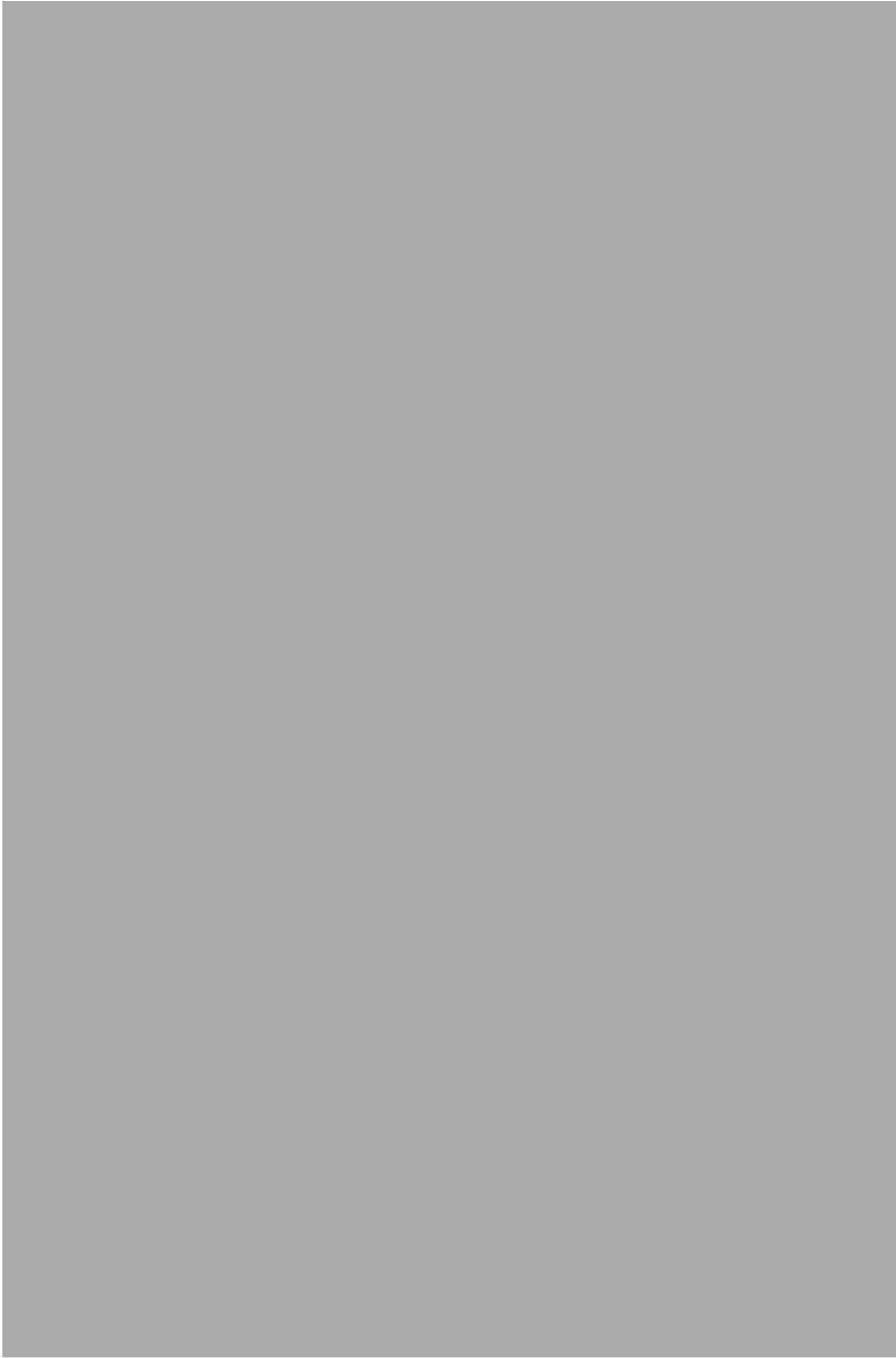


*Anadolu
Mutlak
Kültüründen
Esintiler*





*Anadolu
Mutlak
Kültüründen
Esintiler*

Anadolu Mutfak Kùltüründen Esintiler

Konya Bùyükşehir Belediyesi Kùltür Yayınları: 419

ISBN: 978-605-389-365-3

SERTİFİKA NO:21473

Konya Bùyükşehir Belediyesi Adına Sahibi
Uğur İbrahim ALTAY

Editörler
Mùcahit Sami KÜÇÜKTİĞLİ
Dr. Yılmaz SEÇİM
Dr. Mesut Murat ADABALI
Mustafa YILMAZ

Ön Hazırlık
A.Yasin CANDAN

Baskı-Cilt:

Yapım:



Konevi Mah. Alay Cad. No:11
Meram / Konya
Tel : 0 332 355 55 52
www.konyakultur.com.tr

Aralık
2020
KONYA

*Anadolu
Mutlak
Kültüründen
Esintiler*



**BENİM
ŞEHRİM**





Takdim

Konya’da yemek bir medeniyettir

Konya, geçmişi binlerce yıl öncesine dayanan, birçok medeniyete ev sahipliği yapmış özel bir şehirdir.

şehrimiz sınırları içinde bulunan Çatalhöyük, dünyada ilk yerleşik hayatın ve toplu tarımın temsilcisi; 10 bin yıl öncesine dayanan insanlığın en eski yaşam alanlarından biridir. Uzmanlar, günümüzdeki Avrupa tarım toplumunun nclerinin Konya’da bulunan Çatalhöyük ve Boncukluhyk’ten gittiğini söyler.

Tarımın temsilcisi, üzerinde üzüm ve buğday motiflerinin bulunduğu İvriz Kaya Anıtı da Konyamızdadır.

Bu kadim şehir, birçok kültüre ait ögenin bir araya gelerek oluşturduğu Selçuklu’nun zgn mutfağının da ev sahibidir. Dolayısıyla bizim buralarda yemek bir medeniyettir.

Selçuklu Mutfağı denilince aklımıza ilk gelen isim, tabi ki Hazreti Mevlana’nın aşçısı Ateşbz-ı Velı’dır.

Ateşbaz-ı Veli sadece bir aşçı değil; aynı zamanda güzel ahlakın, terbiyenin, sevgi, saygı ve hoşgörünün de timsalidir. Ölümünden sonra Selçuklu mimarisi tarzında Meram ilçemize yapılan türbesi, dünyadaki tek aşçı türbesi özelliği taşır.

Bu kadim gelenek vesilesiyle; sofrada, tasavvuf ve tasarruf kültürü Konya mutfağında şekillenmiş ve gelenekselleşmiştir.

Konya Büyükşehir Belediyesi olarak,  hrimizin bu alandaki birikimini dünyaya açmak, Konya mutfağının daha fazla tanınmasını sağlamak amacıyla gastronomi alanındaki çalışmalara büyük önem veriyoruz.

Konya gastronomisinin geliştirilmesi için bir yol haritası çıkarmak amacıyla Türkiye’de önde gelen isimlerle Konya Mutfak  alıştayını yaptık. Türkiye’de tanınmış usta şefleri Konya’ya davet ettik. Konya Mutfak Akademisi’nde Konya yemekleri yaparak bunları youtube sayfamızda tanıttık.

Konya’nın bir gastronomi şehri olması için Ateşbaz-ı Veli Türbesinin karşısındaki alana bir Mutfak Müzesi kazandırmak için çalışmalarımıza başladık.

Belediye olarak Konya mutfağının tüm dünyada tanınması ve bu bereketli toprakların lezzetlerinin herkese ulaşması için gereken bütün çalışmaları yapmaya devam edeceğiz.

“Uluslararası Aşçı Dede Ateşb z-ı Veli Sempozyumu” da bu çalışmalarımız açısından büyük önem taşıyor.  hrimizin bu alandaki gelişimine katkı sağlayacak sempozyumun düzenlenmesinde ve bu önemli eserin hayata geçmesinde emeği geçen, katkı sağlayan herkese teşekkür ediyorum.

Uğur İbrahim ALTAY

Konya Büyükşehir Belediye Başkanı

Anadolu Mutfak Kültürü'nün Unutulmaya Yüz Tutmuş Mısır Unu Bazlı Yemek Örnekleri

Giriş.....	1
Literatür Tarama.....	2
Yöresel Yemek, Kültür ve Kimlik İlişkisi	2
Mısır ve Mısır Unu	3
Araştırma Yöntemi	5
Veri Toplama Aracı, Süreci ve Verilerin Analizi	5
Araştırmanın Amacı ve Önemi	7
Evren ve Örneklem.....	8
Bulgular ve Yorum	9

Mısır Unu Bazlı Yemeğin Geçmişi ile İlgili Elde Edilen Bilgiler ve Yorumu

Mısır Unu Bazlı Yemekler İçin Özel Bir Gün Gerekliliği ile İlgili Elde Edilen	
Bilgiler ve Yorumu	11
Mısır Unu Bazlı Yemeklerin Malzeme Bilgisi	14
Sonuç ve Öneriler	17
Kaynakça.....	18

Giresun'un Seferberlik Ekmek ve Yemekleri

Giriş	21
Yöntem	24
Bulgular ve Tartışma	24
Ekmekler	24
Zulbutlu (Galdirikli) Darı Ekmeği	29
Fındıklı Darı Ekmeği	29
Yabani Otlardan Yapılan Yemekler.....	30
Piştirilen Yabani Otlar	30
Yağlı Pancar Çorbası	32
Marul Çorbası	32
Dut Yaprağı Dolması (Sarması).....	33
Işgıldirik Kavurması.....	33
Çiğ Yenen Yabani Otlar ve Kabuklar	34
Sonuç ve Öneriler	35
Kaynakça	37

Yöresel Bir Çorba: Arabaşı (Arap aşı, Ara aşı)

Giriş.....	38
Literatür Taraması	39
Yöntem	48
Bulgular.....	49
Tartışma ve Sonuç	56
Kaynakça	59

Antalya Yöresel Mutfağında Yörük ve Girit Yemek Kültürlerinin Etkilerinin Değerlendirilmesi

Giriş.....	63
Antalya Yöresel Mutfağı.....	64
Yörük Yemek Kültürü	65
Girit Yemek Kültürü	67
Sonuç ve Öneriler	71
Kaynakça	73

Eskişehir Çerkezlerinden Gastronomik Bir Öge: Çerkez Tuzu ve Çerkez Tuzu ile Yapılan Yemekler

Giriş.....	75
Araştırmanın Amacı ve Yöntemi.....	76
Bulgular.....	76
Çerkez Mutfak Kültürü	77
Çerkez Yemekleri.....	79
Çerkez tuzu.....	80
Çerkez Tuzu ile Yapılan Yemekler.....	81
Sonuç.....	87
Kaynakça	88

Trabzon Mutfak Kültüründe Kış Hazırlıkları

Giriş.....	90
Yöntem	91
Bulgular.....	91
Reçel, Pekmez ve Bal.....	92
Turşular	95
Kurutulmuş Meyve ve Sebzeler	96
Süt Ürünleri	97
Konserveler	100
Dondurarak Saklama.....	102
Sonuç.....	102
Kaynakça	104

Kayseri Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma

Giriş.....	105
Kayseri Mutfağında Kullanılan Mutfak Malzemeleri (Kap-Kacak)	107
Kayseri'de Bağ Yaşamı	108
Kayseri Mutfağına Özgü Yemek Çeşitleri	108
Yöntem	111
Bulgular.....	113
Kayseri Mantısı.....	113

Geçiş Dönemleri.....	116
Dini Bayramlar.....	117
Kurban Bayramı.....	117
Kutsal Gün ve Geceler.....	117
Sonuç	118
Kaynakça.....	119

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİ VE SİVAS YEREL HALKININ MUTFAK KÜLTÜRÜNÜ TANIMA DÜZEYLERİ

Giriş.....	120
Türk Mutfak Kültürü	121
Orta Asya Türk Mutfağı.....	121
Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfağı	122
Osmanlı Dönemi Türk Mutfağı	123
Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı.....	125
Sivas İli Mutfak Kültürü	125
Araştırmanın Yöntemi	126
Bulgular ve Değerlendirme.....	127
Sonuç ve Öneriler	133
Kaynakça.....	135

İZMİT PIŞMANİYESİNİN TARİHİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Giriş.....	137
LİTERATÜR İNCELEMESİ	138
Türk Kültüründe Tatlı	138
Pişmaniye'nin Tarihsel Gelişimi	139
METODOLOJİ.....	141
Araştırmanın Amacı.....	141
Araştırmanın Yöntemi	141
Bulgular.....	142
Sonuç.....	145
Kaynakça.....	147

OSMANLI MUTFAĞINDA TAHILLAR

Giriş.....	148
Serin iklim tahıllarından: Buğday	150
Sıcak iklim tahıllarından: Mısır	151
Osmanlı Mutfağının Genel Özellikleri.....	151
Osmanlı Mutfağında Tahıllar ve Tahıl Ürünleri.....	154
Sonuç.....	159
Kaynakça.....	160

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS UNSURU AFYONKARAHİSAR SULTAN DİVANI VE ŞİFALI AŞURE GELENEĞİNİN TURİSTİK ÜRÜNE DÖNÜŞTÜRÜLMESİ

Giriş.....	164
Kültür ve Somut Olmayan Kültürel Miras Kavramları.....	165
Sultan Divani ve Şifalı Aşure Geleneğinin Turizm Açısından Önemi.....	174
Somut Olmayan Kültürel Miras Unsuru Afyonkarahisar Aşure Geleneğinin Turistik Ürüne Dönüştürülmesine Yönelik Öneriler	177
Kaynakça.....	180

TÜRK MUTFAĞINDA KULLANILAN YOĞURT SAKLAMA YÖNTEMLERİ

Giriş.....	184
Türk Mutfağında Süt ve Yoğurt.....	185
Süt ve Ürünlerinde Kullanılan Yiyecek Saklama Teknikleri.....	187
Geleneksel Yoğurt Saklama Yöntemleri.....	188
Süzme Yoğurt	189
Keş.....	189
Kurut	190
Peskütan	190
Tuzlu Yoğurt.....	191
Tarhana	191
Yoğurt Saklamada Kullanılan Modern Yöntemler	192
Yoğurt Tozu	192
Dondurulmuş Yoğurt	192
Yemek Reçeteleri Örnekleri	192
Yuvalama Çorbası (Antep yuvalaması):.....	192
Kurut Çorbası	193
Kelecoş (Keledoş).....	194
Peskütan Çorbası.....	194
Cercerun	195
Sonuç.....	195
Kaynakça.....	197

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE EKMEK

Giriş.....	199
Ekmek ve Ekmeğin Tarihçesi.....	199
Orta Asya Dönemi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri	201
Anadolu Selçuklu Devleti ve Anadolu Beylikleri Dönemi Ekmek ve Ekmek .. Çeşitleri.....	201
Osmanlı Dönemi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri.....	203
Türk Cumhuriyeti Dönemi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri	205
Sonuç	211
Öneriler	212
Kaynakça.....	214

ÇANKIRI YARANINDA YEMEK KÜLTÜRÜ

Giriş	216
Çankırı Yâranı	217
Çankırı Yemek Kültürü.....	220
Çankırı Yâranında Yeme-İçme Kültürü.....	221
Çalışmanın Yöntemi	223
Araştırmanın Amacı ve Kapsamı	223
Veri toplama yöntemi	223
Evren ve Örneklem.....	223
Bulgular.....	223
Hazırlanan Mülakat Sorularına İlişkin Bulgular	225
Yâranın Tanımı.....	225
Yemek Kültürü İlgili Bulgular	226
Sonuç ve Öneriler	229
Kaynakça	231

Giresun'un Seferberlik Ekmek ve Yemekleri

Zekeriya KARAKAYAL³

Musa GENÇ⁴

Giriş

Beslenme, kültürel, coğrafi, ekonomik yapıya ve tarihsel sürece göre şekillenmektedir. Anadolu İnsanı 1850 ve 1950 yıllarını kapsayan yüz yıllık süreçte kuraklık ve çekirge istilaları nedeniyle kıtlıkları, göçleri, ekonomik krizleri ve savaşları en acı tecrübelerle yaşamıştır. Bu sürecin, Anadolu insanının beslenme alışkanlıklarının çeşitlenmesinde önemli etkileri olmuştur.

Anadolu topraklarında 1845, 1874-1875, 1887, 1894 ve 1895 senelerinde bölgesel ve genel olarak yaşanan kuraklıklar, başta buğday olmak üzere temel tüketim malzemelerinde kıtlık yaşanmasına sebep olmuştur (Tekemen ve Altındaş, 2018: 1). 1875 yılında meydana gelen kuraklık, özellikle Ankara ve Konya'yı etkilemiştir. Ankara'da, birçok insan açlıktan ölmüş, hayvanlar telef olmuş, yaklaşık 627.000 insan yaşam ve ölüm arasında mücadele etmiş, birçok insan Ankara merkeze ve civar illere göç etmek zorunda kalmıştır (Tekemen ve Altındaş, 2018: 7). Karadeniz ve Samsun için önemli bir hububat ambarı sayılan Çarşamba'da 1846, 1874, 1887 ve 1895 yıllarında yaşanan kuraklık nedeniyle de kıtlık yaşanmıştır. XIX. yüzyılın ikinci yarısında Çarşamba'da kuraklık sebebiyle meydana gelen kıtlıkta, Fatsa ve Samsun'da, aç kalan insanlar, sağlığa zararlı yiyecekleri ve yabani otları tükettince, birçok ölüm vakaları yaşanmıştır (Ünlü, 2010: 2).

³YL Öğrenci, Giresun Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Giresun, Türkiye zkrykrky1@yahoo.com

⁴Prof. Dr, Giresun Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Keşap/Giresun, Türkiye musa.genc@giresun.edu.tr

Anadolu’da kıtlık sebeplerinden bir diğeri, çekirge istilalarıdır. Orta Anadolu ve Güneydoğu 1865, 1878, 1890, 1902, 1913, 1915, 1916 yıllarında meydana gelen çekirge istilaları nedeniyle mahsul alınamamış, kıtlık olmuştur. Özellikle Birinci Dünya Savaşı yıllarından 1916’da Batı Anadolu’da meydana gelen çekirge istilasının ekonomik maliyeti beş milyon lirayı bulmuştur (Yıldırım, 2014: 1035).

Bu yüz yıllık süreçte 93 Harbi’ni (1877-1878), Trablusgarp Savaşı’nı (1911-1912), Balkan Savaşı’nı (1912-1913), Birinci Dünya Savaşı’nı (1914-1918), Kurtuluş Savaşı’nı (1919-1922) ve savaşa girilmemiş olmasına rağmen İkinci Dünya Savaşı’nın zorluklarını (1929-1945) yaşayan milletimiz, bilhassa Birinci Dünya Savaşı’nda tarımda işgücünü oluşturan erkeklerin ve gençlerin askere alınması, tarımsal üretimi daha da azaltış; savaş nedeniyle zaten yetersiz olan buğdaya ve ekmeğe ulaşmak, imkânsız hale gelmiştir. (Gözcü, 2016: 144). Vatan savunması sırasında, Anadolu insanı cephelerde ölürken, geride bıraktıkları da açlık, sefalet içinde hayatta kalma mücadelesi vermişlerdir. Nitekim, Birinci Dünya Savaşı sırasında, Doğu Anadolu ve Doğu Karadeniz illerinde savaştan en çok etkilenenler kadınlar, babasız aileler, çocuk ve yaşlılar, ayrıca sakat ve hastalar olmuşlardır (Kara, 2014: 511). Anadolu’nun birçok yerinde yaşanan kıtlıktan dolayı, başkent İstanbul’un iâşe ihtiyacı dahi karşılanamamıştır (Karataşer, 2013: 104).

Yaşanan kuraklık, çekirge istilaları, ekonomik istikrarsızlıklar ve savaşlardan, Giresun halkı da büyük sıkıntılar yaşamıştır. Keza, bu yıllarda, salgın hastalıklardan da yöre, yaşanmaz hale gelmiştir (Kaya, 2018: 51). Savaşın başından itibaren, Giresun ve çevresinde kıtlık ve açlıkla mücadele sürer iken, bir de Rus işgali nedeniyle muhacirler gelmesi, durumu daha da zorlaştırmıştır. Görele-Tirebolu arasındaki Karaburun’a kayıkla inmek zorunda kalan muhacirler hatıralarında, yerli halkın perişan bir vaziyette olan muhacirleri evlerinde misafir ettiğini, ellerinde yakacak, yiyecek, yatacak ne varsa verdiğini” anlatmışlardır. Kıtlığın ne kadar ileri boyutlara ulaştığı, zamanın Trabzon Valisi Cemal Azmi Bey’in Dahiliye Nezaretine çektiği telgrafta, başta Giresun olmak üzere Tirebolu, Ordu ve Samsun’da bir dirhem bile un, buğday ve mısır kalmadığı ifadeleriyle açıkça ortaya koyulmuştur (Aksoy, 2018: 88). Öyle ki, Ordu ve Giresun’un iâşe sıkıntısını çözmek için Çarşamba’dan satın alınan ve bedeli ödenen mısırın sevkiyatı, Çarşamba Kaymakamlığı tarafından engellenmiştir (Yüksel, 1999: 239). Bu dönemde asker kaçakları da önemli bir sorundur. Yöre insanının “eşkıya” diye tabir ettiği bu asker kaçakları tarafından, zor şartlarda ekimi yapılan mısır ve fındık ürününe zorla el konulmuştur.

İkinci Dünya Savaşı yıllarında asker sayısının çokluğu, hububata olan ihtiyacı artırmış; tarım sektöründe çalışanların askere alınması ve

çift hayvanlarına el konulması nedeniyle tarımsal üretim düşmüştür. İkinci Dünya Savaşı nedeniyle katır, beygir, koyun ve sığır gibi hayvanlarını askeriye; pirinç hasılatının tamamını, mısırın sekizde üçünü hükûmete vermek zorunda kalmışlar; tahsildarlar tarafından iâşeleri alınmış, iâşe veremeyenlerin evlerinden, ev eşyaları istenmiştir (Aksoy, 2018: 92). Türkiye Cumhuriyeti, İkinci Dünya Savaşı'na katılmasına rağmen, büyük iâşe kıtlığı yaşamıştır. 1940 yılından sonra iâşe sıkıntısı başlayınca devlet, halkın elinde bulunan 500 kg'dan az zahireler hariç, devlete bildirilmesini istenmiş, kurulan komisyonlarla tespit çalışmalarına başlamış ve çıkarılan bir kanunla hububata el koyma kararı alınmıştır. Alınan kararlarla kişi başı aylık hububat miktarı önce 30 kg olarak belirlenmiş, daha sonra bu miktar 20 kg'a düşürülmüştür. Ekmeğin karneye bağlanmasına, ekmeğe çavdar unu katılmasına ve alınan tüm önlemlere rağmen ülkede iâşe krizi büyümüştür (İnci, 2013: 279).

Açlık, insan vücudunun yeterli gıda, enerji, vitamin ve mineral almaması olarak tanımlanabilir (Altın, 2017: 179). Açlık dönemleri olarak söylenen yüzyıllık süreçte en fazla yokluğu çekilen gıda ekmektir. Türk halkı, günlük enerji ihtiyacının nerede ise tamamını ekmekten temin etmektedir. Rakamlara baktığımızda, gündelik yaşamlarında tükettikleri enerjinin %60'ını tahıl kaynaklı besinlerden, bu oranın %56'lık kısmını da sadece ekmekten karşılamaktadırlar (Özdemir, 2013: 21). Savaş ve kıtlık dönemlerinde ekmek yapılacak hububata ulaşılamayınca buğday ve mısırdan yapılan ekmeklere arpa unu, yulaf unu karışımlar başlamış, daha vahim durumlara düşüldüğünde, una çeşitli ot karışımları, ağaç kabukları, mısır koçanı, mısır püskülü, süpürge otu tohumları, meşe palamudu ve benzeri karışımlar eklenmeye çalışılmıştır (Kara, 2014: 506).

Beslenmenin ikinci grubunu ise yemekler oluşturmaktadır. Savaş ve kıtlık dönemlerinde Türk Halkı, bulunduğu coğrafyanın bitkilerinden mümkün olduğunca faydalanmayı bilmiştir. Bu süreçte hemen hemen her yeşil bitkiden faydalanmışlar; bitkilerin kök, gövde, sap ve yapraklarını, pişmiş ya da çiğ olarak tüketmişlerdir. Örneklendirmek gerekirse ot, yöreye göre kurağa ve sıcağa dayanıklı bitkiler, ağaç kabuğu, dikensi bitkiler, civelek otu, çuha çiçeği, ısırgan, pazı, fındık gibi ürünler sayılabilir (Kara, 2014: 506-512).

Bu bildiride, Giresun ilinde Birinci Dünya Savaşı, Kurtuluş Savaşı ve İkinci Dünya Savaşı'nda yaşanan iâşe kıtlığından dolayı, Türk insanının hayatta kalabilmek için olası zararları da göze alıp kendileri tadararak hatta yiyerek, doğada kendiliğinden yetişen yabani otsu ve odunsu bitkilerden yapmasını öğrendikleri yenebilir ekmek ve yemeklerden, halen yöre mutfaklarında yapılmakta olan **zulbutlu (galdirik-**

li) ve fındıklı darı ekmeği ile yemeklerden yağlı pancar çorbası, marul (çuha çiçeği) çorbası, dut yaprağı dolması (sarması) ve ısgıldırık kavurmasının yapımı, kaynak kişilerin kendi aksanlarıyla yaptıkları anlatımlarla verilmiştir.

Yöntem

Araştırmamızın evrenini Giresun ilinde doğup büyümüş ve hâlâ burada ikamet eden 50 yaş ve üstü insanlar oluşturmaktadır. Giresun ilinin Eynesil (1), Espiye (1), Yağıldere (1), Giresun Merkez (1), Alucra (2) ve Dereli (10) ilçelerinde yaşayan toplam 16 kişi araştırmamızın örneklemini oluşturmuştur. Örneklem bireyler, Kurtuluş Savaşı esnasında çocuk iken, İkinci Dünya Savaşı yıllarını görmüş geçirmiş ya da savaşları görmüş büyükleri ile yaşamış çiftçi, ev hanımı, emekli ve öğretmenlerdir. Görüşmeler 20 Haziran - 03 Temmuz 2020 tarihlerinde gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler kişinin durumuna göre 1-3 saat arasında değişmiştir. Mevsimin özelliklerine göre, bitkiler, görüşmeci ile beraber doğal ortamından toplanmış ve yemekleri yapılarak denenmiştir. Görüşme yapılan kişiler anlattıklarını birinci ağızdan yani anne ve babasından, yakın komşularından duymuş ya da anlattıkları ekmek ve yemekleri bizzat yapmış, tüketmiş kişilerden oluşmaktadır. Araştırmada görüşülen kişilerin tamamının Giresun'da yaşıyor ve yaş ortalamalarının yüksek oluşu, araştırmanın güvenilirliğini artırmaktadır.

Yapılan tüm görüşmeler, görüşmecinin izniyle yazılı olarak kayıt altına alınmıştır. Görüşmeler, bizzat katılımcıların yaşadığı ilçeye ve evlerine gidilerek yapılmıştır.

Bulgular ve Tartışma

Giresun ilinde, Birinci Dünya Savaşı, Kurtuluş Savaşı ve İkinci Dünya Savaşı yıllarında yaşanan iase kıtlığı nedeniyle, insanların hayatta kalabilmek için verdiği mücadelede, doğada kendiliğinden var olmuş yabani bitkilerden daha önce denemedikleri, ilk defa o dönemde, hayvanların yemelerini güvence görüpyedikleri ekmek ve yemekler ile daha sonraları bunlardan damak zevklerine hitap ettiği için günümüzde de tüketilenler bağlamındaki tespitlerimiz bu başlık altında verilmiş ve yine bu bitkilerle ilgili ulaşılan kaynakça bilgileri özetlenmiştir.

Ekmekler

Ekmeğin değerini daha çok seferberlik ve kıtlık dönemlerini yaşamış olanlar bilir. Görüşmemizde 86 yaşında bulunan Hüseyin APAYDIN'ın "Bi kelle darı, bi çuval altından okarı" söylemi, 105 yaşındaki Fatma YILMAZ'ın "Türki başdan söyle/Galemden gaşdan söyle/Türki garın doyurmaz/Ekmekden aşdan söyle" manisi ekmek ve

aşın ne kadar değerli olduğunun göstergesi sayılabilir.

Ekmek, insanoğlunun binlerce yıldır, vazgeçemediği bir temel besin kaynağı olmuştur. Ekmek, yapıldığı unun çeşidine göre değişmekle beraber, genel olarak un, su, tuz ve maya karışımının yoğrulması ve fırında pişirilmesiyle elde edilen bir üründür. Yapılan arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılan dünyanın en eski fırını M.Ö. 4000 yılına aittir ve yine taştan yapılmış bir levhada (M.Ö. 4300) en eski fırıncılığa ait bilgilere ulaşılmıştır. Eski Mısırlılarda tahıl ile ekmek, doğumdan ölüme en büyük nimet olarak kabul edilmekteydi (Özdemir, 2013). Anadolu’da ise, M.Ö. 7000 yılından beri buğday tarımı yapılmaktadır (Kuter, 2011: 47). Giresun’a baktığımızda, M.Ö. 400’lerde Ksenophon tarafından yazılan Anabasis Onbinlerin Dönüşü eserinde, Mossynoikosların ülkesine geldiklerinde çıkan savaş sonrası girilen evlerde, bir önceki yılın hasadı kaplıca buğdayından yapılmış **“somon”** isimli ekmeklerin saklandığı ambarlardan bahsedilmektedir (Yarlıbaş, 2011: 385). Halen Giresun ilinde **“somon”** ismi verilmiş ekmekler yapılmakta ve pişirildikten sonra yıllarca özelliği bozulmadan kalan **“golit”** isimli peksimet tarzı ekmekler de üretilmektedir.

Ekmek yapımında, Giresun Dağları’nın güney bölümünde kalan yerleşimlerde, iklim sıcak ve yarı kurak olduğundan buğday; nemli ve yoğun yağış alan kuzeye yani Karadeniz tarafına bakan bölümlerindeki yerleşimlerde ise, mısır (darı) tarımı yapılmakta ve kullanılmaktadır. Anavatanı Anadolu olan buğday, doğal olarak Anadolu insanının temel ekmek kaynağıdır. Mısır ise, çok sonraları, 1520’li yıllarda Osmanlılar zamanında Amerika’dan getirilmesine rağmen, Karadeniz’de birinci ürün konumuna gelmiştir (Kuzucu, 2005: 115).

Giresun ilinde her zaman ekmek yapımında kullanılmış iki hububat, mısır (darı) ve buğday, seferberlik zamanlarında neredeyse bulunmaz hale gelmiştir. Bu durum, o zamanlar Giresun ve İstanbul’la yapılan yazışmalara, görüşme yaptığımız insanların anne ve babalarından duydukları hatıralara ve kendi yaşadıklarına ilişkin anlatımlarına da yansımıştır.

Görüşme yaptığımız kişiler genel olarak; **“Canaballah kimseyi aclıkla terbiye etmesin. Çok aclık çektik Allah size göstermesin.”** gibi sözlerle konuşmaya başlanmaktadır.

Ekmek ile ilgili yokluk oyunlara, manilere ve ata sözlerine yansımıştır. Eynesil İlçesinde Fatma BODUR (85) ile yaptığımız görüşmede çocukken el ele tutuşup; **“Ekmek seni yer midik/ Yanuk yırtuk yermidik.”** sözleri ile oynadıklarından bahsetmiştir.

Espiye ilçesinde görüşme yaptığımız Ömer TOPÇU (63) gizlice dayısı tarafından ikna edilerek, bir at yükü (30-40 kg) buğday karşılığın-

da Torul'a kocaya verilen kızın peşinden, **"Daşdı dereler daşdı/ Daşın başından aşdı/Ömer kızı Fadime/ Kızıldereden gocaya gaçdı"** sözleri söylendiğini anlatmıştır.

Dereli ilçesinde görüştüğümüz ve 25 gün hiç ekmek yememiş Hüseyin APAYDIN (86) ekmeğe verdiği kıymet takdire şayandı. Ekmek ile ilgili **"Bi kelle darı, bi çuval altından okarı", "Ekmen yanında altın bi guruş etmez", "Ekmek dünyanın en birincisidir"** sözlerini söylemiştir.

Alucra ilçesinde görüştüğümüz Ahmet YILMAZ (82) ise Giresun'da ofisten buğday alamadığı için intihar eden kişinin yanındaki notta **"Ofis dedim osdum/Ben İsmet'e küsdüm/Ceviz dalından gendimi asdım"** yazdığının söylendiğini belirtmiştir.

Dereli ilçesinde görüştüğümüz Hasan Tahsin YILMAZ (84) ise seferberlik zamanında **"Seferberlikde anam gızımış. U zamanda ekilen darı, pancar olmamış. Ekilen tohumları komşuları gece el araması ile tek tek yemişler. Tarlada darısı olanların darıları hep çalınmış."** sözlerini ifade etmiştir.

Seferberlik zamanı anlatılanlara bakıldığında ekilen malzemeler de bitmemiştir. Tüm görüştüğümüz kişiler bunu kıtlık olarak dile getirmektedir. Seferberlik döneminde tarım ile uğraşan erkek kesim askere alınmıştır. Bu nedenle üretim düşmüş, temel gıdalarda kıtlık meydana gelmiştir. Dereli ilçesinde görüştüğümüz Zeynep TÜRK (90) babasının savaş sonrası dönüşünde anılarını anlatırken **"Köyden beş Mustafa gittik. Sadece ben döndüm"** dediğini aktarmıştır. Yine bir görüşmecimiz annesinden köyde erkek kalmadığını, sadece kadınlar, çocuklar ve yaşlı ihtiyarların kaldığını; cenazelerin namazlarının ihtiyarlar tarafından kılındığını ve kadınlar tarafından defin işlemi yapıldığını aktarmıştır.

Savaş ve kıtlık zamanlarında buğday ve mısıra ulaşmanın zorlukları yanında, bir de yetirme sorunu söz konusudur. Temin edilen buğday ve mısırın yetmemesi nedeniyle, Giresun halkı çeşitli yollar denemişlerdir. Sadece karın doyurma ve yetirme amacıyla, ekmeklik unlara, undan daha fazla miktarda katkılar ilave edilip ekmek pişirmişlerdir. Katkı olarak, odunsu bitkilerin kabukları, ağaç yaprakları, otsu bitkilerin gövde ve yaprakları, kabuklu kuru yemişler ile çeşitli sebzeler kullanılmıştır. Una katılan katkı maddelerine bakıldığında, yörenin bitki çeşitliliğinin kullanıldığı, Giresun ilinin biyolojik çeşitliliğinin, seferberlik ve kıtlık dönemlerinde, burada yaşayanlar için önemli avantajlar sağladığı görülmektedir.

Giresun ilinin güney ilçelerinde buğday yetişmesi nedeniyle, bu ilçelerdeki halkın az da olsa her zaman buğdayı olmuştur. Sahil ilçe-

rindekiler ise, temin edebildikleri buğdayı, hangisine daha yakınsa, Torul, Alucra veya Şebinkarahisar'dan sağlamışlardır. Görüşmemizde Fatma YILMAZ (Dereli-105) **“Biz cahaldık, savaş var dilardı. Biz bilmiduk. Biz evde oliduk. Sudan goyup, sudan yiduk. Gaynatam Ezbider’e⁵ gitti. Geldiğinde arpa getürdü. U zaman gannımız doydu. Az da ölidük”** sözleri ekmeğe ne büyük zorlukla ulaşıldığını göstermektedir. Kıtlığın çok olduğu zamanlarda, bu ilçelerden buğdayın dışarı çıkarılmasının yasaklandığı da görülmektedir. Görüştüğümüz Ahmet YILMAZ (Alucra-82), **“Babamın hikayesini az çok bilim. U zaman hayvanları olan (at, katır) acılık çekmemiş. Ovalara gitmişler. Arpa, buda almışlar. Ama Garahisar⁶’dan alınan zahrayı çıkarmak yasakmış. Adamı olan Saydere’ye kadar bir Ekinciye⁷ eşlik ettirip, Şehitlerden geçerlermiş. Zahrayı dışarı çıkarmak yasakmış”** sözleriyle anlatmıştır.

Buğday yetmediği zamanlarda, katkı olarak arpa, çavdar ve fiğ kullanılmıştır. Ekmekler yoğurulmuş ve sac üzerinde pişirilmiştir. Buğdaydan sac üzerinde yapılan ekmek, **“fetir ekmeği”** olarak adlandırılmaktadır. Buralarda yapılan ekmek çeşitleri **Buğday ekmeği, arpa ekmeği, buğday ve arpa karışımı ekmek, çavdar ekmeği, çavdarlı arpa ekmeği, fiğli arpa ekmeği**’dir.

Daha öncede belirtildiği gibi, Giresun ilinin kuzeye bakan yamaçlarında, ekmeklik hububat mısır (darı)’dır. Buğday çok az bulunan, zengin sofralarında görülen bir üründür. Fatma YILMAZ (Dereli-105), Fatma BODUR (Eynesil-85), Hasan KARAKAYALI (Dereli-71), Emin CEYLAN (Alucra-72), Cemal TUZCU (Yağlıdere-51) yaşanan savaş ve kıtlıklardan dolayı yörede yetişen odunsu bitkilerin kabuk ve yapraklarının kullanıldığını söylemişlerdir. Mısır ununa katkı olarak kullanılan odunsu bitki kısımları olarak karaağaç ve kayın ağaçlarının kabukları soyularak kurutulmuş ve mısır ile birlikte el değirmenlerinde çekilerek un haline getirilmiş; daha sonra, yoğurularak el büyüklüğünde sac üzerinde pişirilmiştir. Karaağacın ve Dut ağacının yaprakları da haşlanıp ezilmiş, ardından darı unu ile beraber yoğurularak ekmek yapılmıştır.

Ekmek yapımında otsu bitkilerin gövde, yaprakları, meyveleri de kullanılmıştır. Görüşme yaptığımız kişilerin hemen hemen tamamı zulbut (galdirik, hodan), sırgan, pırasa, kuru fasulye, patates, kabak gibi ot ve sebzelerin ekmeğe katkı olarak kullanıldığını söylemektedir. Bu bitkiler haşlanmış, ezilmiş, un ile beraber yoğurularak, el büyüklüğünde sacda pişirilmiştir.

⁵Ezbider, muhtemelen Torul, Alucra ve Şebinkarahisar yöresinde bir yerleşim yerinin adı.

⁶Şebinkarahisar İlçesi

⁷Şebinkarahisar’da yaşayan halka takılan lakap.

Darı ununa karıştırılıp ekmek yapılan bitkisel ürünlerden bir diğeri, mısır (darı) koçanıdır. Literatürde mısır püsküllerinin de kullanıldığı yazılmış olsa da Giresun ilinde, mısır koçanından tohumları sıyırdıktan sonra geriye kalan ve yörede “**güdene (kesmük)**” denen kısım, parçalanıp el değirmenlerinde mısır ile öğütülmüştür. Ayrıca mısır sapı da kuruduktan sonra öğütülmüş, güdene ve mısır unu karışımına ilave edilerek ekmek yapımında kullanılmıştır. **Mısır sapı, güdene ve mısırdan yapılan bu ekmeklere, Güdeneli (Kesmüklü) Darı Ekmeği denmektedir.**

Araştırmada görüşme yapılan kişilerin tamamının üzerinde hem fikir oldukları ekmek ana katkı maddesi, fındık meyvesi unudur. İçlerinden sadece İbrahim GENÇ (Dereli-91) “**Malımız vardı. Darı yokdu. Fındık demende gabuğu ile üdülürdü. Unundan yalaş yaparlardı. Gaşuklarduk**” diyerek fındığın kabuğu ile öğütülüp yemek olarak da yenildiğini söylemiştir. Giresun’un geleneksel tarım ürünü olan fındık, seferberlik ve kıtlık dönemlerinde, el değirmenlerinde ya da duruma göre su değirmenlerinde çekilip, mısır ununa katkı olarak kullanılmıştır. Fındık kabuğu ile bazen kavrulmuş bazen de kavurulmadan mısır ile beraber öğütülmüştür. Eynesil İlçesinde görüştüğümüz Fatma BODUR (85) “**Babamın babası seferberlik ve açlık zamanında yemişler. Darı yomuş. El demeninde çekerlermiş. Öle gine yapıp sacda pişirip ekmek olarak yemişler.**” ifadelerini kullanmıştır. Yine görüşme yaptığımız Cemal TUZCU (Yağlıdere-51) babasından bizlere fındıklı ekmeğin iki çeşit yapıldığını, birincisinin sadece fındık içi ve darı ile, ikincisinin fındığın kabuğu ile yapıldığı aktarmıştır. Fındık içi ile yapılanın ağır misafir geldiğinde yapıldığını, kabuklu olanın ise öğünlük olarak yenildiğini ifade etmiştir.

Görüşme yaptığımız tüm kişilere sorduğumuz; **Neden kabukla beraber? Sorusuna cevaben fındığın yağlı olması nedeniyle çekilemediğini** beyan etmişlerdir. **Bu ekmek türünü yapan ve yiyenlerin verdiği tarife göre malzeme karışımı bire ikidir.** Örneğin bir tabak dariya iki tabak fındık katarak un elde etmişlerdir. **Fındık ekmeği, sacda pişirilemeyen tek ekmek çeşididir.** Fındık yağlı olduğundan, sacda çevrilememiş, **pileki taşlarında⁸ pişirilmiştir.** Fındık

8 Karadeniz bölgesinde ekmek yahut hamsi vd. balıkları pişirmede kullanılan, ateşe dayanıklı, damarı ve çatlağı bulunmayan özel kesilmiş, düz yuvarlak taş. Yuvarlak pileki taşı ateşte külün içerisine gömülür, iyice kızdırılır. Taş iyice kızdıktan /ısındıktan sonra üzerindeki kül kenara çekilir. Mısır unundan elde edilen hamuru kızgın taşın üzerine bazlanır. Hamurun üzeri ceviz veya kestane yaprağı ile kapatılır. Kenarlardaki kül hamurun üzerine çekilir. Pişinceye kadar beklenir. Birinci düz pileki pişirme taşında ekmek pişirme bu yöntemle yapılmaktadır. Tepsi biçiminde yapılanlarda ekmek pişirilmektedir. İkinci bir pileki / bileki pişirme biçimi daha vardır. Bu defa tepsi şeklindeki bileki / pileki kabı kullanılır. Bu kap, ekmek pişirmek için canlı yanan ateşin içine yerleştirilir. Hamur ısınmış bileki / pilekinin içerisine koyulur. Üzerine önce karalahana yaprakları serilir sonrasac ile kapatılır. Sacın üzerine de ateş yakılır. bileki / pilekinin sıcaklığı ve sacdan yansıyan sıcaklıkla ekmek yavaş yavaş pişer. Bu biçimde pişen ekmek çok lezzetli olmaktadır.

katkılı yapılan ekmekler Fındıklı Darı Ekmeği'dir.

Fındık ile ilgili dikkat çekici bir husus da Hüseyin APAYDIN'ın (Dereli-86) anlattığıdır. Hüseyin APAYDIN (Dereli-86) gazın olmadığı zamanlarda fındığı aydınlatma malzemesi olarak kullandıklarını belirterek “Aydınlatmada gaz yodu. Gaz bi günde gayboldu. Fındığın içini tele diziduk. Üsden yakiduk, bi dene bi dene yanidu.” ifadesini kullanılmıştır.

Zulbutlu (Galdirikli) Darı Ekmeği

Görüşme yaptığımız kişilerin tamamına yakını seferberlik ve kıtlık zamanlarında zulbutlu (galdirikli) ekmek yenildiğinden bahsetmektedir. Bunlar arasından Fatma YILMAZ (Dereli-105), Fatma BODUR (Eynesil-85) ve Hasan Tahsin YILMAZ (Dereli-84) galdirikli ekmeği yapan ve yiyen kişilerdendir. Görüşmemizde Hasan Tahsin YILMAZ (Dereli-84) galdirikli darı ekmeğini “Galdirik ekmeği de yedim. Anam galdiriği haşlidu. Ezidu. İçine biraz da darı unu gatidu. Saca yamidu. El kadar gızartidu. Güzel olidu, yiduk” ifadeleriyle tarif etmiştir.

Zulbut veya galdirik bitkisinin bilimsel adı *Trachystemon orientalis* L. G. Don (Boraginaceae)'dir. Yöresel adı, Giresun ilinde **zulbut**, **kaldirik**, **galdirik**, **hodan** olarak geçmektedir. İçeriğinde tanen, uçucu yağ, nitrat tuzları, müsilaj, saponin ve rezin taşımaktadır. İdrar artırıcı, terletici, kan temizleyici, yumuşatıcı ve ateş düşürücü etkilere sahiptir (Baytop, 1999: 256).

Fındıklı Darı Ekmeği

Görüşme yaptığımız kişilerin tamamı seferberlik ve kıtlık zamanlarında fındıklı ekmekten bahsetmektedir. Bunlar arasından Fatma YILMAZ (Dereli-105) ve Hasan Tahsin YILMAZ (Dereli-84) fındıklı ekmeği yapan ve yiyen kişilerdendir. Görüşmemizde Hasan Tahsin YILMAZ (Dereli-84) fındıklı ekmeği “U zaman her şey darıya bini du, yetmi du. Babam gatr elinde zahra⁹ aramaya gididu, buda, arpa, çavdar getiridu. Bulamadığında fındık gabuklu ekmek yiduk. Fındık fırında gabu ile beraber gavrulurdu. İçine darı gatılıp demende üdülidü. Bileki taşında ya da tavada bişirilidu. Tekir halinde olidu. Sacda çevrilmidu, dökilidu.” bu şekilde tarif etmiştir. Neden kabuklu Öğüttünüz? sorumuza cevabı, “Fındık yağlı olidu. Gabuksuz üdülmidu.” olmuştur.

Fındık, Huşgiller (Betulaceae) familyasında, *Corylus* cinsinine ait ağaççık türlerinin ortak adıdır. Tohum sabit yağ (%52), protein, şeker-

⁹Hububata genel olarak yerel dilde verilen isim.

ler, fosfor, kalsiyum vs. taşır. Toz haline getirilip bal ile karıştırıldıktan sonra elde edilen macun eskiden beri kuvvet verici ve cinsel gücü artırıcı, yapraklar ise infüzyon halinde (%2-5) idrar arttırıcı olarak kullanılır (Baytop, 1999: 232).

Yabani Otlardan Yapılan Yemekler

Açlık neleri yedirir? sorusuna en anlamlı cevap olsa olsa, görüşme yaptığımız Emine KARAHAN'ın (Dereli-91) **“Anam, Allah o günleri göstermesin. Domuzaşağı'na¹⁰ kadar yedük, aclıktan dağda yemediğimiz ot kalmadı didu.”** sözleri olurdu.

Giresun biyolojik çeşitlilik bakımından Türkiye'nin zengin illeri arasında yer almaktadır. Yapılan araştırmalara göre Giresun İlinde 2091 flora, 467 fauna olmak üzere 2558 takson tespit edilmiştir (URL-1). Giresun insanı, savaş ve kıtlık dönemlerinde, bu biyolojik çeşitliliği kullanmayı bilmiş, açlıkla bu sayede mücadele edebilmiştir.

Giresun İlinde yabani otlar ve diğer bitkiler hem pişirilerek hem de çiğ olarak yenmektedir. Hangi bitkinin yenip yenmediği hususundaki tespitlerde, hayvanlar kullanılmıştır. Yaptığımız görüşmelerde **“Hayvanların yediği her şeyi yerdük”** sözü, seçimin nasıl yapıldığının bir göstergesi olarak kabul edilebilir. Giresun insanı için yenmeyen ot, **“pis ot”** olarak adlandırılmaktadır.

Piştirilen Yabani Otlar

Giresun insanı seferberlik ve kıtlık dönemlerinde etrafındaki otları haşlayarak, kavurmasını, kızartmasını yapmış, dible ya da çorba olarak pişirmişlerdir.

Bu dönemleri birebir yaşayan Fatma YILMAZ (Dereli-105), **“marul¹¹, gazayağı, çalı çileği yaprağı yerdük. Ne duzu ne unu vardı. Haşla haşla ye.”** ve yine görüştüğümüz Hüseyin APAYDIN, (Dereli-86) **“22 gün Hoşuran yedim. Ekmeksiz. Yağlı gine yapıduk. Onu sıklidum. Elimin içinde yidum. U olmasa ölidum”** söylemlerinden anlaşılacağı üzere her ne kadar doğadan yiyecek bulabilseler de diğer malzemeler bulunmamaktadır. **Sonraki aclık** diye tabir edilen İkinci Dünya Savaşı yıllarında ne yedikleri ile ilgili görüşme yaptığımız Hava GENÇ (Dereli-88) **“Ekmek yokdu. İnemiz vardı. Hoşuran toplık, südüne ve terağı ile bişürüp yık”** demiştir. Başka bir görüşmemizde Feyzullah APAYDIN (Dereli-85) **“Biz yaylada galiduk. Bizim yayla Galiser'e yakındı. Urdan buda, arpa bulunidu. Biz de yaylada gücükdene, guzu gula, mantar, elikemeği, ezeltere yiduk”** demiştir.

¹⁰Bir siklamen çiçeğitürü.

¹¹Marul, Çuha çiçeği.

Kazayağı, görüşme yaptığımız kişilerin tamamınca ismi verilen bir bitkidir. Hamide TAŞHAN'ın (Giresun Merkez-71) babaannesinden öğrendiği bu bitki ile ilgili **“Biz çocuktuk. Bize bıçak veridu. Gaza-yağını toprağın yüzü ile bize kestürürdü. Daha sonra onu pancar çorbası gibi pişirürdü. Kefanı çorbaya un çalar “Garagöz olmasın” der bize yedürürdü.”** ifadelerini kullanmıştır. Günümüzde kazayağı-nın çorbası, diblesi, kavurması, salatası ve turşusu yapılmaktadır.

Bu dönemde bulunmayan bir malzeme de soğandır. Çorbalara katılan soğan bulunamadığında yerine, görüşme yaptığımız Ahmet YILMAZ (Alucra-82) yabancı pırasa kullanıldığını söylemiştir. Diğer bulunamayan malzeme tuzdur ve değerli bir gıda malzemesidir. Görüşme yaptığımız Hasan KARAKAYALI (Dereli-71) tuz ile ilgili annesinden duyduklarını, **“Yemeklere katmaya tuz bulamamışlar. Giresun’a gittiklerinde deniz suyu getirip yemeklere katmışlar. Daha sonra tuz tüccarları çıkmış ortaya. İnsanları bir kilo tuza, bir gün çalıştırırlarmış.”** şeklinde ifade etmiştir. Yine görüşme yaptığımız Ahmet YILMAZ'da (Alucra-82) tuz ile ilgili **“Babamın annatu tam o aclığın cıvcıvı zamanında köylerde tuz yokmuş. Babam Giresun’dan bir gatr yükü tuz yüklü. Sınır köyüne götürü. Duzu patatisine değiştiri. Patatisi alıp getirip köyde fındık ile değiştiri. Fındığı alıp Galiser’e buda¹² ile değiştiri. Budanın bi tayını bize bırakı, bi tayını satı. Babam bizi böyle baki. Biz şimdi cennette yaşıyık.”** anılarını bu şekilde aktarmıştır.

Seferberlik ve kıtlık zamanlarında yenen bitkiler ile ilgili görüştüğümüz kişiler yağlı pancar, marul, ısgıldırık otu, beyli pancar, hoşkırar (hoşuran), kazayağı, merulcen, gücükten, kuzu kulağı, küllü pancar, kızılca, yemlik, yavşan otu, evelek, zulbut (galdirik), ısırgan, gaşgal çiçeği (gelincik), gabak, elikemeği, ezeltere, kuş pancarı, çalı çileği, çiğ sarımsağı, has evelek gibi ot ve sebzelerden kavurma, kızartma, dible ve çorba yaparak yediklerini beyan etmişlerdir. Yine bu dönem de ağaç yaprakları da kullanılmıştır. Yarma¹³ bulduklarında dut ve karaağaç yaprağından dolma (sarma) ve dut ağacı ile kayın ağacının taze yapraklarından çorba yaparak yemişlerdir. Görüştüğümüz kişiler genel olarak kıtlık ve savaş dönemlerinde yediklerinin bir bölümünü anne, baba, kayın baba ve kayın valideden öğrendikleri söylemiştir.

Seferberlik ve kıtlık yıllarında en fazla yenilen ve diğerlerine göre daha lezzetli olduğu düşünülen, bunu yapanlardan ve yiyenlerden aldığımız birkaç tarifi bildirimize eklemememiz gerektiğini düşündük. “Neden?” sorusuna cevabımız; 1) Aşağıda tarifini verdiğimiz yemekler, halen yöre mutfaklarında hazırlanıp yenmektedir. 2) Yiyenlerin

¹²Buğday

¹³Mısırın kalın öğütülmüş hali

ekseriyeti yağı, unu, tuzu ve malzemesi tamsa ve iyi bilen birisi de yaptıysa, “lezzetli” demektedir.

Yağlı Pancar Çorbası

Görüşme yaptığımız Hamide TAŞHAN (Giresun Merkez-71) tarafından annesinden öğrendiğini belirtip, bahçeden beraberce topladığımız yağlıpancar çorbasını;

“Yağlıpancar seçilir, yıkanır ve çorbalık olarak doğranır. Tencereye soğanı doğrican ve salça ile kavurucan. Daha sonra içine bulgur ve pirinç atılıp, biraz daha kavurucan. Kavurulduktan sonra, doğranmış yağlıpancarı tencereye atıp, onu da kavurucan. Biraz kavurduktan sonra, tencereye yeteri kadar sıcak su koyucan. Pişmeye yakın, mısır unu çalınacak” cümleleriyle yapılışını anlatmıştır. Daha sonra, yine bahçeden topladığı hoşuran, beylipancar dediği bitkilerin de yemeğinin aynı şekilde yapıldığını, istenirse karıştırılabileceğini de sözlerine eklemiştir.

Yağlı pancar, sirken bitkisine Giresun’da verilen isimdir. Sirken otu (*Chenopodium album* L.), *Chenopodiaceae* (Ispanakgiller) familyasından, genellikle 150 ila 200 cm kadar boylan, Türkiye’de farklı yörelerde ak kazayağı, ak pazı, sirken, yabancı ıspanak olarak adlandırılan, tek yıllık otsu bir bitkidir (Atalay & Kamalak, 2019:490). Çiçekli dallar, idrar artırıcı ve müshil edici (kabızlık giderici) özellikler taşımaktadır (Baytop, 1999: 418).

Marul Çorbası

Görüşme yaptığımız Fatma YILMAZ (Dereli-105), Hüseyin APAYDIN (Dereli- 86) ve Zeynep TÜRK’den (Dereli-90) aldığımız tarife göre;

Marul çorbası, aynen pancar çorbası gibi yapılmaktadır. Seferberlik ve kıtlık yıllarında unsuz, tuzsuz, yağsız olarak pişirdiklerini; ancak sonradan, aşağıda belirttikleri malzemeler bulundukça katmaya başladıklarını ifade etmişlerdir.

“Marul çorbası, soğan tencereye doğranır, yağda esmerleşinceye kadar kavrulur. Sonra içine fırındarısı yarması atılır. Fırındarısı yarması pişince, içine çorbalık olarak doğranmış marul yaprakları atılır ve pişmeye yakın un çalınır.”

Marul, Giresun ilinde çuha çiçeğine verilen isimdir. Giresun ilinde erken ilkbaharda fındık bahçelerinde ve çayırlarda bolca bulunmaktadır. Bilimsel adı *Primula vulgaris* Huds. (*Primulaceae*)’dir. *Primula vulgaris* klorofil, sakız, saponin glukozitleri içermektedir (Gül, 2014:

104). Öksürük giderici, uyku verici, sakinleştirici, idrar ve balgam söktürücü, göğüs yumuşatıcı, terletici olarak ve romatizmaya karşı etkilidir. Çiçek ve yaprakları değerlendirilir. Sıvı ekstre, yarı sıvı ekstre ve şurup halinde uygulanır. Rizom toz halinde aksırtıcı ilaç olarak kullanılır. Ezilmiş rizomlar iltihaplanmayı azaltmak için kompres yapılır (Baytop, 1999: 215).

Dut Yaprığı Dolması (Sarması)

Görüşme yaptığımız Fatma YILMAZ (Dereli-76) dut yaprağı sarmasının çok lezzetli olduğunu, anasından öğrendiğini eskiden iç olarak fırındarısı yarması kullandıklarını, ama şimdi bulgur ve pirinç ile yaptıklarını ifade etmiştir. Biz aslına uygun olan fırındarısı yarması ile tarifini aldık:

“Taze dut ağacı yaprakları toplanır sıcak suda haşlanır. Dolmanın haşılı¹⁴ hazırlanırken fırın darısı yarması, suda bekletilir. Tencereye soğan doğranır ve yağda kavrulur. Daha sonra içine fırındarısı yarması koyulur, biraz daha kavrulur. Tencerenin ağzı kapalı vaziyette beklemeye bırakılır. Daha sonra pancar¹⁵ dolması gibi sarılır ve pişirilir. Fatma YILMAZ (Dereli-76) akdut yapraklarının aynı pancar çorbası gibi pişirildiğini ve çok lezzetli olduğunu da ifade etmiştir.

Akdut (*Morus alba*), Moraceae familyasından olup, beyaz dut olarak isimlendirilmektedir. Dut meyvesi ve yaprakları şekerler, organik asitler (Tartarik ve sitrik asitler) ve boyar maddeler taşımaktadır. Yapraklardan hazırlanan infüzyon (o/o 5) ateş düşürücü ve idrar artırıcı etkilere sahiptir (Baytop, 1999: 225).

İşgıldırık Kavurması

Görüşme yaptığımız Ömer TOPÇU'nun (Espiye-63) verdiği işgıldırık bitkisi, yaylada olan bir ottur ve en erken büyüyen otlardan birisidir. Verdiği tarife göre;

“İşgıldırık otunun, sıbıç (gövde) kısmı kullanılmaktadır. Dal dal toplanan İşgıldırık otu, kavurmalık olarak doğranır. Bir tencerede yumuşayınca kadar haşlanır. Haşlandıktan sonrabir tencereye soğan doğranır ve yağ ile birlikte kavurulur. Daha sonra haşlanmış otları tencereye konur, üzerine kekik ve biber ilave edilir. İfadesine göre, aynı bitkinin sıbıç kısmından tuzlusu ve turşusu da yapılmaktadır.

İşgıldırık *Caltha palustris* Ranunculaceae) Dügünçiçeğigiller familyasından olup, diğer isimleri **bataklık nergisi**, **su nergisi**, **lilpar**'dır. Giresun Espiye ve Eynesil yöresinde işgıldırık otu olarak ta-

¹⁴Sarmanın içine konulan malzemenin yerel dildeki adı.

¹⁵Kara Lahana.

nınmaktadır. İçeriğinde protoanemanin, glavonoids, tanen, saponin ve renk maddeleri bulunur. Çiçekli dallar ve kökler yatıştırıcı özelliğe sahiptir. Zehirlidir (Baytop, 1999: 418).

Çiğ Yenen Yabani Otlar ve Kabuklar

Seferberlik ve kıtlık dönemlerinde yabani otların çiğ olarak da yendiği görülmektedir. Görüşme yaptığımız Emine KARAHAN'ın (Dereli-91) annesinden aktardığı **“Aclıktan dağda yemediğimiz ot kalmadı”** sözünü destekler nitelikte olan, Ahmet YILMAZ'ın (Alucra-82), **“Çakrak'dan oğullarından arkadaşım olan Yusub'un babası her zabah onlara olum Yusub yaylıma derimiş. Yaylada çayırda ot bulup çiğ gene yerlermiş. Ben bunu Yusub'dan gulamla duydum. Sonaki değil önceki acılıkta dimiş”** söyledikleridir. Ahmet YILMAZ (Alucra-82) ve Emin CEYLAN (Alucra-72) doğadan çiğ olarak yedikleri yabani ot ve sebzeleri kekire, acıgıcı, topdu otu, çiğdem çiçeği, dutye çiçeği, öküzgötü (sığırkuyruğu), sütlüven olarak vermişlerdir.

Yine görüşme yaptığımız Ömer TOPÇU (Espide-63), **“Batumdan Yemen'e gitmemek için askerden kaçan ve arkadaşları yolda açlıktan böğürtlen, kuş çileği, boz tombelek yerlermiş. Bunlar yolda cuferlemişler.¹⁶ Kurtulmak için solucan suyu içmişler”** sözleri ve Fatma BODUR (Eynesil-85), **“Eskiden burdan Çarşamba'ya mısır gazmaya gidilürdü. Urda hasta olup gelürlerdü. Cufer olmuş dilerdi. Cufer kessin diye ince solucanı ezer suyunu içirirlerdi.”** sözleri yabani ot ve meyvelerin yendiğini ve yine tedavisini doğada buldukları ile yaptıklarını göstermektedir.

Seferlik ve kıtlık dönemlerinde ağaç kabuklarının da yendiği görülmektedir. Görüşme yaptığımız Hasan KARAKAYALI (Dereli-71), Hamide TAŞHAN (Giresun Merkez- 71), Emin CEYLAN (Alucra-72) anlattıklarına göre, yörede bolca bulunan karaağaç, kayın (halk dilinde gürgen) doğu ladini (halk doruk diyor) ağaçlarının soyularak iç kısmında bulunan sümüksü beyaz kısmın yendiğini söylemişlerdir. Giresun ilinde “soymuk, gasmuk” olarak bilinen bu yemek kültürü Cemal TUZCU'nun (Yağlıdere-51) babasından aktardığı **“Çocukken yaylada çelik oynardık. Oyundan sonra yorulur ve acıkırdık. Acıkınca çam (ladin) sürümü, mantar, çilek sürümü yerdik. Çobanlık yaptığımız zamanlarda da gasmuk yerdik. Babam bizim çam sürümü ve gasmuk yediğimizi görünce ağaçları hasta etmen diye kızardı. Siz de yemişsiniz dediğimizde, siz zevkten yiyorsunuz, biz yokluktan, kıtlıktan ölmek için yerdik.”** dediğini aktarmıştır.

¹⁶Olgunlaşmamış meyve ve çiğ yenen sebzelerden meydana gelen bir hastalık.

Sonuç ve Öneriler

Giresun'da yaşlıların seferberlik dediği savaş zamanlarında, cephe-
de vatan savunması yapan askerlerin çekmiş olduğu açlık ve yokluklar-
dan daha fazlasını, geride bıraktıklarının çektiği görülmektedir. Geride
kalan analar, babalar, kadınlar, çocuklar ölüm ve yaşam arasındaki
ince çizgide yaşamışlardır. Savaşların her zaman mağduru, cephe geri-
sindeki sivil vatandaşlar olmuşlar, en fazla mağduriyeti de çocuklar
yaşamışlardır.

Rus işgali ve muhacirlerin gelişi, Giresun'da yaşamı olumsuz etki-
lemiş, yaşam koşullarını daha da zorlaştırmış. Giresun insanı, açlığın
yanında, göçmenlerle, asker kaçakları ile de mücadele etmek zorunda
kalmıştır.

Seferberlik ve kıtlık zamanlarında, Türkiye'nin en büyük sorunu,
ekmeğe ulaşmak olmuştur. Hükümetlerce alınan tüm tedbirlere rağ-
men, Giresun'da da ekmek ulaşılamaz hale gelmiştir. Bulunan kıt mik-
tardaki hububatı yetirebilmek, karın doyunluğunu sağlamak için
ağaçların kabuklarını, yapraklarını, yabani otları, mısırın kendi koçanı
ve Giresun'un kadim ürünü fındık katkı malzemesi olarak kullanılmış-
tır. Bazı sağlığa zararlı ürünlerin katılmasıyla, sağlık sorunları yaşandı-
ğı ve birçok ölüm vakaları yaşandığı görülmektedir. Giresun'un kadim
ürünü fındık seferberlik ve kıtlık dönemlerinde kurtarıcı rol oynamış-
tır. Yeri geldiğinde yağlaş, yeri geldiğinde ekmek, yeri geldiğinde ek-
meklere katkı malzemesi ve aydınlatma amacıyla da kullanılmıştır.
Giresun ilinin biyolojik çeşitliliği seferberlik ve kıtlık zamanlarında da
işe yaramış, Giresun insanı kendisini doğal ortamda bulduğu yabani
otlarla beslemek zorunda kalmıştır. Bu durumun, günümüze, zengin
bir ot kültürü mutfakı olarak yansıdığı görülmektedir.

Hayatta kalmak için yenilen yabani besin kaynaklarının, günümüz-
de yapılan araştırmalarda, çok değerli besin kaynağı olduğu ortaya çık-
mıştır. Ot ve ot yemekleri orta ve üst yaş gurubunda, günümüz dünya-
sında popüler kültür haline gelmiştir. Ot ve ot yemeklerinin
günümüzde popüler olsa da birçok çeşidi unutulmuş ya da unutulmak
üzere. Bu yemek kültürü unutulmadan gerekli alan çalışmalar ya-
pılmalı, yazılı, görsel ve işitsel olarak kayıt altına alınması sağlanmalı-
dır. Yaşanabilecek savaş ve kıtlık durumlarını atlatmak ve günümüzde
yaşanan salgınlardan korunmanın en kolay ve ucuz yolu, genetiği öz-
gün doğal gıdalar tüketmektir. Giresun zengin biyolojik çeşitliliği ile,
bütün dünyada her geçen gün önemi ve talep edeni artmakta olan bit-
kisel yemekleri ile yeme-içme tutkunlarının hareketliliği olarak da ta-
nımlayabileceğimiz gastronomi turizminde de pastadan hak ettiği payı
alacak düzeydedir. Yeter ki, gereğini yapalım. Ve tabi ki, zenginlikleri-
mizi korumadan, bunları sürdürebilmenin imkânsız olduğunu daima
hatırlayalım, birbirimize sık sık söyleyelim.

İnsanoğlunun savaşmadan duramadığı yıllarda bile, daimî konaklama yerinden zaman zaman uzaklaşma isteği, bu eylemi süresince fiziki, biyolojik ve kültürel çevresine en az zararı bile vermekten kaçınması koşuluyla, her zaman en tabii hakkı olarak değerlendirilmiştir. Kızilderili Reis'inin beyaz adama gönderdiği mektuptaki "Dünya bize atalarımızdan miras kalmadı. Evlatlarımızdan emanet aldık." sözü her zaman yaşama düsturumuz olmalı ve bu bağlamda, ilgili resmi kurum, kuruluş ve kurullarca, sadece Giresun ilinin değil, Türkiye'nin biyolojik kaynaklarını, yerinde (in-situ) ve doğal bulunduğu yerler dışında (ex-situ) gen, genotip ve habitat koruma teknik ve yöntemleri ile muhafaza altına alıma çalışmaları yoksa hemen başlatmalı, varsa özenle sürdürmelidir (Yahyaoglu, Genç, 1992: 2). Bunun için sivil toplum kuruluşlarıyla (STK) da iş birliği şarttır. Genetik ve ıslah çalışmaları, özel eğitim gerektirdiğinden STK'lar uygulamalarda çok sınırlı yer alabilecektir. Fakat yerel, bölgesel, ulusal hatta "Yeşil Barış Örgütü" gibi evrensel boyutta bilinç oluşturma, ilgili birimlerin biyolojik çeşitliliği koruma bağlamında politikalar oluşturulmasında doğrudan yer alma, destek verme, gerektiğinde inisiyatif alıp raporlar hazırlama hatta barışçıl eylemlerle harekete zorlama, STK'lardan beklenen çalışmalar-dandır ki, Türkiye'de de son 20 yıldır bu tip etkin legal eylemleri çok sık görmekteyiz.

Kaynakça

- Aksoy, V. (2018). Birinci Dünya Savaşı'nda Göçün Acılarına Tanıklık eden Şehir: Giresun. *Karadeniz Araştırmalar Enstitüsü Dergisi*, (4): 83-101.
- Altın, Z. (2017). Açlığın Fizyolojisi. *Tepecik Eğitim ve Araştırma Hastanesi Dergisi*, 27(3): 179-185.
- Atalay, A. ve Kamalak, A. (2019). Olgunlaşma Dönemlerinin Sirken (*Chenopodium album*) Otunun Kimyasal Kompozisyonuna, Besleme Değerine ve Metan Üretimine Etkisi. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, (6)3: 489-493.
- Baytop, T. (1999). *Türkiye'de Bitkilerle Tedavi Geçmişte ve Bugün*, Nobel Tıp Kitabevleri, İstanbul.
- Gözcü, A. (2016). Birinci Dünya Savaşı ve Osmanlı Devleti'nin Gündelik Hayatından Kesitler. *Çağdaş Türkiye Araştırmaları Dergisi*, 6(32): 133-169.
- Gül, V. (2014). Rize Yöresine Ait Tıbbi ve Aromatik Bitkilere Genel Bir Bakış. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 4(4): 97-107.
- İnci, İ. (2013). İkinci Dünya Savaşı Yıllarında Türkiye'de Tek Parti Hükümetlerinin İlaş Politikaları. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü*, (50): 271-290.
- Kara, Ç. (2014). Çok Açlar: Tabiatın, Siyasetini Güzelliğin Eliyle. *International Journal of Human Sciences*, 11(1): 495-534.
- Karataşer, B. (2013). Birinci Dünya Savaşı ve Mütareke Döneminde İstanbul'un İlaşesi. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(2): 97-114.
- Kaya, M. (2018). Birinci Dünya Savaşı'nda Eynesil Yöresinde Rus İşgalinin Anılara Yansımaları. *Stratejik Araştırmalar Dergisi*, 2(3): 47-68.
- Kuter, M. (2011). *İnsan ve Ekmek*. Bursa Ekmek Sanayi, Bursa.
- Kuzucu, K. (2005). Osmanlı Döneminde Karadeniz Bölgesinde Mısır Kullanımı ve Mısır Tarımını Geliştirme Çabaları. *Sakarya Üniversitesi Fen Edebiyat Dergisi*, (8): 113-126.
- Özdemir, M. (2013). Ekmek. *Eskişehir Ticaret Borsası Dergisi*, (4): 21-24.
- Tekemen, E.A. (2018). 19. yüzyılda Osmanlı Devleti'nde Yaşanan Kuraklığın Ankara'ya Yansıması. *Çanakkale Araştırmaları Türk Yıllığı*, 16(24): 1-13.
- URL-1.Nuhun Gemisi Ulusal Biyoçeşitlilik Veri Tabanı (2020). *Doğa Koruma ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü*, <http://www.nuhungemisi.gov.tr/>, (Erişim Tarihi: 30.08.2020).
- Ünlü, M. (2010). XIX. Yüzyıl Sonlarında Çarşamba'da Kuraklık. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 12(12): 126.
- Yahyaoglu, Z., ve Genç, M. (1990). Orman Ağaçlarında Gen Kaynaklarının Korunması, *Çevre Biyolojisi Sempozyumu*, Ankara, ss. 11.
- Yarlıbaş, O. (2011). *Ksenophon Anabasis Onbinlerin Dönüşü*, Kabcı Yayınevi, İstanbul
- Yıldırım, M. (2014). Birinci Dünya Savaşı Yıllarında Osmanlı Devleti'nin Beşinci Düşmanı Çekirgeler. *Gaziantep Üniversty Journal Of Social Sciense*, 13(4): 1020.
- Yüksel, A. (1999). Savaş yıllarına Giresun (1914-1922): *Sosyal ve Ekonomik Durum-Millî Mücadelede Giresun*, Giresun Belediyesi Kültür Yayınları, Giresun.