dedi. Ateşe bir tencere ile su bıraktı kadın. Mehmet amca da yanan ateşin içine göz otunun tohumundan attı. Boş bir tencereyi de ateşe ters koydu. Ateşin içindeki yanan tohumların dumanı tencerenin içine sardı. Sonra kaynayan suyu bu tütsü saran tencereye aldı. Babamın önüne getirdi. Babamın başına bir tülbent attılar. Babamı tencerenin buharına tuttular. 10 dk. gözü ve ağzı açık olarak durdu. Sonra suya baktık. 10 tane beyaz kurt, 1 tane de siyah kurt. Babama dedi ki:

-Beyaz kurtlar gözünden; siyah kurt da ağzından çıktı, dedi. Biz bu olaya şaşırдық. Babamın gözündeki kaşınma, kızarıklık, yanma hepsi kayboldu.” (K-66).

2.19. Gücükdene

Doğada kendiliğinden büyüyen bir bitkidir. Yayılda sarı ağunun içinde sık yetişir. Köylerde olmaz. Boyu 20- 25 cm kadardır. Bahar mevsiminde çıkan yabanî bir sebzedir (K-7).



Fotoğraf 109: Gücükdene

2.19.1. Halk Mutfağında Gücükdene

Gücükdene Çorbası

Malzemeler: 1 bağ gücükdene, 1 su bardağı kuru fasulye, 1 çay bardağı pirinç, 1 çay bardağı mısır unu, 1 adet soğan, 2 çorba kaşığı tereyağı, biber, tuz, su.

Tarifi: Gücükdene temizlenir, doğranır ve kaynayan suyun içine konur. Haşlanmış kuru fasulye ve pirinç ilave edilir. Mısır unu kaynayan çorbanın içine yavaş yavaş ve karıştırılarak ilave edilir. Tereyağı bir tavada eritilir doğranmış soğanla biber eklenerek soğanlar pembeleşinceye dek kavrulur. Çorbaya ilave edilir. Kısa bir süre daha kaynatılır (K-101).

2.19.3. Halk Edebiyatında Gücükdene

Manide Gücükdene:

Tarlada gücük dene

Topladım onu gene

Sevdiceğim güzeldir

Boydan az küçük gine (K-8, K-7)

2.20. Hoşuran/ Haşgıran

Tarlalarda kendiliğinden büyüyen bir ottur. Haziran ile Ağustos ayları arasında olur. Yağışlı havalarda çok hızlı büyür. Kumlu toprağı seven bir bitkidir.



Fotoğraf 110: Hoşuran

2.20.1. Halk Mutfağında Hoşuran

Hoşuran Çorbası

Malzemeler: 1 bağ hoşuran, 1 çay bardağı kuru fasulye, 1 yemek kaşığı domates salçası, 1 adet soğan, 1 su bardağı mısır unu, 2 yemek kaşığı tereyağı, su ve tuz.

Tarifi: Fasulyeler bir gün önceden ıslatılır ve ertesi gün haşlanır. Hoşuran yıkanır, ayıklanır ve ince ince doğranarak kaynayan suya atılır. Kuru fasulye eklenir.

Tereyağında soğan kavrulur. Çorbaya dökülür. Mısır unu yavaş yavaş kaynayan suyun içine ilave edilir, son olarak da tuzu atılır.

2.20.2. Halk Hekimliğinde Hoşuran

- Mide yanmasına iyi gelir. Hazmı kolaylaştırır (K-46, K-114).

2.21. Isırgan

Isırgan, Mayıs- Ağustos ayları arasında açan, bir yıllık veya çok yıllık otsu bitkidir. Yapraklarına dokunan insanların elinde yakıcı bir his bırakması nedeniyle dikkatle yaklaşılması gereken yüzyıllardan beri faydaları bilinen şifalı bir bitkidir. Isırgan otunun yaprakları; flavanon, C vitamini, demir, bazı organik asitler, betasitosterin, glikozid ve lignan gibi değerli bileşenleri içerir.¹³⁰

İki cins ısırgan olur. Biri hatun ısırganı diğeri ise piç ısırgan (K-60, K-28, K-27).



Fotoğraf 111: Tohumlu ısırgan

2.21.1. Halk Mutfağında Isırgan

Hatun ısırganı yakmaz. Salataya katılır. Ama piç ısırgan çiğ yenmez haşlanıp çorbası olur.

¹³⁰ Mustafa Aça vd., **81 İlde Kültür ve Şehir Giresun**, T.C. Giresun Valiliği, Seçil Ofset, İstanbul, 2013, s.55.

Isırgan orbası

Malzemeler: Yarım kg. ısırgan, 1 su bardağı mısır unu, 1 çay bardağı pirinç, 3 diş sarımsak, 1 sap pırasa, 2 yemek kaşığı tereyağı, tuz

Tarifi: Isırganlar ayıklanıp yıkandıktan sonra kaynayan suyun içine atılır. İyice piştikten sonra süzgeçle süzölür. Süzgeçte kaşıkla ezilerek ısırganların süzgecin altına inmesi sağlanır. Pirinç de haşlanır. Ezilen ısırgan tekrar ateşe koyulur, tuzu atılır mısır unu eklenir edilir. 10 dk. daha pişirilir. Sarımsak, pırasa ve kızdırılmış tereyağı ilave edilerek servis edilir (K-5, K-25).

2.21.2. Halk İnanmalarında ve Hekimliğinde Isırgan

- Isırgan otu ineklerin süttten kesilmesi için kullanılır. Bir demet tohumlu ısırgan otu ineğin memesine çarpılır. 3 gün devam edilir. İnek böylece süttten kesilir. Buradaki amaç zaruri durumlar içindir. Keyfi olarak inek süttten kesilmez. Doğumuna yaklaşık iki ay kala ineğin sağılmaması gerekir. Mecburen bu yöntem uygulanır. Eğer inek doğumuna yakın sağılmaya devam edilirse, doğum yaptıktan sonra ineğin memesinden sürekli süt akar. Bunun önüne geçmek için ısırgan ile süttten kesilir (K-3).
- Isırgan, arı sokmasına iyi gelir. Arının soktuğu yere çarpılır şişliğı alır (K-140).
- Romatizmaya ve ağrıyan yerlere çarpıldığı zaman da ağrıyı önler (K-13).
- Isırgan otu saç dökülmesini engeller ve yeni saç çıkmasını sağlar. Isırgan otu haşlanır. Isırgan suyu başa masaj yaparak uygulanır. Bir müddet sonra değişim meydana gelir. Saç dökülmesi azalır ve biraz da olsa yeni saç çıkar. Bu tedavi uzun süre yapılıncaya netice vermektedir. Bir kaç kereye mahsus olursa pek de fayda etmez (K-9).

- Isırgan vücut direncini artırır, Kan şekerini düzenler, öksürüğü keser ve dolaşım sistemini düzenler (K-22).
- Isırganın kökü kaynatılır ve suyu içilir. Kansere ilaçtır (K-1, K-19, K-113, K-38).
- Yaramaz çocukları zapt etmek için uslandırmak için ısırgan bir defaya mahsus çocuğun eline çarpılır. Bundan sonra çocuk ne zaman yaramazlık yapsa ısırgan otu gösterilir. Çocuk da yaramazlıktan vazgeçer (K-5).
- Mart Bozumunda ısırgan çorbası: O gün kimseyi eve koymazlar. Isırgan çorbası pişirirler. İçine boncuk atarlar. O boncuk kimin kaşığına gelirse devlet (bereket) ondadır. O evin bereketi odur, o sene ekimi ona yaptırırlar (K-14).
- Giresunlular “sırgancılar” diye anılır. (K-8, K-25)
- Bir kişi demet ısırganı cebinde taşınırsa yıldırım çarpmasını karşı korunur(K-15).
- Sırganın mikrop barındırmadığı ve gecede yedi kere Kabe’ye gidip geldiği söylenir (K-84).
- İdrar yolu enfeksiyonunu giderir. Böbrek sancısını giderir (K-40, K-127, K-138, K-7).
- Isırganın tohumu suda haşlanır ve çayı yapılır. Kansere hastalığına ilaçtır (K-11, K-55, K-93, K-102).
- Isırganın halk hekimliğinde kullanımı kaynak kişi Vesile Musul’dan derlenmiştir: 2012 yılında bana guatr teşhisi koyuldu. Tiroit ameliyatı oldum. Atom tedavisi aldım. Ameliyattan sonra sesim tamamen kısıldı. Sırgan kökünü haşladım suyunu içtim. 3-4 ay sabah akşam devam ettim. Sesim doktorlara göre düzelmeyecekti. Sırgan sayesinde sağlığıma kavuştum (K-59).

- Önceden kulak delinirken kulak memesi ısırgan otuyla uyuşturulup iğne ile delinirdi (K-60).
- Piç ısırganda tohum olur onu sinüziti olanlar el değirmeninde toz edip burnuna çeker. Kaşındırır ama hastalığa faydalıdır (K-28).
- Çocuğu olmayan kadınlar için ısırgan haşlanır, sudan çıkarılır ve bir leğene konur. Kadın üzerine oturur. Kenarları sarılır. Buhar alttan kadına geçer. Böylece çocuğu olur (K-59).
- Yeni doğum yapmış, sütü gelmeyen annelere ısırganı unla lapa yapıp yedirilir. Anne sütünü artırır (K-67).
- Nazarlanmış ineğin memesine sırgan çarpılırsa nazarı geçer (K-68).

Yaşanmış Olay:

“ Belim ağrıyordu, sırganı belime çarptırdım. Terledikçe belimi yaktı. Ağrıma da o terlemeyle beraber belimi terk etti.” (K-75).

- “Sırganı haşlayıp süzgeçten geçirdim, dizime sardım ve romatizma ağrısını geçirdi.”(K-75).
- Hasta olan ineklere sırgandan ilaç yapardık. Hayvanlar terlerdi, teri vücuttan atmak için sırganı kazanda pişirirdik. Kaynar suyunu ineğe içirirdik. İnek terini boşaltıp iyi olurdu (K-88).
- Yapraklarının suyu çıkarılır temriyeye sürülürse iyi gelir.¹³¹
- ısırgan veya süt kaynatılır. Çocuğu olmayan kadın, ısırgan veya sütün buğusuna durdurulur. Aynı şekilde çocuksuz kadın yeni doğum yapan kadının eşine oturtulur.¹³²

¹³¹ Arif Pamuk, **Şifalı Bitkiler ve Emraz**, Pamuk Yayınları, İstanbul, (Yıl yok) s.213

2.21.3. Halk Edebiyatında ısırgan

Manilerde ısırgan:

Bahçelerde ısırgan
 Irgan bir tanem ırgan
 Sarılalım yatalım
 Sen yastık ol ben yorgan (K-6)

Cam altında ısırgan
 Gavur musun Müslüman
 Gel bir kerecik öpeyim
 Vallahi de ısıрман (K-22)

Çıkma fındık dalına
 Düşersin sırğanlığa
 Kestirdin çeyizini
 Koydun ceviz sandığa (K-8)

Yağlı sırğan tavası
 Gel yokuna yokuna
 Hep ha bu kadar millet
 Gene gelir yokuna (K-41)

Aç kapıyı Emine'm
 Sırğan yemeye geldim
 Sırğan benim bahanem
 Seni görmeye geldim (K-41)

¹³² Ali Çelik, Ahmet Gürsoy **Tarihî, Kültürel Özellikleri ve Gelenekleriyle Espiye Sempozyumu (24 Haziran 2006)** Espiye Belediyesi, İstanbul, 2007, s.207.

Haydi gidelim haydi
 Haydi gitmiyor musun
 Kız bellerin ne ince
 Sırgan yemiyor musun (K-41)

Atasözünde Sırgan:

- Sırganın dibinden sırgan biter (K-87, K-101, K-138).
- Sırgan, ocağında biter.(Saldırgan kişi, saldırgan ortamda yetişir.)¹³³
- Sırganla taharet alınmaz. Kötü bir şeyden iyi bir iş beklenmez anlamında kullanılır (K-4, K-63).

Bilmecede Sırgan:

- Duvardan bakar, değersen yakar (Sırgan) (K-44).

2.22. Kancık Diken/ Böğürtlen Dikeni

Genelde orman ve bahçe kıyılarında olur. Bahar aylarında yeşerir. Yaz boyu canlı kalır. Temmuz ayından sonra meyve verir. Fındık zamanı böğürtleni kızartır. Kışın kurur.

2.22.1. Halk İnanmaları ve Hekimliğinde Kancık Diken

Vücudunda çıban olan birisi kancık dikeniyile iyileştirilir. Dikenin çubuğu yarılr ve iki ucu bağlanır. Çıbanı olan kişi (genelde çocuklar) arasından geçirilir. Sonra bu diken bacaya asılır. Diken bacada kurudukça kişideki çıban da kurur (K-68).

¹³³ Ömer Asım Aksoy, *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü 1*, İnkılap Yay, İstanbul, 1993, mad. 1492.



Fotoğraf 112: Böğürtlen dikenini, tedavi için arası açılmış.

2.22.2. Halk Edebiyatında Diken

Manide Diken:

Köprü altında diken

Yaktın beni gül iken

Allah da seni yaksın

Üç günlük gelin iken (K-8)

2.23. Kantaron Otu

Giresun'un Şebinkarahisar ilçesinde yetişen kantaron bitkisinin sözlükteki tanımı şu şekildedir. "Otsu veya çalı görünüşünde ve genellikle parlak sarı çiçekli bitkilerdir. Türkiye'de 70 kadar türü bulunduğu bilinmektedir. Çiçekli dalların zeytin

yağında bırakılması ile elde edilen hulasa kantaron yağı adı altında yara iyi edici olarak kullanılır. Hayvanlar için zehirlidir. Eş anlamlıları, binbirdelik otu, kan otu, kılıç otu, koyunkıran, kuzukıran, mayasıl otu, yara otu.”¹³⁴

Halk hekimliğinde şöyle geçmektedir: “Kantaron otu Sivas (Şebinkarahisar)’da sıtma tedavisinde kullanılmaktadır.”¹³⁵

2.24. Kekik

Yaylada çayırlarda olan bitkidir. Güney tarafta daha fazla büyür. Gölgede kurutulup çayı yapılır. Kendine has kokusu vardır. Hayvanlar da severek yerler. Kekik otu yayılan sığırların etinin lezzeti de fark edilir.



Fotoğraf 113: Yayla kekiği

2.24.1. Halk Mutfağında Kekik

- Kekik en fazla çay olarak tüketilir. Kurutup baharat yapılır. Et yemeklerinde kullanılır.

¹³⁴ Turhan Baytop, Türkçe Bitki Adları Sözlüğü, (4. Baskı), TDK, Ankara, 2015, s. 152.

¹³⁵ Özen Yaylagül, Anadolu’da Yaşayan Halk Hekimliği Uygulamalarının Eski ve Orta Türkçe Tıp Metinlerindeki Temelleri, Milli Folklor Dergisi, Yıl 26, Sayı 103, 2014, s. 51.

2.24.2. Halk Hekimliğinde Kekik

- Kekik çayı nefes açıcıdır (K-39, K-104).
- Grip olunca kekik çayı içilirse burun akmasını geçirir (K-90).

2.25. Kızılcık

Kızılcık bitkisinin hem ehlî türü vardır hem de yabanî türü vardır.



Fotoğraf 114: Kızılcık

2.25.1. Halk Mutfağında Kızılcık

- Kızılcık marmeladı, kızılcık kaynatılır. Süzgeçten geçirilir. İkinci kez ince bir tülbentten geçirilir. Kaynatılır kıvamı koyu olur ve en son şeker atılır (K-35).
- Kızılcık şerbeti yapılır, kızılcık haşlanır. Posası ayrılır, süzülür. İnce bir tülbentten geçirilir. Su ilave edilip kaynatılır. Sıcakken cam kavanoza koyulur. Ters olarak bırakılır. İçileceği zaman şeker atılıp içilir (K-54, K-30).

2.25.2. Halk Hekimliğinde Kızılcık

- Karın ağrısına kızılcık şerbeti iyi gelir (K-5, K-32, K-34).

- Ayak mantarına kızılçık ezilip sarılır (K-10, K-7).
- Yaprakları kurutulup toz haline getirilerek iltihaplı yaralara sürülürse yarayı kurutucu ve tedavi edici olarak etki eder.¹³⁶

2.25.3. Halk Edebiyatında Kızılçık

Manilerde Kızılçık:

Evin önü kızılçuk

Yaprakları gıvırcuk

Yeter ağladdın yeter

Güldür beni azıcuk (K-59)

Gızılçığın dibinde

Tevek sararım tevek

Bu yıl gitsin askere

Akıllansın pezevek (K-59)

2.26. Kuşburnu

Doğada kendiliğinden büyüyen bir orman mahsulüdür. Güneye bakan yerlerde daha erken olgunlaşır. Sonbaharda olgunlaşır. Gölgede kurutulup çayı yapılır.

¹³⁶ Turan Karadeniz, **Şifalı Meyveler(Meyvelerle Beslenme ve Tedavi Şekilleri)**, Burcan Ofset Matbaacılık, Ordu,2004, s.117.



Fotoğraf 115: Kuşburnu

2.26.1. Halk Mutfağında Kuşburnu

- Kuşburnundan marmelat yapılır. Kuşburnu tazeyken haşlanır. Süzgeçten geçirilir. Sonra ince bir tülbentten daha geçirilir. Bir kaba koyup kaynatılır. İstenen kıvam geldiğinde limon sıkılır ve şeker atılır. (K-9)
- Kuşburnunun çayı yapılır (K-22, K-45, K-33, K-32).

2.26.2. Halk Hekimliğinde Kuşburnu

- Kuşburnu çayı vücuttaki yağlanmayı önler (K-50, K-33).
- Kuşburnu çayı soğuk algınlığına iyidir (K-37, K-10).
- Kan değerini yükseltir. (K-10)
- Basuru olan kişilere kuşburnu ezilir ve hastalıklı bölgesine sarılır (K-2).
- Fazla içildiğinde vücudun tansiyon dengesini bozar (K-1).

- Kabızlığa iyi gelir. Çayı içilir (K-44).
- Kansızlığa iyi geliyor bağırsakları çalıştırıyor (K-48).

2.26.3. Halk Edebiyatında Kuşburnu

Manide Kuşburnu:

Derelerde kuşburnu

Kuşburnunu kim bulmuş

Kaynana sana n'oldu

Saçın başın kim yolmuş (K-60)

2.27. Kuzukulağı

Sulak ve nemli yerlerde sık yetişir. Yaz sebzesidir.



Fotoğraf:116: Kuzukulağı

2.27.1. Halk Mutfağında Kuzukulağı

Kuzukulağı Çorbası

Malzemeler: 1 bağ kuzukulağı otu, yarım su bardağı mısır yarması, 2 çorba kaşığı tereyağı, 1 su bardağı kuru fasulye, 1 adet soğan, tuz, su.

Tarifi: Fasulye ve mısır yarması erkenden ıslatılır. Haşlanır. Kuzukulağı yıkanır ayıklanır ve ince ince doğranır. Kaynamakta olan suyun içine atılır. Haşlanmış fasulye ve yarma ilave edilir. Piştikten sonra doğranmış soğan tereyağında kavrulup çorbanın üzerine eklenir, tuz ilave edilir (K-29).

2.27.2. Halk Hekimliğinde Kuzukulağı

- Boyun ve boğaz ağrısına devadır. Haşlanır ve boğaza sarılır (K-73, K-100).
- Kuzukulağı tohumu anne sütünü çoğaltır (K-65).

2.28. Madımak

Madımak yaz sebzesidir. Küçük boylu bir bitkidir. Şebinkarahisar yöresinde yaygındır. Hemen hemen tüm yemeklere katılır. İkisü bölgesinin yükseklerinde sıklıkla yetişmektedir.



Fotoğraf 117: Madımak

2.28.1. Halk Mutfağında Madımak

Madımak Yemeği

Malzemeler: 1 bağ madımak, 250-500 gr. kuşbaşı et, 1 yemek kaşığı domates salçası, yarım su bardağı bulgur, 2 adet soğan, 1 yemek kaşığı tereyağı, 2 çay kaşığı pul biber, tuz, su.

Tarifi: Kuşbaşı et 20 dakika kadar mühürlenir. Ete sıvı yağ, soğan ve salça ilave edilir. Üstüne su ilave edilerek kaynatılır. Etlar pişince bulgur eklenir bir süre daha kaynatılır, son olarak madımak eklenir. Tuz ve biber eklenerek 5-10 dakika daha pişirilir.

2.28.2. Halk Hekimliğinde Madımak

- Madımak boyun tutulması ve boğaz ağrısına ilaştır. Haşlanıp boğaz bölgesine sarılır. Üzerine naylon bağlanır (K-32, K-31).

2.29. Mendek

İki çeşit mendek vardır. Bir has diğeri de ham mendek. Has mendek fazla boylanmaz. 50-60 cm. kadar olur. Kökü çok derinde olur. Ham mendek daha çok yaylalarda olur. Boyu 2 m. kadardır ve tepesinde çiçeği olur. Ham mendek yenmez.



Fotoğraf 118: Mendek

2.29.1. Halk Mutfağında Mendek

Mendek Çorbası

Malzemeler: 1 demet mendek, 3 yemek kaşığı mısır unu, 2 adet soğan, 1 su bardağı kuru fasulye, 2 yemek kaşığı pirinç, 2 yemek kaşığı tereyağı, biber, tuz, su.

Tarifi: Bir tencerede su kaynatılır. Mendek yıkanır, ayıklanır ve doğranarak kaynayan suyun içine atılır. Haşlanmış fasulyeler de eklenir. 15 dakika pişince çorba karıştırılarak mısır unu yavaş yavaş serpilir. Pişmesine yakın pirinç ilave edilir. Bir süre daha pişirilir. Yağ ile soğan ve biber kavrulur. Kaynayan çorbanın içine ilave edilir, tuzu atılır ve bir süre daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır.(K-30)

Mendek Diblesi

Malzemeler: 1 bağ mendek, 2 su bardağı pirinç, 2 çorba kaşığı tereyağı, 4 adet soğan, tuz ve acı biber.

Tarifi: Yıkanmış mendekler iyice kıyılır. Tencereye bir kat mendek bir kat pirinç ve soğan konulur. En üste mendek konulur. Pişerken ara sıra karıştırılır. Kızdırılmış yağ ilave edilir. Bir süre dinlendirilir ve sıcak servis edilir.¹³⁷

2.29.2. Halk İnanmalarında ve Hekimliğinde Mendek

- Evdeki kötü kokuları gidermek için yeşil olarak toplanır. Evin farklı yerlerine asılır. Bununla ilgili olarak evde hoş olmayan bir koku varsa gelen misafir; ‘tarlanızda mendek de mi yoktu bu koku ne?’ diye sitem eder (K-29, K-25).
- İdrar yollarını temizler (K-56, K-27, K-128).
- Bağırsak hastalığına iyi gelir. Kaynatılıp suyu içilir (K-45,K-27, K-39).

¹³⁷ Tarık Algül,[vd.] **Giresun Yemekleri**, T.C. Giresun Valiliği, Bilgi Ajans, Giresun, 2008, s. 79.

2.29.3. Halk Edebiyatında Mendek

Ye mende(ği) düş hende(ğe) denir (K-37).

2.30. Merolcan / Merevcen/ Diken Ucu

Tarımı yapılmayıp doğada yetişen bitkilerden biridir. Diğer adları melocan, merucan, özdiken, silcan ve melvocandır.¹³⁸



Fotoğraf 119: Merevcen

2.30.1. Halk Mutfağında Merolcan

Merolcan Diblesi

Malzemeler: 2 bağ merolcan, 1 su bardağı pirinç, 2 adet kuru soğan, 1 yemek kaşığı tereyağı, tuz.

Tarifi: Merolcanlar soğuk suya atılıp haşlanır. Süzülür ve tekrar soğuk suya alınır. Sudan çıkarılınca kesilir tereyağının üstüne dökülür. Kavrulurken soğanı eklenir.

¹³⁸ Mustafa Aça vd., **81 İilde Kültür ve Şehir Giresun**, T.C. Giresun Valiliği, Seçil Ofset, İstanbul, 2013, s.57.

Islatılmış pirinç ilave edilir yarım bardak su konur ve 20 dk. pişirilir. Pirinç yumuşayınca ateşten alınır.

Merolcan Kavurması

Malzemeler: 1 kg merolcan, 1-2 adet soğan, 1 çorba kaşığı tereyağı, 1 adet domates, maydanoz, tuz.

Tarifi: Merolcan temizlenir ve sonra haşlanır. Haşlandıktan sonra süzülür ve doğranır. Soğanı doğranır ve kavrulur. Merolcan sıkılarak pembeleşen soğanların üstüne ilave edilir. İyice karıştırılır, tuz ilave edilir. 5 dakika daha pişirilir.

2.30.2. Halk İnanış ve Hekimliğinde Merolcan

- Merolcan toplayan kişi çok sabırlı ve kanaatkârdır (K-138).
- Merolcanın kökü kaynayan suya atılır. Soğuyunca içilir, doğal antibiyotiktir (K-75, K-38).

2.31. Nane/ Anuk

Baharda yeşillenip yaz boyu büyür. Mentollü yapıdadır.



Fotoğraf 120: Nane

2.31.1. Halk Mutfağında Nane/ Anuk

- Nane kurutulur yemeklere katılır (K-2).
- Yeşil çayı yapılır boğazı yumuşatır. Nefesi rahatlatır (K-3).

2.31.2. Halk Hekimliğinde Nane/ Anuk

- Kalp çarpıntısını giderir, nefes darlığına iyidir. Solunum yollarını açar (K-28, K-142).
- Yeşil nane diş ağrısına iyi gelir. Nane dişin üstüne koyulur sıkıca ısırılır. Ağrıyı alır (K-9, K-59, K-7).
- Nane ezilir, burun önüne serçe parmakla sürülür. Burun tıkanıklığını giderir (K-67, K-153).
- Ağız kokusunu önler. Yeşilken çiğnenir, bir zararı yoktur (K-52, K-58, K-113).

2.32. Orman Gülü/ Kara Ağu

Giresun'un yaylalarında yetişen bu bitki zehirli değildir. Yaprağını dökmez. Ağuların çok olduğu yere eymelik denir. Çort adı da verilir.



Fotoğraf 121: Kara ağ

2.32.1. Halk Hekimliğinde Orman Gülü/ Kara Ağ

Yaşanmış Olay:

“Kızımın dirseğinde bir deri hastalığı oluştu. Dirseği kaşıntıdan beyazladı ve sertleşti. Sedef ya da egzama gibi bir şeydi. Doktor ilaç verdi ama geçirmedi. Yayılda kara ağudan bir çubuk kırdım. Çubuğun bir ucunu közü soktum. Biraz yandı ve çubuğun diğer ucundan beyaz köpüklü bir su çıktı. Hemen sıcaklığı sıcaklığına çıkan o suyu kızımın dirseğindeki cilt hastalığına sürdüm. 3 defa aynı şekilde uyguladım. Kızımın dirseğindeki sert tabaka yumuşadı ve beyazlık kayboldu. Eski haline döndü.” (K-88).

Orman gülü yaprağı suda kaynatılıp bu su ile egzama ve mantarlı olan yerler yarım saat su içinde bekletilirse faydası görülür. Çiçeklerinden yapılan bal şifalı olup deli bal olarak bilinmektedir. Fazla yenirse tansiyon düşüklüğü, halsizlik ve iştahsızlıkla başlayan bir zehirlenme görülür.¹³⁹

¹³⁹ Turan Karadeniz, *Şifalı Meyveler(Meyvelerle Beslenme ve Tedavi Şekilleri)*, Burcan Ofset, Ordu, 2004, s.143.

2.33. Sakarca

Sonbahar ve kış aylarında olur. Doğada kendiliğinden yetişir. Sivri uçlu bir cisimle toprak çıkarılır.



Fotoğraf 122: Sakarca

2.33.1. Halk Mutfağında Sakarca

Sakarca Kızartması

Malzemeler: 3 bağ sakarca, 3 adet yumurta, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 tatlı kaşığı tuz

Tarifi: Sakarcalar ayıklanır sararmış gelekleri kırılır. İyice yıkadıktan sonra kaynamakta olan suya atılır başı yumuşayınca kadar haşlanır. .Süzgece alınır ve sakarcalar soğuduktan sonra yumurtaları kırıp tuzunu ilave edilir az yağlı bir tavada arkalı önlü kızartılır (K-79, K-29).

Sakarca Mıhlaması

Malzemeler: 2 bağ sakarca, 2 tane yumurta, sıvı yağ, tuz

Tarifi: Sakarca haşlanır. 3 cm kadar uzunlukta doğranır. Tavaya sıvı yağ koyulur. Sakarcalar eklenir. Haşlandığı için fazla pişirilmez. Tuzu atılır. Üzerine yumurta kırılır. Karıştırılır ve ateşten alınır (K-79, K-25).

2.33.2. Halk Hekimliğinde Sakarca

- Böbrek rahatsızlığına iyi gelir. Kaynatılıp suyu içilir (K-9).

2.34. Sarı Ağu

Sarı ağü bitkisi yaylarda fazlaca yetişir. Mayıs ayında yeşerir. Haziran'da çiçekleri açar. Ağustos'ta çiçekleri solar ve sonbaharda yaprağını döker. Zehirli bir bitkidir. Çiçeği sarhoş edici bir etkiye sahiptir.



Fotoğraf 123: Sarı ağü

Yaşanmış Olay:

“Yaylada arabaya bir demet sarı ağü çiçeği aldık. Aranın aynasından aşağı astık. Yaklaşık bir saat geçti aynı zamanda sıcaktı. Bizim dilimiz zor dönüyor ve gözümüz puslu görüyordu. Arabayı süren arkadaşımız gözünü açamıyordu. Anladık ki sarı ağü bizi mest etti. Elimizi yüzümüzü yıkadık. Yoğurt yedik ve bir saatte kendimize geldik.”(K-80).

2.34.1. Halk İnanışlarında Sarı Ağu

“Bahar ayı gelip yaylaya göçüldüğünde yaylada bir âdetimiz vardı. Beyalan obasında sarı ağuş çortunun altı eşilmiş bir yer vardı. İneklerimizi oradan geçirirdik. Sarı ağunun altı boşaltılmış ve tünel yapılmıştı. Oradan geçen inekler o sene hiç bir zarara uğramazdı. Nazarlanan inekleri de oradan geçirirdik. İneğin yal küleğini, süt bakracını neyi varsa alıp oradan geçerdik. Nazarı giderdi ve daha da bizi tepmezdi.”(K-3).

Kan çıbanı olan kişi İhlas eşliğinde sarı ağuş (orman gülü) yaprağının içinden geçirilir ve bu yaprak kolay (hızlı) kuruyacak bir yere asılır. Yaprakla beraber çıbanın da kuruduğuna inanılır.

2.34.2. Halk Edebiyatında Sarı Ağu

Manide Sarı Ağu:

Haydi gidelim haydi

Orman evimiz olsun

Avunun gelekleri

Bize kiremit olsun (K-3)

2.35. Sarmaşık

Mayıs ayında topraktan çıkar. Genelde fındık bahçelerinde olur. Fındık dallarına sarar. Kaşındırıcı etkisi vardır. Temmuz ayında yeşil meyvesi büyür. Ağustos’a doğru meyvesi kızarır. Sonbaharda kurur.



Fotoğraf 124: Sarmaşık

2.35.1. Halk Mutfağında Sarmaşık

Sarmaşığın ucuna yakın yerleri koparılır. 1-2 saat kadar tuzda bekletilir. Elle sıkılıp hışırlanır. Acısı gidince pırasayla kavrulur.

2.35.2. Halk Hekimliğinde Sarmaşık

- Baş ağrısına iyi gelir. Yutulur çiğnenince acı tadı ağızdan tez gitmez (K-72).
- Sarmaşık bitkisi kurutulur. Kışın ineklere yedirilir. Süt verimini artırır (K-88).
- Olgunlaşma döneminde (kırmızıyken) toplanır. Yakıcı etkisinde dolayı vücuda direkt temas ettirilmez. Bir bez içine koyularak vücutta ağrıyan bölgeye kısa süreli bastırıldığında (genellikle bel bölgesi) ağrıyı alır.

2.35.3. Halk Edebiyatında Sarmaşık

Manilerde Sarmaşık:

Sarmaşık saramadım

Ben murat alamadım

Kuşlar da murat aldı
Kuş kadar olamadım (K-3)

Sarmaşık bülbülleri
Severim o dilleri
Abim gelsin askerden
Abim sevsin dilleri (K-9)

Gale dibi sarmaşuk
Merdiveni dolaşuk
Yar aklıma gelende
Dşer elimden gaşuk (K-60)

2.36. Semizotu

Nemli yeri seven bir bitkidir. Tohumundan ekilerek de olur doğada kendi de yetişir. Çok sulu bir bitkidir.



Fotoğraf 125: Semiz otu

2.36.1. Halk Mutfağında Semizotu

- Salatalara katılır ve sarımsaklı yoğurtlaması yapılır.

2.36.1. Halk Hekimliğinde Semizotu

- Böbrekteki kumu düşürmeye yardımcı olur (K-54, K-15)

2.37. Sütleşen Otu

Bahar mevsiminde kendiliğinden tabiatta var olan bir bitkidir. Güneye bakan bölgelerde sık yetişir. Sarı çiçeklerinin altında tomurcuklar vardır. İçinde de süt bulunur. Zehirli bir ot olmasının nedeniyle yenmesi tehlikelidir. Sadece sütünden cilt hastalıkları için kullanılır.



Fotoğraf 126: Sütleşen

2.37.1. Halk Hekimliğinde Sütleşen Otu

- Sütleşen bitkisinin yapısında mevcut olan sütü ayak mantarına ilaçtır (K-45).
- Zehirli bir bitkidir, akrep ve yılan sokmasında ısırığa sütü sürülürse zehri keser (K-38).

- Sıtmalı olan, midesinde ağrı bulunan, nefes darlığı çeken ve zehirlenen kişilere sütleğen otunun suyundan 4-5 damla karıştırılmış bir fincan sütün iyi geleceği kabul edilir.¹⁴⁰
- Kadınların çocuk yapmamaları için sütleğen otu tohumundan ekmek arasında 1-5 adet kadına yutturulur ve her kaç tane yutarsa o kadar yıl çocuk yapamazmış.¹⁴¹

2.38. Temriye otu/ Temroğ otu

Yaz mevsiminde yetişen bir bitkidir. Genelde taşlık alanlarda, sulu yerlerde sıklıkla yetişir. Yapısı sütlü bir bitkidir. Kökünden turuncu sıvı çıkar.



Fotoğraf 127: Temriye otu çiçekli hali

¹⁴⁰ Hasan Özhan, Ali Özdemir, **İlçe Oluşunun 50. Yılında Şebinkarahisar**, Yeni Şebinkarahisar Yay. 1983, s.122.

¹⁴¹ Hasan Tahsin Okutan, **Şebinkarahisar ve Civarı Coğrafya, Tarih, Kültür, Folklor**, Yeşil Giresun Matbaası, Giresun, 1949, s. 198.



Fotoğraf 128: Temriye otunun kökünden çıkan süt

2.38.1. Halk Hekimliğinde Temriye otu

- Egzama, sedef ve cilt rahatsızlıklarında kullanılır. Bitkini kökünde turuncu renkte süt çıkar. Tedavi edilecek bölgeye sürülür (K-5, K-28, K-44, K-69, K-75, K-104, K-127).

2.39. Tütün

- Bulancak'ta gacirik adıyla da bilinir (K-9).
- Şebinkarahisar'da önceden tütün yetiştirilirdi. Devlet kontrolü altına alınca ekim alanı azaldı (K-10).

2.39.1. Halk Hekimliğinde Tütün

- Kanayan yaraya tütün basınca kanı durdurur (K-57, K-49).

- Diş ağrısına iyi gelir. Tütün ısırılır acı suyu dişin dibine gitmesi sağlanır. Yani tütün emilir (K-40, K-55).
- Avulanınca tütün suda kaynatılıp zehirlenen insan ya da hayvan içirilir (K-75).
- Burun kanamasına tütünle tampon yapılır. Kanama durur (K-66).

2.39.2. Halk Edebiyatında Tütün

Manilerde Tütün:

Ayşeler hatun olur

Sözüne bütün olur

Ayşe'yi seven uşak

Yanar da tütün olur (K-3)

Tütünümü yandırdım

Pencereye kondurdum

O uyuyan gözleri

Öptüm de uyandırdım (K-31)

Tütün sararım kalın

Salın sevdiğim salın

Ha bu köyün içinde

Hiç mi yoktur emsalın (K-3)

Tabakamda tütün az

Gitti bahar geldi yaz

Merak etme bir tanem

Kavuşmamız kaldı az (K-60)

Cigar(a) içesim geldi
 Ne tütün var ne kağıt
 Yaktı kuruttu beni
 Komşu kızı Melahat (K-8, K-31)

Yarı el ile gördüm
 Çıkaracak canımı
 Hersimden geberecem
 Verin gavcanlığımı (K-9)

2.40. Yara otu/ Damar otu / Geniş yapraklı sinir otu

Yara otu Giresun yöresinde çoğu yerde bulunur. Küçük yapraklı bir bitkidir. Yemeği yapılmaz sadece yaralara sarılır. Geçmişten günümüze kullanılagelen, tedavi edici bir ottur.



Fotoğraf 129: Yara otu

2.40. Halk Hekimliğinde Yara otu

- Açık yaraların üstüne sarılır. Yarayı iyileştirir. Yarayı kabuk bağlamasını sağlar (K-40,K-49,K-60, K-143).

- Sivilcelerin kurummasına yardımcı olur. Yara otu ezilir, sivilcenin üzerine sürülür (K-8, K-14, K-25, K,29, K-155).
- Çıbanı öldürüp patlatmaya yarar. Çıbanın üstüne ezilir ve sürülür (K-67).

2.41. Yavşu

Genelde ocak ayından nisan ayına kadar tarlalarda kendiliğinde olur. Büyüdüğü yer yumuşak topraktır. Saçaklı bir yapısı vardır. Uç kısımlarında tomurcuklar olur. El değince kendiliğinden tomurcukları açılır. Gölgede kurutulup hayvanlara yedirilir.



Fotoğraf 131: Yavşu

2.41.1. Halk Mutfağında Yavşu

Yavşu Mihlaması

Malzemeler: 2 bağ yavşu, 2 adet yumurta, 1 bağ yeşil soğan, 1 yemek kaşığı tereyağı, tuz

Tarifi: Yeşil soğan tereyağında kavrulur. Üzerine yavşu doğranır. Yumurtası kırılır ve tuzu atılır. Karıştırılır 5 dk. sonra ateşten alınır ve sıcak olarak servis edilir (K-155).

- Giresun'da yavşu deyince ilk önce büyükbaş hayvanların yiyeceği akla gelir ama mıhlamasını bilenler bu otu değerlendirir (K-44).

2.41.2. Halk Hekimliğinde Yavşu

- Romatizmaya, bağırsak hastalıklarına ve böbreklere iyi gelmektedir. Suyu bırakılır ve 2 -3 gün sonra içilir.(K-40)

2.42. Yivdin/ Yivirdin/ Mürver

Yaklaşık 1,5- 2 m. boylarında olan zehirli ve kötü kokulu bir bitkidir. Yol kenarlarında, bahçe sınırlarında olur. Kışın kurur ve tohumu dökülür aynı yerde seneye tekrar büyür.



Fotoğraf 132: Yivdin

2.42.1. Halk İnanmalarında ve Hekimliğinde Yivdin

- Çocuğu olmayan kadınlar bu bitkiyi kullanırlar. Yivdin suda haşlanır. Suyu sıkılır ve kadın bir leğende üzerine oturur. Yivdinin buharının kadına geçmesi gerekir (K-5, K-3).
- Yivdin bitkisi ısırğan yakmasını önler. Ele bulaştırınca ısırğan tutulsa kaşındırmaz (K-29, K-50).
- Bağırsak solucanı ve kıl kurdu olanlar yivdinin çileğinden yutarlar. Tohumlarını yemek için olgunlaşması gerekir. 3 günden fazla yenirse böbrekleri tahriş eder (K-67).
- Mürver kabuk ve yaprakları kaynatılıp balla tatlandırılarak içilirse idrar söktürür. Mürver kabuğu kaynatılıp içilmeye devam edilirse kabızlığı giderir. Kökleri kaynatılıp içilirse idrar söktürür.¹⁴²
- Yivdin zehirli bitki olduğundan balık avlamada kullanılır. Yivdin ezilir ve durgun suya atılır. Böylece balıkları zehirleyip yüzeye çıkarır (K-67).

2.43. Yonca otu

Yonca otu insanlarca yenmemektedir. Hayvanlara yedirilen ve çok faydalı besin kaynağıdır. Dikkat edilmesi gereken husus vardır. Yonca otu yeşilken hayvanlara dokunur, hayvanları şişirir ve ölüme götürür. Ama kuruyunca ne kadar yerse zarar etmez, süt verimini artırır (K-67).

¹⁴² Turan Karadeniz, **Şifalı Meyveler(Meyvelerle Beslenme ve Tedavi Şekilleri)**, Burcan Ofset, Ordu, 2004, s.139.



Fotoğraf 133: Yonca otu

2.43.1 Halk İnanmalarında Yonca otu

- Yonca otu üç yapraklıdır. Bu otun dört yapraklısını gören cennete gider (K-7, K-24, K-48, K-52, K-66, K-89).

3. AĞAÇLAR

Giresun'da bitki örtüsü alt kuşakta (0-750 m.) geniş yapraklı ağaçlardan oluşur. Orta kuşakta (750-1500 m.) iğne yapraklı ağaçlar vardır. Üst (1500-3000 m) kuşakta ise ağaçlar yerini çayıra bırakır.

“Hastalık tedavisi sebebiyle ağaç kültürünün kullanılmasının ilgi çekici örneklerini görmekteyiz. Mesela, Hacı Bektaş Veli Tekkesinde Balım Sultan Türbesinin önündeki dut ağacı bu amaçla kullanılır. Bu ağacın kabuğunun diş ağrısına iyi geldiğine inanılır, ağacın kabuğu ağrıyan dişin üzerine konulur.”¹⁴³

Bu bölümde de ağaçların halk hekimliğindeki yerine değinilecektir. Yukarıdaki örnek İç Anadolu Bölgesindeki halk inanmalarına ait bir uygulamadır. Giresun'da da bunun gibi inanışlar vardır.

3.1. Akasya Ağacı/ Diken Ağacı

Her koşulda yetişebilen bir ağaçtır. Kökleri çok geniş alana yayılır. Akasya dikenini kesildikçe çevresinden yeni fidanlar büyür. Çok arsız bir ağaçtır. Arındırması güçtür. Sağlam ve sert yapılıdır. Giresun ve civarında eski ahşap evlerin direkleri genelde bu ağaçtan elde edilmiştir. Kuruyunca çivi batmaz ve çakılan çivi geri alınmaz. Bahçe kenarlarını çevirmek için yapılan kazıklar bu ağaçtan tercih edilir. Uzun yıllar çürümez.

3.1.1 Halk İnanmalarında Akasya Ağacı

Diken ağacı 2 m uzunluğunda kesilir. İkiye dilinir ama hep ayrılmaz. Bir ucu sağlam bırakılır. Bu tiken kazığı ter v şeklinde açılır. İki ayağı yere yetirilir ve arasından çıban hastalığı olanlar geçirilir. Günde 3 defa arasından geçirilen kişinin çıbanı kurur (K-91).

¹⁴³ Muharrem Kaya, **Eski Türk İnanışlarının Türkiye'deki Halk Hekimliğinde İzleri**, Folklor/ Edebiyat Üç Aylık Kültür Dergisi, Cilt: VII, Sayı: XXV, 2001/1, s.207.

3.2. Çınar/ Kavlağan Ağacı

Uzun ömürlü ve yayvan yapraklı bir ağaçtır. Sert bir dokusu vardır. Giresun ve yöresinde kullanılan el aletlerinin (Kazma, balta, girebi, nacak, orak vs.) sapları bu ağaçtan elde edilir. Uzun yıllar dayanır.

3.2.1. Halk Hekimliğinde Çınar/ Kavlağan Ağacı

Çınar yaprağı gölgede kurutulur. Çayı yapılır. Kireçlenmeye ilaştır (K-75, K-105).

3.2.2. Halk Edebiyatında Çınar/ Kavlağan Ağacı

Manide Çınar:

Evlerinin önünde
Kocaman bir çınarım
Alamazsam yârimi
Ahrette de yanarım (K-9)

3.3. Gürgen Ağacı/ Kayın Ağacı

Giresun'da orta kesimden yukarıda görülen bir ağaçtır. 500 m. rakımın üstünde gürgenlikler vardır. Uzun ömürlü ağaçlardır. Kışın yapraklarını döker. Çok dayanıklı bir ağaçtır. Ahşam dekorasyon malzemesi olarak kullanılır. Gemi yapımında geçmişte kullanılmıştır. Odunu çok beyaz renkli ve oldukça ağırdır. Kuzey cephede ve nemli toprakta boyu 15 m. kadar olabilir. Heybetli bir ağaçtır (K-137, K-7).

3.3.1. Halk Hekimliğinde Gürgen Ağacı

Gürgen ağacının kovuğuna biriken yağmur suyu cildi temizleyici özelliğe sahiptir. Siville ve aknelere olan kişi yüzünü bu su ile yıkarsa yüzündeki lekeler

kaybolur (K-159).

3.3.2. Halk Edebiyatında Gürgen Ağacı

Manilerde Gürgen: Gürgen ağacına Giresun'un orta kuşağında sıkça rastlandığından manilere çokça konu olmuştur.

Gürgen vardım dibine
Padar alırım padar
Kimse sevemez seni
Benim sevdiğim kadar (K-60)

Gürgen vardım dibine
Oyma alırım oyma
Alacaksan al beni
Beni belaya koyma (K-60)

Gürgen vardım dibine
Yarılmazsan yarıлма
Sana bir çift sözüm var
Diyeyim de darılma (K-59)

Gürgenin dallarını
Budadım kollarını
Onu gelecek diye
Bekleme yollarını (K-59)

Gürgene bak gürgene
Dallı budaklı gene
Yârim aşmış geliyor
Ballı dudaklı gene (60)

Püsküllüdür püsküllü
Ala gürgenin dalı
Hep mi sana verdiler
Yalan dünyanın malı (K-140)

Gatırıma yükledim
Gürgen hartamasını
Yarım kimden öğrendin
Adam aldatmasını (K-8)

Gürgen yaprak açmadan
Dibi serin olur mu
Memeleri bitmeden
Çocuk gelin olur mu (K-8, K-105)

Ey gürgen koca gürgen
Seni kim idi diken
Askerlik değil miydi
Benim boynumu büken (K-8, K-101)

Gürgenin dallarını
Kestim girebiminen
Nerelere gidersin
Sen bu güzelliğinen (K-101, K-108)

Gürgen ağacı dibi
Bizim içeri gibi
Ayşe kızın kocası
Mısır çöteni gibi (K-101)

3.4. Kavak Ağacı

Boyu 20 m. kadar uzayabilen dosdoğru bir ağaçtır. Sulak yeri sever ve hızlı büyür. Yapısı çok sağlam değildir. Yumuşak bir dokusu vardır. Bina yapımında tercih edilmez. Kerestesi kuruyunca kendiliğinden eğilir.

3.4.1. Halk Hekimliğinde Kavak Ağacı

Kavak ağacının yapraklarını yukarıdan aşağı dökmesi durumunda o yılki kışın uzun ve sert geçeceği, aşağıdan dökmesi durumunda da karın tepelerden aşağıya inmeyip, yukarılarda kalacağı, kışın yumuşak ve kısa geçecek demektir (K-76, K-105, K-141, K-105).

Güzün kavak ağaçlarının yapraklarının tepeden sararması kışın ağır geçeceğine inanılır.¹⁴⁴

3.4.2. Halk Edebiyatında Kavak

Manilerde Kavak:

Ah kavaklar kavaklar
Dökülüyor yapraklar
Oy saramadım seni
Sarsın kara topraklar (K-9)

Evlerimin önü kavak
Sular akar savak savak
Uyan Hacıbey'im uyan
Elim kına başım duvak (K-3)

¹⁴⁴ Ünsal Çalık, *Tarih İçinde Şebinkarahisar*, Emin Yayınları, Bursa, 2016, s.417.

3.5. Ladin/ Doruk Ağacı

İğne yapraklı ağaçlardandır. Giresun'da 750 m. rakımdan sonra geniş ormanları vardır. Boyları 15 m. ve üzerine çıkabilir. Şekil itibarıyla kusursuz düzgünlüktedir. Kereste olarak Karadeniz bölgesinden diğer bölgelere dağılır.

3.5.1. Halk İnanma ve Hekimliğinde Ladin/ Doruk Ağacı

Yaşanmış Olay:

“Mide ağrısına ilaç yaptım. Yaylada doruk ağacının kabuğunun altında akanduruk olur. Ama dışardan bakınca görünmez. Buna biz halk arasında ‘güngörmez akanduruğu’ deriz. 1990’lı yıllardı o zaman büyük enjektörler vardı. Onunla ağacın kabuğunun altındaki akanduruğu şırıngaya çektim. Bir tasa boşalttım. İçene kaynar su koydum ve limon damlattım. Sabahları aç karnına bu karışımı içtim. 3 güne kalmadan midemdeki ağrı geçti. Bunu yapmadan önce doktorlara çok gittim. Fayda bulamadılar. 3 ay boyunca ağrıyan ve yanan midem bununla iyileşti.”(K-78)

- Ladin doruğunda karasakız olur. Çıbana sarılır. Çıbanı patlatıp yaranın tez iyi olması sağlar (K-117)
- Ladin doruğunun çırası nefes açıcıdır. Suyun içine çıra parçaları koyulur. İçildiğinde nefes yollarını açar (K-7, K-69, K-75).
- Ladin doruğundaki akanduruk mide rahatsızlığına iyi gelir. Sabah aç karnına yutulduğunda reflü ve gastriti geçirir (K-29, K-72, K-78,).
- Ladin ağacında kozalak fazla olursa kış uzun olur (K-76, K-7).
- Romatizma için karasakız eritilir, beze dökülür ve dizlere sarılır.¹⁴⁵

3.5.2. Halk Edebiyatında Ladin

¹⁴⁵ İlker Avcıoğlu, **Şebinkarahisar Halk Hekimliği Uygulamaları**, Gece Kitaplığı, (1. Basım), Ankara, 2017, s.128.

Manilerde am Ağacı:

Yardım am odunları
Kim yakacak bunları
Benzer koyun gözüne
Yaşmağının pulları (K-137)

amdan sakız akıyor
Kız nişanlın bakıyor
Eski nişanlın gelmiş
Hkmeti yıkıyor (K-131)

Cana can eklenir mi
am dibi beklenir mi
Gün değil hafta değil
Koca yıl beklenir mi (K-139)

3.6. Meşe

Kışın yaprağını döken bir ağacıdır. Boyu 5-15 m. arası değişir. Orta kuşakta yetişir. Çok sert ve sağlam gövdeli bir ağacıdır.

3.6.1 Halk Hekimliğinde Meşe

- Uyuz hastalığına meşe kl bir tasta su ile karıştırılarak hasta yıkandıktan sonra hastanın vücuduna sürülür.¹⁴⁶

3.6.2 Halk Edebiyatında Meşe

Manilerde Meşe:

Ata vurdum meşeysi
Dolanıyor eşmeyi

¹⁴⁶ Hasan Tahsin Okutan, *şebinkarahisar ve Civarı Coğrafya, Tarih, Kültür, Folklor*, Yeşil Giresun Matbaası, Giresun, 1949, s.401.

Bu gaybana sevdalık
Heç bana gelişmeyi (K-17)

Ormandaki meşeyi
Karıncalar eşeyi
Tez buldum tez yetirdim
Dolu gözlü Ayşe'yi (K-138)

Ormanda meşelerde
Gül yağı şişelerde
Eller aldı yarini
Ben kaldım köşelerde (K-3)

Konaklar yaptım sana
Tahtaları meşeden
Ben nasıl vazgeçerim
Minyon tipli Ayşe'den (K-9)

Meşeler yaprak açtı
Ne zaman göğerecek
Benim cazı kaynanam
Ne zaman geberecek (K-9)

3.7. Servi/ Selvi Ağacı

Yaprağını dökmeyen, her mevsimde yeşilliğini koruyan, uzun boylu, dümdüzdün ve kozalaklı bir ağaçtır.

3.7.1. Halk Hekimliğinde Servi/ Selvi

- Servi ağacının kozasında çay yapılır. Boğmaca hastalığına iyi gelir (K-3).

3.7.2. Halk Edebiyatında Servi/ Selvi

Manide Servi:

Allı gelin al olaydın
 Selvilere dal olaydın
 Gelip geçen yolculara
 Yârden bir haber soraydın (K-9)

3.8. Söğüt Ağacı

Sulak araziye sever. Boyu çok uzun değildir. Dalları aşağı doğru sarkar. Yaprakları çok küçüktür.

3.8.1. Halk İnanmalarında ve Hekimliğinde Söğüt Ağacı

- Söğüt ağacı, dalları ince ve zayıf bir ağaçtır. Evin yakınlarına dikilmesine pek sıcak bakılmaz. Eve yakın olursa o evdeki insanlar da tıpkı söğüt ağacı gibi çelimsiz ve zayıf olur (K-77, K-125, K-126).
- Güneş yanığı olan uzuv için söğüt ağacının yaprakları ezilir yoğurtla karıştırılıp bölgeye sürülür. Halk hikâyelerinden Öksüz Vezir Hikâyesinde bu olaya temas edilmiştir. “Hekim dedi ki: Buna güneş değmiş. Bunu hastalamış, dedi. Söğüt yaprağını yoğurdun içerisine tökersen bunu ilaç eden bunun gafasına mafasına sürersen geçer, dedi.”¹⁴⁷

3.8.2. Halk Edebiyatında Söğüt Ağacı

Atasözünde Söğüt Ağacı:

- “Söğüt gölgesi yiğit gölgesi”(K-153, K-134)

¹⁴⁷ Ali Berat Alptekin, *Türk Halk Hikâyelerinde Halk Hekimliği*, Milli Folklor Dergisi, Yıl 22, Sayı 86, 2010, s. 8.

3.9. Yaykın Ağacı

Ağacın yetişme alanları sınırsızdır. Sahilden yaylaların orman üst sınırına kadar görülür. Gövdesi pembe, kırmızı ve mor arası bir renktedir.

3.9.1. Halk Hekimliğinde Yaykın Ağacı

- Yaykın ağacının püsküllerinden çay yapılır. İdrarından kan gelen ineklerin ağzına dökülür. Kanlı idrarı keser (K-68, K-105, K-113)

3.9.2. Halk Edebiyatında Yaykın Ağacı

Manide Yaykın Ağacı:

Serentinin direği

Yaykındandır yaykından

N'olur bir kez göreydim

Nazli yâri yakından (K-8)

4. MANTARLAR

Karadeniz bölgesinde çokça yetişen ve tüketilen bir gıda maddesidir. Mantar bir gelenek meselesi haline gelmiştir. İnsanlar atalarından öğrendikleri mantarları tüketilirler. Bir mantar zehirsiz olsa bile yörede daha önce yenilmemişse o mantar tercih edilmez. Çünkü halk mantar hususunda bilinçlidir. Mantar zehirlenmesi vakaları sıkça yaşandığından tedbirli davranmak durumundalar. Mantarın zehirlisini halk şöyle tespit eder: “Kurt yemişse zehirsizdir, kurt dokunmamışsa zehirlidir.” Mantarın zehirliliği tadına göre de anlaşılır. Çok lezzetli olan mantar bazen en zehirlisi olabilir. “Zehirli mantarların, çoğu zaman, hoş ve çekici renge sahip oldukları gözlemlenmiştir. Ormanda ve ağaçlıklarda gezerken çok güzel sarı, kırmızı, gül ve portakal rengi görünümleriyle sizleri çeken mantarların çok zehirli olduklarını söyleyebiliriz.”¹⁴⁸

Haziran ayında orta kuşakta -köylerde- Temmuz’a doğru biraz yüksekte ve Ağustos ayında Karadeniz yaylalarında mantar çıkmaya başlar. Mantarın büyümesi tamamen o mevsimdeki hava durumuna bağlıdır. Yağış yoksa mantar da yoktur. Mantarın büyümesi için rutubete ihtiyaç vardır. Yağmurun ardından akşamdan sabaha (kısa sürede) mantar büyüyebilir. Ama iklim kuraksa mantar büyümez.

Köylerden yaylalara gidildikçe -rakım arttıkça- mantar çeşitliliği de artar. Yaylalarda ormanın derin yerlerinde, nemli kesimlerde mantarın daha da ziyadeleştiği bilinmektedir. Yaylada ikamet eden insanların mantar kültürü yaylayı bilmeyenlere göre daha zengindir. Çünkü yazın yaylada nerdeyse her evde mantar bulunur. Günlük yiyecekler arasına mantar mutlaka müdahil olur. Ormandan geçimini sağlayanlar da oldukça fazladır. Salt mantar sezonunda mantar toplayıp satan ve böylece yaşamını idame ettiren insanların sayısı bir hayli fazladır.

Giresun’da mantarın sofralarda ayrı bir yeri vardır. Turşusu yapılan mantarlar kış boyu farklı şekillerde tüketilir. Mantarların isimlendirme hususu Giresun’da şöyle yorumlanır: “Mantarlara genelde bir hayvanın adı verilmiştir. Bu da demek oluyor ki

¹⁴⁸ Ziya Kütevin, *Sebzecilik Genel Sebze Tarımı Prensipleri ve Pratik Sebzecilik Yöntemleri*, İnkılap Kitabevi, Ankara, 1994, s.271

o hayvan o mantarı tüketmektedir. Mesela yaylalarda olan kara mantara ayı mantarı da denir. Ayının yediği içindir. Bu ve bunun gibi hayvan ismine sahip mantar sayısı oldukça fazladır.” (K-63).

4.1. Acı Mantar

Orman mantarıdır. Bahçede, çayırdaki vs. yerlerde büyümez. Haziran ayında alçak rakımda çıkar. Ağustos ayında yaylalara yükselir. Eylül sonuna kadar olur. Genelde gürgen ağaçlarının olduğu ormanlarda sıklıkla görülür. Nemli toprakta daha tez büyür. Ormanın kuzey cephesinde çok acı olmazken Güney cephesinde sütü çok acı olur (K-63, K-74, K-93, K-110, K-25).

4.1.1. Acı Mantarın Dişisi



Fotoğraf 134: Acı mantarın dişisi

4.1.2. Acı Mantarın Erkeği

Erkek mantar da denir. Sapı kalın ve sert olur. Tadı da oldukça acıdır. Dişi mantara nazaran daha damarlı ve dayanıklıdır (K-63, K-93, K-160, K-155, K-109).



Fotoğraf 135: Acı mantarın erkeği

4.2. Ağaç Mantarı

Kiraz ağacında olanı vardır. Sert yapılıdır. Kestane ve erik ağacında da olur. Herkesin tercih ettiği bir mantar türü değildir (K-37, K- 68, K-100, K-146, K-90, K-117, K-7).



Fotoğraf 136: Ağaç mantarı

4.3. öp Bacak/ Dizincik Mantarı

Çayır mantarıdır. Genelde büyükbaş hayvanların idrarını yaptığı yerlerde olur. Dizin halinde büyüdüleri için dizincik adı verilmiştir (K-9, K-93).



Fotoğraf 137: öp bacak mantarı

4.4. Evelek Mantarı/ Şalvar/ Şemsiye Eveleği

Köylerde fındıklıkta çok olur. Dayanısız ve yumuşak bir mantardır. Tez büyür ve tez çürür (K-11, K-58, K-63, K-142, K-149, K-93, K-7)



Fotoğraf 138: Evelek

4.5. Fındık/ Bahçe Mantarı

Fındıklıĝa mahsus bir mantardır. Köylerde fındık bahçelerinde büyür. Yaylalarda da ham fındıĝın dibinde ve nemli toprakta yetişir. Yaylada büyüyen fındık mantarının sapı kydekilere göre daha kalın ve uzun olur. Acı bir tada sahip olan fındık mantarının sütü de çıkmaktadır.



Fotoĝraf 139: Fındık mantarı

4.6. Geyik Mantarı

Hem köylerdeki ormanda hem de yaylada ladin ormanında yetişen mantardır. Sütü çıkan bir mantardır. Tadı çok acı deĝildir. iĝ olarak da yenebilir. Yaylada olan geyik mantarının sapı daha uzun daha kalın olmaktadır (K-89, K-120, K-152, K-25)



Fotoĝraf 140: Geyik mantarı

4.7. İçi Kızıl/ Top Evelek Mantarı

Çayır mantarıdır. Köy ve yayla çayırlarında olur. Pembemsi suyu çıkar. Genelde çobanlar koyun yanındayken közün üzerinde pişirip yerler (K-115, K-159, K-96).



Fotoğraf 141: İçi kızıl mantarı

4.8. Kanlıca Mantarı

Çamlıkta ve yosunlu alanlarda yetişir. Kırmızımsı sütü çıkar. Kan gibi olduğundan bu isim verilmiştir. Akarsu kenarlarında daha fazla yetişir. Ağustos ayında olur (K-58, K-76, K-91, K-93).



Fotoğraf 142: Kanlıca mantarı

4.9. Karakulak/ Post Mantarı/ Ayı Mantarı/ Kara Tepe Mantarı

Sadece yaylada ladin ormanında yetişen bir mantardır. Sarı ve kara ağunun dibinde olur. İç tarafı tüyümsü bir yapıdadır. Bıçakla kazınır. Ağustos ve Eylül aylarında yetişir (K-63, K-93, K-134, K-91)



Fotoğraf 143: Karakulak Mantarı

4.10. Karakulağın Beyazı/ Keçi Mantarı

Yaylada ladin ormanında yetişen bu mantarın sezonu Ağustos ayıdır. Belirgin bir tadı yoktur. Sütü çıkmaz (K-9).



Fotoğraf 144: Karakulağın beyazı

4.12. Kıtirik mantarı

Köylerde pelit ormanında; yaylada ise gürgenlikte olur. Haziran ve temmuz aylarında köylerde çıkar. Ağustos ve eylül aylarında yaylaya yükselir (K-93, K-135, K-91).



Fotoğraf 145:Kıtirik mantarı

4.13. Kuzugöbeği Mantarı

Giresun'un Dereli ilçesinin yaylalarında çok olur ve yörede önceden beri bilindiği için rahatça yenir. Her bölgede bilinmeyen bu mantar zehirli değildir (K-63, K-82, K-93).



Fotoğraf 146: Kuzugöbeği mantarı

4.14. Pür pürüm/ Gelinparmağı Mantarı

Yayla ormanlarında yetişen bir mantardır. Tadı ekşimsidir. Her cinsi de yenmez zehirli olma ihtimali vardır. İnsan elini andıran bir yapısı vardır. Parmaklara benzer bundan dolayı gelinparmağı adını almıştır (K-156, K-160).



Fotoğraf 147: Gelinparmağı mantarı

4.15. Süleyman Doruk (Silman Doruk)/ Sümüklü Mantar

Yüzeyinde akışkan ve saydam bir tabaka vardır. Kaygan ve ıslak bir halde olduğundan sümüklü mantar da denmiştir. Yayılda Ağustos ve eylül ayında olur. Orman mantarıdır çayırdan vs. alanda olmaz (K-77, K-29, K-90)



Fotoğraf 148: Süleyman doruk mantarı

4.16. Tavuk Mantarı

Ekseriyette ormanın yosunlu yerlerinde büyür. Tavuk mantarının sütü çıkmaz ve tadı da acı değildir. Bünyesinde bol miktarda su içerir. Pişirince yarı yarıya azalır ve suyunu salar (K-92, K-95, K-7).



Fotoğraf 149: Tavuk mantarı

4.17. Yumurta Mantarı

Dış görünüşü kırılmış yumurtayı andırdığından bu adı almıştır. Köy ve yayla ormanlarında olur. Ama son yıllarda pek de rastlanılan bir mantar değildir. Türü yavaş yavaş yok olmaya başlamıştır. Zehirlisi de vardır. Tam emin olmadan yenmemelidir (K-3).



Fotoğraf 150: Yumurta mantarı

SONUÇ

Giresun bitki kültürüne dair birtakım halk bilimi unsurları bu çalışmaya konu olmuştur. Derlemeler neticesinde eski köy yaşantısına dair izlere de bu sayede rastlanmıştır. Bunlardan en önemlisi Giresun köylerinde ikamet eden insanların halk hekimliğini hayatlarından tamamen çıkarmış olmamalarıdır. Daha çok yaşlı kesimler “biz böyle gördük ve böyle yaşadık, kocakarı ilaçları bizim kültürel değerlerimiz, geleneğimizdir” demektedir. Hal böyle olunca bu değerlerin kaybolmaması ve unutulmaması için böyle bir çalışmaya gerek duyulmuştur. Giresun mutfağını çalışma esnasında kime sorulmuşsa hep şifa kaynağı olarak tanımlanmıştır.

Çalışmanın genelinde Giresun ve yöresinde yetişen bazı bitkilerin yerel halk mutfağındaki kullanımlarına değinilmiştir. Giresun’a özgün yemek tariflerinin yanı sıra bitkilerle ilgili halk inanmaları ve alternatif tıp uygulamaları çalışmanın ana konusu olmuştur. Meyvelerin bölgede yetişen çeşitleri tespit edilmiş ve görseller ile somutlaştırılmıştır. Giresun ve ilçelerinde meyvelere, ağaçlara, mantarlara ve yabanî bitkilere verilen yerel isimler belirtilmiştir. Bu adlandırmalar ilçeden ilçeye, köyden köye değişim arz etmektedir. En değişik adlandırmaların ise mantarlarda olduğu saptanmıştır.

Bu çalışmada Giresun bitki türleri (102 tür) ile ilgili şu istatistiki bilgilere ulaşılmıştır: Ehli bitkiler bölümünde 16 meyve türü ve bunların 80 alt türü vardır. Meyvelerle ilgili 109 mani, 26 atasözü, 16 bilmece, 4 türkü, 12 deyim, 11 tekerleme, 4 ninni, 7 atışma kayda geçirilmiştir. Sebzeler bölümünde 14 tür ve bunların 12 alt türü vardır. Sebzelerle ilgili 24 mani, 13 bilmece, 5 deyim, 10 atasözü, 2 tekerleme, 1 fıkra bulunmaktadır. Çiçekler bölümünde 3 tür vardır. Çiçeklerle ilgili 12 mani, 2 atasözü, 2 deyim bulunmaktadır.

Yabani bitkiler bölümünde 43 tür ve bunların 2 alt türü vardır. Bu bitkilerle ilgili 25 mani, 3 bilmece, 1 deyim, 3 atasözü vardır.

Ağaçlar bölümünde 9 tür tespit edilmiştir. Bunlarla ilgili 22 mani ve 1 atasözü bulunmaktadır.

Mantarlar bölümünde 17 tür ve 2 alt türü vardır.

Uzun yaşamın şifresini yaşlılar yerel mutfağın zenginliğinden kaynaklı olduğunu ifade etmektedirler. İklim şartları yeşillığe elverişli olması hasebiyle Giresun mutfağının %70'i yeşillik ve türevlerindedir. Giresun'da sebze tüketiminin fazla olması birtakım hastalığın da önüne geçilmesi demektir. Yine köydeki doğal beslenen halkın diliyle “ Biz böyle sebze, turşu, ekşi yemesek biz hasta oluruz” ifadesi de göz ardı edilmemelidir. Hastalıkları tedavi edici özellikleri bilinen bitkiler gün yüzüne çıkarılmış ve halk hekimliğindeki uygulama biçimleri kayıt altına alınmıştır. Hülasa Giresun ve yöresinin geçmişten günümüze yaşantısıyla, mutfağıyla, engin halk hekimliği bilgisiyle bu türden çalışmalara konu olmaya devam edeceği muhakkaktır.



SÖZLÜK

Abula: Abla.

Ağu: Zehir.

Ahlat: Yaban armudu

Akınduruk: Çam ağacının yüzeyinden akan sıvı, reçine.

Alaf: Mısırın sapı

Anuk: Nane.

Avlo: Küçük tarla.

Avulan-: Zehirlenmek.

Berikle-: Uykuda korkmak.

Bıldır: Geçen yıl.

Bileki: Ekmek pişirme taşı.

Cazı: Cadı.

Cımak: Bitki kökü.

Cöbül: Posa, bir şeyin dış kısmı.

Çort: Bodur olan bitkilerin genel adı.

Çömen: Mısır saplarının bağlanıp diklenmesiyle oluşan küçük alaf yığını.

Dible: Genelde sebzelerden yapılan pirinçli ve soğanlı yemek.

Dobalan: Yabani yeşil bir bitki.

Döşeme: Pancardan yapılmış koyu çorba.

Doran: En üst kısım, zirve.

Ecünnü: Cin. Görünmeyen kötü ruhlar.

Enderek: Dağ meyvesi, yaban çileği, dede yemişi, koca yemiş.

Eymelik: Sarı ya da kara ağunun olduğu yer.

Foruz: Horoz.

Gayfe: Kahve.

Gavcanlık: Tütün kesesi.

Gelek: Yaprak, sayfa.

Gıran: Görünen en son nokta, tepe.

Girebi: Küçük ağızlı, eğri burunlu kesici bir alet.

Gostil: Patates.

Göğ: Yeşil.

Güllük: Eğrelti otu.

Hartama: Evlerin çatısını kapatmada kullanılan birbirine geçirmeli ince tahta.

Hasır: Kilim, yolluk.

Haşıl: Sarma içi.

Helle: Mısır unundan yapılmış sıcak hamur.

Hers: Hırs, öfke.

Hışır-la-: Ezmek, zarar vermek, darp etmek.

İlincak: Bebek uyutma hamağı.

İşmar etmek: Göz kırpmak, işaret vermek.

İfteri: Eğrelti otu.

İlistir: Süzgeç.

Kartopu: Patates.

Kertof: Patates.

Kesmük: Mısırın koçanının iç kısmı, mısır tanelerinin sarıldığı yer.

Keyfanı: Yaşlı kadın.

Koruk: Olgunlaşmamış üzüm. Ekşi üzüm.

Macir: Muhacir.

Melham: Merhem.

Orak: Kesici alet.

Padar: Ağaç kesilirken devrileceği yeri belirlemek için çapraz olarak ağaçtan alınan bir parça odun.

Pezik: Pazı, turp.

Poğol: Süt mısır.

Püsenek: Fındığın polenleri.

Serenti: Serender, dört ayak üzerine inşa edilmiş ahşap yapı.

Şelek: Büyük sepet.

Şirahna: Üzerine pekmez yapılacak meyve koyulan ve meyvenin ezilip suyu çıkarılan dört ayaklı ahşap yapı.

Taam: (Ar.) Yemek.

Taflan: Karayemiş.

Tıkıl: Tane.

Tıman: Don, iç giysi.

Yağlaş: Mısır unundan yapılmış muhallebi kıvamında yemek.

Yalkuk: Kabağın iç kısmı, çekirdeklerini olduğu yenilmeyen yeri.

Zemer: Zemheri, Ocak ayı.



KAYNAK KİŞİLER LİSTESİ

Kaynak kişilerin künyesi şu düzene göre yapılmıştır:

(Kaynak Kişi Numarası, Adı- Soyadı, Doğum Tarihi e Doğum Yeri.)

K-1: Fatma ÖZTAŞ, 1951, Bulancak, Giresun

K-2: Zeynep ARSLAN, 1954, Bulancak, Giresun

K-3: Naime KISA, 1934, Bulancak, Giresun

K-4: Fatma GÜLMEZ, 1932, Bulancak, Giresun

K-5: Sabri ÇATAL, 1934, Eren, Piraziz, Giresun

K-6: Sebahat ARSLAN, 1966, Bulancak, Giresun

K-7: Emrullah ÇATALAHMETOĞLU, 1969, Kaleyani, Piraziz, Giresun

K-8: Adnan BIÇAKÇI, 1957, Karabedir, Keşap, Giresun

K-9: Raife YÜKSEL, 1962, Bulancak, Giresun

K-10: İshak AYBAR, 1935, Alucra, Giresun

K-11: Fatma TANRIVERDİ, 1958, Dereli, Giresun

K-12: Arziye UĞURLU, 1940, Bulancak, Giresun

K-13: Fatma DİLLİ, 1940, Giresun

K-14: İfaket BAY, 1928, Bulancak, Giresun

K-15: Mehmet SUCU, 1959, Giresun

K-16: Nazmiye CİCİ, 1944, Batlama, Giresun,

K-17: Zekiye YÜKSEL, 1944, Bulancak, Giresun

K-18: Penbe BAY, 1955, Bulancak, Giresun

K-19 Meliha AYAR, 1943, Giresun

K-20 Songül AKGÜN, 1965, Dereli, Giresun

- K-21: Nutfiye KÖM, 1933, Giresun
- K-22: Hasan Ali CEYLAN, 1953, Keşap, Giresun
- K-23: Ümmühan ÖZTÜRK, Keşap, Giresun
- K-24: Gülseren KOSTAKOĞLU, 1957, Giresun
- K-25: Fatma GÖK, 1965, Bulancak, Giresun
- K-26: Fahri GÖBEL, 1952, Tirebolu, Giresun
- K-27: Zübeyir KESİK, 1950, Piraziz, Giresun
- K-28: Zeki ÇALIŞ, 1961, Giresun
- K-29: Fatma ÇALIŞ, 1963, Bulancak, Giresun
- K-30: Şükriye YENİCİ, 1933, Şebinkarahisar, Giresun
- K-31: Mükerrerem NAKKAŞ 1937, Şebinkarahisar, Giresun
- K-32: Makbule KIZIL, 1952, Şebinkarahisar, Giresun
- K-33: Yalçın KIZIL, 1940, Şebinkarahisar, Giresun
- K-34: Yavuz KIZIL, 1969, Şebinkarahisar, Giresun
- K-35: İsa BAY, 1961, Bulancak, Giresun
- K-36: Naciye AY, 1952, Bulancak, Giresun
- K-37: Huri ŞAHİN, 1964, Giresun
- K-38: Letafet ÇATALAHMETOĞLU, 1943, Bulancak, Giresun
- K-39: Gülüzar GÜNEŞ, 1942, Eren, Piraziz, Giresun
- K-40: Nermin ERCAN, 1945, Giresun
- K-41: Hasan ÖZDEMİR, 1984, Görele, Giresun
- K-42: Feride Güler, 1953, Giresun
- K-43: Fatma YENİDERE, 1963, Giresun

- K-44: Emine ÇAKIR, 1964, Giresun
- K-45: Hatice DEMİRCİ, 1923, Dereli, Giresun
- K-46: Sevinç BAYRAM, 1943, Görele, Giresun
- K-47: Selver YILDIZ, 1959, Görele, Giresun
- K-48: Erol GÜR SOY, 1963, Espiye, Giresun
- K-49: Saliha YİĞİT, 1967, Giresun
- K-50: Niyazi YILMAZ, 1949, Çanakçı, Giresun
- K-51: Ramazan KERİM, 1959, Tirebolu, Giresun
- K-52: Gülendaml FINDIK, 1935, Görele, Giresun
- K-53: Ayşe ÖZER, 1954, Dereli, Giresun
- K-54: Murat BAY, 1987, Bulancak, Giresun
- K-55: Sezgin GÜNGÖR, 1965, Keşap, Giresun
- K-56: Perihan YÜKSEL, 1958, Bulancak
- K-57: Perihan KESER, 1962, Dereli, Giresun
- K-58: Ayşegül KESER, 1965, Dereli, Giresun
- K-59: Vesile MUSUL, 1967, Dereli, Giresun
- K-60: Günaydın MUSUL, 1967, Dereli, Giresun
- K-61: Perihan MUSUL, 1973, Dereli, Giresun
- K-62: Mehmet MUSUL, 1971, Dereli, Giresun
- K-63: Zeki ÇAKIR, 1967, Dereli, Giresun
- K-64: Şükran ÇAKIR, 1977, Keşap, Giresun
- K-65: Hanım NAZLI, 1942, Çamoluk, Giresun
- K-66: Zeynel NAZLI, 1974, Çamoluk, Giresun

- K-67: Rifkî KARABULUT, 1963, Giresun
- K-68: Fatma ÖZTÜRK, 1952, Keşap, Giresun
- K-69: İpek GETMEZ, 1946, Bulancak, Giresun
- K-70: Emine GETMEZ, 1952, Bulancak, Giresun
- K-71: Raşit GETMEZ, 1979, Bulancak, Giresun
- K-72: Havva GETMEZ, 1974, Bulancak, Giresun
- K-73: Muteber KARAMANOĞLU, 1950, Bulancak, Giresun
- K-74: Yunis PEKDEMİR, 1949, Bozat, Bulancak, Giresun
- K-75: Naci KARAMANOĞLU, 1954, Bulancak, Giresun
- K-76: Necdet ÇALIŞ, 1962, Bulancak, Giresun
- K-77: Burhan YÜKSEL, 1959, Bulancak, Giresun
- K-78: Talat DEMİR, 1960, Bulancak, Giresun
- K-79: Gülcan AVCI ÇALIŞ, 1984, Trabzon
- K-80: Ahmet ARSLAN, 1966, Bulancak, Giresun
- K-81: Yaşar NAZLI, 1971, Çamoluk, Giresun
- K-82: Avni UÇAR, 1937, Dereli, Giresun
- K-83: Zehra TANRIVERDİ, 1952, İnişdibi, Giresun
- K-84: Murat PAMUK, 1954, Bulancak, Giresun
- K-85: Nebahat PAMUK, 1961, Bulancak, Giresun
- K-86: Hüseyin TEKMEN, 1933, Bulancak, Giresun
- K-87: Ayşe TEKMEN, 1941, Bulancak, Giresun
- K-88: Feyzullah ÇAKIR, 1956, Giresun
- K-89: Zeynep ÇAKIR, 1956, Giresun

- K-90: Aslan PEKDEMİR, 1953, Bulancak, Giresun
- K-91: Zehra PEKDEMİR, 1955, Bulancak, Giresun
- K-92: Şefika BÜYÜKKAYA, 1966, Giresun
- K-93: Mehmet YÜKSEL, 1962, Yavuz Kemal, Dereli, Giresun
- K-94: İsmail BÜYÜKAYDIN, 1957, Sancaktepe, Keşap, Giresun
- K-95: Aynur ÇAKIR, 1948, Taflancık, Keşap, Giresun
- K-96: Mehmet Mete AKIN, 1961, Giresun
- K-97: Müşide AKKILIÇ, 1940, Espiye, Giresun
- K-98: Hasan SAYGIN, 1963, Giresun
- K-99: Mustafa AYGÜN, 1974, Giresun
- K-100: Hüseyin BEYAZ, 1954, Küçükdere, Bulancak, Giresun
- K-101: Gülhan BEYAZ, 1953, Bulancak, Giresun
- K-102: Eyüp ÇAKIR, 1955, Giresun
- K-103: Gülbeyaz BEYAZ, 1959, Giresun
- K-104: Nazım BEYAZ, 1956, Giresun
- K-105: Emrullah ÇALIŞ, 1955, Şeyhmusa, Bulancak, Giresun
- K-106: Coşkun KARAKAYA, 1962, Dereli, Giresun
- K-107: Ayşe DİZDAR, 1960, Giresun
- K-108: Fatma TOPAL, 1935, Bulancak, Giresun
- K-109: Şenel KEMALOĞLU, 1964, Giresun
- K-110: İsmet KABADAYI, 1970, Tirebolu, Giresun
- K-111: Ayşe KABADAYI, 1951, Güdül, Doğankent, Giresun
- K-112: Celal KABADAYI, 1953, Kozan, Doğankent, Giresun

- K-113: Kenan KILIÇASLAN, 1963, Bozat, Piraziz, Giresun
- K-114: Ali GÜLAÇTI, 1940, Bozat, Piraziz, Giresun
- K-115: Muhittin YILDIRIM, 1962, Bozat, Piraziz, Giresun
- K-116: Beşir BEKÇİ, 1959, Çayırköy, Piraziz, Giresun
- K-117: Ali TOPAL, 1951, Bulancak, Giresun
- K-118: Muteber TOPAL, 1955, Bulancak, Giresun
- K-119: Emine KARA, 1968, Tirebolu, Giresun
- K-120: Selahattin MERT, 1955, Tirebolu, Giresun
- K-121: Saime YENİCİ, 1964, Şebinkarahisar, Giresun
- K-122: Perihan ALTEMÜR, 1947, Şebinkarahisar, Giresun
- K-123: Seher YENİCİ, 1948, Şebinkarahisar, Giresun
- K-124: Necati BAŞARAN, 1947, Bozat, Piraziz, Giresun
- K-125: Hüseyin GÜLAÇTI, 1938, Bozat, Piraziz, Giresun
- K-126: Türkan AYHAN, 1954, Giresun
- K-127: Fatma KESİK, 1953, Şeyhmusa, Bulancak, Giresun
- K-128: Ali AYHAN, 1956, Giresun
- K-129: Yılmaz CANCI, 1965, Armutçukuru, Piraziz, Giresun
- K-130: Necdet AYHAN, 1930, Giresun
- K-131: Hatice YILMAZ, 1952, Bülbüllü, Bulancak, Giresun
- K-132: Ömer HACIAHMETOĞLU, 1962, Giresun
- K-133: Mehmet GÜRSOY, 1961, Bozat, Piraziz, Giresun
- K-134: Osman GÜLTEKİN, 1933, Bozat, Piraziz, Giresun
- K-135: İbrahim DENİZ, 1958, Bulancak, Giresun

- K-136: Nigar DENİZ, 1959, Bulancak, Giresun
- K-137: Kazım ÇAYAN, 1953, Tirebolu, Giresun
- K-138: Tamer ÇAYAN, 1960, Tirebolu, Giresun
- K-139: Mustafa GEÇGEL, 1955, Güce, Giresun
- K-140: Gülsüm KIRAÇ, 1968, Bulancak, Giresun
- K-141: Ahmet TANRIVERDİ, 1945, İnişdibi, Giresun
- K-142: Aysel GÜZEL, 1945, Alınca, Giresun
- K-143: Nafiye SALA, 1945, Sultaniye, Giresun
- K-144: Abdullah SALA, 1934, Melikli, Giresun
- K-145: Emel TIĞLI, 1977, Bulancak, Giresun
- K-146: Ali GÜNEŞ, 1955, Şehyli, Piraziz, Giresun
- K-147: İsmail DİCEL, 1953, Giresun
- K-148: Hatice HAN, 1961, Giresun
- K-149: İskender GÖKSU, 1971, Giresun
- K-150: Salih AKGÜN, 1943, Giresun
- K-151: Hayriye AKGÜN, 1933, Giresun
- K-152: Emine GÖBEL, 1960, Tirebolu, Giresun
- K-153: Hülya KEMALOĞLU, 1968, Giresun
- K-153: Mustafa KEMALOĞLU, 1932, Giresun
- K-154: Ayşe KEMALOĞLU, 1935, Giresun
- K-155: Nezahat ÇATALAHMETOĞLU, 1976, Bulancak, Giresun
- K-156: Hüseyin KÜÇÜK, 1959, Eynesil, Giresun
- K-157: Mehmet BODUR, 1962, Eynesil, Giresun

K-158: Hasan ERGİN, 1968, Eynesil, Giresun

K-159: Hüseyin ERGİN, 1967, Eynesil, Giresun

K-160: Ali ÖZTÜRK, 1969, Eynesil, Giresun



KAYNAKÇA

Kitap

AÇA, Mustafa, [vd.] **81 İilde Kültür ve Şehir Giresun**, T.C. Giresun Valiliği, İstanbul, 2013.

AKALIN, Şükrü Haluk, **Türkçe Sözlük**, TDK, (11. Baskı), Ankara, 2011.

AKIN, Cavit, **Giresun'da Kırsal Bölge Kültüründen Şehir Kültürüne Türkiye'de Yemek Kültürümüz Giresun**, Gece Kitaplığı, Ankara, 2014.

AKIN, Cavit, **Giresun Tarihi ve Kültürel Değerleri**, Gece Kitaplığı, Ankara, 2014.

AKIN, Cavit, **Giresun Tarihi ve Kültürel Değerlerimiz**, (Yayınevi belirtilmemiş), İstanbul, 2004.

AKSOY, Ömer Asım, **Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü 2**, İnkılap Yay., (7. Baskı), İstanbul, 1993.

ALGÜL, Tarık,[vd.] **Giresun Yemekleri**, T.C. Giresun Valiliği, Bilgi Ajans, Giresun, 2008.

AVCIOĞLU, İlker, **Şebinkarahisar Halk Hekimliği**, Gece Kitaplığı, Ankara, 2017.

BAYTOP, Turhan, **Türkçe Bitki Adları Sözlüğü**, TDK, (4. Baskı), Ankara, 2015.

BORA, Sedat, **Giresun Halkevi Aksu Dergisi Cilt-I**, Hermes Ofset, Ankara, 2010.

BORATAV, Pertev Naili, **100 Soruda Türk Folkloru**, Gerçek Yayınları, İstanbul, 1984.

ÇALIK, Ünsal, **Tarih İçinde Şebinkarahisar**, Emin Yayınları, Bursa, 2016.

ÇELİK, Ali- GÜRSOY Ahmet, **Tarihî, Kültürel Özellikleri ve Gelenekleriyle Espiye Sempozyumu (24 Haziran 2006)** Espiye Belediyesi, İstanbul, 2007.

ERCİLESUN, Ahmet Bican- AKKOYUNLU, Ziyat, **Kâşgarlı Mahmud Dîvânü Lugâti't- Türk Giriş- Metin Çeviri-Notlar-Dizin**, TDK, (3.Baskı), Ankara, 2018.

ERGİN, Muharrem, **Dede Korkut Kitabı**, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1984.

ERGUN, Pervin, **Türk Kültüründe Ağaç Kültü**, Atatürk Kültür Merkezi, Ankara, 2012.

GÖKÇEN, Rifat, **Giresun ve Karadeniz Bölgesi**, Özyürek Yayınları, İstanbul, 1994.

GÖRECİ, Ali, **Fındık Kültürü**, Giresun Valiliği İl Özel İdare Müdürlüğü, Ankara, 2004.

KANAR, Mehmet, **Farsça- Türkçe Sözlük**, Say Yayınları, (4. Baskı), İstanbul, 2015.

KARADENİZ, Turan, **Şifalı Meyveler (Meyvelerle Beslenme ve Tedavi Şekilleri)**, Burcan Ofset Matbaacılık, Ordu, 2004.

KILIÇ, Samet, **Bir Sakin Kent Folkloru Perşembe**, Merdiven Yayın, Ankara, 2018.

KÜTEVİN, Ziya, **Sebzecilik, Genel Sebze Tarımı Prensipleri ve Pratik Sebzecilik Yöntemleri**, İnkılap Kitabevi, Ankara, 1994.

OKUTAN, Hasan Tahsin, **Şebinkarahisar ve Civarı Coğrafya, Tarih, Kültür, Folklor**, Yeşil Giresun Matbaası, Giresun, 1949.

ÖGEL Bahaeddin, **Türk Kültür Tarihine Giriş 2**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1978.

ÖZHAN, Hasan – ÖZDEMİR, Ali, **İlçe Oluşunun 50. Yılında Şebinkarahisar**, Yeni Şebinkarahisar Yay., Giresun, 1983.

PAMUK, Arif, **Şifalı Bitkiler ve Emraz**, Pamuk Yayınları, İstanbul, .

TATAR, Nurettin, **Bütün Yönleriyle Dereli**, Sanem Matbaası, Ankara, 1991.

TURHAN, Salih- ALTINKAYNAK, Erdoğan, **Giresun Türküleri ve Oyun Havaları**, Giresun Valiliği Yayınları 16, BRC Basım Matbaacılık, Ankara, 2009.

TUZLACI, Ertan, **Türkiye Bitkileri Sözlüğü**,(Genişletilmiş 2. Baskı), Alfa Yayınları, İstanbul, 2011.

Makale

ALPTEKİN, Ali Berat, “Türk Halk Hikâyelerinde Halk Hekimliği”, **Milli Folklor Dergisi**, Yıl 22, Sayı 86, 2010, s. 5-19.

KARA DÜZGÜN, Ülkü, “Giresun Halk Takvimi, Sayılı Günler ve Bunlara Bağlı İnanış ve Uygulamalar”, **Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi**, Sayı: Karadeniz Özel Sayısı.

KAYA, Muharrem, “Eski Türk İnanışlarının Türkiye’deki Halk Hekimliğinde İzleri”, **Folklor/ Edebiyat Üç Aylık Kültür Dergisi**, Cilt: VII, Sayı: XXV, 2001.

ÖZDEMİR, Mehmet, “Aksu Dergisinden Hareketle Giresun Manileri Üzerine Bir İnceleme”, **Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi**, Yıl V, Sayı: Karadeniz Özel Sayısı, Giresun Bahar 2014, s.57-74.

YAYLAGÜL, Özen, “Anadolu’da Yaşayan Halk Hekimliği Uygulamalarının Eski ve Orta Türkçe Tıp Metinlerindeki Temelleri”, **Milli Folklor Dergisi**, Yıl 26, Sayı 103, 2014.

SEVER, Mustafa, “Türk Halk İnançlarında Ve Halk Hekimliği Uygulamalarında Meyve”, **Türklük Bilimi Araştırma Dergisi**, Sayı XVI, Güz 2004, s.96-109.

İnternet Kaynakları

KONU: Giresun'un demografik yapısı.

<https://www.nufusu.com/il/giresun-nufusu> [Erişim tarihi 11.03.2019]

KONU: Giresun'un demografik yapısı.

<http://www.hurriyet.com.tr/kesfet/yasam-suresi-en-uzun-sehir-olan-giresuna-yatirim-yapmak-icin-5-sebep-40945201> [Erişim tarihi 15.11.2018]

KONU: Geleneksel Tıp Uygulamaları.

https://www.aybu.edu.tr/tatmer/custom_page-283-merkez-hakkinda.html

[Erişim Tarihi 14.03.2019]

<https://www.haberturk.com/geleneksel-tip-universitelerde-ders-olacak-1906458>

[Erişim Tarihi 14.03.2019]

ÖZGEÇMİŞ

1979 yılında Giresun'un Bulancak ilçesinde doğdu. İlkokulu Bulancak ilçesine bağlı Şeyhmusa Duttepe Köyü İlkokulunda tamamladı. Bulancak Atatürk Ortaokulunu bitirdikten sonra Bulancak Ticaret Meslek Lisesinden 1994/1995 eğitim-öğretim yılında mezun oldu. 1997 yılında Pamukkale Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı bölümüne kaydoldu. 2001 yılında bu bölümden mezun oldu. Aynı yıl Trabzon'a Türkçe öğretmeni olarak atandı. Trabzon ilinde MEB'e bağlı çeşitli okullarda çalıştı ve 2008 yılında Giresun ili Tirebolu ilçesine atandı. Şu an Giresun merkez Kale Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinde Türk Dili ve Edebiyatı öğretmeni olan Mehmet ÇALIŞ evli ve iki çocuk babasıdır.