



**T.C.
GİRESUN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
EKOTURİZM REHBERLİĞİ ANABİLİM DALI**

**GİRESUN'DA DOĞAL OLARAK YETİŞEN YENİLEBİLİR BİTKİLERİN
GASTRONOMİK DEĞERİ
GASTRONOMIC VALUE OF EDGE PLANTS THAT GROW NATURALLY
IN GİRESUN**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
Zekeriya KARAKAYALI**

**Danışman
Dr. Öğretim Üyesi Bayram KANCA**

GİRESUN-2022

JÜRİ ÜYELERİ ONAY SAYFASI

Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nün tarihli toplantısında oluşturulan jüri, Sosyal Bilimler Enstitüsü Ekoturizm Rehberliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Öğrencisi Zekeriya KARAKAYALI'nın "Giresun'da Doğal Olarak Yetişen Yenilebilir Bitkilerin Gastronomik Değeri" başlıklı tezini incelemiş olup aday 28.01.2022 tarihinde saat 15:30'da jüri önünde tez savunmasını vermiştir.

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

Sınav Jürisi	Unvanı, Adı Soyadı	İmzası
Üye (Başkan)	Doç. Dr. Çağdaş ERTAŞ	
Üye	Dr. Öğr. Üyesi Bayram KANCA	
Üye	Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR	

ONAY

...../...../2022

Prof. Dr. Güven ÖZDEM

Enstitü Müdür V.

YEMİN METNİ

Yüksek Lisans tezi olarak sunduğum “Giresun'da Doğal Olarak Yetişen Yenilebilir Bitkilerin Gastronomik Değeri” 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.

Zekeriya KARAKAYALI

Tarih ve İmza

XXXXXX

ÖN SÖZ

Lisansüstü eğitimimde bilgi ve tecrübeleriyle her zaman bana yol gösteren, tezimin oluşmasında ve her zaman “*Sen yazarsın*” diye teşvik eden, eleştirilerini yol gösterici ve teşvik edici olarak gördüğüm tez danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Bayram KANCA’ya,

Alan çalışmasında benden bilgi birikimlerini ve yardımlarını esirgemeyen, ziyaretlerimizde bana evlerini ve sofralarını açan Eynesil, Espiye, Keşap, Yağlıdere, Alucra, Şebinkarahisar, Dereli, Giresun Merkez ve Bulancak ilçelerindeki yerel uzmanlarımıza,

Çalışmalarımı okuyarak yazım ve imla hatalarımın giderilmesinde yardımcı olan meslektaşlarıma ve “*Bir sorun bakayım. Dedeleriniz, nineleriniz doğadan toplayıp evde ne yiyorlarmış?*” dediğimde, yardım için koşuşturan Giresun Atatürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencilerime, ben dağ bayır gezerken evde sabırla beni bekleyen eşime ve çocuklarıma teşekkür ederim.

ÖZET

İnsanların yaşamlarını sürdürebilmeleri için besin almaları gerekmektedir. Yaşanılan coğrafya insanların beslenme tarzlarını etkilemekte, coğrafyanın fiziki koşulları, iklimi, flora ve fauna özellikleri toplumların yaşam biçimlerini şekillendirmiş ve farklı yemek kültürlerinin oluşmasında etkili olmaktadır. Giresun, hâkim olduğu coğrafyada günümüze kadar birçok kadim uygarlığı, savaşları, göçleri, afetleri ve kıtlıkları görmüş kadim bir şehirdir. Binlerce yıllık yaşanmışlık ve tecrübeler Giresun'da zengin bir mutfak kültürü oluşmasına neden olmuştur. Giresun ilinin son yıllarda hızla gelişen gastronomi turizminden pay alabilmesi, ilin geleneksel mutfak kültürünün yaşatılması için bu çalışmada ilde doğal ortamda yetişen bitkiler araştırılmış ve bu bitkilerin geleneksel kullanımlarının kayıt altına alınması amaçlanmıştır.

Araştırmanın evreni Giresun il sınırları ve bu sınırlar içerisinde yaşayan yenilebilir yabani bitkiler üzerine bilgi ve deneyimi olan kişilerden oluşturulmuştur. Alan çalışmasında kurulan bağlantılar üzerinden ulaşılan bir örnekleme tekniği olan kartopu örnekleme (snowball sampling) kullanılmıştır. Araştırma sonucunda Giresun ilinde 91 çeşit otsu, çalı ve ağaç formunda yenilebilir yabani bitki tespit edilmiştir. Çalı ve ağaçların meyveleri yenilir iken otsu bitkilerin kök, gövde ve yaprakları tüketilmektedir. Bitkiler genel olarak çorba, kavurma, kızartma, dible, yoğurtlama, marmelat, reçel, pekmez, komposto ve çay şeklinde tüketilmektedir. Tespit edilen bitkilerin çoğunluğu mevsim dışında da tüketilmek üzere kurutularak, turşusunun ve tuzlamasının yapılarak saklandığı görülmüştür. Giresun ili bitki varlığı ve bu bitkilerden yapılan yöresel yemekleri ile ilgi ve dikkat çekebilecek bir birikime sahip olduğu görülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Giresun, Gastronomi, Yabani Bitki, Turizm

ABSTRACT

Humans need food to survive. The geography where people live affects their diet, the physical conditions, climate, flora and fauna characteristics of the geography have shaped the lifestyles of societies and are effective in the formation of different food cultures. Giresun is an ancient city that has seen many ancient civilizations, wars, migrations, disasters and famines in the geography it dominates. Thousands of years of experience and experience have led to the formation of a rich culinary culture in Giresun. In this study, the plants grown in the natural environment in the province were researched and it was aimed to record the traditional uses of these plants in order for Giresun province to get a share from the rapidly developing gastronomy tourism in recent years and to keep the traditional culinary culture of the province alive.

The universe of the research was composed of people who have knowledge and experience on Giresun province borders and edible wild plants living within these borders. Snowball sampling, which is a sampling technique reached through the connections established in the field study, was used. As a result of the research, 91 kinds of edible wild plants in the form of herbs, shrubs and trees were determined in Giresun province. While the fruits of shrubs and trees are eaten, the roots, stems and leaves of herbaceous plants are consumed. Plants are generally consumed in the form of soup, roasting, frying, dip, yoghurt, marmalade, jam, molasses, compote and tea. It has been observed that most of the detected plants are dried, pickled and salted to be consumed out of season and stored. It is seen that Giresun province has an accumulation that can attract attention and attention with its plant existence and local dishes made from these plants.

Keywords: Giresun, Gastronomy, Wild Plant, Tourism

İÇİNDEKİLER BÖLÜMÜ

ÖNSÖZ.....	I
ÖZET.....	II
SUMMARY.....	III
İÇİNDEKİLER BÖLÜMÜ	IV
KISALTMALAR LİSTESİ.....	IX
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	X
FOTOĞRAFLAR LİSTESİ.....	XI
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

1. GASTRONOMİ TURİZMİ.....	3
1.1. GASTRONOMİ KAVRAMI VE TANIMI.....	3
1.2. GASTRONOMİNİN TARİHÇESİ.....	4
1.3. GASTRONOMİDE YÖRESEL MUTFAKLAR.....	8
1.4. GASTRONOMİK KİMLİK KAVRAMI VE COĞRAFİ İŞARET	10
1.5. GASTRONOMİK TURİZM İLE İLİŞKİSİ.....	12
1.6. GASTRONOMİK TURİZM ÜRÜNLERİ.....	16
1.6.1. Gastronomi Müzeleri.....	17
1.6.2. Gastronomi Festivalleri.....	18
1.6.3. Yemek Etkinlikleri.....	19
1.6.4. Gastronomi Rotaları.....	21
1.7. YÖRESEL GIDALARIN GASTRONOMİ TURİZMİNE ETKİLERİ.....	22
1.8. YENİLEBİLİR DOĞAL BİTKİ KAVRAMI VE GASTRONOMİ TURİZMİNE ETKİLERİ	23
1.9. GİRESUN MUTFAK KÜLTÜRÜ.....	26
1.9.1. Giresun'un Doğal Ortam Özellikleri ile Yemek Kültürü Arasındaki İlişkiler	32

İKİNCİ BÖLÜM

2.ARAŞTIRMANIN AMACI, ÖNEMİ VE YÖNTEMİ.....	37
2.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi.....	37
2.2. Araştırmanın Yöntemi ve Veri Toplama Aracı.....	38
2.3. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi.....	39

2.4. Verilerin Analizi.....	39
2.5. Araştırmanın Sınırlılıkları.....	40

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. BULGULAR VE TARTIŞMA.....	41
3.1. Yenilebilir Yabani Bitkiler.....	42
3.1.1. Enderek.....	43
3.1.2. Gücüktenne.....	43
3.1.3. Merulcan.....	45
3.1.4. Mendek.....	46
3.1.5. Küllü Pancar.....	47
3.1.6. Elikkici Otu.....	48
3.1.7. İzirce Otu.....	49
3.1.8. Yağlık Otu.....	50
3.1.9. Keçibıyığı Otu.....	51
3.1.10. Keşur Otu.....	52
3.1.11. Yabani Soğan.....	52
3.1.12. Kuş Üzümlü.....	53
3.1.13. Madımak.....	54
3.1.14. Madımak.....	54
3.1.15. Gosgiç.....	55
3.1.16. Kuş Pancarı.....	56
3.1.17. Kekreot.....	57
3.1.18. Acı Pancar.....	57
3.1.19. Kızılca.....	58
3.1.20. Yabani Pezük.....	59
3.1.21. Işgıldırık Otu.....	60
3.1.22. Adaçayı.....	60
3.1.23. Kızambuk.....	61
3.1.24. Öküzgötü (Ağaç)	62
3.1.25. Işgın.....	63
3.1.26. Hoşveren.....	63
3.1.27. Nivik.....	64

3.1.28. Yemlik.....	65
3.1.29. Fiğce.....	66
3.1.30. Gaşgal Çiçeği.....	67
3.1.31. Kuzu Kulağı.....	68
3.1.32. Eşimük.....	69
3.1.33. Gabalak (Lapaza)	70
3.1.34. Gabalak.....	70
3.1.35. Galdirik.....	71
3.1.36. Yavşu Otu.....	72
3.1.37. Marul.....	73
3.1.38. Sakarca.....	74
3.1.39. Öküzgötü (Ot)	75
3.1.40. Çiriş Otu.....	75
3.1.41. Gelin Parmağı.....	76
3.1.42. Eşşek Dikeni.....	77
3.1.43. Koyungözü.....	78
3.1.44. Kuşburnu.....	79
3.1.45. Kırmızı Alıç.....	80
3.1.46. Sarı Alıç.....	80
3.1.47. Yemişen.....	81
3.1.48. Ahlat.....	82
3.1.49. Evelik.....	83
3.1.50. Ebegümece.....	83
3.1.51. Sarı Papatya.....	84
3.1.52. Beyaz Papatya.....	85
3.1.53. Kantoron.....	86
3.1.54. Muham Ağacı.....	86
3.1.55. Ham Taflan.....	87
3.1.56. Çalı Çileği.....	88
3.1.57. İhlamur.....	89
3.1.58. Çilek.....	89
3.1.59. Salep.....	90

3.1.60. Sırgan.....	91
3.1.61. Anuk (Tıbbi Nane)	92
3.1.62. Anuk (Dere Nanesi)	93
3.1.63. Yarpuz.....	93
3.1.64. Ezeltere.....	94
3.1.65. Böğürtlen.....	95
3.1.66. Deve Tabanı.....	96
3.1.67. Kazayağı.....	96
3.1.68. Bal Otu.....	97
3.1.69. Kestane.....	98
3.1.70. Yağlı Bürük.....	98
3.1.71. Keşanu.....	100
3.1.72. Ahududu.....	100
3.1.73. Sarı Çiçek (Ölmez Çiçek)	101
3.1.74. Para Otu.....	102
3.1.75. Pağla.....	103
3.1.76. Hardal Otu.....	103
3.1.77. Pürpürüm.....	104
3.1.78. Merroğce.....	105
3.1.79. Tikence.....	106
3.1.80. Kekik.....	106
3.1.81. Defne.....	107
3.1.82. Güvey Feneri.....	108
3.1.83. Çam ağacı.....	108
3.1.84. Gilaburu.....	109
3.1.85. Töngel.....	110
3.1.86. Hurma.....	110
3.1.87. Pelit Ağacı.....	111
3.1.88. Beyli Pancar.....	112
3.1.89. Çakal Eriği.....	112
3.1.90. Gürgen Ağacı.....	113
3.1.91. Gebere.....	114

3.2. Yenilebilir Yabani Bitkilerden Yapılan Yemekler ve Kullanılışları	114
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	118
KAYNAKÇA.....	122
EKLER.....	135
EK-1 Görüşme Formu.....	135
EK-2 Etik Kurul Kararı.....	136



KISALTMALAR LİSTESİ

AA	: Anadolu Ajansı
AB	: Avrupa Birliği
ABD	: Amerika Birleşik Devletleri
Ankara Patent	: Ankara Patent Bürosu
ATO	:Ankara Ticaret Odası
EUIPO	: Avrupa Birliği Fikri Mülkiyet Ofisi
PDO	: Protected Designation Of Orijin
PGI	: Protected Geographical İndication
TAVAK	:Türk Avrupa Eğitim ve Bilimsel Araştırmalar Vakfı
TDK	: Türk Dil Kurumu
TURSAB	: Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği
Türk Patent	: Türk Patent ve Marka Kurumu
UNWTO	: Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü
WIPO	: Dünya Fikri Mülkiyet Örgütü
WHO	: Dünya Sağlık Örgütü
TBSA	: Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması
sp.	: Tür
Subsp.	: Alt tür
L.	: Linnaeus (Bitkiyi bulan Kişinin Kısaltması)

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1. Giresun Fiziki Haritası.....	34
Şekil 2. Türkiye Fitocoğrafya Haritası.....	35



FOTOĞRAFLAR DİZİNİ

Fotoğraf 1. Yağıldere Emeksen Köyü	42
Fotoğraf 2. Kocayemiş (Arbutus Unedo)	44
Fotoğraf 3. Çimen Eveleği(Polygonum Bistorta).....	45
Fotoğraf 4. Silcan (Smilax L.).....	45
Fotoğraf 5.Mishandok (Chaerophyllum Aromaticum).....	46
Fotoğraf 6. Sirken Otu (Chenopodium Album).....	47
Fotoğraf 7. Hoş Keçisakalı (Aruncus Vulgaris).....	48
Fotoğraf 8. Baldırgan (Heracleum Trachyloma).....	49
Fotoğraf 9. Çan Çiçeği (Campanula Latifolia).....	50
Fotoğraf 10.Kuspida (Campanula Lactiflora)	50
Fotoğraf 11. Tekesakalı (Tragopogon Sp.).....	51
Fotoğraf 12. Tarhana Otu (Echinophora Tenuifolia Subsp. Sibthorpiana).....	52
Fotoğraf 13.Frenk Soğanı (Allium Schoenoprasum).....	52
Fotoğraf 14. Frenk Üzümlü (Ribes Alpinum).....	53
Fotoğraf 15. Madımak (Polygonum Cognatum).....	54
Fotoğraf 16. Keçi Memesi (Polygonum Alpinum).....	55
Fotoğraf 17. Koşkoz (Lathyrus Tuberosus).....	55
Fotoğraf 18. Çoban Çantası (Capsella Bursa-Pastoris).....	56
Fotoğraf 19. Kekreot (Heracleum Chonodanum).....	57
Fotoğraf 20. Çırşalgamı (Bunias Orientalis).....	58
Fotoğraf 21. Dağ Pancarı (Beta Lomatogona).....	59
Fotoğraf 22. Kır Pazısı (Beta Trigyna).....	59
Fotoğraf 23. Bataklik Nergisi (Caltha Palustris L.).....	60
Fotoğraf 24. Çevlikotu (Salvia Syriaca).....	61
Fotoğraf 25. Kızıl Karamuk (Berberis Vulgaris).....	61
Fotoğraf 26.Beyaz Yapraklı Kuş Üvezi (Aria Edulis).....	62
Fotoğraf 27. Işkın (Rheum Ribes).....	63
Fotoğraf 28. Horozibiği (Amaranthus Viridis L.).....	64
Fotoğraf 29. Yılan Yastığı (Arum Maculatum L.).....	65
Fotoğraf 30.Tekesakalı (Tragopogon Pratensis).....	66
Fotoğraf 31. Yemlik (Trapagon Longirotris)	66

Fotoğraf 32. Fiğ (<i>Vicia Sp.</i>).....	67
Fotoğraf 33. Gelincik (<i>Papaver Rhoeas L.</i>).....	67
Fotoğraf 34. Kuzukulağı (<i>Rumex Acetosella</i>).....	69
Fotoğraf 35. Kuzu Kıkırdağı (<i>Rumex Tuberasus</i>).....	69
Fotoğraf 36. Lapaza (<i>Petasites Alpus</i>).....	70
Fotoğraf 37. Kabalak (<i>Petasites Hybridus</i>).....	71
Fotoğraf 38. Hodan (<i>Borago Officinalis</i>).....	71
Fotoğraf 39. Kuş Otu (<i>Stellaria Media L.</i>).....	73
Fotoğraf 40. Çuha (<i>Primula Sp.</i>)	73
Fotoğraf 41. Tükürükotu (<i>Ornithogalum Umbellatum L.</i>).....	74
Fotoğraf 42. Sığır Kuyruğu (<i>Verbascum Sp.</i>).....	75
Fotoğraf 43. Çiriş (<i>Asphodeline Lutea</i>).....	76
Fotoğraf 44. Gıvışkan (<i>Silene Vulgaris</i>).....	77
Fotoğraf 45. Eşşek Dikeni (<i>Onopordum Sp.</i>).....	78
Fotoğraf 46. Gıcıcıcı (<i>Silene Alba Ssp. Eriocalycina</i>).....	78
Fotoğraf 47. Kuşburnu (<i>Rosa Canina</i>).....	79
Fotoğraf 48. Türk Alıcı (<i>Crataegus turcicus</i>).....	80
Fotoğraf 49. Alıç (<i>Crataegus Orientalis</i>).....	81
Fotoğraf 50. Adi Alıç (<i>Crataegus Monogyna</i>).....	81
Fotoğraf 51. Ahlat (<i>Pyrus Elaeagnifolia</i>).....	82
Fotoğraf 52. Labada (<i>Rumex Crispus</i>).....	83
Fotoğraf 53. Ebegümeci (<i>Malva Sp.</i>).....	84
Fotoğraf 54. Boyacı Papatyası (<i>Cota Tinctoria</i>).....	85
Fotoğraf 55. Mayıs Papatyası (<i>Matricaria Chamomilla</i>).....	85
Fotoğraf 56. Sarı Kantaron (<i>Hypericum Perforatum</i>).....	86
Fotoğraf 57. Akçağaç Yapraklı Üvez (<i>Sorbus Torminalis</i>).....	87
Fotoğraf 58. Karayemiş (<i>Laurocerasus Officinalis</i>).....	87
Fotoğraf 59. Yaban Mersini (<i>Vaccinium Arctostaphylos</i>).....	88
Fotoğraf 60. Kafkas İhlamuru (<i>Tilia Rubra</i>).....	89
Fotoğraf 61. Çilek (<i>Fragaria Vesca</i>).....	90
Fotoğraf 62. Salep (<i>Orchid Sp.</i>)	91
Fotoğraf 63. Hatun Isırgan (<i>Urtica Urens</i>).....	92

Fotoğraf 64. Gara Sırgan (<i>Urtica Sp.</i>).....	92
Fotoğraf 65. Tıbbi Nane (<i>Mentha Piperita</i>).....	92
Fotoğraf 66.Dere Nanesi (<i>Mentha Aquatica</i>).....	93
Fotoğraf 67. Yarpuz (<i>Mentha Pulegium L.</i>).....	94
Fotoğraf 68. Telehaş (<i>Heracleum Apifolium</i>).....	94
Fotoğraf 69. Böğürtlen (<i>Rubus Sp.</i>).....	95
Fotoğraf 70. Aslan Pençesi (<i>Alchemilla Vulgaris</i>).....	96
Fotoğraf 71. Kazayağ (<i>Oenanthe Pimpinelloides L. </i>).....	97
Fotoğraf 72. Eflatun Çiçekli Ballıbaba (<i>Lamium Purpureum</i>).....	98
Fotoğraf 73. Kestane(<i>Castanea Sativa</i>).....	99
Fotoğraf 74. Tarla Sarmaşığı (<i>Convolvulus Arvensis</i>).....	99
Fotoğraf 75. Mercanköşk (<i>Origanum Vulgare</i>).....	100
Fotoğraf 76.Ahududu (<i>Rubus İdaeus</i>).....	101
Fotoğraf 77. Altınotu (<i>Helichysum Arnemium</i>).....	102
Fotoğraf 78.Basurotu (<i>Ranunculus Ficaria</i>).....	102
Fotoğraf 79. Yabani Bezelye (<i>Pisum Sativum</i>).....	103
Fotoğraf 80. Yabani Hardal (<i>Sinapis Arvensis</i>).....	104
Fotoğraf 81. Semizotu (<i>Portulaca Oleracea</i>).....	104
Fotoğraf 82. Yabani Kuşkonmaz (<i>Asparagus Acutifolius</i>).....	105
Fotoğraf 83. Köy Göçerten (<i>Cirsium Arvense</i>).....	106
Fotoğraf 84. Kekik (<i>Thymus Sp.</i>).....	107
Fotoğraf 85. Akdeniz Defnesi (<i>Laurus Nobilis</i>).....	107
Fotoğraf 86. Güveyfeneri (<i>Physalis Alkekengi</i>).....	108
Fotoğraf 87. Çam (<i>Pinus Sp.</i>).....	109
Fotoğraf 88. Gilaburu (<i>Viburnum Opulus</i>).....	109
Fotoğraf 89. Muşmula (<i>Mespilus Germanica</i>).....	110
Fotoğraf 90. Hurma (<i>Diospyros Lotus </i>).....	111
Fotoğraf 91. Meşe (<i>Quercus L.</i>).....	111
Fotoğraf 92. Söğüt Otu (<i>Persicaria Maculosa</i>).....	112
Fotoğraf 93. Eriği (<i>Prunus Cerasifera</i>).....	113
Fotoğraf 94. Kayın (<i>Fagus L.</i>).....	113
Fotoğraf 95. Kapari (<i>Capparis Spinosa</i>).....	114

GİRİŞ

İnsanların diğer canlılar gibi yaşamlarını sürdürebilmeleri için besin almaları gerekmektedir. Yaşanılan coğrafya insanların beslenme tarzlarını etkilemekte hatta ten renklerine kadar belirleyici olmaktadır (Kaypak ve Uçar, 2018: 190). İnsanlığın yerleşik hayata geçmesi ile birlikte oluşan medeniyetler kuruldukları coğrafyanın fiziki koşulları, iklimi, flora ve fauna özellikleri toplumların yaşam biçimlerini şekillendirmiş ve farklı yemek kültürlerinin oluşmasına etken olmuştur (Candan, 2019:19).

İklimin ılıman ve yağışlı geçtiği sahil kesimlerinde daha çok sebze ve balık ağırlıklı bir mutfak kültürü gelişmiş iken kışları soğuk, yazları sıcak ve kurak geçen iç bölgelerde tahıl ve et üzerine mutfak kültürü gelişmiştir (Kaypak ve Uçar, 2018:194). Türkiye'nin topraklarının coğrafi yapısı ve üzerinde görülen iklim tipleri her bölgede farklı tarım ürünlerinin yetişmesine, bölgeler arası farklı yemek kültürlerinin oluşmasına neden olmuştur.

Son yıllarda *“yaşamak için yemek yeme olgusunun, yemek için yaşamak”* durumuna dönüşmesiyle birlikte yemek yeme anlayışı değişmiş gastronomi turizmin önemli bir bileşeni hale gelmiştir (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013:29). Gastronomi, yeme, içme kültürü, sağlıklı yaşam, yerellik, özgünlük, sürdürülebilirlik ve yeni deneyimler edinmek gibi değerleri içermesi nedeniyle gastronomi turizmi her geçen gün ülkeler için önemli bir ürün haline gelmektedir. Yoğun rekabetin yaşandığı turizm pazarında turizm destinasyonları öne çıkabilmek ve turizm pastasından pay alabilmek için farklı arayışlar içine girmektedirler.

Gastronomi turizminin içerisinde değerlendirilebilecek ve son yıllarda tüketici davranışlarında meydana gelen değişimler vejetaryen mutfak kültürünün gelişmesine neden olmaktadır (Pilis, Stec, Michal, ve Pilis, 2013:9). Vejetaryen beslenme genel olarak hayvansal gıdalar yerine bitkisel gıdaların tüketimini içeren bir beslenme şeklinde tanımlanabilir. Vejetaryen ve vegan beslenme düzeninde tamamen yada kısmen hububatlar, baklagiller, kök bitkiler, yağlı tohumlar, meyve, sebze, fındık ve mantar gibi bitkisel kökenli gıda maddeleri yer almaktadır.

Dünyada yaklaşık 100 milyar dolarlık tıbbi ve aromatik bitkilerin ticareti yapıldığı tahmin edilmektedir (Acıbuca ve Bostan Budak, 2018:43). Dünya Sağlık

Örgütüne göre günümüzde kullanılan ilaçların %25'i tıbbi bitkilerden imal edilmektedir. Bu bitkilerin geneli ormanlar, meralar, kullanılmayan arazilerden toplanmakta bu bitkilerin meyve, sap, yaprak, çiçek gibi kısımları değerlendirilmektedir. Türkiye'de 2933 bitki tıbbi, 331 bitki ise baharat olarak kullanıldığı görülmektedir (Nuhun Gemisi, 2022). Ülkemizde ticareti yapılan tıbbi ve aromatik bitkilerin önemli bir kısmı doğadan toplanmaktadır. Ancak az da olsa kültürü yapılan bitkiler de bulunmaktadır. Gastronominin olmazsa olmazı sayılan baharatlar, bazı kaynaklarda baharat başlığı altında incelenirken bazı kaynaklarda da tıbbi ve aromatik bitkiler başlığı ile aromatik bitkiler içinde incelenmekte ve dünya baharat üretimi hızlı bir şekilde arttığı görülmektedir (Duru, Hayran, ve Gül, 2019:60). Hindistan ve Çin, Endonezya, Tayland, Bangladeş, Vietnam ve Nepal 2017 yılında dünya baharat üretiminin %73'ünü gerçekleştirmiştir. Bu bölgedeki ülkeler dışında en fazla baharat üretimini gerçekleştiren ülke Türkiye olup, dünya baharat üretiminin %2'sini gerçekleştirmiştir.

Milattan önce altıncı yüzyılda Miletler tarafından kurulduğu söylenen Giresun, hâkim olduğu coğrafyada günümüze kadar birçok kadim uygarlığı, savaşları, göçleri, afetleri ve kıtlıkları görmüş kadim bir şehirdir. Bu süreçte Giresun kuraklıkları, kıtlıkları, göçleri, ekonomik krizleri ve savaşları en acı tecrübelerle yaşamıştır (Karakayalı ve Genç,2020:21). Binlerce yıllık yaşanmışlık ve tecrübeler Giresun'da zengin bir mutfak kültürü oluşmasına neden olmuştur. Giresun'da yemek kültürü üzerine yazılan kitaplarda daha çok en çok bilinen ve pazar değeri olan hem doğada bulunan hem de kültüre alınarak yetiştirilen bitkiler üzerine çalışmalar yapıldığı görülmektedir (Bekdemir ve Sezer, 2016: 225-226).

Giresun'da iki farklı iklim özellikleri görülmesi nedeniyle iç ve sahil kesimlerinde arasında farklılık gösteren zengin bir yemek kültürü mevcuttur. Bu farklılık da iklim özellikleri nedeniyle çok çeşitli bitkilerin yetişmesinden kaynaklanmaktadır. Giresun'un doğal olarak yetişen bitkilerinden yapılan yöresel yemek kültürünün ortaya çıkarılarak, son yıllarda hızla gelişen gastronomi turizminden pay alması, ilin geleneksel mutfak kültürünün yaşatılması için doğal ortamda yetişen bitkiler araştırılmış ve bu bitkilerin geleneksel kullanımlarının kayıt altına alınması amaçlanmıştır.

BİRİNCİ BÖLÜM

1. GASTRONOMİ TURİZMİ

Günümüzde deniz, kum ve güneş turizm anlayışı turistler farklı turizm çeşitleri için seyahat etmeye başlamışlardır. Turistler için yeme-içme faaliyetlerinin zorunlu bir ihtiyaç olması ve günümüzde turistlerin seyahatlerinin her anından zevk alma isteği gastronomik aktiviteleri turizmin ayrılmaz bir parçası haline getirmiştir (Küçükkömürlü, Boran Şirvan ve Ceyhan Sezgin, 2018:79). Gastronomi turizmi *“temel motivasyon faktörü özel bir yemek türünü tatmak veya bir yemeğin üretilmesini görmek amacıyla, yiyecek üreticilerini, yemek festivallerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmek”* olarak tanımlanabilir (Zengin, Uyar ve Erkol, 2015:513). Gastronomi turizmi, mutfak turizmi, beslenme turizmi, yemek turizmi, gurme turizmi, gastronomik turizm ve yiyecek turizmi gibi farklı başlıklar altında da ifade edilmektedir.

1.1. GASTRONOMİ KAVRAMI VE TANIMI

Yeme, içme bilimi anlamına gelen gastronomi terimi, Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) kelimelerinden meydana gelmiştir (Güzel Şahin ve Ünver, 2015:64). Gastronomi, TDK (Türk Dil Kurumu) sözlüğüne göre Fransızca *“gastronomie”* kelimesinden Türkçeye geçmiş ve *“Yemeği iyi yeme merakı; sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi”* olarak ifade edilmiştir (TDK 2021).

Gastronomi kavramı yazında üretim ve tüketim boyutları ile bu iki boyutun birleşimi açısından değerlendirilmektedir (Göker, 2011: 27; Altınel, 2009: 2; Akgöl, 2012:18). Üretim boyutu ile gastronomi *“iyi yemek hazırlama, pişirme, sunma ve masa hazırlama bilimi ve sanatı, iyi yemek yeme ile ilgili faaliyetler ve iyi yemek yeme ile ilgili bilgi birikimi, yemek pişirme ve hazırlama, aşçılık ile ilgili prensip ve uygulamalarını”* kapsamaktadır. Tüketim boyutu ile gastronomi, *“İyi yiyecekten ve içecekten hoşlanma, iyi yemek yeme konusunda aşırı tutkulu davranma, lüks ve lezzetli yiyeceklere düşkünlük ve tutku”*; üretim ve tüketim boyutunda ise, *“Yemeğin uygun araç-gereçler kullanarak sunulup yenilmesi sanatı, menüde bulunan yemeklerin ne kadar talep edildiği, belirli bölgelerin mutfak kültürünü içeren iyi*

yemek yeme bilimi ve sanatı, damak tadının ve yemek yeme zevkinin, tarihsel bilgi, kültür, alışkanlık, yetenek ve emekle beğeniye uygun şekilde bir araya” getirilmesidir. Üretim ve tüketim boyutuna göre gastronomi kavramı, “*yiyecek ve içeceklerin üretimi, hazırlanması, tüketimi ve sunumunu kapsayan bir süreç*” olarak tanımlanabilir. (Yılmaz ve Eren, 2019:144).

Gastronomi, dar anlamıyla “*ülkelerin veya bölgelerin yiyeceklerini, yeme-içme alışkanlıklarını ve yiyecek hazırlama tekniklerini*” ifade etmektedir. (Kivela ve Crotts, 2006; aktaran Keskin, Örgün ve Akbulut, 2017:256). Günümüzde ise gastronomi, sadece yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasından sunumuna kadar geçen süreyi tanımlayan bir kavram değil daha geniş olarak yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişimini, sosyal, kültürel, ekonomik ve politik özelliklerini araştıran, kültür ile yemek arasındaki ilişkiyi ortaya koyan bir bilim ve sanat olarak değerlendirilmeye başlanmıştır (Keskin, Örgün, ve Akbulut, 2017:256).

Gastronominin fen ve sosyal bilimler gibi farklı bilim dalları ile olan ilişkisi ve disiplinler arası bir çalışma alanı olması nedeniyle çok farklı tanımlar ile karşılaşılabilir. Gastronomiyi, Scarpato (2002) “*Yiyeceklerin hazırlanması, üretimi ve genel olarak sunumunun yanı sıra pişirme ve yeme özelliklerini de yansıtan mükemmellikte sürülmesidir.*”, Gillespie ve Cousins (2001) “*Besinlerden daha fazla nasıl zevk alınacağı ve bu zevkin sınırının nasıl aşılması gerektiren bir bilim dalı*”, Baysal ve Küçükaslan (2003) “*İnsan refahı ve gıdasını ilgilendiren her konuda sağlanmış bilgi birikimi*”, Doğbuday ve Giritlioğlu (2008) “*Yiyecek ve içecek hizmetinin insanlara nasıl ve nasıl bir teknikle yapılacağını gösteren bilimdir*” şeklinde tanımlamışlardır (Yılmaz ve Eren, 2019: 145).

Araştırmacıların ilgilendikleri bilim dalı ve araştırma konularına göre farklı tanımlamalara rastlanılmasına rağmen gastronomi, “*farklı yiyecek-içecekleri tatma ve üretim sürecini görme, değişik kültürleri mutfak geleneklerini bizzat gözlemleyerek öğrenme, yeni öğün sistemleri ve yeme stillerini keşfetme*” faaliyetleri olarak tanımlanabilir (Sarışık ve Özbay, 2015:265).

1.2. GASTRONOMİNİN TARİHÇESİ

İlk insanlar fizyolojik ihtiyaçlarını karşılayabilmek ve hayatta kalmak için avcı-toplayıcılık ile bitkilerden faydalanmışlardır (Düzgün ve Özkaya, 2015:42).

Beslenme orman bitkileri ve meyveleri ile başladığı, bu bitkileri kendi içgüdüleri ya da hayvanların yediklerini yiyerek öğrendikleri varsayılmaktadır (Gürsoy, 2014:15). Tek tanrılı dinlere bakıldığında insanın yiyeceklerle tanışması yaratılışın altıncı gününde olmuş, bu konuda Hz. Musa'nın birinci Eski Ahit'te konu "*ve Allah dedi: İşte yeryüzü üzerinde olup tohum veren her sebzeyi ve kendisine ağaç meyvesi olup tohum veren her ağacı size verdim, size yiyecek olacaktır...*" şeklinde ifade edilmiştir. Ateşin bulunması ile birlikte insanlar yediklerini pişirmeye, lezzet artırıcı ve çiğnemeyi kolaylaştırıcı yöntemler kullanmaya başlamışlar, yerleşik hayat ile birlikte birçok yabani bitkiyi kültüre alarak yetiştirmeye başlamışlardır. Günümüzde ise yeme-içme kavramı bir fizyolojik ihtiyaç olmaktan çıkmış, insanlar için bir motivasyon ve keyif veren aktivite haline gelmiştir (Bayram, 2020:177).

Gastronomi kelimesini ilk defa M.Ö. 4. yüzyılda antik Yunanistan'da en iyi yemek ve içme mekânlarını bulmak için Akdeniz bölgesini gezen ve bu gezi notlarını "*Gastronomia*" adlı eserinde toplayan Yunan Archestratus kullanmıştır (Şen ve Aktaş, 2017:65). Gastronomi terimi ise, Joseph Berchoux'un "*Gastronomie ou L'Homme des Champs a Table*" adlı 1801 yılında yayınladığı eseriyle birlikte yazında kullanılmaya başlanmıştır (Gürsoy, 2014:12). Gastronomi kavramı ile ilgili ilk resmi çalışma ise 1825 yılında Jean Antalme Birillant- Savarin tarafından yapılmıştır. Yazarın "*La Physiologie du Gout*" kitabında duyular ile yiyecek ve içecek tüketimi arasındaki ilişki araştırılmıştır (Kivela ve Crotts, 2006; aktaran Yılmaz ve Eren, 2019: 146).

Avrupa'da yaşanan Rönesans hareketi ve onu izleyen yüzyıllarda mutfak kültürü önemli gelişmeler göstermiş, kralların, asillerin ve ruhban sınıfının başını çektiği zenginler arasında "*iyi yemek, iyi içki*" kültürü bir refah göstergesi haline gelmiştir (Gürsoy, 2014:154). Bu dönemde aşçıların kullandıkları malzemeler de zenginleşmiş, uzak doğudan gelen malzemeler (baharat vs.) sofralara yeni lezzetler katmıştır. Gastronomi kavramı Fransa'da ortaya çıkmış ve en fazla burada yaşayan insanları etkilemiştir. Fransız halkı yoksulluk içinde iken, gastronomi terimi etkileyici yanını soylu sofralarında göstermiş, o dönemde Fransız yemek kültürünün temelleri atılmaya başlanmıştır (Maviş, 2003:9). Fransız Devrimi'ne kadar zenginlerin mutfaklarında hizmet eden aşçılar Fransız Devrimi ile işsiz kalmış, işlerini devam ettirmek adına restoranlar açmaları, restoranların işletmeciliğinin

temelini oluşturmıştır (Gürsoy, 2014;171). İlk lüks lokanta La Grande Taverne de Londres 1872’de Paris’te açılmıştır. Fransa’da başlayan bu yenilik diğer şehirlerde de başlamıştır.

Avrupa’da yaşanan sanayi devriminin sosyal ve kültürel hayatta meydana getirdiği gelişmeler, yiyecek-içecek işletmelerinin sayısının artmasına, ulusal ve uluslararası alanda sürekli gelişme göstermesine neden olmuştur (Sarıışık, 2019: 12). Sanayi devriminin bir sonucu olarak artık tarih sahnesine girişimciler, sanayiciler, bankerlerden oluşan yeni bir sınıf ortaya çıkmış, 19. yüzyıl ile birlikte yeni orta sınıf büyümüş onlarda iyi yemek peşine düşmüşlerdir (Gürsoy, 2014;151). Bu gelişmelerin bir sonucu olarak tüm dünyada kişilerin yiyecek-içecek işletmelerinin ürettiği mal ve hizmete olan talebi, ülke ekonomilerine ve gastronomi endüstrisinin büyümesine katkı sağlamıştır.

Günümüzde gastronomi turizmi kapsamında turistler iyi, sağlıklı, farklı, lezzetli ve güzel yiyecek-içeceklerin arayışı içerisinde. Bu arayışlar turizm işletmelerini de yeni arayışlara yöneltmiş ve günümüzde mutfaklarda Moleküler Gastronomi, Füzyon Mutfak, Yavaş (Slow Food) Yemek gibi yeni akımların gelişmesine neden olmuştur (Sünnetçioğlu ve Özkök, 2017:589).

Moleküler Gastronomi, *“Yiyecek ve içecekleri biyokimyasal ve fiziki-kimyasal süreçlerden geçirilerek değişik şekil ve tatlarda hazırlayarak sunmak”* olan özgün, yaratıcı ve yenilikçi bir mutfak akımıdır (Santich, 2004 aktaran, Cömert ve Çavuş, 2016:119). 1980 yıllarda Nicolas Kurti ve Herve This tarafından ortaya konan bu akım özellikle Michelin yıldızlı restoranlar tarafından kullanılmaktadır (Sünnetçioğlu ve Özkök, 2017:589; Cömert ve Çavuş, 2016:119). Moleküler gastronomi bireyin fizyolojik ihtiyacını karşılamak değildir. Yemeğin görüntüsü ile bireyin büyülenmesini sağlamak, misafire sunumundan itibaren, bireyde oluşan algının kültürel ve sosyal faktörlerinin incelemesini de amaçlamaktadır (Alpaslan, Pamukçu, ve Tansisever, 2020:233).

Moleküler Gastronomi mutfağın en önemli özelliği, teknolojiyi kullanarak malzemelerin moleküler yapılarıyla oynamaktır. Kullanılan teknikler sayesinde *“küreleşen sıvılar (meyve ve sebze patlakları), yiyeceklerde yoğun aromalar oluşturulması, sıvı nitrojen kullanılarak yapılan yiyecekler, alıştırılmamış sıcaklıkta yiyeceklerin sunumu, köpük tekniği kullanılarak yiyeceklerin sunulması, sous-vide*

tekniği ile hazırlanan yiyecekler ve sıcak jöleler” hazırlanabilmektedir (Cömert ve Cavaş,2016:123). Moleküler gastronomi yöresel yemeklerin lezzetinin ve besin değerinin değiştirilmeden kullanılması halinde destinasyon ve yemeklerin tanıtımında avantaj sağlayacağı, doğru teknikler uygulanarak turistlerin ilgisini çekebileceği düşünülmektedir (Sünnetçioğlu ve Özkök, 2017:249-250).

Mutfağın küreselleşmesi olarak yorumlanan füzyon mutfağı akımı, çeşitli ülkelerin, farklı kültürlerin yemeklerini, yiyecek-içecek malzemelerini, çeşitli tekniklerle bir araya getirilmesiyle oluşturulan bir mutfak uygulamasıdır (Doğdubay, Şahin, ve Yiğit, 2017:3). Gastronomi turistlerinin temel motivasyonu özel bir yemek türünü tatmak veya bir yemeğin üretilmesini görmek olması nedeniyle yeni farklı ve özgün tat arayışı içinde olan gastronomi turistlerini destinasyona çekebilmek için füzyon mutfak uygulamaları günümüzde önem kazanmaya başlamıştır (Tarıncı, Yıldırım, ve Kılınç, 2019:3045). Füzyon mutfağı üç farklı yöntemle sınıflandırılabilir. Birincisi farklı kültürlerden yakın bölgelerin yemeklerin birleştirilmesi, ikinci yöntem yemekte destinasyon ana belirleyici olmakla birlikte diğer kültürlerin mutfağın tekniklerini ve materyallerinin de kullanılması, üçüncü yöntem ise tüm dünya mutfaklarını hiçbir mutfak belirleyicisi olmadan birleştirmektir (Sarioğlu, 2014:64). Kültürel geçmişi ile birlikte batı-doğu kaynaklı pişirme teknikleri ve gıdaların kombinasyonu ile zengin bir menüye sahip olan Türk mutfağının en önemli özelliklerden bir tanesi, zengin yiyecek-içecek çeşitliliği sayesinde her üç yöntemin de rahatlıkla kullanılabilmesidir.

Yavaş yemek hareketi (Slow Food) ; 1986 yılında fast food yiyecek zinciri olan McDonald's'a bir tepki olarak İtalya'da doğmuştur. Bu hareket geleneksel yemek kültürünü koruyarak “*tatma hakkını*” korumaya, yemek yeme zevkinde farkındalığı artırmaya ve öğün paylaşımının, birlikte yemek yemenin önemini vurgulamayı amaç edinmiştir. Tüm bunların yanında daha genel olarak geleneksel tarım tarımın önemi, geleneksel tarım teknikleri ile sürdürülebilirliği hakkında yerel halkı, üreticileri ve tüketicileri bilinçlendirmeye hizmet etmektedir (Mayer ve Knoks, 2006:326). Günümüzde turistler kentin kalabalığından, hızlı yaşamdan kaçarak yaşam kalitelerini artırabilmek, doğa ile baş başa olabilmek, sağlıklı ve doğal besinler tüketebilecekleri destinasyonlara yönelmeye başlamışlardır. Yavaş yemek (Slow Food) akımının geleneksel yemek üretimi ve tüketimi ile yöresel ve bölgesel

yiyecek ve içecekleri ön planda tutan bir harekettir. Öyleki turistlerin destinasyon seçimlerinde yavaş yemek hareketi akımının %62,5 etkili olduğu görülmektedir (Özgürel ve Avcıkurt, 2018:580-581). Yavaş yemek akımı iyi temiz ve adil gıda kalitesi olarak tanımlanabilecek üç prensibe dayanmaktadır (Paksoy ve Özdemir, 2014:1510). İyi, “*Yerel kültürün bir parçası olan ve duyuları tatmin eden taze kokulu mevsimsel diyet*”; temiz, “*Çevreyi, hayvanları ve insan sağlığını tehlikeye atmayan gıda üretimi ve tüketimi*”; adil, “*Tüketiciler için ulaşılabilir fiyatlar ve üreticiler için adil şartlar ve ücretler*” olarak ifade edilmektedir.

Günümüzde dünyada yavaş yemek akımının 160 ülkede bin 500 birlik/dernek ve 100 bin üye, 2 bin 400 yemek topluluğu ile 1 milyon destekleyicisi bulunmaktadır (Slow Food, 2021). Bu birlikler düzenli olarak bir araya gelerek günlük yaşamın zevk ve kalitesin geliştirmek, yerel gıda yemeklerinin keyfine varılması, üreticilerle ilişkiler kurma, kampanyalar ve şenlikler düzenleyerek geleneksel yemekleri korumak, tadım faaliyetleri ve seminerler düzenlemektedir (Paksoy ve Özdemir, 2014:1511-1518). Tüm bu faaliyetlerin genel hedefi ise şefleri yöresel yemekleri kullanmaya teşvik etmek, uluslararası etkinliklere katılacak üreticileri seçmek ve okullarda tat eğitimini vermek gibi etkinlikler düzenlemektedir. Türkiye’nin zengin biyolojik çeşitliliği, geleneksel üretimin halen devam etmesi, yerel ve geleneksel mutfak kültürü ve yerel yiyecek-içeceklerinin çeşitliliği değerlendirildiğinde kültür ve yemek turizmi açısından, Slow food hareketinin önemli yararlar sağlayacağı düşünülebilir.

1.3. GASTRONOMİDE YÖRESEL MUTFAKLAR

Dünyanın hızla küreselleşme eğilimine doğru gitmesi nedeniyle kültürlerin ve insanların birbirine benzediği günümüzde, turizm faaliyetleri büyük oranda toplumların kültürel mirası üzerinde odaklanmaktadır (Şahin H. İ., 2009:52). Geçmişten bugüne aktararak gelen yöresel mutfaklar somut olmayan kültürel miras olarak değerlendirilmektedir. Yöresel mutfaklar oluşumunda hâkim kültür, yöreye özgü bitkiler, yörenin iklimi, coğrafi yapısı, yörenin dini yapısı, yörenin tarihi süreç içerisinde geçirmiş olduğu göçler, savaşlar, kıtlık ve afetler, yörenin geleneksel kültürü içerisinde yoğrulan gelenek, görenek ve adetler, milli ve manevi duygular önemli derece etkili olmaktadır (Björk ve Kauppinen, 2013; aktaran Usta ve Şengül ,

2021:62). Son yıllarda turizm destinasyonlarında popüler hale gelen yöresel yiyecek ve içecek kültürü yöresel mutfak kavramı ile beraber kullanılmaya başlamıştır. Yöresel mutfak kavramı “*özel bir coğrafi yöreye ait olan, o yörenin kültüründen izler taşıyan, yöreye özgü ürünler ve adetlerin birleşimiyle ortaya çıkan, yöre pişirme teknikleri ve pişirme araçlarının kullanılması ile yapılan, dini ya da milli sebeplerle de oluşabilen, yöre insanları tarafından ayrıcalıklı tutulan yemeklerin ve içeceklerin bütünü*” olarak tanımlamak mümkündür (Şengül ve Türkay, 2016:90-91). Tanımdan anlaşılacağı üzere her destinasyon, birbirinden farklı ve eşsiz özelliklere sahip olmakta, bu farklı ve eşsiz olma özellikleri turistler için çekicilik unsuru yaratabilmektedir.

Dünyada gastronomi turizmi denilince ilk akla Fransa gelmektedir. Fransız mutfağı et yemekleri, sosları, deniz ürünleri, şarapları ve sirkeleri ile oldukça zengin bir mutfaktır(Yaylı ve Sürücü, 2016: 241). Avrupa’da gastronomi turları Fransa, İtalya, İspanya, Portekiz ve İrlanda’da gibi ülkelerde yoğunlaşmıştır(Kesici, 2012:36). Bu ülkelerde düzenlenen turların içerikleri incelendiğinde yerel kültür ve mutfak öğelerinin öne çıktığı görülmektedir. Düzenlenen turların içeriklerinde ağırlıklı olarak “*yerel peynir üreticilerinin gezilmesi, atölyelerde peynir çalışmaları, kırsal alanda yer mantarları arayıcılığı, yerel pazar gezintileri, zeytinyağı üreticilerini ziyaretler ve zeytinyağı tadımı, üst sınıf yemek dersleri, smokehouse (et ve balığın odun tütsüsü ile kurutulduğu ve saklandığı yapılar) gezileri, üzüm bağı gezileri, bağ bozumu etkinlikleri, şarap eğitimi amaçlı şarap üreticilerinin gezilmesi ve şarap tadım turları, yerel yiyecek ve/veya içecek festival gezileri ile evde mutfak dersleri*” gibi turistik aktiviteler yer almaktadır.

Türkler tarihsel süreçte yaşamış oldukları geniş coğrafyanın ve bu coğrafyada yaşayan insanların kültürlerinin de etkisiyle geçmişi çok eskiye dayanan bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Türk mutfak kültürü bu özelliğinden dolayı dünyanın en büyük mutfakları arasında yer aldığı söylenebilir. Türkiye’nin farklı özellikler gösteren coğrafi yapısı ve bu coğrafyalarda yaşanan farklı kültürler nedeniyle köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürü yaşamaktadır (Güler, 2010:29). Bazı yemekler Türkiye’nin her tarafında pişirilmesine rağmen bu yemeklerde bile farklı pişirme teknikleri ve katkı malzemeleri kullanılması nedeniyle, iller hatta ilçeler arası lezzet farklılıkları görülebilmektedir. Öyle ki bazı yörelerde zehirli olduğu kanısı nedeniyle

ya da farklı sebepler nedeniyle yenilmeyen bazı bitkiler diğer bir yörenin yemeklerinde lezzet unsurları arasında yer alabilmektedir (Yayla ve Günay Akdaş, 2017:233).

Türkiye’de yöresel yemekler konusunda ilk kapsamlı çalışma 2008 yılında Ankara Ticaret Odası (ATO) ve Ankara Patent Bürosu (Ankara Patent) tarafından gerçekleştirilmiştir. Türkiye’nin 81 ilini kapsayan bu çalışma ile 2205 çeşit yöresel yiyecek ve içecek belirlenmiş ve Türkiye’nin lezzet haritası hazırlanarak yayınlanmıştır (Yayla ve Günay Akdaş, 2017:233). Yöresel yemekler ile ilgili bir çalışmada Müstakil Sanayici ve İşadamları Derneği (MÜSİAD) tarafından yine 81 il yapılan çalışmadır. Yöresel yemeklerin tanıtımı ile birlikte, mahalli değerlerin ve milli kültürün hem yerli hem de yabancı turistlere tanıtılmasını hedef edinilerek yapılan çalışmada yöresel yemekler çıkarılmış ve bir harita yayınlanmıştır (Kaan Yıldız, 2007).

1.4. GASTRONOMİK KİMLİK KAVRAMI VE COĞRAFİ İŞARET

Gastronomik kimlik kavramı ilk defa Harrington (2005) tarafından tanımlanmış ve bir bölgenin yeme içme ile ilişkili özelliklerinin çevre ve kültür olduğunu belirtmiştir. Çevre başlığı altında coğrafya, iklim, baskın unsurlar, mevcut tarım ürünlerini ve artan seyahatten kaynaklanan trendler, moda, mikro iklimler, yöreye ait ürünler ve yeni ürünlerin yöreye uyumu gibi faktörler; kültür başlığı altında ise tarih, dinler, etnik çeşitlilik düzeyi, yenilikler, yetenekler, gelenekler, inançlar ve değerlerin yer aldığı ifade edilmektedir (Harrington, 2005:129). Destinasyonların sahip olduğu çevresel ve kültürel faktörler mutfağının kendine özgü özelliklerini, yiyecek ve içeceklerin lezzet yapısını, sofrada adabını, yemek pişirme metot ve tekniklerini belirleyerek gastronomik kimliğin şekillenmesini sağlamaktadır (Nebioğlu, 2017:41). Tüm bu unsurlar destinasyonlara benzersiz ve taklit edilmesi zor bir gastronomik kimlik kazandırmakta, kendine has yiyecek ve içecek kültürü ile insanların merakını cezbede bilmektedir. Taklit edilemeyen mutfak, yiyecek ve içecekler destinasyonlar arasındaki rekabette büyük bir avantaj yaratmakta ve destinasyonun markalaşmasına büyük katkı sağlamaktadır (Gün, 2020:370).

Yöresel yiyecekler ve içeceklerin eşsiz bir gastronomik kimlik değeri kazanması, turistlerin destinasyon seçiminde ana motivasyon kaynağı haline gelmesi,

turizm sektöründe rekabetin artması, destinasyonların sürdürülebilirliğin sağlanması için yöresel ürünler ön plana çıkmaya, yöreye özgü yiyecek ve içeceklerin turizm ürünü olarak kullanılmaya başlanmıştır (Ayaz ve Çobanoğlu, 2017:414). Hızla değişen tüketim alışkanlıkları, turizmde kültürel ve geleneksel değerlerin ön plana çıkması, yerel ürün ve lezzetlerin korunup geliştirilmesi, yerel ürünlerin turizm sektörüne ve ülke tanıtımına önemli katkı sunduğunu fark edilmesi, bu ürünleri taklitlerinden korumak, haksız rekabete konu olması önlemek, sürdürülebilirliğini sağlamak için ülkeler yasal düzenlemeler içerisine girerek bu ürünleri koruma altına almaya başlamışlardır (Şahin ve Meral, 2012:88).

Dünyada yerel ürünlerin coğrafi işaretlerle korunması ile ilgili çalışmalar 1883 yılında Dünya Fikri Mülkiyet Örgütü (WIPO) tarafından yapılan Paris Sözleşmesi ve 1958 yılında imzalanan Lizbon Anlaşması ile başlamıştır (Yenipınar, Köşker, ve Karacaoğlu, 2014:14). Türkiye’de ise 1995’te çıkarılan 555 Sayılı Kanun Hükmünde kararname ile çalışmalar başlamıştır. Türkiye’de Sınai Mülkiyet Kanunu’nun 15. Maddesine göre coğrafi işaret; *“belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir”* şeklinde tanımlanmıştır (Türk Patent, 2021). Yine aynı maddenin devamında coğrafi işaretler menşe adı ya da mahreç işareti olarak tescil edileceği hükme bağlanmıştır. Menşe adı, coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya istisnai durumlarda ülkeden kaynaklanan, tüm veya esas özelliklerini bu coğrafi alana özgü doğal ve beşerî unsurlardan alan, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerin tümü bu coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleşen ürünleri tanımlamak için kullanılmaktadır. Mahreç ise coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya ülkeden kaynaklanan, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından bu coğrafi alan ile özdeşleşen, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az biri belirlenmiş coğrafi alanın sınırları içinde yapılan ürünleri tanımlamaktadır. Aynı kanun geleneksel hammadde ve malzemelerden üretilen, üretiminde geleneksel üretim ve işleme yöntemlerinin kullanıldığı ürünleri de geleneksel ürün olarak tanımlamıştır.

Coğrafi işaret, yöresel ürünlerin ürün kalitesini garanti etmek, sahte ve taklitlerine karşı koruyarak tarımsal üretimde çeşitliliği teşvik etmek, ürünün tanınmışlığını ve katma değeri arttırmak, tüketicileri ürünlerin kökeni ile ilgili

bilgilendirmek, üreticinin gelir artışı sağlamak, kırsal nüfusu yerinde tutmayı sağlayarak kırsal turizmi geliştirmek, yeni iş olanakları yaratarak kırsal kalkınmayı desteklemek gibi faydalar sağlamaktadır (Şahin ve Meral, 2012:89). Coğrafi işaretler üreticileri korurken ürün içeriği ile garanti sağlayarak tüketicileri de korumaktadır.

Avrupa Birliği'nde coğrafi işaretleme Avrupa Birliği Fikri Mülkiyet Ofisi (EUIPO) tarafından takip edilmektedir. Avrupa Birliğinde coğrafi işaretler ikiye ayrılmaktadır(Şahin ve Meral, 2012:89). Birincisi PDO (Protected Designation of Origin), üretim tekniği detaylı bir şekilde belirlenmiş olan ürünün belirli bir coğrafi alanda üretildiği, işlendiği ve hazırlandığını gösteren işarettir. İkincisi ise PGI (Protected Geographical Indication), ürünün üretim, işleme ya da hazırlama aşamalarından en az birinin belirtilen coğrafi alanda yapılmış olduğunu gösteren işarettir. Türkiye'nin Avrupa Birliği coğrafi işaretleme sisteminde 25 adet yöresel gıda ürünü bulunmaktadır (EUIPO, 2021). Liste incelendiğinde Gaziantep 5, Aydın 4, Kayseri 3, Kahramanmaraş 3, Afyonkarahisar 2, Hatay, Giresun, Malatya, Bursa, Kastamonu, İnegöl, Balıkesir ve Çanakkale 1'er ürünle yer almaktadır. Türkiye'de Türk Patent'in (Türk Patent ve Marka Kurumu) verilerine göre 493 adet menşe, 966 adet mahreç işaretli ürün ve 19 geleneksel ürün olmak üzere toplam 1478 adet coğrafi işaretli ürün bulunmaktadır. Coğrafi işaretli ürünlerin içeriği incelendiğinde 18 adet geleneksel ürün, 452 adet menşe ve 797 adet mahreç ürün olmak üzere 1267 adet yöresel gıda ürünlerinden coğrafi işaret almış ürün bulunmaktadır(Türk Patent, 2021).

1.5. GASTRONOMİNİN TURİZM İLE İLİŞKİSİ

Günümüzde gastronomi, destinasyonların beslenme şeklini tanımlamakla kalmayıp toplumların yaşam kültürlerini, sosyal-kültürel, ekonomik, tarihsel ve coğrafik özelliklerini yansıtan bir sofraya kültürüne haline gelmiştir (Öztürk ve Ertamay, 2017: 756). Gastronomi turizminin temel motivasyon kaynağının, özel bir yemek türünü tatmak veya bir yemeğin üretilmesini görmek amacıyla, özel alanları ziyaret etmek şeklinde algılanması yöresel mutfakları popüler hale getirmiştir (Çimen, 2016:310).

Gastronomi, yeme-içme kültürü, sağlıklı yaşam, yerellik, özgünlük, sürdürülebilirlik ve yeni deneyimler edinmek gibi değerleri içermesi nedeniyle gastronomi turizmi her geçen gün ülkeler için önemli bir ürün haline gelmektedir (Küçükkömürler, Boran Şirvan, ve Ceyhun Sezgin, 2018:79). Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNWTO), 1991 yılında yayımladığı tanıma göre turizm, “*Kendi olağan çevresinin dışında bir yere, belirlenmiş bir süreden daha az kalmak üzere giden ve ana amacı ziyaret ettiği yerde para kazanılan bir faaliyetin denenmesi dışında seyahat etmek olan bir kişinin faaliyeti*” olarak tanımlamıştır (Özgüç, 2017:14). Oldukça yeni bir kavram olan gastronomi turizmi, ilk defa 1998 yılında Lucy M. Long tarafından farklı kültürleri yiyecek yoluyla ifade etmek amacıyla kullanılmış, insanların yiyecekler ve bu yiyeceklerle ilgili deneyimlerini tanımlayan bir kavram olarak ifade edilmiştir (Aksoy ve Sezgi, 2015:81). Son yıllarda yapılan araştırmalarda turistlerin destinasyon seçiminde gastronominin de etkili olduğu ortaya koymuştur (TAVAK, 2018:57-62). Türk Avrupa Eğitim ve Bilimsel Araştırmalar Vakfı (TAVAK), tarafından yapılan araştırma sonuçlarına göre turistlerin %88,2’si destinasyon seçiminde yeme-içmenin önemli olduğuna, gastronomi turistlerinin harcamaları içerisindeki yeme-içmenin payı normal turistlere göre 7 puana üzerinde artarak %27’ye ulaştığı ortaya çıkarmıştır. Yine aynı araştırma sonuçlarına göre gastronomi turistlerinin ziyaret ettikleri ülkelerde ortalama 7 günlük ortalama kalış süreleri ile 945 dolar harcama yaparken, normal turistler 9 günlük ziyaretlerinde 837 dolar harcama yapmaktadır. UNWTO’ya göre dünya turizm gelirleri içerisinde yeme-içme harcamalarının payı %30’lar düzeyinde gerçekleşmiştir. Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği (TÜRSAB) Gastronomi Raporu’na göre ise Türkiye’yi ziyaret eden turistler yeme-içmeye 157 dolar harcama yapmaktadır. Dünyada yemek odaklı en çok turist çeken etkinliklerin pek çoğu ABD’de gerçekleşirken gastronomi turistleri dünyada yerel, farklı tatların (İspanya’da şarap, İngiltere’de sarımsak, İtalya’da mantar gibi) peşine düştüğü belirtilmiştir (TURSAB, 2020).

Gastronomi turizmi, turizm pazarında tanınırlığı artırması, taklit edilebilirliğinin zor olması nedeniyle destinasyonları ön plana çıkarması, mevsimlere bağlı kalmayarak yıl boyu yapılabilir olması, gelen kişilerde destinasyon aidiyetini artırarak tekrar gelme isteği oluşturmaları ve turizm ekonomisine yaptığı önemli katkılar göz önüne alındığında iç ve dış turizm tanıtımında ağırlık verilmesi gereken

bir turizm çeşididir (Seçilmiş ve Soydan, 2020:89). Bir destinasyonda gastronomi turizminin gelişebilmesi için tüm paydaşların karar ve verme ve yönetim süreçlerine aktif katılım sağlaması, hepsinden önemlisi yerel halkın yerel ürünleri sahiplenmesi ve yapılan çalışmaları desteklemesi gerekmektedir (Yılmaz ve Eren, 2019:157). Gastronomi turizminin arz çekiciliklerinin başında çiftçiler, yetiştiriciler, üreticiler, tedarikçiler, taşımacılar, turizm işletmeleri, yerel fiziki, coğrafi, kültürel ve sosyal çekicilikler, medya, kamu ve sivil toplum kuruluşları gelmektedir. Gastronomi turizminin talep cephesini yerli ve yabancı turistler oluşturmaktadır. Gastronomi turistleri, gastronomi alanında oldukça bilgi ve deneyime, diğer turist gruplarına nazaran yüksek gelirlere sahip, orta yaş grubunda, eğitim seviyeleri yüksek, farklı gastronomi deneyimleri için sık seyahat eden, yiyecek ve içecek deneyimi yaşayabilmek için zaman ve maddi kısıtlarını önemsemeyen kişilerden oluşmaktadır (Akdağ, Özata, Sormaz, ve Çetinsöz, 2016:279). Gastronomi turistlerinin destinasyon ve yiyecek- içecek seçimlerinde kültürel, dini, sosyo-demografik faktörler, yerel mutfaklara ve kültürlerle olan ilgileri, yeni tatları tanıma istekleri, geçmiş deneyimler, açlık, tokluk, susama gibi fizyolojik faktörler, destinasyonun alt yapı olanakları, yöresel gıdaların lezzet, aroma, yapı, görünüş gibi duyuşal özellikler etki etmektedir (Mak, Lumbers, Eves, ve Chang, 2011:15).

Gastronomi turizmi kapsamında turistler genel olarak iki grupta değerlendirilebilir (Bekar ve Belpınar, 2015:6528). Birinci grubu, belli bir tur kapsamında bölgeyi ziyaret eden turistlerin yerel ürünleri tüketmesi, orada satılan ürün ve yemek kitaplarını alması gibi faaliyetlerde bulunan turistler oluşturmaktadır. İkinci grubu ise gastronomi turizmi bilinciyle profesyonel olarak, temalı restoranlarda yemek yemeyi tercih eden, meşhur mutfak şeflerinin hazırladıkları yemekleri tatmayı seven, gittikleri yörelere özgü yöresel programları (müze, festival vs.) takip eden, yedikleri yemeğin üretim, tüketim ve sunum aşamalarını merak eden kişiler oluşturmaktadır.

Gastronomi turizminde insanları seyahate iten üç ana unsur bulunmaktadır. Birincisi farklı yiyecek ve içecekleri tatma ve üretim sürecini görme, ikincisi değişik kültürlerin mutfak geleneklerini bizzat gözlemleyerek öğrenme, üçüncüsü de yeni öğün sistemleri ve yeme stillerini keşfetmedir (Şalvarcı ve Sarı Gök, 2020:1006). Bu üç motivasyon unsuru doğrultusunda gastronomi turizmi, olağan olandan farklı ve

egzotik mutfakların geleneklerini deneyimlemek, özel bir yemeği tadıp üretim aşamalarını görmek isteyen turistlerin yöresel alanlara, yemek festivallerine, gastronomi müzelerine, özel restoranlara seyahati gerektiren bir turizm etkinliği olması nedeniyle yapıldığı yerlere önemli ekonomik, sosyal-kültürel ve çevresel katkılar sağlamaktadır (Şen ve Aktaş, 2017:66).

Gastronomi turizmi, bölgesel kalkınma ve özellikle de kırsal bölgelerin gelişmesi yoluyla ekonomiye önemli katkılar sağlamaktadır. Gastronomi turizmi yerel ürünlerin tanıtılmasını ve pazarlanmasını sağlayarak yerel ürünlerin ülke ekonomisine katkı sağlamasına sebep olmakta, turistlere satılan yöresel yiyecek-içecekler yerel halka gelir sağlayarak bölgeler arası gelişmişlik farkını azaltmaktadır. Turizmin 12 aya yayılmasını sağlayarak işsizliğin önlenmesine ve kadın istihdamının artmasına sağlamaktadır (Akkaya ve Özcan, 2019:264). Yöresel yiyecekler genel olarak tarım ve hayvancılık ürünlerine dayandığı için yerel halkın tarım ve hayvancılık yapmasına kaynaklık ederek kırsaldan kente göçün önlenmesine de katkıları bulunmaktadır. Gastronomi turizminin ivme kazandığı yerlerde eğitim, ulaştırma ve alt yapı hizmetleri de gelişerek kırsal ile kent arasındaki gelişmişlik farklarını da azaltmaktadır (Ün, Tutar, Tutar, ve Erkan, 2012:347).

Turizm faaliyetlerinde yerel halk ve destinasyonu ziyaret eden turistler arasında her zaman sosyal ve kültürel bir etkileşim olmaktadır (Berber, 2000:207). Turizm de sosyal ve kültürel alanda olumlu ya da olumsuz etkileşimlere neden olmaktadır (Doğan ve Üngüren, 2010:400). Sosyal ve kültürel değişimin olumlu yönlerine bakıldığında toplumlar arası barış ve hoşgörüyü artırdığı, bölge halkının kültür düzeyini yükselttiği, yöresel kültürel mirası koruduğu, sosyal iletişimi hızlandırdığı, kadını özgür konuma getirerek kadının dışa açılma sürecini hızlandırdığı görülmektedir. Olumsuz yönlerine bakıldığında ise yerel halkın değer (gelenek ve görenekleri), inanç ve yaşam biçimini olumsuz etkilediği, giyim ve yaşam biçimlerinde değişimler meydana getirdiği, yerel halkın anadilini etkilediği, aile bağlarını zayıflattığı, insani ilişkilerin yerini zamanla ekonomik çıkarlara bıraktığı görülmektedir. Bu değişim genellikle az gelişmiş ya da gelişmekte olan toplumların gelişmiş toplumlar tarafından etkilenmesi şeklinde görülmektedir.

Yiyecek-içeceklerin çevresel duyarlılıkta üretilmesi, hazırlanması ve tüketilmesi gastronomi turizminin çevresel boyutu ile ilgilidir. Son yıllarda bireylerin

çevreye olan duyarlılığının, sağlıklı beslenme ve sağlıklı gıdaya ulaşma isteklerindeki artış nedeniyle gastronominin çevreye duyarlı sürdürülebilirliği tartışılmaya başlanmıştır (Akdağ ve Üzülmaz, 2017:301). Bu tartışmalar sürdürülebilir gastronomi kavramının ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Sürdürülebilir gastronomi, yerel gıdaların tedarikinde hayvansal ve bitkisel üretimi birleştirerek, biyolojik çeşitliliği koruyarak ve devamlılığını sağlamaktadır. Aynı zamanda sürdürülebilir gastronomi geleneksel yemek kültürünün ve damak tadının devamını sağlayarak özgün olmayan ürünlerin engellenmesini, mutfak kültürü ve yemek pişirme tekniklerinin korunarak gelecek nesillere aktarılmasını, yerel ve geleneksel gıda çeşitliliğinin korunmasını, turistlere yerel, özgün ve geleneksel yiyecek-içeceklerin sunulmasını, çevre dostu bir alt yapı sağlayarak yerel halkı ve ekonomiyi güçlendirmektedir (Yurtseven ve Kaya, 2010:57).

1.6. GASTRONOMİK TURİZM ÜRÜNLERİ

Küresel rekabet, ülkelerin turizmden pay alma ve turizmin 12 aya yayılması, kırsal kalkınmanın turizm yolu sağlanma düşüncesi turizm destinasyonlarını farklı arayışlar içine sürüklemiştir. Destinasyonlar turist çekebilmek için yöresel mutfaklarını turizmde kullanmaya başlamışlar, bunların tanıtım ve pazarlaması için çeşitli etkinlikler ve faaliyetler düzenlenmeye başlamışlardır. Bu faaliyet ve etkinliklerin yiyecek-içecek festivalleri, mutfak etkinlikleri (restoran ziyaretleri, yöresel pazarlar, yemek kursları, ünlü şeflerden tadım etkinlikleri), gastronomi müze ziyaretleri ve gastronomi rota ve turları başlıkları altında toplandığı görülmektedir (Yılmaz ve Eren, 2019:152; Nebioğlu, 2017:42). TURSAB Gastronomi Turizm raporuna göre gastronomi turizmi için mutlaka etkinlik yapılması gerekliliği vurgulanmaktadır. Dünya genelinde gastronomi etkinliklerinin %80 yemek etkinlikleri, %60 fuarlar ve festivaller, %60 Aşçılık Work-Shopları, %65 yemek turları, %50 pazarlar ve üretici gezileri, %30 müzeler oluşturmaktadır. Gastronomi turizminde ise en örgütlü kurumlar ABD’de (Amerika Birleşik Devletleri) görülmekte ve dünyada toplam bu alan 33 bin 522 topluluk hizmet verirken sadece ABD’de 17 bin 879 topluluk çalışmaktadır (TURSAB, 2014).

1.6.1. Gastronomi Müzeleri

Gastronomi müzeleri yörenin mutfak kültürünü, yiyecek- içeceklerini, bunların yapılışını ve bölgenin yaşam tarzını yansıtan, yiyecek içeceklerin tarihini sunma dışında ziyaretçilere bu yiyecek ve içecekleri tadabilme, satın alabilme ve eğlenceli vakit geçirebilme imkânı veren mekânlar olarak tanımlanabilir (Yılmaz ve Şenel, 2014:502). Gastronomi müzeleri ise mutfak kültürü ve tarihinin tanıtılması ve yöresel mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılmasında önemli bir işlevi yerine getirmesinin yanında yörenin gastronomik kimlik kazanması, destinasyonun pazarlanması, turizmin canlandırılmasına da katkı sağlamaktadır (Sandıkçı, Mutlu, ve Mutlu, 2019:1212). Dünyanın birçok yerinde gastronomi temalı müzeler bulunmaktadır (Sormaz ve Güneş, 2016:30-31). Bulundukları destinasyona değer ve turistik çekicilik sağlayan bu müzelere örnek vermek gerekirse ABD, Kanada, Almanya, Japonya, Belçika ve bölgeye özgü meyve ve sebze müzeleri; ABD, İsviçre ve Danimarka'da yerel yemek ve geleneksel mutfak müzeleri; İsviçre, Japonya, Tayvan, ABD, Brezilya, İngiltere, Almanya, Hindistan ve Birleşik Arap Emirlikleri'nde kahve müzeleri; İngiltere, Hollanda ve Küba'daki peynir müzeleri; Tayvan, Hindistan, Sri Lanka ve Çin'de çay müzeleri; Yunanistan, İtalya, Fransa, Tunus, İspanya ve Kıbrıs'taki zeytin ve zeytinyağı müzeleri; Almanya, Belçika, İtalya, İspanya, Rusya, Fransa, İngiltere ve Brezilya'daki çikolata müzeleri; Almanya, Belçika, Fransa ve Avusturya'da ekmek müzeleri; Avusturya, Bulgaristan, Brezilya, Kıbrıs, Çin, Fransa, İtalya ve Tayvan'daki şarap ve şarapçılık müzeleridir.

Dünyada kurulmuş olan gastronomi müzelerin temalarına bakıldığında Türkiye sahip olduğu bitki çeşitliği ve mutfak kültürü sayesinde büyük bir avantaja sahip olduğu görülmektedir. Türkiye'de 2017 yılında yapılan bir araştırmaya göre gastronomi temalı 20 müze bulunmaktadır (Sandıkçı, Mutlu, ve Mutlu, 2019:1213). Bu müzelerin tema dağılımlarına bakıldığında beş adet zeytinyağı müzesi, dört adet yöresel mutfak kültürü müzesi, iki adet şarapçılık ve şarap temalı müze, baklava, çikolata, bal, bıçak, mutfak gereçleri, tıbbi aromatik bitki ve peynir müzesinden oluşmaktadır. Yöresel ve geleneksel mutfağıyla ünlü Türkiye'nin hem geleneksel hem de yöresel mutfak müzeleri ile yerel ürünleri tanıtmak için kurulan gastronomi ve mutfak müzelerinin sayıca çok az ve yetersiz olduğu görülmektedir (Sormaz ve Güneş, 2016:31).

Müzeler sahip olduğu çekicilik nedeniyle kurulu oldukları destinasyonlara önemli ekonomik katkı sağlayabilmektedir. İngiltere'nin Birmingham şehrindeki Cadbury Müzesini 500. 000 'den fazla ziyaretçi gezmiştir (Mankan, 2017:173). Dünyadaki gastronomi müzelerine bakıldığında müzelerde sergileme fonksiyonun yanında imalat, sunum ve satış yapılmaktadır (Sandıkçı, Mutlu, ve Mutlu, 2019:1229). Örneğin Almanya'daki "Avrupa Ekmek Müzesi" ekmek yapımı, Bohnia'daki "Tuz Müzesi"nde tuz yapımının aşamaları "Kıbrıs Şarap Müzesi"nde, şarap yapımı, Belçika'daki "Choco Story Müzesi" ve "Cadbury Müzesi"nde çikolata yapımı detaylarıyla anlatılmaktadır. Türkiye'deki müzeler ise durağan bir sergilemenin yapıldığı imalat, sunum ve satış ile ilgili çok az müzenin çalışma yaptığı görülmektedir

1.6.2. Gastronomi Festivalleri

Dünyada turistik destinasyonlarda birçok farklı tema ile festivaller düzenlenmektedir. Festivaller düzenlenen bölgenin kültürel zenginliğini ortaya koyan, yerel ürünlere ilgiyi artıran, ziyaretçilerin destinasyonlarda kalış sürelerini uzamasını sağlayan, yöreye yerli ve yabancı ziyaretçileri çekerek yerli halka ekonomik katkı sağlayan etkinliklerdir (Yolal, Çetinel, ve Uysal, 2009:279). Festival TDK Sözlüğü'ne göre, *"önemi, yapıldığı çevre, katılanların sayısı veya niteliği programla belirtilen ve özel önemi olan sanat gösterisi; belli bir sanat dalında oyun ve filmlerin sunulması ve gösterilmesi sonunda ödül, derece verilmesi biçiminde düzenlenen ulusal veya uluslararası gösteri dizisi, şenlik; bir bölgenin en ünlü ürünü için yapılan gösteri"* olarak tanımlanmıştır (TDK, 2021).

Gastronomi festivalleri bölgesel ya da yerel olarak yapılan yiyecek ve içeceklerin, yapımı, sunumu, tadılması, kültürel özelliklerinin, geleneklerinin ve ritüellerin yer aldığı etkinliklerdir (Ekerim ve Tanrıseven, 2020:2278). Dünyada düzenlenen festivallerin %30'unu gastronomi festivalleri oluşturmakta ve hızla bu oran artmaktadır (Doğdubay ve İlsay, 2016 aktaran; Cömert ve Çetin, 2017:1092). Gastronomi festivalleri yalnızca bir yemek tadımı veya yemek deneyimi sağlaması dışında turizm deneyimi sağlaması, yerel yiyecek işletmelerini güçlendirmesi, gıda ve biyolojik çeşitliliğin korunmasına, yerel kimliklerin sürdürülmesine de katkı sağlaması, bölgeye olan ziyaretçi sayısını artırması, yöreye ekonomik katkı

sağlaması, iş olanaklarını arttırması, destinasyon imajını güçlendirmesi, bölgedeki turizm faaliyetlerini desteklemesi, sosyal ve kültürel ilişkileri geliştirmesi, turizm sezonunun uzatılması ve bölgesel kalkınma aracı olması gibi önemli görevler üstlenmektedir (Cömert ve Çetin, 2017:1092; Çetin, Demirel, ve Çetin, 2019:886).

Dünya genelinde çeşitli gastronomi festivalleri düzenlenmektedir (Cömert ve Çetin, 2017:1093-1094). Bu festivallere örnek olarak 100'ün üzerinde uluslararası üne sahip şeflerle birlikte, şarap ve alkol üreticilerinin katıldığı Hawaii Adası, Maui ve Oahu'daki "Yiyecek ve Şarap Festivali", trüf mutfağıyla ün yapmış meşhur şeflerin ağırlandığı Kalifornia "Napa Trüf Festivali", Zelanda'da "Hokikita Vahşi Yaşam Yemek Festivali", Paris Notre-Dame Katedrali'nin önünde yapılan "Ekmek festivali", Tayland'da "Phuket Vejetaryen Festivali", İspanya'nın Buñol kasabası "Domates Festivali", İspanya'nın Consuegra köyünde "Safran Festivali", Traverse City'de "Ulusal Kiraz Festivali", Almanya'da "Kuşkonmaz Festivali" verilebilir. Festivallerin ekonomik etkileriyle de ekonomiye ciddi katkılar sağlamakta olduğu görülmekte, 2011 yılında ABD'de düzenlenen Charleston Şarap ve Yemek Festivali, yerel ekonomiye 7,3 milyon dolar ile rekor bir ekonomik katkı sağlamıştır (Doğdubay ve İlsay, 2016; aktaran Cömert & Çetin, 2017:1093).

Türkiye'ye gastronomik kültürel miras açısından bakıldığında dünyanın sayılı destinasyonlarından birisidir. Türkiye'de 334 adet gastronomi festivali yapılmaktadır (Ekerim ve Tanrısever, 2020:2290). Yapılan festivaller genel olarak menşe ve mahreç niteliğinde olan coğrafi işarete sahip ürünler etrafında toplanmıştır. Ancak Türkiye'de ülke genelinde düzenlenen gastronomi festivallerinin sayısının yetersiz olduğu, uzun süreli olmadığı, belirli mevsimlerin belirli aylarında kısa sürelerde gerçekleştiği görülmekte, bu festivallerin sadece düzenlendikleri il ya da bölgeyi kapsadığı, ulusal ve uluslararası bir nitelik kazanabilmesi için daha etkin bir şekilde tanıtımının yapılması gerektiği düşünülmektedir (Çetin, Demirel, ve Çetin, 2019:890).

1.6.3. Yemek Etkinlikleri

Gastronomi turizm etkinlikleri içerisinde yemek etkinlikleri, genel olarak tadım üzerine yoğunlaştığı, ünlü şeflerden yemekler, yemek pişirme kurslarına yoğunlaştığı ve turistlerin yiyecek-içecek deneyimini tüm duyularıyla yaşamasına

imkân sağladığı için en popüler etkinliklerinden birisi olarak karşımıza çıkmaktadır (Çuhadar ve Morçin, 2020:95). TURSAB Gastronomi Turizm Raporuna göre gastronomi turizm faaliyetlerinin %80'e yakını yemek etkinlikleri üzerine yapılan faaliyetlerdir (TURSAB, 2014:4). Günümüzde gastronomi mutfak etkinliklerinin turist çekmede önemli bir aktivite olduğunun fark edilmesi, yöresel yemekler ve mutfak kültürünü tanıtmak isteyen ve bölgeye turist çekmek, turizm hareketliliğini arttırmak isteyen destinasyonlar için önemli bir sosyal ve kültürel aktiviteler haline gelmiştir (Sormaz, Özkan, Akdağ, ve Özkanlı, 2019:1745).

Son yıllarda ünlü şeflerin yemeklerinin tadılması, şeflerden alınan yemek pişirme etkinliği içerisinde yer alan “cooking class” yani yemek pişirme dersleri, yerel yemek geleneklerinin yeniden ortaya çıkarılması ve ticari bir ürün olarak değerlendirilmesi gastronomi turizminin gelişimi ve pazarlaması açısından önemli etkinlikler haline gelmeye başlamıştır (Steinmetz, 2010:53).

Sokak lezzetleri yerel satıcılar tarafından halkın ortak kullanım alanlarında satılan ve genellikle hızlı tüketilebilen yemeklerdir. Genellikle ucuz ve eşsiz lezzetlere sahip olmaları, kolay ulaşılabilir olmaları, alternatiflerinin çok olması, yerel yada bölgesel kültürü ve damak tadını yansıtmaları, anlık olarak açlığı bastırmaları gibi nedenlerle büyük talep görmektedirler (Ünal ve İpar, 2020:847). Sokak lezzetleri ziyaretçiler için sadece yöresel yemeklerin lezzetini keşfetmekle bırakmamakta, şehri gezme, tanıma, keşfetme fırsatı sunmakta ve aynı zamanda o yiyeceklerin temsil ettikleri kültürlerin özelliklerini tanıma, yerel ürün satıcıları ve halk ile iletişimde bulunma fırsatı da sağlamaktadır (Dönmez Polat ve Gezen, 2017:119).

Türkiye kendine özgü fiziki, biyolojik, coğrafi, sosyal ve kültürel özellikleri ile zenginleşmiş kendine özgü sokak yiyecekleri kültürüne sahiptir. Bu zenginlik bölge, il hatta il içinde bile görülebilmektedir. Türkiye'nin dört bir yanında birbirinden farklı pek çok yiyecek içecek sokaklarda satılmasına rağmen, Türkiye'de keşfedilmeyi bekleyen birçok gizli lezzet de bulunmaktadır (Demir, Akdağ, Sormaz, ve Özata, 2018:6). Yiyecek- içecekler üretilirken kullanılan malzemelerin çeşitliliği, Türkiye gastronomi turizminde olduğu sokak lezzetlerinde henüz el değmemiş ve keşfedilmemiş bir hazine olarak durmaktadır (Dönmez Polat ve Gezen, 2017:119-121).

Yöresel pazarlar üreticiyle tüketicinin bir araya geldiği, üreticinin ürünlerini kısa ve kolay yoldan tüketiciye sunduğu, genellikle haftanın belirli bir günü belirli bir yerde periyodik olarak kurulan genellikle yöresel ürünlerin satıldığı geleneksel alışveriş mekânlarıdır (Koday ve Çelikoğlu , 2011:244). Turizm hareketliliğinin fazla olduğu destinasyonlarda pazarlar akşam saatlerinde kurulurlar ve gece geç vakitlere kadar açık kalırlar; buralarda doğal olarak yetiştirilen sebze ve meyveler ile bunlardan yapılan sokak lezzetleri, el sanatları, hediyeelik eşyalar gibi turizme dönük eşyaların satışları yapılmaktadır (Tunçel, 2018:567). Pazarlarda Asya'da ve Avrupa'da çiftler, Afrika'da ise aynı cinsiyetten olan akrabalar birlikte çalışmakta, Türkiye'de ise genellikle yöresel ürünlerin özellikle tarım ürünlerinin satışını kadınlar yapmaktadır (Gözgeç ve Aydemir, 2019:3856). Geleneksel pazarlar kadın işgücünün istihdamını artırarak aile ekonomisine katkı sağlamakta, yöresel ürünlerin üretimini teşvik etmektedir.

1.6.4. Gastronomi Rotaları

Turist davranışları ve beklentilerindeki değişiklikler, turizmde turizm rotaları/güzergâhları kavramını gündeme getirmiştir (Kervankıran ve Çuhadar, 2014:578). Genel olarak turizmde rotalar ziyaretçileri yerel destinasyonlara dağıtmak ve turizmden elde edilen geliri tabana yaymak, daha az bilinen turistik yerleri ve özellikli alanları turizm ürünü haline getirmek, bir destinasyonun genel çekiciliğini artırmak, turistlerin kalış sürelerini ve harcamalarını artırmak, yeni turistleri çekmek, ziyaretçilerin tekrar gelen gelmesini sağlamak, turizm ürünlerinin sürdürülebilirliğini artırmak için yapılmaktadır (Meyer, 2004:3). Gastronomi turizm rotaları da bu çabaların sonucu olarak ortaya çıkmıştır. Gastronomi turizmi rotaları, gastronomi destinasyonlarını ziyaret edecek turistlerin bu bölgede bulabilecekleri yerel yiyecek ve içecekler, gastronomi etkinlikler (festivaller, şenlikler vs.), yerel yiyecek ve içeceklerin sunulduğu mekânlar hakkında bilgileri vermektedir (Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018:).

Gastronomi turları; bir destinasyonun yerel mutfak kültürüne ve uygulamalarına yönelik, keşif, ziyaret, katılım ve deneyim olmak üzere dört unsurdan oluşmaktadır (Başoda, Aylan, Kılıçhan, ve Acar, 2018:1820). Söz konusu yerel mutfak kültürüne yönelik deneyim; bilinmeyen lezzetleri tatma, keşif;

lezzetlere yönelik tüm süreçleri yaşama, katılma; etkinliklerde yer alma ve ziyaret ise özel alanlara ziyaret odaklı faaliyetleri kapsamaktadır. Bu faaliyetler dikkate alındığında gastronomi turları, *“belirli bir destinasyonun yerel mutfak kültürüne ve uygulamalarına özgü tüm deneyimleri yansıtan gastronomik ürünleri/uygulamaları/hizmetleri turistlere doğrudan tanıtma, bilgi ve deneyim kazandırma dolaylı olarak da destinasyonun tanıtımına, yerel kültürün sürdürülebilirliğine ve ekonomiye katkı sağlama amacıyla seyahat acenteleri tarafından düzenlenen turlar”* şeklinde tanımlanabilir.

Dünyada birçok gastronomi rotası bulunmakta ve hızlı bir şekilde yenileri karşımıza çıkmaktadır. Avrupa’da ise gastronomi turları İspanya, İtalya, Portekiz, Fransa ve İrlanda’da yoğunlaşmıştır (Kesici, 2012:35). ABD Kaliforniya Napa Vadisi önemli bir şarap rotasına sahiptir. 400'den fazla şarap imalathanesine ev sahipliği yapmaktadır. Napa Vadisi ziyareti için destinasyon analistleri tarafından hazırlanan ekonomik etki raporuna göre 2014 yılında 3,3 milyardan fazla şarap turisti Napa Vadisi'ni ziyaret etmiştir (UNWTO, 2017).

Türkiye’de gastronomi rotalarına düzenlenen tur programlarına bakıldığında gastronomi turları kültür turlarının içerisinde değerlendirilmekte ve ikinci planda kaldığı görülmektedir. 2015 yılında gastronomi/gurme turu teması içerisinde dört turizm firmasının web sayfalarında yurt içinde düzenledikleri turlar içerisinde 46 tur rotası tespit edilmiştir. Bu rotalar incelendiğinde Akdeniz’in doğusu ve Güneydoğu Anadolu’yu (Gaziantep, Şanlıurfa, Antakya ağırlıklı) 14, İç Anadolu Bölgesi 7, Marmara Bölgesi 7 (İstanbul hariç), Doğu Anadolu Bölgesi 6, Ege Bölgesi 6 ve Karadeniz Bölgesi’nde 6 gastronomi rotası bulunmaktadır (Kızılırmak, Ofluoğlu, ve Şişik, 2016:262). Önemli derecede bölgesel ve yerel lezzetlere sahip Türkiye’de gastronomi rota ve tur sayıları oldukça azdır. Bu rotaların sayılarının ve niteliklerinin artırılarak, yerelden çok dünya ölçeğinde tanıtımlar yapılması gerektiği düşünülmektedir.

1.7.YÖRESEL GIDALARIN GASTRONOMİ TURİZMİNE ETKİLERİ

Dünyada yaşanan küreselleşme, nüfus artışı, kentleşme, çevre kirliliği ve doğal ortamların bozulması kitlesel üretim, gıdaların raf ömürlerinin uzatılması çabaları, tarımsal ve hayvansal ürünlere dayalı gıda ürünlerinde taklit ve ürün

içeriğinin kimyasal ya da katkı maddeleri ile değiştirilmesi, tüketicilerin daha doğal olduğunu düşündüğü yöresel gıdalara olan ilgisini artırmıştır (Kanadalı ve Dağdemir, 2016:15). Yöresel gıda ürünleri sağlıklı olması, çevreye duyarlı doğal koşullarda üretilmesi, tüketici sağlığı ve güvenliğini ön planda tutması, ürünlerin fiyat, tat, görünüm, taze ve besin değerinin yüksek olması gibi özellikleri ile tüketicilerin dikkatini çekmektedir. Yöresel gıdalar genellikle küçük aile işletmelerinde kendi ihtiyaçları için üretilmesi, pazara ailenin ihtiyaç fazlası miktarının sunulması, geleneksel üretim yöntem ve teknikleri ile organik üretilmeleri, kimyasal ya da katkı maddesi az ya da hiç içermemeleri gibi özelliklerinden dolayı dünyada ve Türkiye’de desteklenen bir sektör haline gelmiştir (Adams ve Salois, 2010:334-335; Kanadalı, Tercan, ve Dağdemir, 2016:671).

Günümüzde yerel kültür aktivitelerinin içinde gastronomi turizmi turist deneyimlerinin çekim merkezi haline gelmiştir (Richards, 2001:3). Kırsal Seyahat Endüstrisi Birliği Gastronomi turistlerinin %70’inin ve yine Bekar ve Belpınar (2015) tarafından yapılan bir çalışmanın sonuçlarına göre bu turistler gittikleri yerlerde, bölgesel yiyecek-içecekler, yemek tarifleri, şarap, vb. yaşadıkları yerlere götürerek, bunları arkadaşları ve aileleri ile paylaşmak istediklerini saptanmıştır (Marzella, 2008; aktaran Kesici, 2012:36; Bekar ve Belpınar, 2015:6528).

1.8.YENİLEBİLİR DOĞAL BİTKİ KAVRAMI VE GASTRONOMİ TURİZMİNE ETKİLERİ

Son yıllarda sanayi ve teknolojik gelişmeler sanayi toplumları yaratmış, dünya nüfusundaki hızlı artış nedeniyle geleneksel üretim metotları yetersiz kalmış ve gıda teknolojilerindeki gelişmeler raf ömrü uzun, toplu üretim teknolojileri geliştirmiştir (Öztürk ve Ertamay, 2017:762). Gıda sanayindeki bu değişim mutfak kültüründe de değişikliklere neden olmuştur. Günümüzde tüketicilerin market ürünlerine olan sağlıksız olabileceği gerekçesi ile şüpheli yaklaşımları insanların sağlıklı gıdalara ulaşma arzusunu artırmış, gastronomi turizmi içerisinde yabani otlar ve ot yemekleri her geçen gün daha önemli hale getirmektedir (Karaca, Yıldırım ve Çakıcı, 2015:28).

Bitki TDK Sözlüğü’nde, “*bulunduğu yere kök vb. organlarıyla tutunan, çoğunlukla fotosentez sonucu yaşam için gerekli bileşenleri oluşturan, birçoğu spor*

veya tohum aracılığıyla döl vererek çoğalan bir veya çok yıllık, otsu, odunsu canlıların genel adı, nebat” olarak tanımlanmıştır (TDK, 2021). Yabani terimi ise aynı sözlükte “*Doğada kendiliğinden yetişen*” şeklinde tanımlanmıştır (TDK, 2021). Her iki terimin sözlük anlamı ile yabani (doğal) bitki tanımı, “*Doğada kendiliğinden yetişen bulunduğu yere kök vb. organlarıyla tutunan, çoğunlukla fotosentez sonucu yaşam için gerekli bileşenleri oluşturan, birçoğu spor veya tohum aracılığıyla döl vererek çoğalan bir veya çok yıllık, otsu, odunsu canlıların genel adı, nebat*” olarak tanımlanabilir. Yapılan tanımlamaların sonucu olarak “yenilebilir doğal bitkileri” ise “*tüketilmesinde insan sağlığı açısından sakınca yaratmayan yetişmesinde herhangi bir insan müdahalesi bulunmayan yabani bitki*” olarak tanımlanmak mümkündür.

Dünya üzerinde 750 bin 1 milyon arasında bitki türünün olduğu tahmin edilmektedir. Yaklaşık 3 bin civarında gıda olarak yetiştirilen tür varken 10 bin civarında gıda olarak kullanılan yabani bitki bulunmaktadır (Baytop, 1984:3). Tarım ve Orman Bakanlığı Doğa Koruma ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü tarafından yürütülen Nuh’un Gemisi Projesi kapsamında yürütülen çalışma sonuçlarına göre Türkiye’de 12 bin 140 çeşit bitki çeşidi tespit edilmiştir (Nuhun Gemisi, 2021).

AB ülkelerinde 27 tür mantar, 81 çeşit yenilebilir doğal bitkiyi 65 milyon kişinin topladığı ve 100 milyon kişinin bu bitkileri tükettiği düşünülmektedir (Schulp, Thuiller, ve Verburg, 2014:292-303). Türkiye gıda bitkileri veritabanına göre Türkiye’de gıda bitkilerinin yararlanılan kısımlarına bakıldığında 202 bitkinin kök, 180 bitkinin yumru, 8 bitkinin kabuk bitkinin, 702 bitkinin gövde, 11 bitkinin yaprak, 429 bitkinin çiçek, 344 bitkinin meyve, 177 bitkinin tohum, 10 bitkinin reçine, 39 bitkinin bal özü ve 10 bitkinin sabit yağlarından faydalanılmaktadır (Nuhun Gemisi, 2022). Yine Hüsnü Can Başer’in “*Wild Food and Nonfood Plants*” başlıklı yayınında 366 adet bitkinin, Ertan Tuzlacı’nın “*Türkiye’nin Yabani Besin Bitkileri ve Ot Yemekleri*” kitabında ise Türkiye’de 875 adet bitkinin gıda olarak kullanım bulduğu tespit edilmiştir (Urhan , Ege, Öztürk, ve Elgin Cebe, 2016:54).

Yabani bitkiler genel olarak halk dilinde ot olarak tanımlanmaktadır. Ot sözcüğü daha çok insanlar tarafından yetiştirilmeyip doğada kendiliğinden yetişen bitkiler anlamında kullanılmakta ve bunlara yabani ya da yabancı otlar denmektedir. Ancak Türkiye’de çalı, yarı çalı ve ağaçların genç, körpe yaprak ve dalları yemek yapımında kullanılmaktadır (Tuzlacı, 2011:25). Türk Halkı yabani bitkilerden gıda,

baharat, boyar madde ve ilaç olarak yararlanmaktadır (Baytop, 1984:5). Yabani bitkiler yöreden yöreye değişiklik göstermekle beraber genel olarak; çiğ, haşlanarak süzildükten sonra içine bulgur, pirinç katarak, yumurtalı veya yumurtasız, sarımsaklı yoğurt ilave edilerek ya da sarma olarak kullanılmaktadır (Yücel , Tapırdamaz, Yücel Şengün, Yılmaz, ve Ak, 2011:72). Yabani bitkiler sahip oldukları farklı koku, lezzet ve tatları nedeniyle baharat olarak da kullanılmaktadır. Yine yabani bitkiler çok eskiye dayanan tedavi amaçlı kullanımlara da sahiptir. Sağlık alanında hızla gelişen teknolojiye rağmen tüm dünyada halen tedavi amaçlı kullanılmaya devam edilmekte ve WHO'nun yaptığı bir araştırmaya göre dünya nüfusunun 80'i bitkisel ilaç kullanmayı tercih etmektedir (Yücel, 2019:3).

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) tarafından 2017 yılında yapılan Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması (TBSA) sonuçları, 15 ve üzeri yaş grubundaki bireylerden %65,9'u (erkeklerin %64,4'ü, kadınların%67,3'ü) yenilebilir otları tükettiği, ot tüketim sıklığı dağılımlarına bakıldığında en fazla sırası ile 50-64 yaş grubu bireylerde tüketim %71,3 iken 65 ve üzeri yaş grubundakilerde %66,3 olduğunu ortaya koymuştur (Kocadağ, vd., 2021:197). Gastronomi turizmi içerisinde yabani yenilebilir bitkiler tüm dünyada besin özelliklerinden dolayı yaygın olarak kullanılmaktadır. Türkiye'de yenilebilir bitki toplayıcılığının önemli bir geçmişi vardır. Anadolu insanı, beslenebilmek için yenilebilir bitkileri yakınındaki dağ ve ormanlık alanlardan kendisi toplayarak karşılar. Bu alışkanlık kırsal kesimlerde hala devam etmektedir (Baytop, 1984). Yenilebilir otların mutfaklardaki kullanım alanları yöresel mutfak kültürünü ve gastronomik kimliği yansıtmaları, yenilebilir bitkilerin birçoğunun yöresel özellik göstermesinden dolayı gastronomi turizmi faaliyetlerine katılan turistlerin ilgisini çekmektedir (Şimşek, Durmuş, ve Çakmak, 2020:9).

Gastronomi turizmi içerisinde yenilebilir otlar ve bu otlardan yapılan yemekler gün geçtikçe daha da önemli hal almakta, gastronomik turizmi etkinlikleri incelendiğinde ülke veya bölgelerin mutfak kültüründe sahip oldukları coğrafyaya bağlı olarak doğada kendiliğinden yetişen ve yiyecek olarak tüketilen yabani bitkilerin ve bu bitkilerden yapılan yiyeceklerin de yer aldığı görülmektedir (Şimşek, Durmuş ve Çakmak, 2020:9). Bu nedenle bölgedeki yiyecek-içecek işletmelerinde kendiliğinden yetişen bitki ve otlarla özgün yemekler hazırlanması ve bu yemeklere menülerde yer verilmesi bu otların tanınırlığını artırması adına önemli görülmektedir.

1.9.GİRESUN MUTFAK KÜLTÜRÜ

Giresun'un yemek kültürün geçmişi antik dönemlere kadar uzanmaktadır. Giresun ile ilgili ilk yazılı kaynaklardan olan Ksenophon'un Anabasis Onbinlerin Dönüşü kitabı, Giresun mutfak kültürü açısından önemli bir kaynaktır (Yarlıgaş, 2011:385-419). Bu kitapta *"Giresun'da yaşayan kadim halklardan olan Mossnoikosların yiyecek ve içeceklerinden bahsedilmektedir. Kitapta Ksenophon'un yörede üretilen tahıllar, ekmek, balık, şarap ve yemekler üzerine tespitleri bulunmaktadır. Hellenlerin Mossnoikoların kalelerini yağmalarken kilerlerinde ekmek yapımında kullandıkları eski hasat ve saplarından henüz ayrılmamış yeni hasat kaplıca buğdayı bulmuşlardır. Yine bu buğdaydan somun isimli ekmek yapıldığından bahsetmiştir. Günümüzde de hala "somun" isimli ekmek Giresun'da üretilmektedir. Antik dönemde balıkçılığında Giresun'da gelişmiş olduğu ve kadim halkların Karadeniz'in nimetlerinden faydalandığı görülmektedir. Küplerin içinde dilim dilim edilerek salamura bırakılmış yunus etleri ve yunus yağları bulunmuştur. Ksenophon, Mossnoikoların yunus yağını Hellenlerin zeytinyağını kullandığı kullandıklarından söz etmektedir. Günümüzde her ne kadar dini inanış gereği Giresun'da yunus eti tüketilmese de Karadeniz'in diğer mahsullerinden palamut ve hamsiden halen salamura yapılarak tüketilmektedir. Günümüzde balık yağı yemeklere katılmasa da sağlık amaçlı tüketimi devam ettiği görülmektedir. Mossnoikoları yemeklerinin içerisinde kuru yemişler de olduğu görülmektedir. Ksenophon evlerin üst kısmında iç kabuğu olmayan bir cevizden bahsetmektedir. Bu cevizlerin haşlanarak somuna katkı olarak yediklerinden ve bu yemeğin Mossnoikoların en sevdiği yemek olduğunu söylemektedir. Muhtemelen bahsedilen ceviz kestanedir. Günümüzde halen kestane Giresun'da kabuğu çizilip su içinde haşlanarak yenilmektedir. Antik dönemde Giresun'da hayvancılık da yapıldığı görülmektedir. Giresun'da yaşayan halkların Hellenlere kurban için hayvan sattıklarından bahsedilmektedir. Buradan hayvancılığın sadece aile ihtiyacı için yapılmadığı ticari amaçlada yapıldığı sonucu çıkarılabilir. Ksenophon'un kitabında küplerde şarap bulunduğundan da bahsetmiş, hatta şarabın kalitesi ve içimi ile ilgili yorumlarına da yer vermiştir. Ksenophon Giresun şarabının sek içildiğinde sert (ekşi) olduğunu ve acı hissi verdiğini, su katıldığında ise hoş kokulu ve tatlı bir şarap*

olduğunu” belirtmektedir. Bölge, peli şarabı, köklerden ve otlardan elde edilen acımsı ya da buruk maddelerin şaraba katılmasıyla yapılan aromatik içkileri ile de ünlüdür(Arslan, 2007:47). Antik dönemde Doğu Karadeniz Bölgesinde şaraba katrana benzer siyah ve beyaz Khios sakızı, iris gülü ve yağ katılmaktadır. Bu nedenle şarap biraz ekşi tatlı olmaktadır. Sıtma otunun tohumları katılarak yapılan şarabı dizanteri hastalığını iyileştirmede kullanılmaktadır Antik dönemde Pontos olarak adlandırılan Doğu Karadeniz Bölgesi şifalı otları, zehirleri ve antidotlarıyla (panzehir) ile ün salmıştır. Giresun şarabının tadı aromatik olmasından kaynaklanmış olduğu değerlendirilebilir.

Giresun mutfağında doğal bitkiler, sebzeler ve deniz ürünlerinden oluşan yemekler hâkimdir. Mutfak kültürünü genel olarak otsu bitkiler, yıllık bitki yaprakları, diken uçları, sebzeler ve mantarlardan yapılan yemekler oluşturmaktadır (Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021). Yabani ve kültüre alınmış bitkiler taze olarak tüketilir iken aynı bitkiler özellikle kışın tüketilmek üzere kurutularak, tuzlanarak saklanmaktadır. Giresun’da yabani bitkilerin bir kısmı yaş yada kurutularak içecek olarak da kullanılmaktadır (Bekdemir ve Sezer, 2016:222).

Giresun ilinin denize kıyısı olması deniz ürünleri mutfağını zenginleştirmiştir. Karadeniz de su akıntısının batıdan doğuya doğru hareketi ile kıyıda gitmesi Giresun’a hamsi, palamut, lüfer, çinekop, tekir, kolyoz, kalkan, pisi, kefal, tırsi, sargan, barbun, kötek, mezigit, iskorpit gibi balıklardan ve deniz salyangozu ile midyeden oluşan zengin bir yemek kültürü oluşmuştur (Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021). Ayrıca Giresun ilinin denize akan akarsularında doğal olarak yetişen alabalık ile akarsular üzerine kurulu çiftliklerde yetiştirilen kültür balıkları bu zenginliği daha da zenginleştirmiştir. Balıklar taze olarak tüketilirken binlerce yıllık bir gelenek olarak devam eden salamura ve tuzlama ile saklama işlemleri halen devam etmektedir. Kırsal alanlarda özellikle yaylalarda ve iç bölgelerde yapılan hayvancılığa bağlı olarak süt ve süt ürünlerine (peynir, çökelek, yoğurt vs.) dayalı gıdalar Giresun mutfağına zenginlik katmaktadır. Karagöl Dağları’nın etrafında yetiştirilen koyunlardan elde edilen sütlerden elde edilen “*Karayaka Koyun Peyniri*” , “*Alucra Oğlak Kebabı*” ve yaylalarda kuzulardan yapılan pırzoları Giresun’un önemli gastronomik değerleri arasındadır (Bekdemir ve Sezer, 2016:222).

Giresun denilince akla ilk gelen fındık ve adının kaynağı olduğu rivayet

edilen kirazdır. Fındığın antik mitolojide de önemli bir yeri vardır. Hz. Adem cennetten çıkarılırken yanına aldığı bitki ve meyvelerin arasında fındıkta olduğu rivayet edilmektedir. Mitolojide ticaret tanrısı Hermes'in iki yılanın sarılmış olduğu asası fındık çubuğundan yapılmıştır (Yüksel ve Yeşilot, 2016:35-37). Antik Yunan ve Türk kültüründe fındık dalı barış sembolü olarak kabul edilmiş; eski tıpta hekimler fındığın meyve, kabuk ve yapraklarını ilaç olarak kullanmışlardır. Türkiye'de fındık başta Karadeniz Bölgesi olmak üzere bir çok yerde yetiştirilmektedir. Fakat fındığın Giresun'da alternatifsiz bir ürün olması nedeniyle bu şehir ile özdeşleşmiştir. Fındık tüm dünyada iki kalite olarak değerlendirilmektedir (Bekdemir ve Sezer, 2016:223). Bu Giresun kalite ve Levant kalitedir. İkliminin fındığa ayrı bir tat ve lezzet vermesi nedeniyle tüm dünyada Giresun'da yetişen fındığın kalitesi "*Giresun Kalite*" olarak değerlendirilmesine sebep olmuştur. Giresun İlinin Tömbul (Yağlı) Fındığı, Avrupa'da EUIPO tarafından coğrafi işaret verilmiş tek ürünüdür (EUIPO , 2021).

Kerasos isminin kirazdan geldiğinin rivayet edilmesi kiraza ve Giresun'a ayrı bir değer katmaktadır. Giresun'da kiraz ile ilgili kayıtlara antik dönemlerde rastlanmaktadır. Roma Generali L. Licinius Lucullus Giresun'dan Roma'ya kiraz fidanları götürdüğü tarihi kaynaklarda yazılıdır (Arslan, 2007:42). Yine Giresun'u ziyaret eden Alman asıllı Jakop Philipp Fallmerayer şehrin kirazının meşhur olduğundan, şehirde onbeş çeşit kiraz yetiştirildiğinden bahsetmiş, notlarında Giresun'u "*kiraz şehri*" olarak kayıt etmiştir (Salihoğlu, 2002:148-198-199). Aynı yazar farklı bir eserinde ise kirazın Avrupa'ya Giresun'dan götürüldüğünden bahsetmektedir (Salihoğlu, 2002:287). Günümüzde kiraz ağaçları hala yabani olarak fındık bahçelerinin içinde, kıyısında yada ormanlarda doğal yetişmektedir. İlin mutfak kültüründe kirazdan yapılan yemekler bir hayli ilgi çekici boyuttadır (Eriş ve İltar, 2013:283).

Giresun'da yemeklerin özel hazırlama ve pişirme yöntemlerinin yanında kullanılan araç ve gereçler de özeldir (Tatar, 1991:56-57). Geleneksel Giresun mutfak kültüründe pişirmede, taşımada, saklamada kullanılan araç ve gereçler ahşap, toprak ve bakırdan yapılmaktadır. Ahşap malzemeler (boduç, gufa, el ve kütük yayığı, fıçı, putana, külek, tekne vs.) genel olarak su, süt, yoğurt, yağ ve turşu ve tuzluları saklama ve taşımada, toprak malzemeden (küp, pleki taşı vs.) yapılanlar

turşu, şarap, bal saklamada ve ekmek yapımında, bakır malzemelerde (sini,iliştir, bakraç, ibrik, kazan, pekmez kazanı, güğüm vs.) genel olarak yemek hazırlığı, pişirme ve sofralarda kullanılmaktadır.Günümüzde ahşap ve bakır kullanımı azalmış yerini alüminyum ile çelik malzemeler almıştır. (Eriş ve İltar, 2013:275). Balık ve özellikle hamsi pişirmekte kullanılan tava, orijini Giresun iline ait “*Giresun Tavası*” olarak tüm Türkiye’de yaygın olarak kullanılmaktadır (Dumanoglu, 2021).

Giresun’da mutfakta yemek hazırlanmak için kullanılan bitkiler genel olarak ikiye ayrılabilir (Demirel ve Ayyıldız, 2017:287). Birincisi kültürü alınmış bitkilerden yapılanlar, ikincisi ise tamamen doğal ortamdan toplanılarak kullanılan bitkilerden yapılan yemeklerdir. Giresun’un sahil ve iç kesimlerinde yapılan çorbalar, yemekler, dibleler, kızartmalar, sebze kavurmaları, turşu ve tuzlular, hamur işleri (ekmekler, börekler, tatlılar), pekmez-reçeller ve içecekler olarak bir ayrıma tutulabilir (Sunar ve Gökçe, 2019:207).

Çorba sebze, tahıl, et gibi gıdalar ile hazırlanan sıcak, sulu içecek olarak tanımlanabilir (Arılı ve Gümüş , 2021:143). Avrupa’da kültüründe iştah açıcı olarak tüketilen çorba, Türk mutfak kültüründe yemek olarak da yer almaktadır. Türk mutfağında çorbalar genellikle içine katılan yiyeceklere göre isimlendirildiği gibi yaşanmış bir olayın, bir yörenin ya da o çorbayı yapan ilk ustanın ismi ile de adlandırıldığı görülmektedir. Çorbalar hazırlandıkları malzemelere göre tahıl ve hamur-unla hazırlanan çorbalar, kuru baklagillerle hazırlanan çorbalar, et ve sakatat çorbaları, tavuk ve diğer kümes hayvanı etleri ile hazırlanan çorbalar, yoğurt ve sütle hazırlanan çorbalar, sebze çorbaları olarak gruplara ayrılabilir. Giresun’da hemen her çeşit çorba yapılmaktadır (Demirel ve Ayyıldız, 2017:287). Giresun’un iklim özelliklerine göre sahile bakan kıyı kesimlerde sebze çorbaları ağırlıkta iken iç bölgelerde tahıl ağırlıklı çorbalar yer almaktadır

Yemek, yenmek için pişirilip hazırlanmış aş, yiyecek, ekmek olarak tanımlanabilir. Burada yemek tabiri geleneksel Türk mutfağında çorbadan sonra gelen ana yemek, başyemek olarak ifade edilmiştir. Giresun mutfak kültüründe yemek tahıllardan, et ve balık ürünlerinden, sebzelerden, yabani bitkilerden yapılmaktadır (Giresun, 2019). Yemeklerde kullanılan malzemeler tek olarak kullanıldığı gibi karışık olarak da kullanıldığı görülmektedir (Kollektif, 2009:26-71). Giresun’un en meşhur yemeklerinden biri sayılan pancar (karalahana) çorbası sadece

pancar yaprağından yapıldığı gibi içine et suyu ya da et ürünleri katılarak yapılmaktadır.

Dible, genellikle ince doğranmış sebzelerin içerisine yapılacak yemeğin çeşidine göre fırın darısı (mısır) yarması, bulgur ya da pirinç katılarak koyu kıvamlı pişirilen yemeklerin genel adıdır (Tekin ve Cantürk, 2018:112). Diblelerin ana malzemeleri soğan, yemeğin çeşidine göre fırın darısı (mısır) yarması, bulgur ya da pirinç, tereyağı ve tuzdan oluşmaktadır (Giresun, 2019). Aroma verici olarak Giresun yöresinde körmən, köremen adı verilen bir çeşit ot tereyağında yakılarak üzerine dökülmektedir. Dipleler tek bir bitki ya da sebze çeşidinden yapılabilirdiği gibi bir yada birkaç bitki çeşidinden de yapılmaktadır. Giresun mutfak kültüründe sebzelerden (pancar, fasulye, pezik), meyvelerden (kiraz, taflan), yabani bitkilerden (mendek, hoşuran) ve mantarlardan dibleler yapılmaktadır (Giresun , 2019; Kollektif, 2009:92-125).

Yiyeceklerin yayvan tavalarda her iki tarafının döndürülerek yağda pişirilmesi işlemlerine kızartma işlemi denilmektedir. Giresun mutfak kültüründe kızartma tavalara “çevirme tavası” adı verilmektedir (Eriş ve İltar, 2013:276). Balık kızartmalarında ana malzeme yağ, mısır unudur. Sebze kızartmalarında sebzeler genellikle haşlandıktan sonra yapılacak kızartmanın çeşidine göre yağ, darı unu ve yumurtadır. Kızartmalarda malzeme tavaya yayılır bir tarafı pişirildikten sonra kızartma tavaasının kapağı ile çevrilerek diğer tarafı da pişirilmektedir. İsteğe bağlı olarak kızartmalara yumurta da kırılmaktadır. Giresun mutfak kültüründe balıklardan, sebzelerden, yabani bitlerden ve hamur işlerinden kızartmalar yapılmaktadır (Kollektif, 2009:148-179; Giresun, 2019).

Giresun mutfak kültüründe sebze kavurmaları önemli bir yere sahiptir (Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021). İlde yenilebilir her türlü sebze, yabani bitki, meyve ve mantardan haşlanarak ya da çiğ olarak kavurma yapılmaktadır. Kavurma genellikle yaş sebze ve bitkilerden yapılmakla beraber, kurutulmuş sebze ve bitkiler ile turşu ve tuzlamalardan da yapıldığı görülmektedir. Kavurmalar genel olarak iki şekilde yapılmaktadır (Kollektif, 2009:126-179). Birinci yöntemde soğan yağla beraber kavurulmakta ve üzerine kavurması yapılacak yiyecek doğranmış olarak eklenip pişirilmektedir. İkinci usulde ise birinci yöntemle pişirilen sebzenin üzerine yumurta kırılarak servis edilmektedir.

Turşu ve tuzlular Giresun mutfak kültüründe bir saklama yöntemi olarak kullanılmaktadır (Kollektif, 2009:180-209). Turşunun ana malzemesinin sarımsak, tuz ve biber olduğu görülmektedir. Tuzlamalar da ise sadece tuz kullanılmaktadır. Turşu ve tuzlamalar kavurma, kızartma ya da hiçbir işlem yapılmadan yenilmekte yada farklı yemeklere malzeme olarak kullanılmaktadır. Turşu ve tuzlular genel olarak haşlanarak yapılmakta, yörede hemen her türlü yiyeceğin turşusu ve tuzlusu yapılmaktadır.

Hamur işlerinin en önemli ürünü olan ekmek insanlığın vazgeçemediği en temel besin kaynaklarından biridir. Geçmişten günümüze, farklı coğrafya, iklim ve mutfak kültürlerinde adları, şekilleri, üretim yöntem ve teknikleri değişkenlik gösterse bile halen beslenmede vazgeçilmez konumunu devam ettirmektedir (Demir ve Girgin, 2020:199-209). Türk mutfağı incelendiğinde en fazla ekmek çeşidi Karadeniz bölgesinde yapılmaktadır. Giresun mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan ekmeklere, tarihsel süreç içerisinde zulbut (galdirik, hodan), ısırgan, pırasa, kuru fasulye, patates, kabak gibi ot ve sebzeler ile yörenin kadim ürünü fındığın malzeme olarak katıldığı görülmektedir. Ekmek isimleri de katıldığı malzemenin adı ile anılmaktadır (Karakayalı ve Genç, 2020:27). Fındıklı darı ekmeği, galdirikli darı ekmeği bu isimlere örnek olarak verilebilir. Ekmeklerin içerisine Karadeniz yöresinin deniz mahsulü hamsinin de katıldığı görülmektedir (Şimşek ve Şen, 2020:110).

Giresun ilinde ekmek ve hamur işlerinin yapımında ana malzeme buğday ve mısırdır (Karakayalı ve Genç, 2020:25). Günümüzde yöresel özellikleri ile ekmeği ve pideleri ile öne çıkmış yerler bulunmaktadır. Giresun Çavuşlu ekmeği, Abacıbüğü ekmeği, Şebinkarahisar ve Alucra golit ekmeği, Görele pidesi, Giresun pidesi bunlara örnek olarak verilebilir (TRT Haber, 2021). Çavuşlu ekmeği ilin coğrafi işaret almış bir üründür. Bunun yanında Giresun simidi ve Giresun pidesi ile ilgili coğrafi işaret başvurularının yapıldığı görülmektedir (Türk Patent, 2021).

Giresun mutfağında hamur işlerinden börek ve tatlılarda önemli bir yer tutmaktadır. Böreklerde ilde yetişen sebzeler ve yabani bitkiler iç olarak kullanılmakta, tatlılarda ise yörenin kadim ürünü fındık kullanılmaktadır (Kollektif, 2009:210-203; Giresun, 2019). Yine yöresel olarak bazı tatlar ön plana çıkmıştır. Bunlara Şebinkarahisar ceviz ve dutlarından yapılan pestil ve köme ürünleri, Giresun

findık ezmeli kadayıf tatlısı, Giresun findık ezmesi, Bulancak mayıs helvası, Görele dondurması, Görele koz helvası, Görele kesme pastası örnek olarak verilebilir. Görele dondurması ile Giresun findık ezmesi ilin tescilli coğrafi ürünleri arasındadır. Giresun findık ezmeli kadayıf tatlısı ve pestil ürünlerinin yapıldığı Şebinkarahisar Karadutu için tescil başvurularının yapıldığı görülmektedir (Anadolu Ajansı, 2021; Youtube, 2021; Türk Patent, 2021; Çiçek, 2021).

Giresun'un mutfak kültüründesirke üretimi, içinde somut olmayan gelenek ve görenekleri, ritüelleri de barındırmaktadır (Karakayalı ve Kanca, 2021:2222). Giresun'da sirke bir canlı varlık olarak değer görmekte, sirke ile konuşmakta, yeri geldiğinde ürünün sirkeye dönüşümü hızlandırmak için yüksek sesle tehdit dahi etmektedir. Sirke üretiminin geleneksel olarak usta-çırak ilişkisi şeklinde devam ettiği görülmektedir. İlde sirkeler kültüre alınmış meyvelerden ve yabancı meyvelerden yapılmaktadır. En az iki meyvenin karışımı ile yapılan sirkeler aromatik sirke olarak değerlendirilebilir. Sirkeler elma, üzüm, alıç, muşmula gibi meyvelerden yapılmaktadır.

1.9.1. Giresun'un Doğal Ortam Özellikleri ile Yemek Kültürü Arasındaki İlişkiler

Bir yörenin yer şekilleri, iklim, yeraltı ve yerüstü sularının oluşumu ve dağılımı, toprak özellikleri gibi doğal ortam unsurları tarım yapılma yöntem ve tekniklerini, yetiştirilen tarım ürünleri ve dolayısıyla beslenme alışkanlıkları üzerinde önemli etkilere sahiptir (Şahin, Bağcı, Özlü, ve Usta, 2017:257). Dünyanın iklim özelliklerine göre orta kuşağın yüksek enlemlere yakın kesimlerinde düşük sıcaklık koşullarından dolayı tahıllar, kökler, balık, av etleri, sığır; orta kuşağın daha alçak enlemlerine ve tropikal kuşağa yaklaşıldığında pirinç, süt, peynir, yoğurt, sebze ve meyveler; tropikal kuşakta ise temel besin kaynaklarının patates, deniz ürünleri, tavuk, yer fıstığı, sorgum, pirinç gibi ürünlerden oluştuğu görülür (Candan, 2019:2021).

İbn-i Haldun beslenme, yaşam tarzı ve davranış ilişkisi üzerine yaptığı çalışmasında beslenmenin toprağın verimli ve iklimin müsait olup olmayışına bağlı olduğunu bu durumun bolluk ve kıtlık meselesini ortaya çıkardığını söylemiş insanları ve toplulukları üç gruba ayırmıştır (Beşirli, 2010:160). Birinci grup “*kır*,

kurak ve çorak arazide, verimsiz topraklarda yaşayan halk”, ikinci grup “*verimli ovalarda, verimli düzlüklerde ve ürünü bol topraklarda yaşayan halk*”, üçüncü grup ise “*şehir ve kasabada yaşayan halk*”lardır. Birinci grubu oluşturan halklar iklimin olumsuzluğu ve toprağın verimsizliği nedeniyle çeşit ve miktar olarak az gıda ile yetinmek zorunda kalan gruptur. İkinci grubu oluşturan insanlar üzerinde yaşadıkları toprakların verimli olması ve iklimin uygun koşulları nedeniyle çeşit ve miktar olarak fazla gıdalara ulaşabilenlerden oluşmaktadır. Üçüncü grubu oluşturanlar ise toprağın ve iklimin etkilerinden etkilenmeyen bol ve çeşitli gıdalara ulaşabilen grup olarak değerlendirilebilir. Bu gruplara bakıldığında iklim ve toprak, beslenme ve gıda çeşitliliğine etkili olmaktadır. İklimin uygun ve toprağın verimli olduğu coğrafyalarda bolluk ve çeşitlilik nedeniyle mutfak kültürünün daha gelişmiş olabileceği değerlendirilebilir.

Şekil 1’deki harita incelendiğinde Giresun ili Karadeniz Bölgesi’nin Doğu Karadeniz Bölümü’nde yer almaktadır. 6 bin 394 kilometrekare araziye sahip olan Giresun ilinin %94 dağlık alanlardan oluşmaktadır. Giresun ilinde dağlar, vadiler ve dik kıyılar geniş yer kaplamaktadır. Kıyıya paralel olarak uzanan, engebeli ve dik yamaçlarla başlayan yükselti 3 bin metrelere kadar ulaşmaktadır (Bekdemir ve Sezer, 2016:2-7). Giresun İl’inin toplam arazinin %22’si ancak tarım arazisi olarak kullanılmakta olup geriye kalan arazilerin ise %37’i orman ve fundalık, %15 Çayır-mera, %26 tarım dışı alanlar oluşturmaktadır (Giresun Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü, 2019:140).

Giresun İlinde kıyıdan itibaren 500-600 metrelere kadar fındık tarımı yapılmakta ve kültürel bitkiler görülmektedir. 500 metreden 1000 metreye kadar meyveler ve mevsimin ılıman geçmesi nedeniyle kış yaprağını döken (kızılağaç, kestane, meşe, kavak) ağaçlar görülmektedir. 1000 metreden 2000 metreye kadar iğne yapraklı (doğu ladini, çam, köknar) ağaçları görülmektedir. Ağaç sınırı sayılabilecek 2000 metreden itibaren alpin çayır özelliği gösteren alanlar bulunmaktadır (Bekdemir ve Sezer, 2016:27).

Kıyıdan ortalama 50-60 km içeride Doğu Karadeniz Dağları’nın bir bölümü olan Giresun Dağları, Giresun ilinin topraklarını ikiye ayırmaktadır. Bu nedenle Giresun’da farklı iklim tipleri görülebilmektedir. Giresun ilinde dağların kuzeye bakan kesimlerinde her mevsim yağışlı, kışları ılık ve yazları serin geçen Karadeniz

Ayrıca kıyı kesiminde ve korunaklı alanlarda 0-100 metreye kadar Akdeniz Bitki Florasına ait bitki çeşitleri de görülmektedir (Bekdemir ve Sezer, 2016:27). Giresun Dağları ayrıca Avrupa-Sibirya ve İran-Turan Bitki Florası alanlarına geçiş yapılan bölüm olarak değerlendirilmektedir. Bu geçiş özellikleri ve Giresun Dağları'nın güneye bakan taraflarının (Çamoluk, Alucra, Şebinkarahisar ilçeleri) İran- Turan Bitki Florasına ait bitki özelliklerini de barındırması ilin bitki çeşitliliğinin daha da zenginleşmesine imkân vermiştir.



Şekil 2. Türkiye Fitocoğrafya Haritası

Giresun'un Avrupa-Sibirya, İran-Turan Bitki Florası Bölgesi ve kıyı kesimlerde Akdeniz Bitki Florası özellikleri göstermesi ilin biyolojik zenginliğine katkı sağlamış, son yıllarda yapılan çalışma sonuçlarında göre 2116 çeşit bitki tespiti yapılmıştır (Nuhun Gemisi, 2021). Türkiye'nin en zengin bitki varlığına sahip Karadeniz Bölgesi içerisinde yer alan Giresun ilinin bitki örtüsü ve çeşitliliği, orman alanı bakımında çok zengin ve orman altı florasının çok çeşitli bitkilerden oluştuğu görülmektedir.

Giresun'un arazinin engebeli olması, ekilebilir alanların az olması, yörenin iklimi, yerleşim yerleri arasındaki mesafenin uzak olması özellikle kırsal kesimde yaşayanların yaşam tarzlarını etkilemiş ve yöreye özgü çözümler geliştirilmiş bu durumda yemek kültürünü zenginleştirmiştir. Bu çözümlerin başında ise arazide kendiliğinde yetişen ve yenilebilir her türlü bitkinin yemek olarak kullanılması,

bunun yanında bu yenilebilir bitkilerin mevsimi dışında yörede gıda olarak tekrar kullanılabilmesi için saklamaya yönelik kurutulmuş sebze ve meyve çeşitlerinin bolluğudur (Kara ve Kuruca, 2021:10). Yörede birçok gıda fırınlarında yada gün kurusu olarak kışın kullanılmak üzere kurutulmaktadır.

Giresun ilinin bulunduğu coğrafi şartlar ve iklimi, mutfak kültürünü etkileyen en önemli unsurlarından bir tanesidir. Bunun bir sonucu olarak yemek çeşit ve sayıları bakımından kıyı ve iç kesimleri arasında oldukça fazla farklılıklar görülmektedir (Demirel ve Ayyıldız, 2017:293). Giresun ili yemek kültürü bakımından iki bölümde incelenebilir. Birincisi Giresun Dağları'nın Karadeniz'e bakan kuzey yamaçlarında hâkim olan kültür, diğeri de Giresun Dağları'nın güneye bakan taraflarında yani Şebinkarahisar, Alucra ve Çamoluk ilçelerinin bulunduğu coğrafyaya hâkim olan kültürdür. Giresun'un denize bakan bölümünde hâkim olan beslenme tarzı otlar, yapraklar ve deniz mahsulleri iken, dağların güneye bakan iç bölgelerinde ise tahıl ürünlerine dayalı hamur işleri ve et ağırlıklı beslenme tarzı olduğu görülmektedir (Bekdemir ve Sezer, 2016:222).

İKİNCİ BÖLÜM

2. ARAŞTIRMANIN AMACI, ÖNEMİ VE YÖNTEMİ

Araştırma yöntemi olarak amaçları bakımından keşifsel araştırma yaklaşımı ve tarama modeli benimsenmiştir. Tarama modeli, bir grubun belirli özelliklerini belirlemek için verilerin toplanmasını amaçlayan çalışmalar olarak tanımlanmaktadır (Büyüköztürk, vd., 2018). Keşifsel araştırma yaklaşımı, bilgi edinmeye veya keşfetmeye yarayan ve karar alma sürecinin ilk aşamalarında kullanılan bir yaklaşımdır (Altunışık vd., 2012). Çalışmada sosyal bilimlerde oldukça yaygın olarak kullanılan nitel (kalitatif) araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırmada amaç, inançları, davranışları ve anlamları normal olarak ortaya çıktıkları bağlam içerisinde anlamak, tanımlamak ve açıklamaktır. Nitel araştırmalarda görüşme, röportaj, doğrudan gözlemler, eserler, belgeler, kültürel kayıtlar ve çeşitli görsel ve işitsel materyaller gibi veri toplama araçları kullanılmaktadır (Wu ve Volkar, 2009: 2721).

2.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Türkiye’de yenilebilir otlarla ilgili yapılan çalışmaların büyük bir çoğunluğu ilaç yapımı, sağlık amaçlı kullanımı gibi konular üzerinden yoğunlaştığı, yenilebilir bitkilerin, yemek yapımında nasıl kullanıldığı, sahip olunan doğal yenilebilir bitkilerin neler olduğu, nasıl, ne miktarda tüketildiği, geleneksel pişirme yöntemleri, ve bu bitkilerin gıda olarak kullanımının gastronomi turizmi açısından kullanılabilirliği bakımından yapılmış çalışmaların sayısı oldukça azdır (Kocadağ, vd., 2021:202; Karaca, Yıldırım,ve Çakıcı, 2015:28). Gastronomi Turizmi kapsamında yenilebilir otlar üzerine yapılan bir araştırmada sonuçlarına göre Türkiye’de yenilebilir bitkilerin gastronomi turizmi ve yemeklerde kullanımı kapsamında 13 çalışma yapıldığı, bunların 6’sının makale, 1’inin bildiri ve 6’sının yüksek lisans tezi olduğu görülmektedir (Şimşek ve Güleç, 2020;1545).

Giresun’un coğrafi yapısı ve farklı iklim tipleri nedeniyle çok zengin ve çeşitli bitkilere ev sahipliği yapmaktadır. Bu zenginlik Giresun’un iç ve sahil kesimlerinde arasında farklılık gösterecek şekilde zengin bir yemek kültürüne sahip olmasına yol açmıştır. Giresun’un yemek kültürü üzerine yapılan araştırmalar

incelendiğinde sadece bilinen pazar değeri olan bitkiler üzerine araştırmalar yapıldığı görülmektedir (Bekdemir ve Sezer, 2016; Demirel ve Ayyıldız, 2017; Eriş ve İltar, 2013). Doğada yetişen yabani bitkiler üzerine kapsamlı bir çalışmaların olmadığı görülmektedir. Bu çalışma ile birincil hedef olarak Giresun’da doğal olarak yetişen yenilebilir bitkilerin öncelikle tespitlerinin yapılması ve bu bitkilerin nasıl tüketildiğinin belirlenerek yöresel yemek kültürünün ortaya çıkarılması, bitkilerin geleneksel kullanımlarının kayıt altına alınması amaçlanmıştır. İkincil hedef olarak ise Giresun’un son yıllarda hızla gelişen gastronomi turizminden pay alması, geleneksel mutfak kültürünün yaşatılması için görüş ve önerilerin sunulması hedeflenmiştir.

2.2. Araştırmanın Yöntemi ve Veri Toplama Aracı

Bu çalışmada öncelikle gastronomi alanında yapılmış araştırmalar, akademik çalışmalar, konuyla ilgili yerli ve yabancı kitaplar, çeşitli kurumların sunmuş olduğu raporlar, online veriler vb. gibi ikincil veri kaynaklarından yararlanılarak gastronomi, gastronomi turizmi, yöresel mutfaklar ve yerel mutfak kültüründe yabani bitki kullanımı hakkında bilgiler verilmiştir. Birincil veri olarak Giresun il sınırları içerisinde yaşayan yenilebilir yabani bitkiler üzerine bilgi ve deneyimi olan kişilerle görüşme yapmak için hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu (Ek 2) ve il sınırları içinde yapılan saha incelemesinden yararlanılmıştır.

Araştırma verisini toplamak amacıyla yazından ve özellikle Özhan’ın(2019:84)yapmış olduğu çalışmadan faydalanılarak hazırlanan yarı yapılandırılmış mülakat formu soruları araştırmanın amacına ve konusuna yönelik ifadelerden oluşturulmuştur. Hazırlanan görüşme formu Giresun Üniversitesi Turizm Fakültesi öğretim üyelerinin görüşleri doğrultusunda son haline getirilmiştir. Bu çalışma, 14.12.2021 tarihli ve E-50288587-050.01.04-62290sayılı Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Fen ve Mühendislik Bilimleri Araştırmaları Etik Kurulu Kararı ile etik olarak onaylanmıştır. Oluşturulan form (Ek 2) mevcuttur. Araştırma için görüşme talebi iletilen kişilerin uygun oldukları zaman diliminde randevu alınarak 01.01.2022-28.02.2022 arasında görüşme yapılmıştır. Görüşmeler yüz yüze gerçekleştirilmiş olup, ortalama 30 ile 45 dakika arasında sürmüştür. Görüşmeye

başlamadan önce katılımcılara konunun ne olduğu ve hangi amaçlar doğrultusunda kullanılacak olduğu detaylı bir şekilde anlatılmıştır.

Giresun'da doğal olarak yetişen bitkilerin gastronomik değeri ile ilgili çalışmada verileri 31.03.2021-30.11.2021 tarihleri arasında Giresun'a bağlı Eynesil, Espiye, Yağıdere, Keşap, Merkez, Bulancak, Dereli, Şebinkarahisar ve Alucra ilçelerinde yapılan saha incelemeleri ile elde edilmiştir. Saha incelemesi, araştırmacının incelediği konu ile ilgili ortama direkt olarak katılarak kullandığı araştırma tekniğine ve yöntem bilimsel yaklaşıma göre bağlamı analiz ettiği, belirli bir alanı, örgütü ya da toplumsal ortamları doğrudan gözlemlediği bir nitel araştırma türüdür (Lawrence, 2007).

2.3.Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırma evreni, Giresun il sınırları ve bu sınırlar içerisinde yaşayan yenilebilir yabani bitkiler üzerine bilgi ve deneyimi olan yetişkin kişiler olarak tanımlanmıştır. Bağlantılar üzerinden ulaşılan bir örnekleme tekniği olan kartopu örnekleme (snowball sampling) kullanılmıştır. Bu teknikte araştırmacı ilk araştırma grubunu ve(ya) bireyi bulunduktan sonra bu grup ya da birey aracılığıyla yeni katılımcılara ulaşmakta, sonra onlar aracılığıyla yenilerine ulaşmaktadır. Araştırma verilerinin tekrarlandığı bir aşamada veri toplama süreci sonra erdirilmektedir (Biernacki & Waldorf, 1981:145). Giresun ilinde yenilebilir yabani bitkiler üzerine bilgi ve deneyimi olan kişilere ulaşılmaya çalışılmıştır. Bu amaçla yüz yüze 39kişi ile görüşülmüş ve arazide saha incelemesi yapılmıştır.

2.4.Veri Analizi

Görüşme esnasında alınan notlar ve kayda alınan bilgiler dikkatlice incelenip sistematik bir şekilde tasnif yazılı metne dönüştürülmüştür. Elde edilen veriler içerik analizi tekniği ile analiz edilmiştir. İçerik analizi çok sayıda kelimedenden oluşan metinlerin, belirli kurallar çerçevesinde gruplar haline getirilmesini sağlayan bir analiz yöntemidir. İçerik analizi, büyük metinlerden oluşan verilerin sistematik bir şekilde sadeleştirilmesini sağlar (Stemler, 2000: 1). Bu çalışmada konuyla ilgili olarak alan yazındaki çalışmalar dikkate alınarak kodlamalar yapılmış ve çeşitli temalara ulaşılmıştır. Daha sonra elde edilen verilen düzenlenmiş, belirlenen

temalara göre gruplanmış ve son halini aldıktan sonra sayısal hale getirilerek sunulmuştur. Son olarak, elde edilen bulgular yorumlanmıştır.

Alanda bulunan yenilebilir yabani bitkilerin teşhisi ve yenilebilirliklerinin teyidi için Erhan Tuzlacı'nın Türkiye'nin Yabani Besin Bitkileri ve Ot Yemekleri (Tuzlacı, 2011), Turan Karadeniz'in Şifalı Meyveler (Karadeniz, 2004), Tijen İnaltog'un Bir Ot Masalı (İnaltog, 2004), Şerife Tunçgenç ve Mustafa Tuçgenç'in Giritli Türklerin Mutfağından Ot ve Sebze Yemekleri (Tunçgenç ve Tunçgenç, 2008), Mutfak Dostları Derneği'nce hazırlanan Yurdumun Yenilebilir Otları (Somer, vd., 2003), Ayfer Tan ve Tuncer İşcan'ın Ege Bölgesinde Sebze Olarak Kullanılan Yabani Bitki Türleri (Tan ve Taşkın, 2009), Özgür Eminağaoğlu editörlüğünde hazırlanan Artvin'in Doğal Bitkileri (Eminağaoğlu, 2015), Turhan Baytop'un Türkçe Bitki Adları Sözlüğü (Baytop, Türkçe Bitki Adları Sözlüğü, 2015) gibi eserlerden faydalanılmıştır.

2.5.Araştırmanın Sınırlılıkları

Çalışmada sadece Giresun ilinde yetişen yenilebilir yabani bitkileri ele alınmış, diğer bitkileri kapsam dışı bırakılmıştır. Çalışmanın tez çalışması olması sebebiyle zaman sınırlaması mevcuttur. Çalışmada hiçbir kurum ya da kişiden destek alınmaması ve araştırma bütçesinin araştırmacının kişisel kaynaklarından oluşması sebebiyle parasal sınırlılıklar mevcuttur. Araştırma sahası olan Giresun ilinde veri kaynaklarının geniş bir alana yayılması ve çalışmada uzman kişilere ulaşılması gerekliliği nedeniyle sınırlı sayıda kişiye ulaşılmıştır. Ayrıca Covid 19 salgını nedeniyle ulaşılan kişilerin bir kısmı çalışmaya katılımı reddetmiştir. Verilerin sözlü beyana dayalı olması sebebiyle çalışma sonuçları katılımcıların doğru söylediği kabulü üzerine kurulmuştur. Son olarak mevsim geçişleri nedeniyle bazı yabani bitki türlerine yapılan arazi incelemesinde rastlanılamamıştır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. BULGULAR VE TARTIŞMA

Giresun’da hangi tür bitkilerin yenildiği ve bu bitkilerden hangi yemeklerin yapıldığı ile ilgili alan çalışması Giresun Merkez, Bulancak, Keşap, Espiye, Eynesil, Dereli, Yağlıdere, Alucra ve Şebinkarahisar ilçelerine gidilerek 39 kişi ile yüz yüze görüşmeler yapılmış ve alanda bitkiler görülerek fotoğraflanmıştır. Mevsimi olmadığı için görülemeyen bitkilerin fotoğrafları temin edilerek katılımcılara teyit ettirilmeye çalışılmıştır.

Katılımcılarımızın demografik özelliklerine baktığımızda 26 kişi erkek, 13 kadın ve tamamı evlidir. Katılımcıların yaşlarına bakıldığında ise en küçüğü 40 en yaşlısı ise 105 yaşındadır. Yaşlar gruplandırıldığında katılımcılarımız ağırlıklı olarak %52’si 60 yaş ve üzeri kişilerden oluşmaktadır. Eğitim durumları incelendiğinde 8 kişinin lisans, 3 kişinin lise, 19 kişinin ilkokul, 6 kişinin okur-yazar ve 3 kişinin okuma ve yazma bilmediği tespit edilmiştir.

Katılımcılarımızdan 3 kişi yenilebilir bitkilerin avcı-toplayıcılığı yaparak, ticaretini yapmaktadır. Bu kişilerden ikisi Şebinkarahisar ve Alucra, diğeri Giresun Merkezde ikamet etmektedir. Diğer katılımcılarımız doğadan avcı-toplayıcılık yapan, yabani bitkileri iyi tanıyan kişilerden oluşmaktadır. Katılımcılarımızdan sadece birisi bitkileri büyüklerinden öğrendiğini ama şimdilerde sosyal medya ve internet yoluyla da bilgi edindiğini söylemiş, diğer katılımcılarımız ise aile büyüklerinde usta-çırak ilişkisi içerisinde bitkileri öğrendiklerini beyan etmişler. Katılımcılarımızın tamamı bitkileri yöresel isimlerle tanımakta, konu ile ilgili bilimsel bilgileri bulunmamaktadır.

Yapılan çalışmada bitkiler ve bu bitkilerden yapılan yemekleri nereden öğrendiğini sorduğumuz Katılımcılarımız“*Atadan dededen. Büyüklerimizden öğrendik. Seferberlik ve açlık zamanlarında dağda ne buldularsa yemişler*” cevabı verilmişlerdir. Dereli Çalca köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (36), yemek yapmasını kayınvalidesinden öğrendiğini ve seferberlikte çok aç kaldıklarından dolayı

bahçelerde ne varsa toplayıp yediklerini, bu nedenle çok ot tanıdığını aktarmıştır.



Fotoğraf 1. Yağlıdere Emeksen Köyü

Dereli al köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (34), eskiden fakirliğin çok olduğunu babasının anlattıklarından duyduğunu, insanların hayvanlar ile beraber çayıra giderek onların yediklerinden yediklerini söylediğini ifade etmiştir. Yağlıdere ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (30), hayvanın yediğı çiçekleri topladığını ve çay yaptığını aktarmıştır. Yapılan araştırmada genel olarak katılımcılar değeriendirildiğinde Giresun’da gelişen yabancı bitki kültürünün tarih içinde yaşanan kıtlık ve savaşlardan kaynaklandığı, bu süreçte hayvanların yediklerini yedikleri takdirde zehirlenmeyecekleri kanısı ile zenginleştii düşünölebilir.

3.1. Yenilebilir Yabancı Bitkiler

Giresun’da yabancı bitkilerin isimleri ilçeler hatta köyler arasında bile değışebilmektedir. Örneğın Hoş Keçisakalı bitkisi Yağlıdere ilçesinde karaağ bitkisi, Dereli Uzundere Köyünde elikemeğı, Dereli Eğriambar köyünde elikkaraağ, Dereli Aksu köyünde elikkici, Bulancak ilçesinde pincon olarak bilindiğı görölmüştür.

Giresun’un iklim ve coğrafi özellikleri yabancı bitkilerin kış mevsimi hariç uzun dönemde bulunabilirliğini artırmaktadır. Giresun Şebinkarahisar ilçesine alan çalışmasına gidilirken 2200 metre rakımlı Eğribel geçidinde fotoğraflanan Yemlik

bitkisi burada daha çiçeklerini yeni açar iken ilçeye bağlı Kınık köyünde tohumlaşarak kurumuş haline rastlanmıştır.

Giresun'da yapılan alan araştırmasında mevsimi olmadığı ya da çalışma yapılan alanda bulunamadığı için Şebinkarahisar merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (29), tarafından ismi verilen kuskus, erişte pancarı, bakla pancarı, ağca pancar bitkileri, Yağlıdere Çakrak köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (18)'in ismini verdiği çamanuğu bitkisi, Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (14) tarafından söylenen incirhop, kertmeli bitkisi, Dereli Çal köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (34) tarafından ismi verilen topdu otu, dudiye, çığ sarımsağı bitkileri çalışmaya dâhil edilmemiştir.

Ancak çalışma alanında diğer bölgelerde yenilebilir olan ancak Giresun ilinde yenildiği tespit edilemeyen Bambul (*Solanum Nigrum* L.), Çakşır (*Ferula* Sp.), Dulavratotu (*Arctium Tomentosum* Mill), Ekşiyonca (*Oxalis Acetosella* L.), Eşekmarulu (*Sonchus Oleraceus* L.), Hindiba (*Cichorium İntybus* L.), İğnelik (*Erodium* Sp.), Karahindiba (*Taraxacum* Sp), Kayakoruğu (*Crithmum Maritimum* L.), Koyungözü (*Belli Perensis* L.), Melekotu (*Ancelica Sylvestris* L.), Mürver (*Sambucus Nigra* L.), Sarmaşık (*Tamus Communis* L.), Sığırdili (*Anchusa Officinalis*), Sinirotu (*Plantago Major* L.), Su teresi (*Nasturtium Officinale*), Turpotu (*Raphanus Raphanistrum* L.), Yaban Marulu (*Lactuca Serriola* L.), Eşşekhelvası (*Sonchus Asper* (L) Hill. Subsp), Helvacık (*Sonchus Oleraceus* L.) bitkiler de görülmüştür.

Tespit edilen çalı ve ağaçların meyveleri yenilir iken otsu bitkilerin kök, gövde ve yaprakları tüketilmektedir. Bitkiler genel olarak çorba, kavurma, kızartma, dible, yoğurtlama, marmelat, reçel, pekmez, komposto ve çay şeklinde tüketilmektedir. Tespit edilen bitkilerin çoğunluğu mevsim dışında da tüketilmek üzere kurutularak, turşu ve tuzlu olarak saklandığı görülmüştür.

3.1.1. Enderek

Fundadiller (*Ericaceae*) familyasından olan Kocayemiş (*Arbutus Unedo*), Giresun sahil kesiminde yetişen bir çalı türüdür. Giresun'da Enderek, Dedeyemişi, Kocayemiş ismi ile bilinen bitkinin sonbaharda olgunlaşan meyveleri taze olarak tüketilmekte, reçel ve kompostosu yapılmaktadır.



Fotoğraf 2.Kocayemiş (Arbutus Unedo)

Yabani ve kültüre alınmış sebze ve meyve satıcılığı yapan Giresun merkezde bilgisine başvurduğumuz Katılımcı (1), yerelde Kocayemişin pek bilinmediğini, sadece tanıyan ve bilen insanların satın aldığını, bu nedenle pazarlarda pek rastlanılmadığını söylemiştir. Katılımcımız meyvenin taze olarak tüketildiği gibi reçel ve kompostosunun yapıldığını sözlerine eklemiştir.

3.1.2. Gücüktenne

Kuzukulağigiller (Polygonaceae) familyasından olan Çimen Eveleği (Polygonum Bistorta), Giresun'da alpin çayırlarda, orman kenarlarında, çalılıkların içlerinde yetişen, kırmızımsı pembe çiçekli, çok yıllık otsu bir bitkidir. Giresun'da Gücüktenne olarak bilinen bitkinin ilkbaharda taze sürgün yapraklarından çorba,dible yapılmaktadır. Aynı zamanda kış mevsiminde çorba yapılmak üzere kurutularak saklanmaktadır.

Giresun Dereli Aksu köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (2) ve Katılımcı (3), bitkinin çayırlarda kümeler halinde yetiştiğini ayırt edici özelliğinin tek bir gövde üzerinde parmak uzunluğunda pembe renkli çiçekli ve yapraklarının kökünden çıkması olarak söylemişlerdir. Katılımcılarımız dible ve çorbasının yapıldığını da ifade etmişlerdir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (16), bitkinin yapraklarından dible, çorba yaptıklarını, kış mevsiminde kullanmak üzere kuruttuklarını aktarmıştır. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (17), taze yapraklardan çorba ve diblesini yaptığını ayrıca kurutarak kışın tekrar yemek

yapmakta kullandığını anlatmıştır. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (24), bitkinin sadece çorbasını yapmaktadır. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (13), bitkinin yapraklarında hem kuru hem de taze olarak kavurma ve çorba yapıldığını söylemiştir. Giresun genelinde bilinen ve pazar değeri olan bir bitkidir. Pazarlarda taze ve kurulmuş olarak satılmaktadır.



Fotoğraf 3. Çimen Eveleği(Polygonum Bistorta)

3.1.3. Merulcan

Dikenucugiller (Smilacaceae) familyasından olan Silcan (Smilax L.), sarılıcı, tırmanıcı, dikenli, olgunlaşma dönemin salkım şeklinde kırmızı meyveleri olan, çok yıllık bir bitkidir.



Fotoğraf 4. Silcan (Smilax L.)

Giresun'da fındık bahçeleri ile yol kenarlarında, çalılık alanlarda yetişen merulcan ismi ile tanınan bitkiden turşu, kavurma ve yoğurtlama yapılmaktadır.

Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (17), topladıkları merulcanlar çiğden turşu kurduğunu, haşladıktan sonra kavurmasını ve yoğurtlamasını yaptıklarını anlatmıştır.

3.1.4. Mendek

Maydanozgiller (Apiaceae) familyasından olan Mishandok (*Chaerophyllum Aromaticum*), kendine has aromatik bir kokusu olan, çiçekli bir bitki türüdür. Giresun'da sahilden alpin çayırlara kadar geniş bir yetişme alanına sahiptir. Giresun'da baldıran, mendek adı ile bilinen bitki karışık ot yemeklerine aromatik bitki olarak katılmakta, diblesi ve çorbası yapılarak tüketilmektedir. Bitki ayrıca kurutularak kış aylarında kurusundan çorbası yapılmaktadır.

Giresun Dereli Aksu köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (2), bitkinin çayır ve meralarda yetiştiğini ilkbaharda taze yaprak sürgünlerinden çorba yapıldığını ve dible yapılarak tüketildiğini belirtmiştir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (16), bitkinin yapraklarından çorba yapıldığını aktarmıştır. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (24), bitkinin yapraklarından çorba ve diblesini yaptığını söylemiş, dibleyi yapar iken malzemelerin içine küllü pancar ve hoşuran kattığı anlatmıştır. Burada bir detaya girerek küllü pancarın fazla hoşuranın az katılması gerektiğini de söylemiştir.



Fotoğraf 5.Mishandok (*Chaerophyllum Aromaticum*)

3.1.5. Küllü Pancar

Ispanakgiller (Chenopodiaceae) familyasından olan Sirken Otu (Chenopodium Album), tarla ve yol kenarlarından alpin çayırlara kadar geniş bir yetişme alanına sahip tek yıllık, otsu bir bitkidir. Giresun'da üç türü kullanılan küllü pancar, ham tel, has tel, hoşuran, hoşgıran, yağlı pancar olarak adı ile bilinen bitki, karışık ot yemeklerinde aromatik bitki, kavurma, çorba, bulgurlu pilav ve börek içi olarak kullanılmaktadır.

Giresun Dereli Aksu köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (2) ve Katılımcı (3) bitkinin çayır ve meralarda yetiştiğini ilkbaharda taze yaprak sürgünlerinden çorba yapıldığını ve bulgurlu dible yapılarak tüketildiğini belirtmiştir. Yağlıdere Emeksen köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (4) ve Katılımcı (5) bitkiye telli pancar denildiğini kavurmasını yaptıklarını ve diblelere kattıklarını söylemişlerdir. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (10) bitkiyi has tel tel olarak tanımlamış yapraklarından kavurma ve dolma yapıldığını ifade etmiştir.



Fotoğraf 6.Sirken Otu (Chenopodium Album)

Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (14) bitkinin iki türü olduğunu birisine ham tel, diğerine has tel dediklerini, has telin diğerine göre daha yumuşak olduğunu kavurma, dible, çorba yaptığını ve ayrıca bitkiyi haşlayıp börek içi olarak kullandığını söylemiştir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (17), bitkiyi küllü pancar olarak tanıdığını, çorba ve kavurmasını yaptığını ayrıca böreklerde iç malzeme olarak kullandığını anlatmıştır. Keşap Armutdüzü köyünde

bilgi aldığımız Katılımcı (24), küllü pancarı hoşuran ile beraber kavurmasını yaptığını söylemiştir. Şebinkarahisar Kınık köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (28), kül pancarı dediği bitkinin sade olarak bulgurlu pilavının yapıldığını, bu pilavın hoşveren, hardal otu ve kül pancarının karıştırılarak yapıldığını anlatmıştır. Giresun Merkez Taşhan köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (35), bitkinin adını yağlı pancar olarak söylemiştir. Katılımcımız bitkinin çorbasını, kızartmasını, kavurmasını ve yoğurtlamasını yaptığını söyleyerek, kızartmayı bitkiyi haşladığını daha sonra içine bulgur ya da pirinç karıştırarak, yumurtalı olarak kızarttığını ifade etmiştir. Katılımcımız bitkinin iki türü olduğunu, birinin beyaz, diğerinin kırmızı bacaklı olduğunu kırmızı olanın daha lezzetli olduğunu ifade ederek kızartma ve yoğurtlama yaparak tükettiklerini anlatmıştır.

3.1.6. Elikkici Otu

Gülğiller (Rosaceae) familyasından Hoşkeçisakalı (*Aruncus Vulgaris*), dağlık alanlarda, yol kenarlarında yetişen hoş kokulu çok yıllık bir bitkidir. Giresun'da elikkici, elikemeği, elikkaraağaç, karaağaç olarak bilinen bitkiden ilkbaharda yeni sürgünlerinden kavurma, kızartma, yoğurtlaması ve turşusu yapılmaktadır.



Fotoğraf 7.Hoş Keçisakalı (*Aruncus Vulgaris*)

Giresun Dereli Aksu köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (2) ve Katılımcı (3) bitkinin çayır ve taşlık alanlarda yetiştiğini ilkbaharda taze yaprak sürgünlerinin haşlanıp kavurmasının ve yoğurtlmasının yapıldığını bitkinin adını ise elikkici olarak telaffuz etmiştir. Yağlıdere Emeksen köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (4) ve Katılımcı (5) bitkiye karaağaç denildiğini haşlanarak soğanlı kavurma, yumurtalı kızartma ve turşusunu yaptıklarını söylemişlerdir. Giresun Dereli Uzundere köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (8), bitkiden kavurma, kızartma ve yoğurtlama yaptıklarını adını ise elikemeği olarak; Dereli Eğriambar Köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (7) ise bitkinin adını elikkaraağaç olarak söylemiştir.

3.1.7. İzirce Otu

Maydonozgiller (Apiaceae) familyasından olan Baldırgan (*Heracleum trachyloma*), kendine has aromatik bir kokusu olan su kenarlarında bir bitkidir. Giresun'da izirce olarak bilinen bitkinin çiçek sapı ilkbaharda taze iken soyularak yenilmekte, kavurması, yoğurtlaması ve turşusu yapılarak tüketilmektedir.

Giresun Dereli Aksu köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (2) ve Katılımcı (3) bitkinin köyde taze iken çiçek saplarının soyularak yenildiğini, kavurması, yoğurtlaması ve turşusunun yapıldığını ifade etmişlerdir.



Fotoğraf 8. Baldırgan (*Heracleum Trachyloma*)

3.1.8. Yağlık Otu

Çançiçeğiller (Campanulaceae) familyasından olan Kuspida (Campanula lactiflora) ve Çan Çiçeği (Campanula Latifolia), sahilden alpin çayırlara kadar orman ve yol kenarlarında yetişen çok yıllık bir bitki türüdür. Giresun'da genel olarak yağlık, sütdüven otu denilen bitkinin gövdesi soyularak yenilmekte, salatalara katılmakta, çorba, dible yapılarak ve karışık ot yemeklerine katılarak tüketilmektedir. Giresun Dereli Aksu köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (2), her iki tür bitkinin hangisinin yendiğinin ayırımını yapamaz iken, Yağlıdere Emeksen köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (4) ve Katılımcı (5) bitkilerden Çan Çiçeği (Campanula Latifolia) yapraklarının açık yeşil, diğerine göre daha ince ve tüysüz yapıda olduğunu, Kuspida (Campanula Lactiflora) bitkisinin koyu yeşil, kalın yapraklı ve tüylü olduğunu, genellikle daha lezzetli olması nedeniyle Çan Çiçeği (Campanula Latifolia) yapraklarını kullanmayı tercih ettiklerini söylemiştir.



Fotoğraf 9. Kuspida (Campanula Lactiflora) **Fotoğraf 10.** Çan Çiçeği (Campanula Latifolia)

Giresun Dereli Aksu köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (2), bitkinin adını yağlık otu olarak, Yağlıdere Emeksen köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (4) ve Katılımcı (5) ise sütdüven olarak söylemişlerdir. Dereli Çal köyünde bilgi aldığımız

Katılımcı (34), bitki kesildiğinde beyaz renkli bir süt aktığını ve bitkinin soyularak yenildiğini söylemiştir.

3.1.9. Keçibıyığı Otu

Papatyagiller (Asteraceae) familyasından olan Tekesakalı (Tragopogon Sp.), alpin çayırarda yetişen, sarıçiçekli, yaprakları dar ve uzun, toprağa bakan kısmı oval, üst kısmı oluklu, yaprak gövdesinde küçük ama sık olmayan sivri uçlu yeşil uzantıları olan bir bitkidir.

Giresun ilinde keçibıyığı otu olarak bilinen bitki çiğ olarak yenilmektedir.



Fotoğraf 11. Tekesakalı (Tragopogon Sp.)

Giresun Dereli Aksu köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (2), bitkinin çiğ olarak yenildiğini, gençliğinde çobanlık yapar iken yufkanın arasına koyup tuzlayıp yediklerinden bahsetmiştir.

3.1.10. Keşur Otu

Maydanozgiller (Apiaceae) familyasından olan Tarhana otu (Echinophora Tenuifolia subsp. Sibthorpiana), Giresun'da Keşur otu, Çördük olarak bilinen, buğday tarlalarının kenarında yetişen çalı görünümlü bir bitkidir. İlkbahar aylarında bitkinin kök ve gövdesi sertleşmeden soyularak çiğ olarak yenilmektedir.



Fotoğraf 12. Tarhana otu (*Echinophora Tenuifolia* subsp. *Sibthorpiana*)

Giresun Dereli Aksu köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (2), bitkinin buğday tarlalarının ekilmediğinden dolayı artık bulunmadığını, köyde Keşur otu olarak bilindiğini söylemiştir. Şebinkarahisar Kınık köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (28), bitkinin buğday tarlasında yetiştiğini adını Çördük olarak bildikleri belirterek taze iken kökler ve saplar soyularak çiğ olarak yenildiğini ifade etmiştir.

3.1.11. Yabani Soğan

Soğangiller (*Alliaceae*) familyasından olan Frenk Soğanı (*Allium Schoenoprasum*), Giresun’da alpin çayırlarda yetişen aromatik otsu bir bitkidir.



Fotoğraf 13. Frenk Soğanı (*Allium Schoenoprasum*)

Giresun'da yabani soğan, köremen, körmən adı ile bilinen bitki, ilkbaharda çiçeklenme döneminden önce toplanılarak kurutulmakta ve yemeklerde aromatik bitki olarak kullanılmaktadır. Giresun Dereli Aksu köyünde bilgi adlımız Katılımcı (2) ve (3), bitkinin yüksek çayırlarda ve taşlık alanlarda yetiştiğini ilkbaharda taze sürgünlerinin kurutularak, yemeklere tat vermesi için tereyağında hafif yakılarak üzerine döküldüğünü belirtmiştir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (17), bitkiyi kuş soğanı olarak tanıdığını yemeklere lezzet vermesi için aromatik bitki olarak kullandığını ifade etmiştir. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (13), bitkinin kurutularak yemeklere katıldığı söylemiştir.

3.1.12. Kuş Üzüümü

Bektaşüzümgiller (Grossulariaceae) familyasının Frenk üzümü (*Ribes Alpinum*), 1,5 metreye kadar büyüeyebilen, sarı yeşil renkli, meyveler parlak kırmızı renkli bir çalıdır. Giresun'da yüksek rakımlarda yetişen bitkiye Frenk Üzüümü, Kuş Üzüümü, Gupbahar adı ile bilinmekte, sonbaharda olgunlaşan meyveleri taze olarak tüketilirken, komposto, reçel de yapılmaktadır.

Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (13), bitkiye Kuş Üzüümü, Gupbahar denildiğini reçelinin yapıldığını, kompostosunun yapılarak soğuk veya sıcak içildiğini aktarmıştır. Giresun merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (31), Kuş Üzüümü ve Ayı Üzüümü olarak bildiği bitkinin meyveleri taze olarak tüketilirken reçel, marmelat ve komposto yapılarak da tüketildiğini, hatta bitkinin köklerinin doğal peynir mayasının yapımında da kullanıldığını aktarmıştır.



Fotoğraf 14. Frenk Üzüümü (*Ribes Alpinum*)

3.1.13. Madımak

Kuzukulağıgiller (Polygonaceae) familyasından olan Madımak (Polygonum Cognatum), Giresun’da sahilden alpin çayırlara kadar geniş bir yetiştirme alanı olan, toprak üstüne yatık sürünücü, küçük yapraklı, ufak pembe çiçekli, çok yıllık otsu bir bitkidir.



Fotoğraf 15. Madımak (Polygonum Cognatum)

Giresun’da Madımak olarak bilinen bitkinin ilkbahar aylarında taze sürgün yapraklarından çorba ve diblesi yapılarak tüketilmektedir. Giresun Dereli Aksu köyünde bilgi adlımız Katılımcı (2) ve Katılımcı (3) bitkinin yol kenarlarında yetiştiğini, küçük yapraklı, yatay büyüyen bir tür olduğunu belirterek pancar çorbası gibi pişirildiğini ve bulgurlu diblesinin yapıldığını söylemişlerdir. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (13) ise bunlara ilaveten börek içi olarak kullandığını, kış mevsiminde kullanmak için kuruttuğunu bazen de derin dondurucuda sakladığını ifade etmiştir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (24), bitkinin diple ve çorbasının yapıldığını söylemiştir. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (13), bitkiden kavurma ve çorba yapıldığını aktarmıştır.

3.1.14. Madımak

Kuzukulağıgiller (Polygonaceae) familyasından olan Keçi Memesi (Polygonum Alpinum), Giresun’da alpin çayırda kümeler halinde yetişen, dik olarak büyüyen bir bitkidir. Giresun’da madımak olarak bilinen bitkinin ilkbaharda taze sürgün yapraklarında çorba ve diblesi yapılmaktadır. Giresun Dereli Aksu

köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (2) ve Katılımcı (3) köylerinde bitkiye madımak denildiği, çayırlarda kümeler halinde yetiştiğini, büyük ve uzun yapraklı, dikey büyüyen bir tür olduğunu belirtmişlerdir.



Fotoğraf 16.Keçi Memesi (*Polygonum Alpinum*)

3.1.15. Gosgiç

Baklagiller (Fabaceae) familyasından olan Koşkoz (*Lathyrus Tuberosus*), Giresun'da buğday tarlalarının kenarlarında ve nadasa bırakılan tarlalarda yetişmektedir. Giresun'da gosgiç, gosguç olarak bilinen kökleri soyularak çiğ olarak yenilmektedir.

Giresun Dereli Aksu köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (2) ve Katılımcı (3), bitkinin köklerinin soyularak yenildiğini aktarmışlardır. Alucra merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (13), bitkinin buğday tarlalarında yetiştiğini bitkinin adını gosguç olarak bildiğini köklerinin soyularak çiğ olarak yenildiğini söylemiştir.



Fotoğraf 17. Koşkoz (*Lathyrus Tuberosus*) (Anonim1)

3.1.16. Kuş Pancarı

Turpgiller (Brassicaceae) familyasından olan Çoban Çantası (*Capsella Bursa-pastoris*), Giresun'da tarlalarda ve çorak arazilerde yaşayan yıllık, parçalı yaprak yapısına sahip otsu bir bitkidir. Giresun'da Kuş Pancarı, Oymanca olarak bilinen bitkinin ilkbahardan sonbahara kadar taze sürgün yapraklarından diple ve çorba yapılarak tüketilmektedir.



Fotoğraf 18. Çoban Çantası (*Capsella bursa-pastoris*)

Dereli Aksu köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (2), Dereli Yuva köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (6) bitkinin adını oymanca olduğunu dible ve çorbasını yaptıklarını belirtmiştir. Ancak Yağlıdere Emeksen köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (4) ve Katılımcı (5) ise bitkinin adını kuş pancarı olarak ifade etmişler, bitkiden çorba ve dible yaparak tükettiklerini söylemişlerdir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (24), bitkiyi oymanca adı ile bildiğini çorbasını yaparak tükettiğini anlatmıştır.

3.1.17. Kekire

Maydanozgiller (Apiaceae) familyasından olan Kekreot (*Heracleum Chonodanum*), kendine has aromatik bir kokusu olankuru alanlarda, yol kenarlarında ve çayırarda yetişen bir bitkidir. Giresun'da Kekire olarak bilinen bitkinin çiçek sapı

ilkbaharda taze iken soyularak yenilmekte, kavurması, yoğurtlaması ve turşusu yapılarak tüketilmektedir.

Dereli Çal köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (34), bitkinin soyularak yenildiğini söylemiştir. Yağlıdere Emeksen köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (4), Katılımcı (5), bitkinin çiçek sapı ilkbaharda taze iken soyularak yenilmekte, kavurması, yoğurtlaması ve turşusu yaparak tükettiklerini aktarmışlardır.



Fotoğraf 19.Kekreot (*Heracleum Chonodanum*)

3.1.18. Acı Pancar

Turpgiller (*Brassicaceae*) familyasından olan Çırşalgamı (*Bunias Orientalis*), yol kenarlarında ve çayırarda yetişen parlak sarıçiçekleri ile dikkat çeken bir bitkidir. Giresun'da Acı Pancar olarak bilinen bitkinin kavurması ve diblesi yapılmaktadır. Dereli Aksu köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (2) ve Katılımcı (3), bitkinin acı tadının alınması için haşlandığını yumurtalı olarak kavurmasının ve bulgurla beraber diblesinin yapıldığını belirtmişlerdir.



Fotoğraf 20. Çırşalgamı (*Bunias Orientalis*)

3.1.19. Kızılca

Ispanakgiller (*Chenopodiaceae*) familyasından olan Dağ Pancarı (*Beta Lomatogona*), bozkır, yol kenarı, çayırlarda ve tarlalarda kümeler halde yetişen, beyaz çiçekli bir bitkidir. Giresun ilinde Kızılca Pancar olarak bilinen bitkinin ilkbahar aylarında yapraklarından dolma, kavurma, diple, çorba, yoğurtlama olarak tüketilmekte ve börek harcı olarak kullanılmaktadır.

Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (15), bitkinin yapraklarını haşlayarak dolma, kavurma, bulgurlu dible ve çorbasını yaptığını ayrıca kış mevsiminde kullanmak üzere güneşte kuruttuğunu ifade etmiştir. Yine Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (14), haşlayıp kavurmasını, dolmasını, börek içi harç olarak kullandığını ifade etmiştir. Dereli Çal köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (34), bitkinin taze yapraklarından yoğurtlama yapıldığını söylemiştir.



Fotoğraf 21. Dağ Pancarı (Beta Lomatogona)

3.1.20. Yabani Pezük

Ispanakgiller (Chenopodiaceae) familyasından olan Kır Pazısı (Beta Trigyna), yol kenarı, çayırlarda ve tarlalarda kümeler halde yetişen, beyaz çiçekli bir bitkidir. Giresun ilinde Yabani Pezük olarak bilinen bitkinin ilkbahar aylarında taze yapraklarından kavurması ve diblesi yapılarak tüketilmektedir. Dereli Aksu köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (3), bitkinin çiğden soğan ile birlikte kavrularak, üzerine yumurta kırılarak yemeğinin yapıldığını, ayrıca bulgur ile beraber diblesini yaptıklarını aktarmıştır.



Fotoğraf 22.Kır Pazısı (Beta Trigyna)

3.1.21. Işıldak Otu

Düğünçiçeğigiller (Ranunculaceae) familyasından olan Bataklık Nergisi (*Caltha palustris* L.), alpin çayırarda su kenarlarında yetişmekte, koyu yeşil yaprakları ve altın sarısı parlak çiçekleri ile ayırt edilebilmektedir. Giresun ilinde Işıldak Otu, Dödük, Işıldak Otu, Sucuk, Kulunayağı olarak isimlendirilen bitkinin erken ilkbaharda yaprak sapsarı ve bir bölüm yaprakları kullanılarak dolma, kavurma ve turşu yapılarak tüketilmektedir. Eynesil İlçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (11), bitkinin adını ışıldak otu olarak, Espiye ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (12) Işıldak Otu olarak söylemiş her iki Katılımcımız turşu, tuzlu ve kavurmasının yapıldığını beyan etmiştir. Katılımcı (12), bitkinin sap kısmının haşlandığını daha sonra soğan, tereyağı, kekik ve biber karışımı ile kavrulduğunu aktarmıştır. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (13), bitkinin adını Dödük olarak söylemiş, yumurta ile beraber kavurmasının yapıldığını aktarmıştır. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (24), bitkinin adını Kulunayağı olarak ifade etmiş ve yapraklarından dolma sarıldığını söylemiştir.



Fotoğraf 23.Bataklık Nergisi (*Caltha palustris* L.)

3.1.22. Adaçayı

Ballıbabagiller (Lamiaceae) familyasından olan Çevlikotu (*Salvia Syriaca*), kıraç ve çakıllı arazilerde kümeler halinde yetişmektedir. Giresun Alucra ilçesinde adaçayı olarak bilinen bitki çay olarak ve halk hekimliğinde soğuk algınlı, grip tedavisinde kullanılmaktadır.



Fotoğraf 24. Çevlikotu (*Salvia Syriaca*)

Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (10), bu bitki dağlardan toplayarak Samsun ve Ordu ilindeki aktarlara satmaktadır. Katılımcımız bitkinin yapraklarının çay gibi demlenerek tüketildiğini ifade etmiştir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (17), bitkiyi yayladan topladıklarını, eskiden bilmediklerini, çocuk yaşlarda bitkinin yaprakları yumuşak olduğu için üzerinde yuvarlanarak oynadıklarını anlatmıştır. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (13), bitkiyi adaya çayı olarak bildiğini ve çay yapılarak içildiğini söylemiştir.

3.1.23. Kızambuk

Kadıntuzluğugiller (*Berberidaceae*) familyasından olan Kızıl Karamuk (*Berberis Vulgaris*), dikenli, küçük yapraklı çalı formunda bir bitkidir. Giresun'da Kızambuk, Karamuk, Gılla olarak bilinen bitkinin meyveleri taze olarak tüketilirken, komposto ve reçeli de yapılmaktadır.



Fotoğraf 25.Kızıl Karamuk (*Berberis Vulgaris*)

Alucra ve Şebinkarahisar ilçeleri kırsalında yetişen bitki daha çok buralarda tanınmakta ve kullanılmaktadır. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (14) ve Katılımcı (15), evlerinin hemen yakınında olan bitkilerden komposto ve reçel yaptıklarını, taze yaprakların çiğ olarak yenildiğini, bitkinin uç sürgünlerinin de soyulup yendiğini ifade etmişlerdir. Yine Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (13) ise bitkinin adının Kızambuk, Karamuk şeklinde bildiğini çalınsından süpürge yapıldığını söylemiştir.

3.1.24. Öküz Götü (Ağaç)

Gülğiller (Rosaceae) familyasından olan Beyaz Yapraklı Kuş Üvezi (*Aria Edulis*), çalı görünümüne sahip bir ağaçtır. Giresun'da Alucra ilçesinde Öküzgötü olarak bilinen ağacın meyvesi sonbaharda olgunlaştığında yenilebilmektedir. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (10), bitkinin meyvesinin olgunlaşmadan kesinlikle yenilmemesi gerektiğini, meyvedeki bir enzimin solunum sistemini etkileyerek insanları nefessiz bıraktığını ifade etmiştir. Ne zaman yenileceği ile ilgili ise keçilerin takip edilerek bitkinin meyvelerini yemeye başladıklarında yenmesi gerektiğini söylemiştir.



Fotoğraf 26. Beyaz Yapraklı Kuş Üvezi (*Aria Edulis*)

3.1.25. Işkın

Kuzukulağıgiller (Polygonaceae) familyasından olan Işkın (Rheum Ribes), yüksek rakımlı yerlerde yetişen mayıs ve haziran aylarında çiçekleyen çok yıllık otsu bir bitkidir. Giresun'da Işgın olarak bilinen bitki ilkbahar aylarında çiçeklenmeden soyularak taze olarak tüketilmekte ve turşusu yapılmaktadır.

Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (10), bitkinin sadece Şebinkarahisar ve Alucra ilçeleri sınırında dar bir alanda yetiştiğini söylemiştir. Taze ve turşunu yaparak tükettiklerini belirtmiştir.



Fotoğraf 27 Işkın (Rheum Ribes)

3.1.26. Hoşveren

Ispanakgiller (Amaranthaceae) familyasından olan Horozibiği (Amaranthus Viridis L.), sahilden alpin çayırlara kadar tarla ve yol kenarlarında yetişen bir bitkidir. Giresun ilinde Hoşveren, Hoşkırın, Hoşuran adı ile bilinen bitki, ilkbahar aylarında taze sürgün ve yaprakları karışık bitki yemeklerinde aroma verici, çorba, kavurma, dible ve börek içi malzeme olarak tüketilmektedir.

Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (10), bitkinin adını hoşveren olarak vermiş yapraklarının soğan ile kavurmasının yapıldığını, isteğe bağlı olarak yumurtalı olarak da yapılabileceğini ifade etmiştir. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (14), bitkinin yapraklarından kavurma, çorba, dible yaptığını, börek içi

olarak kullandığını ifade ederek kış mevsiminde kullanılmak üzere kuruttuğunu ve kurusundan da çorba yaptığını ifade etmiştir.



Fotoğraf 28. Horozibiği (*Amaranthus Viridis* L.)

Keşap ilçesinde görüştüğümüz Katılımcı (17), bitkinin adını hoşuran olarak vermiş yapraklarında kavurma yaptığını söylemiştir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (24), hoşurani tek başına hiç kullanmadığı her zaman karışık ot yemeklerinde tat vermesi için kullandığını söylemiştir. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (13), Hoşveren bitkisinin kavurma ve çorbasının yapıldığını ifade etmiştir. Şebinkarahisar Kınık köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (28), bitkinin bulgurlu diblesinin ve sade kavurmasının yapıldığını anlatmıştır.

3.1.27. Nivik

Yılanyastığıgiller (Araceae) familyasından olan Yılan Yastığı (*Arum Maculatum* L.), sahilden alpin çayırlara kadar, iç bölgelerde çalılık aralarında ve tarla kenarlarında ve Yılan bıçağı (*Dracunculus Vulgaris*) ise iç bölgelerde meralarda taşlık alanlarda yetişmektedir. Giresun Nivik, Alaivilik olarak bilinen bitkilerin ilkbaharda taze yapraklarından kavurma, çorba ve dolma yapılarak tüketilmektedir. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (10), yılan bıçağı (*Dracunculus Vulgaris*) bitkisini göstererek ismini alaivilik olarak bildiğini, çorba ve dolmasının yapıldığını, bitkinin kurutulularak kavurmasının yapıldığı belirterek, kavurmanın içine ekşilik

vermesi için ekşi erik katıldığını söylemiştir.Şebinkarahisar Kınık köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (28), soğanla beraber taze olarak kavrulduğunu ancak yerken çiğnenmemesi gerektiğini, insanın ağzını uyuşturduğunu aktarmıştır.Şebinkarahisar ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (29), topladığı bitkilerden çorba ve dolma yaptığını ifade etmiştir.



Fotoğraf 29 Yılan Yastığı (Arum Maculatum L.)

3.1.28. Yemlik

Papatyagiller (Asteraceae) familyasından olan Tekesakalı (Tragopogon Pratensis) ve Yemlik (Tragopogon Longirostris) tarla içlerinde ve kenarlarında, çayırda yetişen, sarıçiçekli, geniş ve uzun yapraklı bir bitkidir. Giresun ilinde Yemlik olarak bilinen bitkinin ilkbahar aylarında çiçeklenmeden yapraklarından kavurma, çorba, dible ve karışık ot yemeklerine katılarak tüketilmektedir.

Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (10), geniş yapraklı olan yemlik bitkisinin daha lezzetli olduğu için kullandıklarını çorbasını, kavurmasını ve karışık ot yemeklerine kattıklarını; Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (14), bulgurlu diblesini, çorbasını, karışık bitki yemeklerine özellikle madımak çorbasına kattığını ayrıca börek içi olarak kullandığı ifade etmiştir.Yine Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (15), Çorbasını, bulgurlu diblesini yaptığını ayrıca kış mevsiminde çorbasını yapmak için kuruttuğunu ve derin dondurucuya koyduğunu söylemiştir.



Fotoğraf 30. Tebesakalı (Tragopogon Pratensis) **Fotoğraf 31.** Yemlik (Tragopogon Longirotris)

Yağıldere Emeksen köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (4), Katılımcı (5) geniş yapraklı olan bitkiyi diblelere katarak kullandıklarını ifade etmişlerdir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (24), bitkinin pırasaya benzediğini, kesince sütünün çıktığı ifade ederek çorba yaptığını aktarmıştır. Şebinkarahisar Kınık köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (28), bitkinin kavurmasının, bulgurlu pilavının yapıldığını, taze dallarının tuzlanarak çiğ olarak yenildiğini ifade etmiştir.

3.1.29. Fiğce

Baklagiller (Fabaceae) familyasından olan bitki Fiğ (Vicia Sp.), ekili tarla içleri, kenarları ve çayırlarda yetişmektedir. Giresun’da Fiğce, Fiğ olarak bilinen bitkinin ilkbahar sürgünleri karışık bitki yemeklerine ve diblelere katılarak tüketilmektedir.

Yağıldere Emeksen köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (4), Katılımcı (5) geniş yapraklı olan bitkiyi diblelere katarak kullandıklarını ifade etmişlerdir. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (10), kendilerinin tüketmediğini ancak fiğce ismi ile Şebinkarahisar Avutmuş’da toplanılarak karışık bitki yemeklerinde kullanıldığını söylemiştir.



Fotoğraf 32.Fiğ (Vicia Sp.)

Şebinkarahisar ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (29), topladığı bitkilerden kavurma yaptığını ve karışık ot yemeklerinde kullandığını ifade etmiştir.

3.1.30. Gaşgal Çiçeği

Gelincikgiller (Papaveraceae) familyasından olan Gelincik (Papaver Rhoeas L.), sıcak iklimlerde taşlık ve tarla kenarlarında, kırmızı renkli laleye benzer çiçekleri olan bir bitkidir.



Fotoğraf 33. Gelincik (Papaver Rhoeas L.)

Giresun ilinde Gaşkal, Gelincik, Haşhaş olarak bilinen bitkinin ilkbahar aylarında topraktan ilk çıkan filiz yaprakları çiğ olarak, ayrıca salata, diple, kavurması ve çorbası yapılarak tüketilmektedir. Espiye ilçesinde bilgi aldığımız Görüşmesi (12), Gaşgal Çiçeği adını verdiği bitkinin çiğ yenebildiğini, salata, diple ve çorbasının yapılabildiğini, Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (14) ise bunlara ilaveten börek içi olarak kullandığını, kavurmasını, yemlik ve madımağa katarak kış mevsiminde çorba yapmak üzere kuruttuğunu ifade etmiştir.

3.1.31. Kuzu Kulağı

Kuzukulağıgiller(Polygonaceae) familyasından olan Kuzukulağı (Rumex Acetosella), 20-50 cm boyunda, kırmızı gövdeli, tadı ekşimsi bir bitkidir. Giresun'da sahilden alpin çayır-lara kadar geniş bir alanda yetişebilen bir bitki türüdür. Giresun'da Kuzukulağı, Acımuk adı altında bilinen bitki salatalarda kullanılmakta, karışık bitki yemeklerine katılmakta ve yoğurtlaması, çorbası yapılarak tüketilmektedir.

Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (17), bitkiden çorba, yoğurtlama yapıldığını, marul salatasına da kattığını söylemiştir. Dereli Aksu köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (2), bitkinin yüksek çayır ve meralarda yetiştiğini ilkbaharda taze yaprak sürgünlerinden çorba yapıldığını, çiğ olarak salatalarda kullandıklarını ayrıca kurutularak kış aylarında kurusundan çorba yapıldığını anlatmıştır.Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (24), bitkinin taze yapraklarından çorba yaptığını söylemiştir.Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (13), bitkiyi Acımuk olarak bildiğini çiğ olarak yenilebildiğini, salatalara katıldığını ve çorbasının yapıldığı aktarmıştır.

Yağlıdere Emeksen köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (4), Katılımcı (5) bitkinin salatasını, çorbasını yaptıklarını ayrıca diblelere katarak kullandıklarını söylemişlerdir. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (10) bitkiyi ekşilik vermesi için Evelik çorbasına kattıklarını ifade etmiştir. Alucra merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (14), bitkiyi salata yaparak kullandığını belirtti.



Fotoğraf 34.Kuzukulağı (Rumex Acetosella)

3.1.32. Eşimük

Kuzukulağıgiller (Polygonaceae) familyasından olan Ekşi Kulak (Rumex scutatus) ve Kuzu Kıkırdağı (Rumex Tuberasus), alpin çayırlara yetişen normal kuzukulağına göre daha küçük yapraklı, bir bitkidir. Eşimük olarak bilinen bitki ilkbaharda çiğ olarak tüketilmekte ve salatalara ekşilik versin diye kullanılmaktadır.



Fotoğraf 35. Kuzu Kıkırdağı (Rumex Tuberasus)

Dereli Yuva köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (6) tarafından çiğ olarak tükettiklerini ve patates salatasına ekşilik olarak kattıklarını söylemiştir.

3.1.33. Gabalak (Lapaza)

Papatyagiller(Asteraceae)familyasından olan Lapaza (Petasites Alpus), sahilden alpin çayırlara kadar sulak alanların kenarında, nemli orman altları ve kenarında yetişen, yaprak sap içlerinin dolu olması ile ayırt edilebilen, kendine has aromatik bir kokusu olan bitkidir. Giresun’da Gabalak, Ham ve Has Gabalak olarak bilinen bitkinin ilkbaharda yaprak saplarından kavurma, dible, kızartma, turşu, tuzlu ve kurutularak kavurması ve kızartması yapılarak tüketilmektedir.



Fotoğraf 36. Lapaza (Petasites Alpus)

Yağıldere Emeksen köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (4), Katılımcı (5) bitkinin adını has gabalak olarak vermişler ve bitkinin yaprak sapları haşlanarak tuzlu, turşu ve pirinçli diblesini yaptıklarını belirtmişlerdir. Dereli ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (33), Ham Gabalak olarak bildiğini sadece haşlayarak kurutup kış mevsiminde kavurma ve kızartmasını yaptıklarından bahsetmiştir.

3.1.34. Gabalak

Papatyagiller (Asteraceae) familyasından olan Kabalak (Petasites Hybridus), sahilden alpin çayırlara kadar sulak alanların kenarında, nemli orman altları ve kenarında yetişen, yaprak sap içlerinin boş olması ile ayırt edilebilen, kendine has aromatik bir kokusu olan bitkidir. Giresun’da Ham ve Has Gabalak olarak bilinen bitkinin ilkbahar aylarında yaprak saplarından kavurma, turşu, tuzlu yapılarak tüketilmektedir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (16), içi delikli olan bitkiye Has Gabalak denildiğini kavurma ve turşusunu yaptıklarını aktarmıştır.

Dereli ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (33), Has Gabalak olarak bildiğini ve turşu, tuzlu kurarak yediklerini söylemiştir.



Fotoğraf 37. Kabalak (*Petasites Hybridus*)

3.1.35. Galdirik

Hodangiller(*Boraginaceae*)familyasındanolanHodan(*Borago officinalis*), sahilden alpin çayırlara kadar sulak alanların kenarlarında, nemli orman kenarlarında ve çalılıkların içlerinde yetişmektedir.



Fotoğraf 38.Hodan (*Borago Officinalis*)

Giresun ilinde Galdirik, Zulbut olarak bilinen bitkinin ilkbahar aylarında yapraklarından sarma, yaprak sapları ile çiçeklenmeden dible, kavurma, kızartma, turşu ve tuzlu yapılarak tüketilmektedir. Ayrıca bitki kurutularak kavurma ve kızartması da yapılan bitkiden eskiden ekmekte yapılmaktadır.

Yağlıdere Emeksen köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (4), Katılımcı (5) bitkiye Galdirik ismi ile tanıdıklarını bitkinin yaprak saplarından kavurma, kızartma ve turşusunu yaparak tükettiklerini söylemişlerdir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (16), bitkinin yaprak saplarından turşu ve tuzlu kurulduğunu, yoğurtlamasının ve kızartmasının yapıldığını aktarmıştır. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (17), bitkinin yaprak saplarından ve çiçeklerinden kızartma ve yaprak saplarını haşladıktan sonra turşusunu yaptığını ifade etmiştir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (24), yaprak saplarının haşlanarak turşu, kızartma ve kavurma yaptığını, yaprağından da dolma sarıldığını söylemiştir. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (25), bitkinin yaprak saplarının turşusunun yapıldığını ve yapraklarından dolma sarıldığını aktarmıştır. Dereli Çalca köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (37), seferberlik zamanında un bulunmadığı için ekmek yaparken içlerine çeşitli otlar katarlardı. Galdirikte haşlandıktan sonra doğranarak mısır unu ile karıştırılarak ekmek yapıldığını ve çok lezzetli olduğunu aktarmıştır. Giresun merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (38), Galdirikden dible, kızartma ve turşu yapıldığını söylemiştir. Eynesil ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (9), bitkiye yörede Zulbut dediklerini kavurma, kızartma, turşusunu yaptıklarını aktarmıştır.

3.1.36. Yavşu Otu

Karanfilgiller (Caryophyllaceae) familyasından olan Kuş Otu (*Stellaria Media* L.), ilkbaharda tarlalarda zararlı bir ot olarak görülen, genellikle sökülerek hayvan olarak kullanılan, toprak üstüne yayılcı zayıf, otsu bir bitkidir. Giresun ilinde Yavşu, Yavşan, Has Yavşu, Yağlı Yavşu olarak bilinen bitkinin kavurması yapılarak, karışık bitki yemeklerine katkı olarak ve börek içi katkı malzemesi olarak tüketilmektedir.

Yağlıdere Emeksen köyünde bilgi aldığımız Katılımcı(4), Katılımcı (5) bitkiye Has Yavşu ismi ile tanıdıklarını kavurmasını ve böreklere iç olarak kullandıkları ifade etmişlerdir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (17), bitkiyi Has Yavşu olarak bildiğini sırgan yağlaş ve diblelere lezzet katması için

kullandığını aktarmıştır. Giresun merkezde Batlama içinde bilgi aldığımız Katılımcı (26), Yağlı Yavşu olarak ismini verdiği bitkinin lezzet vermesi için Isırgana katıldığını söylemiştir.



Fotoğraf 39. Kuş Otu (*Stellaria Media L.*)

3.1.37. Marul

Çuha çiçeğigiller (*Primulaceae*) familyasından Çuha (*Primula Sp.*) cinsini oluşturan çiçeklere verilen genel addır.



Fotoğraf 40. Çuha (*Primula Sp.*)

Giresun'da sahilden alpin çayırlara kadar yeşil yapraklı beyaz, sarı, kırmızı olmak üzere çeşitli renklerde geniş bir alanda yetişen bitki, marul çiçeği olarak bilinmektedir. Çorbası, dible yapılarak tüketilmektedir

Yağlıdere Emeksen köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (4), Katılımcı (5) bitkiye marul ismi ile tanıdıklarını, geniş yapraklı olanları toplayarak çorba ve dible yaptıklarını belirtmişlerdir. Yağlıdere ilçesinde görüştüğümüz Katılımcı (30), bitkinin sarı ve mor çiçek açtığını yörede Menekşe olarak bildiklerini yaprakları hafif haşlanıp acısını aldıktan sonra çorba yaptığını söylemiştir. Dereli Çalca köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (36), açlık zamanlarında çocuk olduğunu karınlarını doyurabilmek için bahçelerden Marul toplayıp çorba yaptıklarını anlatmıştır.

3.1.38. Sakarca

Kuşkonmazgiller (Asparagaceae) familyasından olan Tükürükotu (*Ornithogalum Umbellatum* L.), ilkbaharda fındık bahçelerinin altında, tarlalarda, yol kenarlarında yetişen soğanlı, yıldız şeklinde beyaz çiçekli bir bitkidir. Giresun'da sakarca, çiğdem otu olarak bilinen bitkiden ilkbaharda çiçeklenme dönemi kadar toplanarak kavurma, dible ve kızartma yapılarak tüketilmektedir. Yağlıdere Emeksen köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (4), Katılımcı (5) bitkiye çiğdem otu ismi ile tanıdıklarını, soğanlarını çiğ olarak yediklerini ve kavurmasını yaparak tükettiklerini ifade etmişlerdir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (24), sakarca olarak bildiği bitkiden kızartma ve diple yaptığını anlatmıştır. Sakarca diblesinin soğan, ince ince rendelenmiş havuç, bulgur yada pirinç katılarak yapıldığını ifade etmiştir. Giresun merkezde Batlama içinde bilgi aldığımız Katılımcı (26), sakarca olarak bildiği bitkinin patatesli, yumurtalı kızartmasının yapıldığını söylemiştir.



Fotoğraf 41. Tükürükotu (*Ornithogalum Umbellatum* L.)

3.1.39. Öküzgötü (Ot)

Sıracautugiller (Scrophulariaceae) familyasından olan Sığır Kuyruğu (*Verbascum* Sp.) cinsini oluşturan bitkilere verilen isimdir. Giresun'da Sığır Kuyruğu, Öküzgötü olarak bilinen bitkinin gövdesi ilkbaharda soyularak çiğ olarak tüketilmektedir. Yağıdere Emeksen köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (4), Katılımcı (5) bitkiye Öküzgötü ismi ile tanıdıklarını gövdesini soyarak yediklerini söylemişlerdir. Dereli Çal köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (34), bitkinin genç gövdesi soyularak yenildiğini ifade etmiştir.



Fotoğraf 42. Sığır Kuyruğu (*Verbascum* Sp.)

3.1.40. Çirişotu

Çirişotugiller (Asphodelaceae) familyasına ait Çiriş (*Asphodeline Lutea*) kayalık yamaçlar, orman açıklıkları ve çalılıklarda yetişen bir bitkidir. Giresun'da çiriş, kiriş otu olarak bilinen bitkinin ilkbaharda taze sürgünlerinden turşu, kavurma ve diple yapılarak tüketilmektedir.

Yağıdere Emeksen köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (4), Katılımcı (5) bitkiyi Çiriş ismi ile tanıdıklarını pirinçli diblesini yaparak yediklerini söylemişlerdir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (24), bitkinin ismini Kiriş Otu olarak söylemiş, bitkinin yaylalarda yetiştiğini turşu ve diblesinin yapıldığını

aktarmıştır. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (25), bitkinin sapının yendiğini ve turşusunun yapıldığını söylemiştir.



Fotoğraf 43. Çiriş (*Asphodeline Lutea*)

3.1.41. Gelin Parmağı

Karanfilgiller (Caryophyllaceae) familyasından olan Gıvışkan (*Silene Vulgaris*), sahilden alpin çayirlara kadar tarlalarda ve yamaçlarda yetişen, parlak yeşil bir yaprak yapısına sahip bir bitkidir. Giresun’da Gelin Parmağı, Gıcırık olarak isimlendirilen bitkinin ilkbaharda yeni sürgünlerinden çorba, kavurma ve kızartma yapılarak tüketilmektedir.

Yağlıdere Emeksen köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (4), Katılımcı (5) bitkiye Gelin Parmağı, Gıcırık ismi ile tanıdıklarını taze sürgün yapraklarından kavurma, yumurtalı kızartma ve çorba yaparak tükettiklerini ifade etmişlerdir. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (14), bitkiyi gelin parmağı olarak bildiğini bulgurla beraber diblesini, ıspanak gibi pişirerek çorbasını, kavurmasını yaparken aynı zamanda börek içi olarak kullandığını anlatmıştır.



Fotoğraf 44.Gıvışkan (*Silene Vulgaris*)

Yine Katılımcımız bitkiyi kış aylarında kullanmak için kurutarak sakladığını da sözlerine eklemiştir. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (13), bitkinin çorba ve kavurmasının yapıldığını söylemiştir.

3.1.42. Eşşek Dikeni

Papatyagiller (*Asteraceae*) familyasından olan Eşşek Dikeni (*Onopordum* Sp.) cinsini oluşturan bitkilere verilen isimdir. Sahilden alpin çayırlara kadar geniş bir yetişme alanı olan bitki Giresun'da Eşşek Dikeni olarak bilinmektedir. Bitkinin gövdesi ilkbaharda soyularak yenilmekte ve turşusu kurulmaktadır.

Yağlıdere Çakrak köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (18), bitkiyi Eşşek Dikeni olarak bildiğini soyularak gövdesinin yenildiğini aynı zamanda turşusunun yapıldığı belirtmiştir. Duroğlu Beldesinde bilgi aldığımız Katılımcı (23), Eşşek Dikeninin tüm çeşitlerinin taze gövdelerinin soyularak yenildiğini söylemiştir.



Fotoğraf 45.Eşşek Diken (Onopordum Sp.)

3.1.43. Koyungözü

Karanfilgiller (Caryophyllaceae) familyasından olan Gıcığıcı (Silene Alba ssp. Eriocalycina), sahilden alpin çayırlara kadar tarlalarda ve yamaçlarda yetişen, yeşil yapraklı, hafif tüylü yapıya sahip bir bitkidir.



Fotoğraf 46.Gıcığıcı (Silene alba ssp. Eriocalycina)

Koyun Gözü olarak bilinen bitkinin yaprakları ilkbahar aylarında çiçeklenmeden önce toplanılarak diblesi, çorbası ve kavurması yapılmaktadır. Yağıldere Elmabelen köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (19), bitkinin annesi tarafından bitkinin yapraklarından dible, çorba ve kavurma yapıldığını ifade etmiştir.

3.1.44. Kuşburnu

Gülgiller (Rosaceae) familyasından olan Kuşburnu (*Rosa Canina*), sahilden alpin çayırılara kadar taşlık, çalılık alanlar ile yol kenarlarında yetişen dikenli bir çalı türüdür. Giresun'da Kuşburnu, İt Gülü olarak bilinen bitkinin sonbaharda olgunlaşan meyvelerinden çay, pekmez ve marmelat yapılmaktadır. Alucra merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (20), kuşburnunun marmelat, çayı ve soğuk içeceğinin yapıldığı ifade etmiş; içeceğinin yapılışını şu şekilde tarif etmiştir. Kurutulmuş kuşburnu tencerede kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır ve daha sonra süzülür, çıkan su buzdolabına konularak soğuk olarak servis edilmektedir. Alucra merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (14) bitkinin meyvelerinden marmelat, komposto ve çay yaparak tükettiğini aktarmıştır.



Fotoğraf 47. Kuşburnu (*Rosa Canina*)

Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (16), bitkinin meyvelerinde kurutularak çay ve taze meyvelerinden de marmelat yaptıkları ifadesini kullanmıştır. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (17) ve (24) kuşburnunu çay olarak tükettiklerini aktarmıştır.

3.1.45. Kırmızı Alıç

Gülgiller (Rosaceae) familyasından olan Türk Alıcı (*CrataegusTurcicus*), sıcak ve kurak iklimlerde, taşlık ve kayalık alanlarda özellikle Şebinkarahisar, Alucra ve Çamoluk ilçelerinde yetişen çalı görünümlü, meyvesi kırmızı renkli, dikenli bir ağaççıktır. Giresun'da Kırmızı Alıç olarak bilinen bitkinin sonbaharda meyveleri taze olarak tüketilmekte, marmelat ve sirkesi yapılmaktadır. Şebinkarahisar, Alucra ve Çamoluk ilçelerinde sirkesi çokça tercih edilmektedir. Alucra merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (20), alıçtan genel olarak ilçede marmelat ve sirke yapıldığı söylemiştir.



Fotoğraf 48. Türk Alıcı (*CrataegusTurcicus*)

3.1.46. Sarı Alıç

Gülgiller (Rosaceae) familyasından olan Alıç (*CrataegusOrientalis*), sıcak ve kurak iklimlerde, taşlık ve kayalık alanlarda özellikle Şebinkarahisar, Alucra ve Çamoluk ilçelerinde yetişen çalı görünümlü, meyvesi sarı renkli, dikenli bir ağaççıktır.

Giresun'da Sarı Alıç olarak bilinen bitkinin meyveleri sonbaharda taze olarak yenilmekte, marmelat ve sirkesi yapılmaktadır. Şebinkarahisar, Alucra ve Çamoluk ilçelerinde sirkesi çokça tercih edilmektedir. Alucra merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (20), alıçtan genel olarak ilçede marmelat ve sirke yapıldığını söylemiştir. Alucra merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (14) bitkinin meyvelerinden sirke, çay, marmelat ve komposto yaptığını aktarmıştır.



Fotoğraf 49. Alıç (*Crataegus Orientalis*)

3.1.47. Yemişen

Gülgiller (Rosaceae) familyasından olan Adi alıç (*Crataegus Monogyna*), yüksek kesimlerde özellikle Şebinkarahisar, Alucra ve Çamoluk ilçelerinde yetişen çalı görünümülü, dikenli bir ağaççıktır. Giresun'da Yemişen, Alıç olarak bilinen bitkinin meyveleri sonbaharda taze iken tüketilmekte, pekmez ve sirkesi yapılmaktadır.



Fotoğraf 50. Adi Alıç (*Crataegus Monogyna*)

Dereli Uzundere köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (21), bitkinin sonbaharda olgunlaşan meyvelerinin taze olarak yenildiğini ve eskiden sirkesinin yapıldığını

ifade etmiştir. Giresun merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (31), bitkinin meyvelerinin reçelinin yapıldığını ve taze olarak tüketildiğini aktarmıştır.

3.1.48. Ahlat

Gülgiller (Rosaceae) familyasından olan Ahlat (*Pyrus Elaeagnifolia*), yüksek kesimlerde özellikle Şebinkarahisar, Alucra ve Çamoluk ilçelerinde yetişen çalı görünümüne bir ağaçtır. Giresun'da Ahlat olarak bilinen bitkinin sonbaharda olgunlaşan meyveleri taze olarak tüketilebildiği gibi, turşu, unundan yağlaş, komposto ve ekmeği yapılmaktadır.



Fotoğraf 51. Ahlat (*Pyrus Elaeagnifolia*)

Alucra merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (20), genel olarak ilçede Ahlat turşusu yapıldığını, eskiden ahlat ekmeği ve ahlat yağlaş da yapıldığını ifade etmiştir. Katılımcımız Ahlat turşusunun sadece su konularak yapıldığını, Ahlat ekmeğinin kurtulmuş meyvenin değirmende un haline getirilip buğday ununa karışım yapılarak elde edildiğini, yağlaşın ise Ahlat ununun pişirilerek üzerine tereyağı yakılarak yapıldığını anlatmıştır. Alucra merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (14) bitkinin meyvelerinden hoşaf (komposto) yaptığını, kurutarak çerez gibi tükettiğini, buğday ununa katarak ekmek, yine buğday unu ile beraber kavut yaparak tükettiklerini aktarmıştır. Katılımcımız kavutu, Ahlat ununu buğday unu ile beraber içerisine az süt ve şeker katarak tavada kavurarak pişirdiği şeklinde yaptığını tarif etmiştir.

3.1.49. Evelik

Kuzukulağigiller (Polygonaceae) familyasından olan Labada (Rumex Crispus), çayırarda, yol kenarlarında ve kurak alanlarda yetişen dar ve uzun yapraklı, çok yıllık bir bitkidir. Giresun'da evelik, evelek olarak bilinen bitkinin ilkbaharda genç yapraklarından çorbası, kavurması, dolması, yoğurtlaması yapılarak tüketilmektedir.



Fotoğraf 52. Labada (Rumex Crispus)

Alucra merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (14) bitkinin haşlanarak yoğurtlaması, kavurması, dolmasını yaptığını aynı zamanda börek içi olarak kullandığını aktarmıştır. Katılımcımız kış aylarında kullanmak için bitkiyi kurutup sakladığını da ifade etmiştir.

Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (24), dar ve uzun yapraklı olanı kullandığını dolma sardığını söylemiştir. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (13), bitkinin yapraklarından yoğurtlama, dolma ve yumurtalı kavurmasının yapıldığını ifade etmiştir. Şebinkarahisar Kınık köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (28), bitkiyi Evelek olarak bildiğini yumurtalı kavurması, dolması, çorbası, yoğurtlaması yapıyor. Katılımcımız yoğurtlamanın bitkinin soğanla kavrulup üzerine ateşte yakılmış tereyağı dökülerek yapıldığını söylemiştir.

3.1.50. Ebegümeçi

Ebegümeçigiller (Malvaceae) familyasından olan Ebegümeçi (Malva Sp.) cinsini oluşturan bitkilere verilen isimdir. Sahile yakın taraflarda geniş yapraklı, rakım yükseldikçe ve iç bölgelerde küçük yapraklı türlerine rastlanmaktadır. Her iki

türü de yenilen bitki Giresun'da ebemkomacı, ebegümeçi olarak tanınmakta, ilkbaharda bitkinin genç yapraklarından dible, dolma, kavurma, çorba yapılmakta ve karışık ot yemeklerine katılarak tüketilmektedir.

Alucra merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (14) bitkinin haşlanıp ıspanak gibi pişirilerek çorba ve kavurmasını yaptığını, börek içi olarak kullandığı ve kış aylarında kullanmak için ise kurutup sakladığını ifade etmiştir. Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (17), bitkinin çorbasının Kuzu Kulağı ile karışık olarak yaptığını, yaprağından dolma yaptığını söylemiştir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (24), bitkiden çorba ve diple yaparak tükettiğini söylemiştir. Diblenin bulgur ve pirinç ile yapılabileceğini ama bulgurun Ebegümeçiye daha fazla yakıştığını ifade etmiştir. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (13), bitkinin yapraklarından çiğden kavurma ve çorbasının yapıldığını söylemiştir.



Fotoğraf 53. Ebegümeçi (Malva Sp.)

3.1.51. Sarı Papatya

Papatyagiller (Asteraceae) familyasından olan Boyacı Papatyası (*Cotula tinctoria*), alpin çayırarda ve yol kenarlarında yetişen bir bitkidir. Giresun'da Sarı Papatya olarak bilinen bitki kurutularak çay olarak değerlendirilmektedir. Yağlıdere ilçesinde görüştüğümüz Katılımcı (30) ve Bulancak ilçesinde görüştüğümüz Katılımcı (21), kırlardan topladıkları Sarı Papatyaları karışık bitki çaylarında kullandıklarını ifade etmişlerdir.



Fotoğraf 54. Boyacı Papatyası (Cota Tinctoria)

3.1.52. Beyaz Papatya

Papatyagiller (Asteraceae) familyasından olan Mayıs Papatyası (Matricaria Chamomilla), alpin çayırarda ve yol kenarlarında yetişen bir bitkidir. Giresun'da Papatya olarak bilinen bitki kurutularak çay olarak değerlendirilmektedir. Alucra merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (14), bitkiyi kırlardan toplayarak kurutup çay yaptığını aktarmıştır. Bulancak ilçesinde görüştüğümüz Katılımcı (21), doğa yürüyüşleri esnasında rastladıkça topladığı beyaz papatyaları kurutup çay olarak kullandığını ifade etmiştir.



Fotoğraf 55. Mayıs Papatyası (Matricaria Chamomilla)

3.1.53. Kantaron

Kantarongiller (Hypericaceae) familyasından olan Sarı Kantaron (*Hypericum Perforatum*), sahilden başlayarak alpin çayırlara kadar ve yol kenarlarında yetismekte, küçük yeşil yapraklı, parlak sarıçiçekli bir bitkidir. Giresun'da Kantaron olarak bilinen bitki çay olarak tüketilmektedir. Doğa yürüyüşleri esnasında rast geldikçe topladığı bitkiyi kurutup çay olarak kullandığını ifade etmiştir.



Fotoğraf 56.Sarı Kantaron (*Hypericum Perforatum*)

3.1.54. Muham Ağacı

Gülgiller (Rosaceae) familyasında olan Akçağaç Yapraklı Üvez (*Sorbus Torminalis*), 10-15 metre boya ulaşan, kışın yapraklarını döken, çan şeklinde kahverengi meyveleri olan bir ağaçtır. Giresun'da Muham Ağacı olarak bilinen bitkinin meyveleri sonbaharda tam olgunlaştığında taze olarak yenilmekte ve marmelat yapılmaktadır.

Alucra merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (14), köylerinde bulunan ağaçtan meyveleri toplayarak marmelat yaptığını ve meyveleri tam olgunlaştığında yenildiğini ifade etmiştir. Giresun merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (31), bitkinin kahverengi olan meyvesinde ve yapraklarının akçağaç meyvesine benzerliğinden ayırt edilebileceğini, tam olgunlaştığında meyvelerinin yenildiğini söylemiştir.



Fotoğraf 57. Akçaağaç Yapraklı Üvez (*Sorbus Torminalis*)

3.1.55. Ham Taflan

Gülgiller (*Rosaceae*) familyasından olan Karayemiş (*Laurocerasus Officinalis*), küçük beyaz renkli çiçekler açan, daha çok rutubetli ve gölgeli yerlerde yetişen 5–15 m metreye kadar uzayabilen, ormanlarda doğal olarak yetişen bir bitkidir.

Giresun'da orman altı bitkisi olarak doğal yetiştiği için Ham Taflan, Dağ Taflanı olarak isimlendirilen bitkinin sonbaharda olgunlaşan meyveleri taze olarak yenilmektedir.



Fotoğraf 58. Karayemiş (*Laurocerasus Officinalis*)

Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (16) bitkinin adını Dağ Taflanı olarak bildiğini, meyvelerinin çok acı olduğunu ancak tam olgunlaşıp, hafif buruşma başladığında tatlandığını ancak o zaman yenilebildiğini söylemiştir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (24), dağ taflanı olarak bahsettiği bitkinin meyvelerinin küçük olduğunu tuzlama ve reçel yaptığını aynı zamanda taze olarak yediklerinden bahsetmiştir.

3.1.56. Çalı Çileği

Fundagiller(Ericaceae) familyasından olan Yaban Mersini (*Vaccinium Arctostaphylos*), orman altı örtü bitkisi olarak yetişen bir çalı türüdür. Giresun'da Çalı Çileği, Çileklik gibi adlarla bilinen bitkinin yapraklarından çorba, yaz mevsiminde olgunlaşan meyveleri taze olarak tüketildiği gibi komposto ve reçel yapılarak da tüketilmektedir.

Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (16) bitkinin meyvesini yediklerini ve reçelini yaptıklarını aktarmıştır. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (17), bitkiyi Çalı Çileği, Çileklik, Dağ Çileği isimleri ile tanıdığını, nisan ayında yapraklar taze iken toplayarak çorba yaptıklarını, meyvelerinin taze olarak yenildiğini, komposto olarak tükettiklerini ayrıca sirkesini yaptığını anlatmıştır.



Fotoğraf 59. Çalı Çileği (*Vaccinium Arctostaphylos*)

Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (24), yaprağından çorba, meyvesinden reçel yaptıklarını aynı zamanda taze olarak yediklerini

aktarmıştır. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (13), bitkiyi Dağ Çileği adı ile bildiğini yaprağından çorba yapıldığını, taze olarak yenildiğini ve reçelinin yapıldığını ifade etmiştir.

3.1.57. İhlamur

Ebegümecigiller (Malvaceae) familyasından olan Kafkas İhlamuru (*Tilia Rubra*), orman içlerinde yetişen iki metre ve üzeri çap, 20-25 metre uzunluğa erişen bir ağaçtır. Giresun'da ormanlarda doğal yetişen bitkinin çiçeklerinden çay yapılmaktadır. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (16), bitkinin çiçeklerinin ilkbahar sonlarına doğru toplanıp kurutularak çay yapıldığını aktarmıştır. Bulancak ilçesinde görüştüğümüz Katılımcı (21), fındık bahçelerinin ve ormanların kenarında doğal olarak yetiştiğini yapraklarından ve çiçeklerinden çay yapıldığını ifade etmiştir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (17) ve (24), ıhlamuru ormandan topladığını yaprak ve çiçeklerini kurutarak çay yaptığını söylemiştir.



Fotoğraf 60.Kafkas İhlamuru (*Tilia Rubra*)

3.1.58. Çilek

Gülgiller (Rosaceae) familyasından olan bitki Yabani Çilek (*Fragaria Vesca*), ormanlık ve çayırılık alanlarda yetişen beyaz çiçekli, küçük kırmızı meyveli bir bitkidir. Giresun'da Mayıs Çileği, Çilek adı ile bilinen bitki, fındık bahçelerinde,

orman kenarlarında oldukça geniş yaşam alanına sahip, ilkbahar sonlarında olgunlaşan meyveleri taze olarak tüketilmekte ve reçeli yapılmaktadır.



Fot

Fotoğraf 61. Çilek (*Fragaria Vesca*)

Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (16), bitkinin meyvelerinin ilkbahar sonlarına doğru toplanıp yenildiğini aktarmıştır. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (17), çileğin fındık bahçelerinde çok olduğunu meyvelerini toplayarak yediklerini ayrıca reçelini yaptıklarını ifade etmiştir. Bulancak ilçesinde görüştüğümüz Katılımcı (21), fındık bahçelerinin ve ormanların kenarında doğal olarak yetiştiğini meyvelerinden reçel yapıldığını ve taze olarak tüketildiğini aktarmıştır. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (24), bitkinin meyvelerini taze olarak yediklerini ve reçel yaptıklarını söylemiştir.

3.1.59. Salep

Orkidegiller (*Orchidaceae*) familyasından olan Salep (*Orchid Sp.*) cinslerine verilen genel addır. Giresun'da genel olarak alpin çayırarda yetişen bitkinin birçok çeşidi bulunmakta, kök yumrularından salep içeceği ve dondurmalarda kullanılmaktadır. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (13), Alucra taraflarında kök yumrularının yenildiğini, sütle ile kaynatılarak içildiğini söylemiştir.



Fotoğraf 62. Salep (Orchid Sp.)

3.1.60. Sırgan

Isırgangiller (Urticaceae) familyasının olan Sırgan (*Urtica* Sp), cinsinden bitkilere verilen genel isimdir. Giresun’da sırgan iki farklı şekilde tanınmaktadır. Gara Sırgan (*Urtica* Sp.) türleri ve Hatun Sırgan (*Urtica Urens*). En tercih edileni yüksek rakımlarda yetişen Hatun sırgan (*Urtica Urens*)’dir. Giresun’da fındık bahçelerinden alpin çayırlara kadar geniş bir yetiştirme alanına sahip bitkinin ilkbaharda çiçeklenme döneminden önce toplanan yapraklarından çorba, yağlaş, ekmek yapımında, börek içi malzeme olarak kullanılmaktadır.

Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (16), bitkinin yapraklarının haşlanıp ezildikten sonra mısır unu ile beraber yağlaşını yaptıklarını, pişmeye yakın ise üzerine tereyağında pırasa yakılarak üzerine ilave edip tükettiklerini aktarmıştır. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (17), çiğden kavurup börek yaptığını, yağlaşını ve çorbasını yaparak tükettiklerinden bahsetmiştir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (24), bitkinin yağlaşının ve çorbasının yapıldığını ifade etmiştir. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız

Katılımcı (13), sırgan yağlaşının süt ile pişirildiğini söylemiştir. Giresun merkezde Batlama içinde bilgi aldığımız Katılımcı (26), bitkiden sırganlı ekmek kızartması yapıldığı belirterek kızartmanın, soğan, bayat ekmek, mısır unu ve sırganın haşlanıp doğradıktan sonra kızartıldığını söylemiştir.



Fotoğraf 63. Hatun Isırgan (*Urtica Urens*) **Fotoğraf 64.** Gara sırgan (*Urtica Sp.*)

3.1.61. Anuk (Tıbbi Nane)

Ballıbabagiller (*Lamiaceae*) familyasından olan Tıbbi Nane (*Mentha piperita*) bahçelerde ve yol kenarlarında yetişen, kendine has bir kokusu olan yeşil yapraklı bir bitkidir. Giresun'da Nane, Anuk olarak bilinen bitkinin yaprakları yemeklerde aromatik bitki olarak kullanılmakta ve çay olarak değerlendirilmektedir.



Fotoğraf 65. Tıbbi Nane (*Mentha Piperita*)

Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (16), bitkinin yapraklarını yemeklere kattıklarını, özellikle sırgan yağlaşında ve dolmalarda kullandığını söyledi. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (17), bitki Nane olarak bildiğini, her yemekte kullandığını, salatalara katığını söylemiştir. Ayrıca Katılımcımız bitkinin adını eskiden Anuk olarak bildiklerini, moderne geçince nane olduğunu ifade etmiştir.

3.1.62. Anuk (Dere Nanesi)

Ballıbabagiller (Lamiaceae) familyasından olan Dere Nanesi (*Mentha Aquatica*), dere kenarlarında ve sulaklarda yetişmektedir. Giresun'da nane, anuk olarak bilinen bitkilerin yaprakları yemeklerde aromatik bitki olarak kullanılmakta ve çay olarak değerlendirilmektedir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (16), bitkinin yapraklarını yemeklere kattıklarını, özellikle sırgan yağlaşında, dolmalarda ve çay olarak kullandığını söyledi.



Fotoğraf 66.Dere Nanesi (*Mentha Aquatica*)

3.1.63. Yarpuz

Ballıbabagiller (Lamiaceae) familyasından olan Yarpuz (*Mentha Pulegium* L.), halkalı çiçekli, yaprakları kısa saplı, tüylü yapıda, kendine has aromatik bir kokusu olan bir bitkidir. Giresun'da nemli çayırarda, dere ve göl

kenarlarında yetişen bitki yarpuz olarak adlandırılmakta, yaprakları ve çiçekleri yemeklerde aromatik bitki olarak kullanılmak, çay olarak da değerlendirilmektedir.

Alucra merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (13), bitkinin naneye benzediği, yemeklere kayıldığını ve çay olarak kullanıldığını söylemiştir.



Fotoğraf 67. Yarpuz (*Mentha Pulegium* L.) (Anonim2)

3.1.64. Ezeltire

Maydonozgiller (*Apiaceae*) familyasından olan Telehaş (*Heracleum Apifolium*.), cinsi bitkilerden olan ve kendine has aromatik bir kokusu olan su kenarlarında bir bitkidir. Giresun'da ilkbahar aylarında dere kenarlarında, sulak alanlarda ve nemli orman kenarlarında yetişen bitkinin yaprak saplarından kavurma, yoğurtlama ve turşu yapılmaktadır.



Fotoğraf 68. Telehaş (*Heracleum Apifolium*.)

Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (16), bitkinin yaprak saplarından yoğurtlama ve tuşu yapılarak tüketildiğini aktarmıştır. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (17), Ezeltere olarak bildiği bitkinin dere kenarlarından topladığını, sap kabuklarını soymadan haşladığını kavurmasını, yoğurtlamasını ve turşusunu yaptığını söylemiştir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (24), bitkinin yaprak saplarından haşlanarak barbun fasülye ile kavurma, turşu ve yoğurtlamasını yaptığını anlatmıştır.

3.1.65. Böğürtlen

Gülğiller (Rosaceae) familyasından olan Böğürtlen (*Rubus* Sp.) cinsini oluşturan bitkilere verilen genel addır. Giresun ilinde sahil kenarlarından alpin çayırlara kadar geniş alanlarda görülen bitkinin yaz sonlarına doğru olgunlaşan meyveleri taze olarak ve reçel yapılarak tüketilmektedir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (16), çileğini toplayıp yediklerini aktarmıştır. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (17), reçelini yaptıklarını ve meyvesini yediklerini söylemiştir. Bulancak ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (21), yol ve ormanların kenarında doğal olarak yetiştiğini meyvelerinden reçel yapıldığını ve taze olarak tüketildiğini ifade etmiştir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (24), taze olarak yediklerini ve reçelini yaptıklarını anlatmıştır.



Fotoğraf 69. Böğürtlen (*Rubus* Sp.)

3.1.66. Deve Tabanı

Gülgiller (Rosaceae) familyasından olan Aslan Pençesi (*Alchemilla Vulgaris*), dere kenarlarında, sulak alanlarda ve çayırda yetişen küçük, sarıçiçekli bir bitkidir. Giresun'da Devetabanı, Aslan Pençesi olarak adlandırılan bitkinin yaparak ve çiçekleri çay, dolma ile kavurması yapılarak tüketilmektedir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (17), bitkiyi Devetabanı olarak tanıdığını yaprağından dolma ve soğanlı olarak kavurmasını yaptığını belirterek, bitkinin kemik erimesine iyi geldiğini söylemiştir. Katılımcımız bitkiyi televizyon kanalarından öğrendiğini de sözlerine eklemiştir. Merkez Duroğlu Beldesinde bilgi aldığımız Katılımcı (23), bitkiyi aslanpençesi olarak tanıdığını toplayarak kuruttuktan sonra çay olarak tükettiğini ifade etmiştir.



Fotoğraf 70. Aslan Pençesi (*Alchemilla Vulgaris*)

3.1.67. Kazayağı

Maydanozgiller (Apiceae) familyasından olan Deli Maydanoz (*Oenanthe Pimpinelloides* L.), sulak alanlarda, çayırda yetişen, görünüş olarak maydonaza benzeyen, ancak kokusuz, beyaz çiçekli bir bitkidir. Giresun'da fındık bahçelerinde, sulak alanlarda yetişen bitkiden çorba, kavurma, kızartma ve turşu yapılmaktadır.



Fotoğraf 71. Deli Maydanoz (*Oenanthe Pimpinelloides* L.)

Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (17), bitkiyi kazayağı olarak tanıdığını bitkinin ilkbahar aylarında toprak yüzeyinden bıçak ile keserek toplandığını, çiğden kavurmasını ve çorbasını yaptığını ifade etmiştir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (24), bitkinin adının kazayağı olduğunu, fındık bahçelerinin altından topladığını söyleyerek dible ve turşunu yaptığını anlamıştır. Katılımcımızın tarifine göre turşu sarımsak, biber, tuz ve eser miktarda şeker karışımı ile yapılmaktadır. Dereli Çal köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (34), bitkinin çayırarda yetiştiğini diblesinin ve yumurtalı olarak kızartmasının yapıldığını ifade etmiştir.

3.1.68. Bal Otu

Ballıbabagiller familyasından olan Eflatun Çiçekli Ballıbaba (*Lamium Purpureum*), nemli topraklarda yetişen bir bitki türüdür. Giresun'da bal otu, koyungözü olarak bilinen bitki, fındık bahçelerinden alpin çayırlara kadar geniş bir yetişme alanına sahiptir. Çayı yapılmakta ve yemeklere aromatik bitki olarak katılmaktadır.

Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (17), bitkiyi bal otu olarak bildiğini yemeklere lezzet vermesi için kattığını, özellikle sırgan yağlaşında kullandığını, maruldan yaptığı salatalara da ilave ettiğini söylemiştir. Giresun merkezde Batlama içinde bilgi aldığımız Katılımcı (26), bitkiyi Koyun Gözü olarak tanıdığını, sırgan haşlanırken lezzet vermesi için katıldığını ifade etmiştir.



Fotoğraf 72. Eflatun Çiçekli Ballıbaba (*Lamium Purpureum*)

3.1.69. Kestane

Kayingiller (Fagaceae) familyasından olan Kestane (*Castanea Sativa*),ormanlarda doğal olarak yetişen, 20–35 m boylarda, 2 m çap genişline ulaşabilen, uzun ve dar yapraklı, meyveleri dikenli bir kesenin içinde olan ağaç türüdür.

Giresun'da 1000 metrelere kadar doğal yetişen, meyveleri sonbahar sonlarında olgunlaşan, çiçeklerinden çay yapılan, meyveleri kebab veya haşlanarak yenilen bir bitkidir. Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (17), kestanenin çiçeklerinden çay yaparak tükettiklerini ifade etmiştir. Dereli ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (33), kestanenin sobada kebab ve biraz tuz ile beraber haşlanarak yenildiğini söylemiştir.



Fotoğraf 73.Kestane (*Castanea Sativa*)

3.1.70. Yağlı Bürük

Kahkahaçiçeğigiller (*Convolvulaceae*) familyasından olan Tarla Sarmaşığı (*Convolvulus Arvensis*), tarlalarda 0,5–2 metre kadar büyüeyebilen, tırmanıcı veya toprak yüzeyinde sürünücü, çok yıllık otsu bir bitkidir. Giresun’da ekin tarlalarında ve yol kenarlarında yetişen sarmaşık, yağlı bürük adı ile bilinen bitki, ilkbaharda çiçeklenme döneminde taze sürgünler toplanarak karışık bitki yemeklerine katılmaktadır.



Fotoğraf 74.Tarla Sarmaşığı (*Convolvulus Arvensis*)

Keşap Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (17), tarladan topladığı bitkiyi ot yemeklerinin içine kattığını anlatmıştır. Şebinkarahisar Kınık köyünde bilgi

aldığımız Katılımcı (28), sarmaşık bitkisini göstererek taze sürgünlerinin karışık ot yemeklerine katılarak kullanıldığını söylemiştir. Şebinkarahisar merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (29), sarmaşık otu dediği bitkiyi karışık ot yemeklerinde kavurma ve çorbalara kattığını söylemiştir.

3.1.71. Keşanu

Ballıbabagiller (Lamiaceae) familyasından olan Mercanköşk (*Origanum Vulgare*), 80 cm kadar boylanabilen, yaprakları kısa saplı, çiçekler pembe, beyaz ya da mor renkli, kendine has aromatik bir kokusu olan, orman açıklıkları, yol kenarı ve yamaçlarda yetişen bir bitkidir. Giresun'da çayırarda, çakıllık alanlarda, duvar diplerinde ve yol kenarlarında yetişen, kurutularak yemeklerde aromatik bitki olarak kullanılmakta olan bir bitkidir.



Fotoğraf 75.Mercanköşk (*Origanum Vulgare*)

3.1.72. Ahududu

Gülgiller (Rosaceae) familyasından olan Ahududu (*Rubus İdaeus*), orman altlarında, çayırılık kenarlarında, taşlık yamaçlarda yetişen, bir metre boya kadar ulaşabilen, beyaz çiçekli, sarı ya da pembemsi kırmızı meyveli, çalı formu odunsu bir bitkidir. Giresun'da yüksek rakımlarda çalılıklar ve çakıllık alanlarda yetişen bitkinin meyveleri taze olarak tüketilirken aynı zaman reçeli yapılmaktadır. Keşap

Armutdüzü köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (24), meyvesini taze olarak yediklerini ve reçelini yaptığını aktarmıştır. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (13), bitkinin meyvelerinin taze olarak yenildiğini ve reçelinin yapıldığını söylemiştir.



Fotoğraf 76. Ahududu (Rubus İdaeus)

3.1.73. Sarı Çiçek (Ölmez Çiçek)

Papatyagiller (Asteraceae) familyasından olan Altınotu (Helichysum Arnemium), 50 cm kadar boylanabilen, alt kısmı odunsu üst kısmı otsu, sarıçiçekli çok yıllık bir bitki türüdür. Giresun'da Ölmezçiçek, Sarıot, Cennetçiçeği, olarak adlandırılan, alpin çayırarda yetişen bitki, çay olarak değerlendirilmekte ve halk hekimliğinde ilaç olarak kullanılmaktadır. Alucra ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (25), bitkinin kuru halinden çay yapıldığını ve ilaç olarak kullanıldığını söylemiştir.



Fotoğraf 77. Altınotu (*Helichysum Arnemium*)

3.1.74. Para Otu

Düğünçiçeğigiller (*Ranunculaceae*) familyasında olan Basurotu (*Ranunculus Ficaria*), çiçekleri altın sarısı renginde, yaprakları kalp şeklinde olan, ilkbaharda çalılıklar arasında yetişen küçük bir bitkidir. Giresun'da fındık bahçelerinin altında, nemli ve bataklık özellik gösteren boş alanlarda yetişmekte, yemeklere aromatik bitki olarak kullanılmaktadır.



Fotoğraf 78. Basurotu (*Ranunculus Ficaria*)

Giresun Merkez Batlama içinde bilgi aldığımız Katılımcı (26), bu bitkinin yapraklarını sırgan haşlanırken içine kattıklarını paraotu olarak bildiğini söylemiştir. Giresun Merkez Erikliman köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (27), ismini bilmediği ama arazide bizlere gösterdiği otun annesi tarafından sırgana katıldığı ve bu otun sırganın daha kolay ezilmesini sağladığını ifade etmiştir.

3.1.75. Pağla

Baklagiller (Fabaceae) familyasından olan Yabani bezelye (*Pisum Sativum*), ekili tarlalarda yetişen, yeşil renkli, bir metreye kadar boylanabilen sarılcı bir bitkidir. Giresun'da ekin tarlalarında doğal olarak kendiliğinden yetişen bitkinin ismi Pağla olarak bilinmekte ve taze iken tohumları tüketilmektedir. Şebinkarahisar Kınık köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (28), bitkinin ekilen bahçelerde yetiştiğini ve tohum bağlamadan çiğ olarak yenildiğini söylemiştir.



Fotoğraf 79. Yabani Bezelye (*Pisum Sativum*)

3.1.76. Hardal Otu

Turgiller (Brassicaceae) familyasından olan Yabani Hardal (*Sinapis Arvensis*), tarla, bahçe ve meralarda kendiliğinden yetişen sarı parlak çiçekli bir bitkidir. Giresun'da ekili bahçe kenarlarında ve yol kenarlarında yetişen bitkiye Hardal Otu denilmekte ve dalları soyularak çiğ olarak, diblesi, kavurması ve yoğurtlaması yapılarak tüketilmektedir. Şebinkarahisar Kınık köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (28), bitkinin soyularak yaprak saplarının yenildiğini, bulgurlu

diblesinin, soğanlı kavurmasının ve sarımsaklı yoğurtlamasının yapıldığını söylemiştir.



Fotoğraf 80. Yabani Hardal (*Sinapis Arvensis*)

3.1.77. Pürpürüm

Semizotugiller (*Portulacaceae*) familyasından olan Semizotu (*Portulaca Oleracea*), 40 cm kadar büyüeyebilen, kırmızımsı ve toprak yüzeyine yayılarak büyüyen, bahçe, tarla ve tahrip edilmiş arazilerde görülen bir bitkidir. Giresun’da ekilmiş ve sulak tarlalarda görülen bitki pürpürüm olarak bilinmekte, bulgurlu pilavı, kavurması, yoğurtlaması, salatası ve çorbası yapılmaktadır.



Fotoğraf 81. Semizotu (*Portulaca Oleracea*)

Şebinkarahisar Kınık köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (28), bahçesinde gösterdiği bitki için “*Semizotu ile karıştırmayın. Bu ot yatay büyür, semizotu dikey büyür. Bunu yiyen bir daha semizotu yemez*” demiştir. Bitkiden yapılan yemekleri de pilav, kavurma, yoğurtlama, salata ve çorba olarak sıralamıştır.

3.1.78. Merroğce

Kuşkonmazgiller (Asparagaceae) familyasından olan Yabani Kuşkonmaz (*Asparagus Acutifolius*), her zaman yeşil, dikenli, yeşil renkli meyveleri tam olgunlaşınca siyah bir renk alan, çok yıllık, bir çalıdır. Giresun’da çalılık alanlarda yetişen, Şebinkarahisar’da merroğce olarak bilinmekte ve ızgarası ile kavurması yapılmaktadır.



Fotoğraf 82. Yabani Kuşkonmaz (*Asparagus Acutifolius*) (Anonim3)

3.1.79. Tikence

Papatyagiller (Asteraceae) familyasından olan Köy Göçerten (*Cirsium Arvense*), ekin tarlalarını içlerinde, yol kenarlarında ve çayırarda sıkça görülen, 150 cm kadar boylanabilen, dikenli, mor çiçekli bir bitkidir. Giresun Şebinkarahisar’da tikence olarak bilinen bitkinin ilkbaharda çıkan ilk filiz yaprakları karışık bitki yemeklerinde kullanılmaktadır. Şebinkarahisar merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (29), kırlardan yıllardır bitki toplayarak ticaretini yaptığını ve bu işle çocuklarını okuttuğunu söylemiş, tikence olarak topladığı bitkiyi karışık bitki kavurmalarında ve çorbalarda kullandığını ifade etmiştir.



Fotoğraf 83. Köy Göçerten (*Cirsium Arvense*)

3.1.80. Kekik

Ballıbabagiller (Lamiaceae) familyasından Kekik (*Thymus* Sp.), cinslerinin genel adı olan, çimenlik, tarla ve çayırarda görülen kendine özgü kokusu ile tanınan bitkidir. Giresun’da alpin çayırlar ve taşlık alanlarda birçok çeşidi yetişen bitkilerin tüm çeşitlerine kekik denilmekte, yöre kullanımına göre ham kekik, has kekik ayırımı yapılarak, yemeklerde aromatik bitki ve çay olarak kullanılmaktadır.

Bulancak ilçesinde görüştüğümüz Katılımcı (21), doğa yürüyüşleri esnasında rast geldikçe topladığı kekikleri kurutarak yemeklerde aromatik bitki ve çay olarak değerlendirdiğini söylemiştir. Yağlıdere ilçesinde görüştüğümüz Katılımcı (30), “hayvanların yediği çiçekleri topluyor ve çay yapıyorum” diyerek kekik hakkında beyaz kekik, kam kekik (küçük yapraklı), has kekik (büyük yapraklı) renk ve yaparak büyüklüğüne göre ayırma tutmuştur. Katılımcımız tüm çeşitleri topladığını çay ve yemeklere kattığını de sözlerine eklemiştir. Alucra ilçesinde görüştüğümüz Katılımcı (13), kekikleri tanıtırken ham ve has kekik ayırımı yapmış, ham kekiğin boyuna büyüdüğünü, has kekiğin ise toprak yüzeyine yayıldığını söylemiş, çay olarak tüketildiğini de sözlerine eklemiştir.



Fotoğraf 84. Kekik (Thymus Sp.)

3.1.81. Defne

Defnegiller (Lauraceae) familyasından olan Akdeniz Defnesi (Laurus Nobilis), her dört mevsim yeşil, kendine has güzel kokulu bir ağaç türüdür. Giresun'da sahil kenarları ve akarsu ağzlarında yetişen bitkinin ilkbaharda toplanarak çay ve yemeklerde aromatik bitki olarak kullanılmaktadır. Merkez Duroğlu Beldesinde bilgi aldığımız Katılımcı (23), defneyi Giresun Keşap Kalecik altında koyda göstermiş çayının yapıldığını ve yemeklere aromatik bitki olarak katıldığından bahsetmiştir.



Fotoğraf 85. Akdeniz Defnesi (Laurus Nobilis)

3.1.82. Güvey Feneri

Patlicangiller (Solanaceae) familyasından olan Güveyfeneri (*Physalis Alkekengi*), 60 cm büyüeyebilen, beyaz çiçekli, koruyucu bir kılıf içerisinde kırmızı yuvarlak meyveleri olan otsu bir bitkidir. Giresun'da Altın Çilek, Güvey Feneri olarak bilinen bitki taze olarak az miktarlarda tüketilmektedir. Giresun Bulancak ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (22), bitkinin fındık bahçelerinde ve yol kenarlarında yetiştiğini, sonbaharda olgunlaşan meyvelerinin taze olarak tüketildiğinden bahsetmiştir.



Fotoğraf 86.Güveyfeneri (*Physalis Alkekengi*)

3.1.83. Çam Ağacı

Çamgiller (Pinaceae) familyasından Çam (*Pinus Sp.*) cinsinden iğne yapraklı orman ağaçlarına verilen isimdir. Giresun'da sahilden 1800 metre yüksekliklere kadar yetişen ağaçların sarıçam (*Pinus Sylvestris*) olan cinsinin kozalaklarından şurup ve pekmez yapılarak tüketilmektedir. Yağlıdere ilçesinde görüştüğümüz Katılımcı (30), kozalak pekmezi ve şurup yaparak tükettiklerini, aynı zamanda çay suyuna kozalak koyarak aromatik bitki olarak kullandıklarını ifade etmiştir.



Fotoğraf 87. Çam (Pinus Sp.)

3.1.84. Gilaburu

Hanımeliğiller (Caprifoliaceae) familyasından olan Gilaburu (*Viburnum Opulus*), beş metre boya ulaşabilen ve çiçekler beyaz meyveler kırmızı ve çın şeklinde olan, yapraklarını döken, çalı türü bir bitkidir. Giresun'da Şebinkarahisar Tamzara ve Dereli Tamdere köyünün yüksek kesimlerinde yetişen bitkinin meyveleri taze olarak tüketilmekte ve halk hekimliğinde ilaç olarak kullanılmaktadır.

Giresun merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (31), gilaburu meyvesinin tam olgunlaştığında yenilebildiğini, meyvelerinin sadece içerisinde 40 gün bekletildiğini ve daha sonra ezilerek yapılan şurubun aç karnına içildiğine prostata iyi geldiğini söylemiştir.



Fotoğraf 88. Gilaburu (*Viburnum Opulus*)

Giresun Duroğlu Beldesinde bilgi aldığımız Katılımcı (32), meyvelerini ve görüntüsünü beğendiği için bahçesine diktiğini, daha sonra faydalarını öğrendiğini, Kayseri ilinde pekmez, marmelat yapıldığını öğrendiğini aktarmıştır.

3.1.85. Töngel

Gülgiller (Rosaceae) familyasından olan Muşmula (*Mespilus Germanica*), beyaz çiçekli, dikenli yapıda olan, meyveleri kahverengi doğada yabani olarak yetişen bir bitkidir. Giresun'da bahçe, yol ve orman kenarlarında doğal olarak yetişen bitkiye Töngel adı verilmekte ve meyveleri tam olgunlaştığında taze olarak tüketilen, marmelat, pekmez ve sirke yapımında kullanılan bir bitkidir.

Giresun merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (31), yabani olanların meyvelerinin küçük olduğunu yapılan sirkesinin çok kaliteli, beğenildiğini belirterek, meyvelerinden marmelat, pekmez yapıldığını aktarmıştır. Katılımcımız şarap ile uğraşanların denemek için şaraplarını da yaptıklarını bildiğini sözlerine eklemiştir.



Fotoğraf 89.Muşmula (*Mespilus Germanica*)

3.1.86. Hurma

Abanozgiller (Ebenaceae) familyasından olan Hurma (*Diospyros Lotus*), 15 metre boya ulaşabilen, geniş yapraklı bir ağaçtır. Yeşilimsi çiçekleri olan, olgunlaşman önce sarı turuncu, sonraları mavi-siyah renkli yumuşak ve tatlı

meyveleri olan ağaç Giresun’da Hurma, Ham Hurma olarak bilinmektedir. Meyveleri taze olarak tüketildiği gibi, kurutularak da tüketilmektedir.



Fotoğraf 90. Hurma (Diospyros Lotus)

Giresun merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (31), bitkinin insan müdahalesi olmadan tohumdan yetiştiğini, sonbaharda olgunlaşan meyvelerinin taze olarak ve ağaçta kuruyan meyvelerin toplanılarak tüketildiğini ifade etmiştir. Dereli ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (33), bitkinin ağaçta kuruyan meyvelerinin toplanılarak yendiğinden bahsetmiştir.

3.1.87. Pelit Ağacı

Kayıngiller (Fagaceae) familyasından olan Meşe (Quercus L.) cinslerine verilen isimdir. 25 m boy ve 2 metre gövde çapına erişebilen bir ağaçtır.



Fotoğraf 91. Meşe (Quercus L.)

Giresun halk ağzında pelit olarak bilinen bitkinin palamut adı verilen tohumlarına pelit düdeği denilmekte kestane gibi kebab yapılarak tüketilebilmektedir. Giresun merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (31), pelit düdeğinin eskiden kestane gibi yendiğini ama günümüzde pek yenilmediğini ifade etmiştir.

3.1.88. Beyli Pancar

Kuzukulağıgiller (Polygonaceae) familyasından olan Söğüt Otu (*Persicaria Maculosa*), dere ve sulak alanların kenarlarında yetişen, yapraklarının üzerinde kahverengi bir alan bulunan bitkidir. Beyli Pancar olarak bilinen bitkinin ilkbaharda taze sürgün yapraklarından kızartma, kavurma, çorba ve yoğurtlaması yapılmaktadır.



Fotoğraf 92. Söğüt Otu (*Persicaria Maculosa*)

Dereli Çal köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (34), bitkinin taze yapraklarından çorba, kavurma ve yoğurtlamasının yapılarak tüketildiğini söylemiştir. Merkez Taşhan köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (35), beyli pancardan çorba, kızartma ve yoğurtlama yaptığını ifade etmiştir.

3.1.89. Çakal Eriği

Rosaceae (Gülgiller) familyasından olan Kiraz Eriği (*Prunus Cerasifera*), dalları 10 metreye kadar büyüeyebilen, beyaz çiçekli, meyveleri sarı, kırmızı, yeşil, mor renklerde olabilen bir ağaçtır. Giresun'da Çakal Eriği olarak bilinen bitkinin meyveleri taze olarak yenilmekte, komposto, pekmez, marmelat yapılmakta, kurutularak çerez gibi tüketilmektedir. Giresun merkezde bilgi aldığımız Katılımcı

(31), bitkinin doğal olarak yetiştiğini sonbaharda olgunlaşan meyvelerinden komposto, pekmez, marmelat yapıldığını söylemiştir. Dereli ilçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (33), meyvenin çekirdeklerinin çıkarılarak güneşte kurutulduğunu ve kış aylarında komposto yapıldığını ya da çerez gibi yenildiğinden bahsetmiştir.



Fotoğraf 93. Eriği (*Prunus Cerasifera*)

3.1.90. GürgenAğacı

Kayingiller (*Fagaceae*) familyasından Kayın (*Fagus L.*) cinslerine verilen genel addır. Giresun'da ormanlarda içleri ile kenarlarında, kayalık ve taşlık alanlarda yetişmektedir. Halk arasında Gürgen olarak bilinen ağacın sonbaharda olgunlaşan tohumları ketilmektedir. Giresun merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (31), eskiden halk dilinde gürgen olarak bilinen ağacın tohumlarını yedik. Sonbaharda



Fotoğraf 94. Kayın (*Fagus L.*) (Anonim4)

olgunlaşarak yere dökülen tohumlar çok lezzeti idi. Ama şimdi ise sadece bu lezzeti bilenler tarafından yenildiğini ifade etmiştir.

3.1.91. Gebere

Kebereotugiller (Capparaceae) familyasından olan Kapari (Capparis Spinosa), Güneş alan yerleri seven, 1800 metrelere kadar yerlerde yetişebilen, çiçek açmadan tomurcukları toplanarak kullanılan bir bitkidir. Giresun'da Şebinkarahisar bölgesinde yetişen bitkinin tomurcukları çiğ olarak yenilmekte ve turşu yapılmaktadır. Giresun merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (31), Şebinkarahisar'da araziden toplanarak turşusunun yapıldığını söylemiştir. Şebinkarahisar ilçesinde görüştüğümüz Katılımcı (39), bitkinin adını Keper olarak bildiğinin çobanların çiğ olarak yediğini ifade etmiştir.



Fotoğraf 95. Kapari (Capparis Spinosa) (Anonim5)

3.2. Yabani Bitkilerden Yapılan Yemekler ve Kullanılışları

Dereli Çalca köyünde bilgi aldığımız Katılımcı (36), yaşı 105 ve en yaşlı görüştüğümüz kişidir. Kendisine yönelttiğimiz *“Başka hatırladığın bitki ve yemek var mı?”* sorumuza *“Oğlum aklımız defter değil ki hatırlayalım. Yaşlılık, bildiğimizi de unutuyoruz artık.”* cevabını vermiştir. Yaş itibari ile büyük olan katılımcılarımız daha fazla bitki tanığı ve yemek çeşitlerini hatırladıkları görülmüştür. Yaşları daha genç olan katılımcıların vermiş olduğu bitki ve yemek çeşitleri de azalma olduğu tespit edilmiştir. Gelecek dönemlerde yaşlı insanların kaybı nedeniyle bu yenilebilir yabani otların unutulacağı görülmektedir.

Katılımcılarımızın tamamına yemek isimlerindeki isim karmaşasını gidermek adına “*Dolma mı? Sarma mı?*” sorusu sorulmuştur. Katılımcıların tamamı cevaben “*Biz dolma biliyorduk. Öyle öğrendik. Ama artık sarma deniyor. Modernleştik.*” cevabını vermişlerdir. Yine aynı şekilde bitki kavurmalarındaki isim karmaşasını gidermek için “*Kavurma mı? Mıhlama mı?*” sorumuza, Katılımcılarımızın tamamı “Kavurma” cevabını vermişlerdir. Yaşı genç olan Katılımcılarımız “*mıhlama*” tabiri kullanmışlardır. Kendilerine hatırlattığımızda “*Büyüklerimiz kavurma derdi, bizde günümüz şartlarına uyuyoruz.*” cevabını vermişlerdir. Verilen cevaplar değerlendirildiğinde yemek isimlerinin popüler kültür ile beraber değişmeye başladığı gözlemlenmiştir.

Araştırmada doğadan toplanan bitkilerin genel olarak çorbalarının yapıldığı tespit edilmiştir. Katılımcılarımıza “*Çorbaları nasıl yapıyorsunuz?*” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcılarımızın geneli “*Pancar (kara lahana) çorbası gibi*” cevabını vermişlerdir. Giresun’un Karadeniz’e bakan ilçelerinde çorbalara mısır yarması kullanılırken çalışma yaptığımız Şebinkarahisar ve Alucra ilçelerinde bulgur kullanıldığı görülmektedir. Bu ayırımında sahile bakan ilçelerde mısır tarımı, iç kesim ilçelerde buğday tarımının yapılmasından kaynaklandığı düşünülmektedir. Günümüzde mısır ekili alanların azalması nedeniyle çorbalarda artık bulgur kullanılmaya başlanıldığı görülmektedir.

Alan çalışmasında kızartmaların yumurtalı ve yumurtasız olarak yapıldığı yine bitkinin yaprak, sap yapısına göre haşlanarak ya da çiğden yapıldığı tespit edilmiştir. Kızartmalarda mısır unu da kullanılmaktadır. Kızartması yapılacak bitki, yumurta ve mısır unu karıştırılarak tavada arkalı ve önlü olarak pişirilmektedir. Kızartmalarda ne kızartılıyorsa o isimle bilinmektedir. Örneğin sakarca kızartması gibi.

Bitki kavurması yenilebilir yabani bitkilerin yaprak ve yenilen kısımlarının yapısına göre iki şekilde yapıldığı tespit edilmiştir. Kavurması yapılacak bitkinin yaprak ve kullanılan kısımları kırılgan ve yumuşak bir yapıda ise çiğden kavurması yapılmaktadır. Eğer bitkinin yaprak ve yenilebilir kısımları sert ise haşlanarak yapıldığı tespit edilmiştir.

Katılımcılarımız bitki kavurmasının nasıl yapıldığı ile ilgili sorularımıza iki farklı şekilde cevap vermişlerdir. Birincisi yöntemde malzeme soğan, yağ, tuz ve

kavurması yapılacak bitkiden oluşmaktadır. Burada kavrulacak bitki ince ince doğrandıktan sonra soğan ve yağ tavada soğanlar pembeleşinceye kadar karıştırılmakta ve daha sonra üzerine bitki konularak pişinceye kadar karıştırılmaktadır. İkinci yöntem ise birinci yöntemin tüm aşamaları yapıldıktan sonra üzerine yumurta kırılmaktadır. Yumurta tercihen bitkiye karıştırılmakta yada karıştırmadan kavurmanın üzerinde pişirilmektedir. Bitki kavurması Giresun ilinin sahil kesiminde sade olarak tüketilmekte iken Şebinkarahisar ve Alucra ilçelerinde üzerine yoğurt ve yakılmış tereyağı ilave edilerek tüketilmektedir.

Yapılan çalışmada Giresun ilinin sahile bakan kesimlerinde dible olarak bilinen yemek Şebinkarahisar ve Alucra ilçelerinde bitkinin adının sonuna bulgurlusu ya da pirinçlisi ifadesi kullanılarak kullanılmaktadır. Sahil kesiminde hoşuran bitkisinden yapılan yemeğe hoşuran diblesi, Şebinkarahisar ve Alucra ilçelerinde kullanılan malzemeye göre hoşuran bulgurlusu ya da pirinçlisi denilmektedir. Dibleler sahil kesimlerinde fırın mısırı yarması ve bulgur ile yapılır iken Şebinkarahisar ve Alucra ilçelerinde sadece bulgur ya da pirinç ile yapıldığı tespit edilmiştir. Son yıllarda insanlar arası etkileşimin artması nedeniyle il genelinde dible ismine bir dönüş olduğu görülmüştür.

Yabani bitkilerin börek içi malzeme olarak da kullanıldığı görülmektedir. Yabani bitkiler genel olarak hafif ateşte sopan ile beraber kavrulularak kullanılmaktadır. Tercihen içine peynir ya da kıyma da katıldığı görülmektedir.

Yabani bitkilerden cacık da yapıldığı tespit edilmiştir. Katılımcılarımızın bir bölümü cacık bir bölümü de yoğurtlama ifadelerini kullanmıştır. Katılımcılarımıza “Cacık mı? Yoğurtlama mı? Sorusu yöneltmiştir. Burada genel olarak yoğurtlama ifadesi tercih edilmiştir. Yoğurtlama genel olarak iki şekilde yapılmaktadır. Birinci yöntemde sarımsak ezilerek bitki ile karıştırılmakta, bitki sade olarak kullanılmakta çiğden ya da haşlanarak yapılmaktadır. İkinci yöntem ise yapılan bitki kavurmasının üzerine yoğurt dökülerek tüketilmektedir.

Pekmez, marmelat, reçel genel olarak çilek ve meyvelerden yapılmaktadır. Bilindik usullerle yapılan imalatlarda herhangi bir özel usule rast gelinmemiştir. Ancak Dereli İlçesinde bilgi aldığımız Katılımcı (33), günümüzde pekmez yapılırken meyvenin suyunun makinelerle alındığı söyleyerek bu şekilde yapılan pekmezlerin

eskisi gibi lezzetli olmadığını ve çabuk bozulduğunu, kendilerinin meyvenin suyunu eskiden olduğu gibi meyveyi haşlayarak aldıklarından bahsetmiştir.

Yabani bitkilerden kompostolarda yapıldığı görülmektedir. Hemen her meyvenin ve çileğin kompostosu yapılmaktadır. Bu kompostolar yapıldığı bitkinin durumuna göre şeker ilaveli ya a ilavesiz olarak kullanılmaktadır.

Giresun'da yabani bitkilerden çay olarak en fazla kekik ve ıhlamur tüketilmektedir. Katılımcılarımız bu iki bitkinin dışındaki bitkileri tedavi amaçlı özellikle kış aylarında grip, soğuk algınlığı gibi hastalıklarda kullandıklarını ifade etmişlerdir. Bir bölüm bitkiler ise sadece tedavi amaçlı kullanılmaktadır. Gilâburu Kayseri ilinde reçel, marmelat, pekmez gibi sanayisi oluşmuşken Giresun merkezde bilgi aldığımız Katılımcı (31)'in ifade ettiği gibi sadece prostat tedavisi için kullanılmaktadır.

Giresun'da yabani bitkilerden sirke yapılmaktadır. Yabani bitkiler içerisinde en fazla alıç ve töngele kullanılmaktadır. Şebinkarahisar ve Alucra ilçelerinde alıç sirkesi tercih edilirken, Giresun'un sahile bakan taraflarında ise töngele sirkesi tercih edilmektedir.

Yenilebilir yabani bitkileri mevsimi dışında da kullanılabilmesi için yörede çeşitli saklama yöntemleri geliştirildiği görülmektedir. Meyveler güneşte ve köy fırınlarında kurutulur iken sebze niteliğinde olanlar güneş ve sert yapıda olanlar haşlanarak kurutulmaktadır. Ancak günümüzde derin dondurucuda saklama âdeti nedeniyle biraz zahmetli olan bu saklama yöntemlerinden vazgeçildiği tespit edilmiştir. Diğer bir saklama yöntemi tuzlu ve turşulardır. Burada bitkiler haşlanarak içine sadece su konularak tuzlu tabir edilen saklama yöntemi kullanılmaktadır. Tuzlama bitki kullanılacağı zaman bir süre suda bekletilerek tuzunu atması beklendikten sonra yemeği yapılmaktadır. Turşular tuz, sarımsak ve biber karışımı ile yapılmaktadır. Turşular ya da soğan ile beraber ısıtılmış olarak tüketilmekte ya da soğuk olarak, konulduğu gibi tüketilmektedir.

Yabani bitkilerden yapılan yemekler isimlendirilirken genel olarak hangi bitkiden yapılıyor ise o bitkinin adı ile isimlendirilmektedir. Örneğin merulcan kavurması, sırgan yağlaşığı gibi. Karışık bitki kavurmalarında da ağırlık olarak diğer malzemeler aroma versin diye yemeğe katıldıkları için yine o bitkinin adı ile söylendiği görülmektedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Yapılan araştırmada Giresun ilinde 91 çeşit otsu, çalı ve ağaç formunda yenilebilir yabancı bitki tespit edilmiştir. Çalı ve ağaçların meyveleri yenilir iken otsu bitkilerin kök, gövde ve yaprakları tüketilmektedir.

Giresun'da bitkiler genel olarak çorba, kavurma, kızartma, dible, yoğurtlama, marmelat, reçel, pekmez, komposto ve çay şeklinde tüketildiği, tespit edilen bitkilerin çoğunluğu mevsim dışında da tüketilmek üzere kurutularak, turşu ve tuzlama olarak saklandığı görülmüştür. Giresun ili bitki varlığı ve bu bitkilerden yapılan yöresel yemekleri ile ilgi ve dikkat çekebilecek bir birikime sahip olduğu görülmektedir. Otsu bitkiler ekmek ve börek içine malzeme olarak kullanıldığı gibi karışık ot yemeklerine katkı olarak da kullanılmaktadır. Bir çok otsu bitki aromatik özellikleri nedeniyle yemeklere lezzet verici olarak kullanılmaktadır.

Son yıllarda sıkça gündeme gelen vejetaryen beslenme tarzı, Giresun mutfağında uygulanabilir olduğu tespit edilmiştir. Giresun mutfağının özellikle kavurma, kızartma ve çorbalarında kullanılan tereyağ ve yumurta bu yemeklerden çıkarıldığında çok zengin bir vejetaryen menü ortaya çıkabileceği değerlendirilmektedir. Giresun yemekleri vejetaryen mutfak akımına göre tekrar yorumlanarak yeni menüler oluşturulabileceği düşünülmektedir.

Doğada yetişen yenilebilir yabancı bitkilerin unutulmaya başlandığı görülmüştür. Katılımcıların yaş oranı yükseldikçe daha fazla bitkiyi tanıdıkları gözlemlenmiştir. İlde yapılacak projeler ve akademik çalışmalar ile bu bitkilerin ve bunlardan yapılacak yiyecek ve içeceklerin kayıt altına alınması ve gelecek nesillere aktarılmasının sağlanması gerektiği düşünülmektedir.

Giresun'un coğrafi yapısı, iklim ve flora özellikleri yabancı bitkilerin genellikle kış mevsimi hariç her zaman doğadan toplanmasına imkân sağlamaktadır. Bu durum Giresun'da yapılacak gastronomi turizmine önemli avantaj sağlayacağı değerlendirilmektedir.

Giresun'un yabancı bitki zenginliği yerel pazarlara bakılarak değerlendirilmemesi gerektiği sonucuna varılmıştır. Yerel pazarlara herkesin bildiği ve ekonomik değeri olan bitkilerin yer aldığı tespit edilmiştir. Fakat yenilebilir yabancı bitkilerin bilinirlik düzeyleri ilçe, köy ve hatta mahallelerde bile farklılık gösterdiği görülmüştür.

Giresun’da yabani bitkilerin daha çok yaşlılar tarafından bilindiği, yaş oranı düşükçe bilinirlik oranının düştüğü görülmüştür. Bu nedenle yörede yaşayan yaşlı insanlar hayatta iken gerekli çalışmalar yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır. Yabani bitkilerin nerde, nasıl ve zaman toplanması gerektiği ve bu bitkilerden yapılan yemeklerin yer aldığı yemek kitapları hazırlanmalıdır.

Giresun özgün kültürel ve çevresel özellikleri ile kendine özgü bir gastronomik kimliği sahip olduğu görülmektedir. İklim özellikleri nedeniyle gastronomi turizmi yapılabilecek özgün bir mutfak kültürü bulunmaktadır.

Gastronomi turizminden yerel halkın gelir sağlaması ve yerel kalkınmanın desteklenmesi için haftanın belirli bir günü yalnızca yerel halk tarafından toplanan ürünlerin satılabileceği pazarlar kurulmalıdır. Dezavantajlı grupların yenilebilir yabani bitkilere ulaşabilmelerini sağlamak için farklı pazarlama yol ve yöntemleri geliştirilmelidir.

Küresel turizm pazarında son yıllarda gastronomi konusunda bilgi sahibi olmak isteyen turistler için seyahat acenteleri tarafından gastronomi turları düzenlenmeye başlandığı görülmektedir. Son dönemlerde turistlerin tatil yapacakları yer seçiminde destinasyona özgü yiyecek ve içecekler de önem kazanmaya başlamıştır. Giresun’un artan bu talepten yeteri kadar pay alabilmesi için İzmir Alaçatı Ot Festivali gibi fuar, festival vb. etkinlikler düzenleyerek doğal yenilebilir yabani bitkilerden yapılan yerel yemeklerini tanıtılması için çaba sarf etmesi gerektiği değerlendirilmektedir.

Yerel gastronomik ürünlerin bir standart çerçevesinde üretilmesi, mutfak kültürünün korunması, standart reçetelerinin oluşturulması için çalışmalar yapılmalıdır. Giresun yerel yemeklerinin gelişimi, yenilebilir yabani bitkilerin korunması ve günümüz kültürüne uyarlanabilmesi için Giresun Üniversitesi, Giresun Ticaret ve Sanayi Odası ve Giresun Valiliği ortaklığında Giresun mutfağı ile ilgili araştırma merkezi kurulması sağlanmalıdır. Bu merkezde paydaşlar bir araya gelerek oluşturacakları ortak projeler ile unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin ortaya çıkması, geliştirilmesi ve yöresel ürünlerin belirli standartlar ölçüsünde üretilmesi için çalışmalar yürütülebilir.

Yöreye özgü yemek, yenilebilir yabani bitkilerin kökeni ve kontrollü için coğrafi işaret tescillerinin yapılması sağlanmalıdır. Giresun ilinde coğrafi işaretli

ürünler ne kadar fazla olur ise turistlerin dikkatini çekerek gastronomi turizmine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Gelen turistlere yenilebilir doğal ürünlerin toplanması ve yemek olarak pişirilmesi aşamalarını görebilecekleri yada katılım sağlayabilecekleri aktiviteler yapmaları sağlanmalıdır. Misafirlerin konaklama ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri yöresel mimariye uygun çiftlik evleri, pansiyon ve butik oteller yapılarak diğer sektörlerin de gelişmesi için gerekli teşvik mekanizmaları harekete geçirilmelidir. Giresun ilinde gastronomi turistlerinin yemeğin hikâyesi ile birlikte toplama, hazırlama, üretim, sunum ve tüketim aşamalarında fiilen katılabilecekleri gastronomi müzesi kurulmalıdır. Bu tür müzelerin düzenleyecekleri etkinlikler turistlerin ilde konaklama sürelerinin uzamasına katkı sağlayacağı değerlendirilmektedir.

Gastronomi rotaları oluşturulmalıdır. Rotalar oluşturulur iken çevre iller ile ortak çalışmalar yapılmalıdır. Giresun geniş coğrafyaya ve farklı yemek kültürüne sahip olması nedeniyle nerde hangi yiyecek ve içeceklerin yenilip içileceğini gösteren gastronomi rehberleri oluşturulmalıdır. Gastronomi rotalarının oluşturulacağı ve aktivitelerin yapılacağı alanların mutlaka taşıma kapasiteleri hesaplanmalı, kapasite üzeri ziyaretler engellenerek yenilebilir doğal bitkilerin sürdürülebilirlikleri sağlanmalıdır.

Dünyada gastronomi turizmi kapsamında turistler iyi, sağlıklı, farklı, lezzetli ve güzel yiyecek-içeceklerin arayışı içerisinde. Giresun mutfağında bitkiler genel olarak çorba, kavurma, kızartma, karışık bitki yemekleri, börek içi malzeme ve yoğurtlama olarak kullanılmaktadır. Giresun mutfağı moleküler gastronomi, füzyon mutfak, slowfood akımları prensiplerine göre değerlendirilerek yeni reçeteler oluşturulması gerektiği düşünülmektedir.

Giresun mutfak kültürü üzerine yapılan çalışmalar incelendiğinde yemek tarifleri kitabı şeklinde hazırlandığı görülmektedir. Bunun yerine yemeğin topraktan sofraya gelişine kadar geçen süreci içeren ve hikâyesini anlatan çalışmaların yapılması gerektiği değerlendirilmektedir.

Araştırma sahasında özellikle Ege ve Akdeniz mutfağında tüketilen yabani bitkilerde tespit edilmiştir. Giresun ilinde yenilmeyen bitkiler genellikle zehirli olduğu değerlendirilerek tüketilmemektedir. Ege ve Akdeniz bölgelerinde tüketilen yabani bitkiler de araştırılarak Giresun yemek kültürüne dahil edilmelidir. Bu

bitkilerin Giresun yerel yemek kültürüne dahil edilmesi için çalışmalar yapılarak değerlendirilmesi, ilin gastronomi turizmine katkı sağlayacağı düşünülmekte, dünyada ve Türkiye’de sayılı ot mutfakları arasına girebileceği değerlendirilmektedir.

Alan araştırmasında Giresun ilinde sahil ve iç kesimlerde çok çeşitli mantar türlerinin tüketildiği görülmüştür. Giresun mutfağında yoğun bir şekilde mantar türlerinin kullanıldığının göstergesidir. Tez kapsamının konusu yenilebilir yabani bitkiler ile sınırlandırılması nedeniyle mantar çalışmaya dahil edilmemiştir. Mantar üzerine yapılacak bir çalışma Giresun mutfak kültürüne ve yazına önemli katkı sağlayacağı değerlendirilmektedir.

Giresun mutfağında önemli sayılabilecek oranda kültüre alınmış sebze ve meyvelerin kullanıldığı görülmektedir. Kültüre alınmış bu sebze ve meyveler üzerine yapılacak bir çalışma Giresun gastronomisine önemli katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Giresun’da mutfakta kullanılan bitkilerin çoğunluğu halk hekimliğinde de kullanıldığı görülmüştür. Giresun’da yaban mersini (*Vaccinium Arctostaphylos*) bitkisinin taze sürgünün uç çalısı kurutularak grip ve nezle tedavisinde kullanıldığı alan çalışmasında görülmüştür. Tıbbi bitkiler tez konusu dışında olduğu için bu alanda çalışma yapılmamıştır. Tıbbi bitkiler üzerine yapılacak bir çalışma da ilgili yazına önemli katkılar sunacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- Mak, A., Lumbers, M., Eves, A., & Chang, R. (2011). Factors Influencing Tourist Food Consumption. *International Journal of Hospitality Management*, 1-25.
- Şimşek, A., Durmuş, E. N., & Çakmak, S. D. (2020). Yenilebilir otlar ve mutfaklarda kullanım şekilleri: Kastamonu örneği. *Tourism and Recreation*, 2(1), 8-12.
- Acıbuca, V., & Bostan Budak, D. (2018). Dünya’da ve Türkiye’de Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Yeri ve Önemi. *Çukurova Tarım Gıda Bilimleri Dergisi*, 33, 37-44.
- Adams, D., & Salois, M. (2010). Local versus organic A turn in consumer. *Renewable Agriculture and Food Systems*, 25(4), 331-341.
- Akdağ, G., & Üzülmez, M. (2017). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Otantik Yiyeceklere Yönelik Bir İnceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special issue2), 301-309.
- Akdağ, G., Özata, E., Sormaz, Ü., & Çetinsöz, B. C. (2016). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi İçin Yeni Bir Alternatif: Surf&Turf. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special issue1), 270-281.
- Akgöl, Y. (2012). *Gastoronomi Turizmi ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Tursitlerin Gastronomi Deneyimlerin Değerlendirilmesi*, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi. Mersin: Mersin Üniversitesi.
- Akkaya, A., & Özcan, C. C. (2019). Türkiye’de gastronomi turizminin ekonomik etkilerinin indeks değerlendirmesi. *Uluslararası Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Dergisi*, 6(32), 251-267.
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Alpaslan, K., Pamukçu, H., & Tansısever, C. (2020). Moleküler Gastronomi Yöresel Yemeklerde Kullanılabilir mi? *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 231-256.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S., & Yıldırım, E. (2012). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Anadolu Ajansı. (2021, 05 17). AA. Kültür Sanat: <https://www.aa.com.tr/tr/kultur-sanat/bu-helva-yilda-sadece-1-ay-uretiliyor/816834> adresinden alınmıştır

- Anonim1. (2022, 02 25). <http://yabanicicekler.com/flower/lathyrus-tuberosus-527>.
<http://yabanicicekler.com/>. Ankara.
- Anonim2. (2022, 02 25). Yarpuz Otu Faydaları. <https://egepazarindan.com/yarpuz-otu-faydalari-neler-yarpuz-nasil-kullanilir/>. Muğla.
- Anonim3. (2022, 02 25). <https://pratiksaglik.com>. <https://pratiksaglik.com/bitki-85-kuskonmaz-otu-coban-cirasi-yelmuk>. Ankara.
- Anonim4. (2022, 02 25). <https://www.yasemin.com>.
<https://www.yasemin.com/saglik/haber/2937689-kayin-agacinin-faydalari-nelerdir-kayin-agaci-nasil-kullanilir>.
- Anonim5. (2022, 02 25). Gebre Otu.
<https://www.nefisyemektarifleri.com/blog/gebre-otu/>.
- Arlı, M., & Gümüş , H. (2021, 05 16). *Kültür ve Turizm Bakanlığı*. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu: <https://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/ARLI-Mine-G%C3%9CM%C3%9C%C5%9E-H%C3%BCseyin-T%C3%9CRK-MUTFAK-K%C3%9CLT%C3%9CR%C3%9CNDE-%C3%87ORBALAR.pdf> adresinden alınmıştır
- Arslan, M. (2007). *Romanın Büyük Düşmanı Mithrates VI Eupator*. İstanbul: Odin Yayıncılık.
- Ayaz, N., & Çobanoğlu, S. (2017). Ev Kadınlarının Turizm Amaçlı Yöresel Yemek Üretimine Bakış Açıları: Bartın İli Örneği. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 413-427.
- Başoda, A., Aylan, S., Kılıçhan, R., & Acar, Y. (2018). Gastronomi Uzmanlığı, Turları ve Rehberli Kavramsal Bir Çerçeve. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(3), 1809-1826.
- Bayram, G. E. (2020). Gastronomi Turizmi. Ç. Ertaş, & B. Kanca içinde, *Turizmin Geleceği: Yeni Deneyimler* (s. 177-214). İstanbul: Detay Yayıncılık.
- Baytop, T. (1984). *Türkiye'de Bitkiler ile Tedavi*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları.
- Baytop, T. (2015). *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

- Bekar, A., & Belpınar, A. (2015). Turistlerin Gastronomi Turizmine İlişkin Görüşlerinin Milliyetlerine Göre Değerlendirilmesi. *Journal of Yasar University*, 10(38), 6478-6554.
- Bekdemir, Ü., & Sezer, İ. (2016). *Giresun İlinin Turizm Potansiyeli*. İstanbul: Nobel Bilimsel Eserler.
- Berber, Ş. (2000). Sosyal Değişme Katalizatörü Olarak Turizm ve Etkileri. *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 206-221.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Biernacki, P., & Waldorf, D. (1981). Snowbal Sampling: Problems and Techniques of Chain Referral Sampling. *Sociological Methods & Research*, 10(2), 141-163.
- Birliği, T. S. (2020, 04 11). *Tursab*. 11 26, 2020 tarihinde https://www.tursab.org.tr:https://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf adresinden alındı
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş., & Demirel, F. (2018). *Eğitimde Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Pegem Akademi.
- Candan, G. (2019). Yemek Kültüründe Coğrafyanın İzleri. *Herkes İçin Coğrafya*, 1(1), 19-28.
- Cömert, M., & Çavuş, O. (2016). Moleküler Gastronomi Kavramı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), 118-131.
- Cömert, M., & Çetin, K. (2017). Gastronomi Temalı Yerel Festivaller Üzerine Bir Değerlendirme. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(54), 1092-1101.
- Çavuşoğlu, M., & Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi Turizmi ve Gökçeada Lezzet Rotası. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek 1), 347-359.
- Çetin, M., Demirel, H., & Çetin, K. (2019). Gastronomi Konulu Festivaller: Türkiye Örneği. *VIII. National IV. International Eastern Mediterranean Tourism Symposium* (s. 882-894). Mersin: Mersin Üniversitesi.
- Çiçek, S. (2021, 05 17). *Giresun Işık*. Giresun Işık Web Sitesi: <https://giresungazete.net/meshur-gorele-kesme-pastasinin-tarihcesi/> adresinden alınmıştır

- Çimen, H. (2016). Gastronomi Turizimi Açısından Ardahan Mutfağının Önemi. *Karadeniz*, 307-315.
- Çuhadar, M., & Morçin, İ. (2020). Türkiye’de Gastronomi Turizmi ile İlgili Çalışmaların Bibliyometrik Analizi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7(1), 92-106.
- Demir, Ş., & Girgin, G. K. (2020). Türk Mutfak Kültüründe Ekmek. *Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler*, 199-215.
- Demir, Ş., Akdağ, G., Sormaz, Ü., & Özata, E. (2018). Sokak Lezzetlerinin Gastronomik Değeri:İstanbul Sokak Lezzetleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 589-601.
- Demirel, H., & Ayyıldız, S. (2017). Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 280-298.
- Deveci, B., Türkmen, S., & Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2), 29-34.
- Doğan, H., & Üngüren, E. (2010). Alanya Halkının Turizme Ssoyo-Kültürel Açidan Bakışı. *e-Journal of New World Sciences Academy*, 5(4), 397-415.
- Doğdubay, M., Şahin, N. N., & Yiğit, S. (2017). In the Fusion Cuisine Approach Availability of Quinoa (Application Suggestions). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 3-12.
- Dönmez Polat, D., & Gezen, A. (2017). Gastronomide Sokak Yiyecekleri ve Satıcıları: Teorik Bir Çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special issue2), 117-124.
- Dumanoglu. (2021, 05 15). *Dumanoglu*. <http://dumanoglu.net/>: <http://dumanoglu.net/> adresinden alınmıştır
- Duru, S., Hayran, S., & Gül, A. (2019). Gıda Amaçlı Kullanılan Baharatların Üretim, Pazarlama Ve Dış Ticaret Yapısı. B. YÜCEL, & M. T. TOLON içinde, *Ziraat ve Su Ürünleri ve Araştırmaları* (s. 55-70). Ankara: Akademisyen Yayınevi.
- Düzgün, E., & Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.

- Ekerim, F., & Tanrısever, C. (2020). Türkiye Gastronomi Festivalleri ve Haritalandırılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 2277-2297.
- Eminağaoğlu, Ö. (2015). *Artvin'in Doğal Bitkileri*. (Ö. Eminağaoğlu, Dü.) İstanbul: Promat basım Yayın San. ve Tic. A.Ş.
- Eriş, M., & İltar, G. (2013). *81 İlde Kültür ve Şehir Giresun*. Giresun: Giresun Valiliği.
- EUIPO. (2021, 05 11). *Avrupa Birliği Fikri Mülkiyet Ofisi*. Gİview: <https://www.tmdn.org/giview/> adresinden alınmıştır
- G. İ. (2019). *Giresun'un Yeşil Lezzetleri*. Giresun: Giresun İl Özel İdaresi.
- Giresun Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü. (2019). *Giresun İli 2019 Yılı Çevre Durum Raporu*. Giresun: Giresun Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü.
- Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2021, 05 15). *Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü*. Giresun Mutfacı: <https://giresun.ktb.gov.tr/TR-161227/giresun-mutfagi.html> adresinden alınmıştır
- Gökdağ, B. A. (1997). M.Ö. 2000'li Yıllardan Günümüze Giresundaki Türk Varlığı. *Giresun Tarihi Sempozyumu* (s. 25-49). Giresun: Giresun Belediyesi Kültür Yayınları.
- Gözgeç, H., & Aydemir, B. (2019). Gastronomide Kadın Sokak Gıdasatıcıları: Bir Örnek Olay çalışması. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(4), 3854-3870.
- Güçlü, İ. (2021). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Nika Yayınevi.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*(26), 24-30.
- Gün, S. (2020). Destinasyon Markalaşmasında Gastronomik Kimliğin Rolü. *Atlas Jurnal*, 6(27), 365-373.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık LTd. Şti.
- Güzel Şahin, G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak "Gastronomi Turizmi": İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.

- Harrington, R. J. (2005). Defining Gastronomic Identity The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food. *Journal of Culinary Science & Technology*(4), 129-152.
- İnaltog, T. (2004). *Bir Ot Masalı*. İstanbul: İletişim.
- Kaan Yıldız, E. (2007). *Yöresel Lezzetlere Seyehat*. İstanbul: Müstakil Sanayici ve İşadamları Derneği.
- Kanadalı, E., & Dağdemir, V. (2016). Tüketicilerin Yöresel Gıda Ürünleri Satın Alma İstekliliği. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 33(1), 9-16.
- Kanadalı, E., Tercan, S., & Dağdemir, V. (2016). Tüketicilerin Yöresel Gıda Ürünleri Tercihi: Erzurum İli Örneği. *XII. Tarım Ekonomisi Kongresi* (s. 663-672). Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi Tarım Ekonomisi Bölümü.
- Kara, H., & Kuruca, N. (2021, 05 16). Giresun Yöresinde Sebze Ve Meyve Kurutma Kültürü. Giresun, Merkez, Türkiye.
- Karaca, O. B., Yıldırım, O., & Çakıcı, C. (2015). Gastronomi Turizminde Otlar, Ot Yemekleri ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 27-42.
- Karadeniz, T. (2004). *Şifalı Meyveler*. Ordu: Burcan Ofset.
- Karakayalı, Z., & Genç, M. (2020). Giresun'un Seferberlik Ekmek ve Yemekleri. M. Küçüktağı, Y. Seçim, M. M. Adabalı, & M. Yılmaz içinde, *Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler* (s. 21-37). Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Karakayalı, Z., & Kanca, B. (2021). Giresun Mutfak Kültüründe Geleneksel Sirke Üretimi Üzerine Bir Araştırma (A Study. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(3), 2216-2227.
- Karakayalı, Z., & Kanca, B. (2021). Giresun'da Şarap Turizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi (Evaluation of Wine Tourism. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(3), 1339-1355.
- Kaypak, Ş., & Uçar, A. (2018). Anatakya Kentinin Yemek Kültürüne Bakışı. *International Journal of Academic Value Studies*, 4(18), 190-202.
- Kervankıran, İ., & Çuhadar, M. (2014). Turizm Rotalarının Oluşturulmasında Coğrafi Bilgi Sistemlerinin Önemi. *III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları*

- Kongresi Bildiriler Kitabı* (s. 576-589). Aydın: Adnan Menderes Üniversitesi Turizm Fakültesi.
- Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 33-37.
- Keskin, E., Örgün, E., & Akbulut, B. A. (2017). Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 255-267.
- Kınacı, M., & Boyana, H. (2019). Klasikve Hellenistik Dönemde Pontos Bölgesinde Üretim ve Ticaret. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 97-115.
- Kızılırmak, İ., Ofloğlu, M., & Şişik, L. (2016). Türkiye’de Uygulanan Gastronomi Turları Rotalarının Web Tabanlı Analizi ve Değerlendirmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special issue1), 258-269.
- Kocadağ, S., Çelikay, N., Kelat, Z., Aykul, F., Yardım, N., Karahan, S., et al. (2021). Türkiye’de Yenilebilir Ot Tüketim Durumu. *Sağlık ve Toplum*, 31(2), 195-203.
- Koday, S., & Çelikoğlu, Ş. (2011). Geleneksel Alışveriş Mekânlarına Bir Örnek:Bartın Kadınlar Pazarı (Galla Bazarı). *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15(2), 243-262.
- Kollektif. (2009). *Annemin Giresun Yemekleri*. İstanbul: Elips Kitap.
- Kurumu, T. P. (2021, 05 17). *Türk Patent*. Türkiye'nin Dijital Coğrafi İşaret Platformu: <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani> adresinden alınmıştır
- Küçükkömürler, S., Boran Şirvan, U., & Ceyhun Sezgin, A. (2018). Dünyada ve Türkiyede Gastronomi Turizmi. *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi*, 2(2), 78-85.
- Lawrence, N. W. (2007). *Toplumsal Araştırma Yöntemleri, Nitel ve Nicel Yaklaşımlar*. (S. Özge, Çev.) İstanbul: Yayın Odası.
- Mankan, E. (2017). Dünyadaki Gastronomi Müzeleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Turkish Studies International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 12(1), 157-176.
- Maviş, F. (2003). *Endüstriyel Yiyecek Üretimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Mayer, H., & Knoks, P. L. (2006). Slow Cities: Sustainable Places In A Fast World. *Journal Of Urban Affairs*, 28(4), 321-334.

- Meyer, D. (2004). *Tourism Routes And Gateways: Key Issues For The Development Of Tourism And Gateways*. London: Overseas Development Institute.
- Muminjanov, H., & Karagöz, A. (2019). *Türkiye'nin Biyoçeşitliliği: Genetik Kaynakların Sürdürülebilir Tarım ve Gıda Sistemlerine Katkısı*. Ankara: Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü.
- Nebioğlu, O. (2017). Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine Nitel Bir Araştırma: Alanya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 39-60.
- Nuhun Gemisi. (2021, 04 13). 12 02, 2020 tarihinde <http://www.nuhungemisi.gov.tr/>: <http://www.nuhungemisi.gov.tr/> adresinden alındı
- Nuhun Gemisi. (2021, 05 03). <http://www.nuhungemisi.gov.tr/>: <http://www.nuhungemisi.gov.tr/public/> adresinden alınmıştır
- Nuhun Gemisi. (2022, 06 01). 05 01, 2020 tarihinde Nuhun gemisi: <http://www.nuhungemisi.gov.tr/> adresinden alındı
- Özgüç, N. (2017). *Turizm Coğrafyası Özellikler ve Bölgeler*. İstanbul: Çantay Kitabevi.
- Özgürel, G., & Avcıkurt, C. (2018). Yavaş Yemek (Slow Food) Hareketinin Yerli Turistler (Akademisyenler) Tarafından Algılanışı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 568-587.
- Özhan, V. (2019). *Mersin'de Yetişen Yenilebilir Otlar ve Kullanım Alanları, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi.
- Öztürk, B., & Ertamay, S. İ. (2017). 21. Yüzyıla Doğru Türk Gastronomisi Ve Geçmişten Günümüze Gelişiminin Etkileri. 18. *Ulusal Turizm Kongresi* (s. 756-764). Mardin: Artuklu Üniversitesi.
- Paksoy, M., & Özdemir, B. (2014). Yeni Bir Gıda Tüketim Alışkanlığı Olarak Slow Food (Yavaş Yemek) Hareketi. XI. *Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi* (s. 1510-1519). Samsun: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü.
- Pilis, W., Stec, K., Michal, Z., & Pilis, A. (2013). Health Benefits And Risk Associated With Adopting A. *National Institute of Public Health - National Institute of Hygiene*, 9-14.

- Richards, G. (2001). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? A. Mette Hjalager, & G. Richards içinde, *Tourism and Gastronomy* (s. 3-20). Portugal: Association for Tourism and Leisure Education (ATLAS).
- Salihoğlu, H. (2002). *Jakop Philipp FalmarayeDoğudan Fragmanlarr*. İstanbul: İmge Kitabevi.
- Sandıkçı, M., Mutlu, A. S., & Mutlu, H. (2019). Türkiye'de Gastronomi Müzelerinin Tursitik Sunum Farklılıkları Açısından İncelenmesi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(68), 1210-1231.
- Sarıışık, M. (2019). *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sarıışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.
- Sarioğlu, M. (2014). Fusion Cuisine Education And Its Relation With Molecular Gastronomy Education (Comparative Course Content Analysis). *International Journal on New Trends in Education and Their Implications*, 5(3), 64-70.
- Schulp, C., Thuiller, W., & Verburg, P. (2014). Wild food in Europe: A synthesis of knowledge and data of terrestrial wild food as an ecosystem service. *Ecological Economics*, 292-305.
- Seçilmiş, C., & Soydan, E. (2020). Türkiye’de Gastronomi Turizminin Geliştirilmesine Yönelik. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(17), 69-96.
- Slow Food. (2021, 05 10). *Slow Food*. Slow Food: <https://www.slowfood.com/> adresinden alınmıştır
- Somer, S., Örs, A., Kut, T., & İnaltog, T. (2003). *Yurdumun Yenilebilir Otları*. İstanbul: Mutfak Dostları Derneği.
- Sormaz, Ü., & Güneş, E. (2016). Traditional Culinary Museums: Samples from Turkey. *International Journal of Humanities and Social Science Invention*, 5(6), 27-31.
- Sormaz, Ü., Özkan, M., Akdağ, G., & Özkanlı, O. (2019). Turizm İşletmelerinin Gastronomi Festivalleri Ve Mutfak Günleri Etkinliklerine Katılma Durumları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 1737-1752.

- Steinmetz, R. (2010). *Food, Tourism and Destination Differentiation: The Case of Rotorua, New Zealand*. New Zealand: School of Hospitality and Tourism.
- Stemler, S. (2001). An overview of content analysis. Practical Assessment. *Practical Assessment Research & Evaluation*, 17(7), 1-17.
- Sunar, H., & Gökçe, H. (2019). Giresun Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *International Journal of Disciplines Economics & Administrative Sciences Studies*, 5(12), 204-210.
- Sünnetçioğlu, S., & Özkök, F. (2017). İyi, Güzel, Özgün Yemeğin Peşindeki Yolculuk:. *Journal of Awareness*, 2(3S), 585-596.
- Şahin , A., & Meral, Y. (2012). Türkiye’de Coğrafi İşaretleme ve Yöresel Ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 5(2), 88-92.
- Şahin, H. İ. (2009). Dalyan ve Köyceğiz Çevresinde Gelenek, Turizm ve Folklorizm. *Milli Folklor*, 21(82), 50-58.
- Şahin, K., Bağcı, H. R., Özlü, T., & Usta, S. (2017). Bulancak’da (Giresun) Coğrafi Özelliklerin Yemek Kültürüne Etkileri. *Studies Of The Ottoman Domain*, 7(13), 248-265.
- Şalvarcı, S., & Sarı Gök, H. (2020). Turizmde Kırsal Kalkınma Aracı Olarak Gastronomi Turizmi: Samandağ. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 13(73), 1003-1010.
- Şen, A., & Aktaş, N. (2017). Tüketicilerin Seyahatleri Sırasında Besin Seçimleri, Yöresel Gastronomi Davranışları ve Destinasyon Seçiminde Gastronomi Unsurlarının Rolü: Konya-Karaman Örneği. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 19(32), 65-72.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special issuel), 86-99.
- Şenol, E., & Sezer, İ. (2016). *İnce Küyünün (Giresun Bulancak) Ekoturizm Potansiyeli*. Nobel Bilimsel Eserler: İstanbul.
- Şimşek, A., & Güleç, E. (2020). Gastronomi Turizmi Kapsamında Yenilebilir Otlar Üzerine Yapılan Araştırmaların İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studie*, 8(2), 1542-1551.

- Şimşek, M., & Şen, M. A. (2020). *Lazut (Yenidünya'dan karadeniz'e Mısırın Öyküsü)*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Tan, A., & Taşkın, T. (2009). *Ege Bölgesinde Sebze Olarak Kullanılan Yabani Bitki Türleri (Yenilen Otlar)*. İzmir: Aliğa Kaymakamlığı Köylere Hizmet Götürme Birliği.
- Tarınç, A., Yıldırım, G., & Kılınç, C. Ç. (2019). Osmanlı Mutfağının Füzyon Mutfağı Çerçevesinde Değerlendirilmesi. *Uluslararası Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Dergisi*, 6(43), 3045-3053.
- Tatar, N. (1991). *Bütün Yönleriyle Dereli*. Ankara: Utku Yayıncılık.
- TAVAK. (2018). *Türkiye’de Yeme-İçme Sektörünün Boyutları*. İstanbul: Türk Avrupa Eğitim ve Bilimsel Araştırmalar Vakfı (TAVAK).
- TDK. (2021, 04 10). Türk Dil Kurumu Sözlükleri: <https://sozluk.gov.tr/> adresinden alınmıştır
- TDK. (2021, 04 11). Türk Dil Kurumu Sözlükleri: <https://sozluk.gov.tr/> adresinden alınmıştır
- TDK. (2021, 04 11). Türk Dil Kurumu Sözlükleri: <https://sozluk.gov.tr/> adresinden alınmıştır
- TDK. (2021, 05 05). Türk Dil Kurumu Sözlükleri: <https://sozluk.gov.tr/> adresinden alınmıştır
- Tekin, F., & Cantürk, S. (2018). *Giresun ve Yöresi Ağız Sözlüğü*. İstanbul: Arı Sanat Yayınevi.
- TRT Haber. (2021, 05 17). *TRT Haber*. 6 saatte hazırlanan Abacıbüğü ekmeği yarım saatte tükeniyor: <https://www.trthaber.com/foto-galeri/6-saatte-hazirlanan-abacibuku-ekmegi-yarim-saatte-tukeniyor/31800/sayfa-1.html> adresinden alınmıştır
- Tunçel, H. (2018). Türkiye’deki Periyodik Pazarların Sınıflandırılması. *TÜCAUM 30. Yıl Uluslararası Coğrafya Sempozyumu* (s. 563-571). Ankara: Ankara Üniversitesi Türkiye Coğrafyası Araştırma ve Uygulama Merkezi.
- Tunçgenç, Ş., & Tunçgenç, M. (2008). *Giritli Türklerin Mutfağından Ot ve Sebze Yemekleri*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- TURSAB. (2014). *Tursab Gastronomi Turizm Raporu*. İstanbul: Türkiye Seyahat Acentaları Birliği.

- Tuzlacı, E. (2011). *Türkiye'nin Yabani Besin Bitkileri ve Ot Yemekleri*. İstanbul: AlfaYayımları.
- Türk Patent*. (2021, 05 11). Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Mevzuatı: <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/laws/informationDetail?id=104> adresinden alınmıştır
- Türk Patent*. (2021, 05 11). Coğrafi İşaret: <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani> adresinden alınmıştır
- Urhan , Y., Ege, M. A., Öztürk, B., & Elgin Cebe, Ö. (2016). Türkiye Gıda Bitkileri Veri Tabanı. *Ankara Eczacılık Fakültesi Dergisi*, 40(2), 43-57.
- Usta, S., & Şengül , S. (2021). Gastronomi Turizmi Cazibe Unsurları. S. Şengül, & A. Kurnaz içinde, *Gastronomi Turizmi Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar* (s. 62). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ün, E., Tutar, F., Tutar, E., & Erkan, Ç. (2012). Ekonomik Kalkınmada Kırsal Turizmin Rolü: Türkiye Örneği. *International Conferanse onEurasian Economies*, (s. 345-350).
- Ünal, A., & İpar, S. (2020). Destinasyon Pazarlamasının Bir Bileşeni Olarak Sokak Lezzetlerinin Değerlendirilmesi: İzmir Örneği. *Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*(26), 843-863.
- WTO. (2017). *İkinci Küresel Gastronomi Raporu*. İspanya: Dünya Turizm Örgütü.
- Wu, H. L., & Volker, D. L. (2009). The use of theory in qualitative approaches to research: application in end-of-life studies. *Journal of Advanced Nursing*, 65(12), 2719-2732.
- Yarlıgaş, O. (2011). *Anabasis Onbinlerin Dönüşü Ksenophon*. İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Yayla, Ö., & Günay Akdaş, S. (2017). *1st International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability*.
- Yaylı, A., & Sürücü, Ö. (2016). *Özel İlgi Turizmi*. İstanbul: Detay Yayıncılık.
- Yenipınar, U., Köşker, H., & Karacaoğlu, S. (2014). Turizmde Yerel Yiyeceklerin Önemi ve Coğrafi İşaretleme: Van Otlı Peyniri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 13-23.

- Yılmaz, A., & Önçel, S. (2017). İbni Battuda Seyehatnamesinde Yeme İçme Kültürünün Değerlendirilmesi. *18. Ulusal Turizm Kongresi* (s. 696-702). Mardin: Artuklu Üniversitesi.
- Yılmaz, H., & Eren, F. Y. (2019). Gastronomi Turizmi. Ş. Aydın, & D. Eren içinde, *Alternatif Turizm* (s. 143-166). İstanbul: Detay Yayıncılık.
- Yılmaz, H., & Şenel, P. (2014). Turistik Bir Çekicilik Olarak Gastronomi Müzeleri. *15. Ulusal Turizm Kongresi* (s. 499-510). Ankara: Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi.
- Yolal, M., Çetinel, F., & Uysal, M. (2009). An Examination Of Festival Motivation And Perceived Benefits: Eskişehir International Festival. *Journal of Convention & Event Tourism*, 10, 267-291.
- Youtube. (2021, 05 17). Youtube. Görele Keser Helvası: <https://www.youtube.com/watch?v=jhUgeNIvGqI> adresinden alınmıştır
- Yurtseven, R., & Kaya, O. (2010). Eko-Gastronomi ve Sürdürülebilirlik. *11. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı* (s. 57-65). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yücel , E., Tapırdamaz, A., Yücel Şengün, İ., Yılmaz, G., & Ak, A. (2011). Determining the usage ways and nutrient contents of some wild plants around Kisecik Town (Karaman/Turkey). *Biological Diversity and Conservation*, 4(3), 71-82.
- Yücel, Ersin. (2019). *Türkiye'de Yetişen Tıbbi Bitkiler Tanıma Klavuzu*. Eskişehir: Prof. Dr. Ersin YÜCEL.
- Yüksel, A., & Yeşilot, O. (2016). *Giresun'da Fındık Borsasının Tarihi*. Giresun: Giresun Ticaret Borsası.
- Zengin, B., Uyar, H., & Erkol, G. (2014). Gastronomi Turizmi Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *15. Ulusal Turizm Kongresi Engelsiz Turizm* (s. 511-524). Ankara: Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi.

EKLER**EK-1 Görüşme Formu**

Sayın Katılımcı,

Bu çalışma, Giresun'daki yenilebilir yabani otların gastronomik değerini ortaya koymak amacıyla yapılan yüksek lisans tezine veri toplamak için düzenlenmiştir. Elde edilecek bilgiler, sadece bilimsel amaçlarla kullanılacak olup, kesinlikle GİZLİ tutulacaktır.

İşbirliğiniz ve katkılarınız için teşekkür eder, saygılar sunarım.

Dr. Öğr. Üyesi Bayram KANCA
Zekeriya KARAKAYALI

Demografik Bilgiler

1. Cinsiyetiniz: ()Kadın ()Erkek
2. Yaşınız:
3. Medeni durumunuz: () Bekar () Evli
4. Eğitim durumunuz:
() Okumamış () İlkokul () Ortaokul () Lise
() Önlisans () Lisans () Yüksek lisans () Doktora

Bitkiler Hakkında Bilgiler

5. Bitkinin Yöresel Adı:
.....
6. Bitkinin Bilimsel Adı:
.....
7. Kullanılan Kısmı:
.....
8. Tüketim Amacı ve Biçimi:
.....
9. Bitki hangi aylarda yetişiyor/toplanıyor?
.....
10. Bitkinin saklama şekli:
.....
11. Temin etme şekli neresi (halk pazarı, kendi topluyor)
.....
12. Bitkinin kullanıldığı yiyecek/içecekler nelerdir?
.....
13. Yemeği kimden öğrendiniz?
.....
14. Yemeği kaç yıldan beri yapıyorsunuz?
.....
15. Yemeğin tarifi/hazırlama aşamalarını anlatınız.....
.....
.....

EK-2 Etik Kurul Kararı



T.C.
GİRESUN ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Sosyal Bilimler Fen ve Mühendislik Bilimleri Araştırmaları Etik Kurulu

Sayı : E-50288587-050.01.04-62290
Konu : 01 Aralık 2021 tarih ve 17/11 sayılı
Etik Kurul Kararı

14.12.2021

DAĞITIM YERLERİNE

İlgi : Bayram KANCA'nın 06.12.2021 tarihli başvurusu.

Sosyal Bilimler Fen ve Mühendislik Bilimleri Araştırmaları Etik Kurulumuza Dr. Öğr. Üyesi Bayram KANCA'nın danışmanlığında sunmuş olduğumuz "*Giresun'da Doğal Olarak Yetişen Bitkilerin Gastronomik Değeri*" başlıklı çalışmanız 01 Aralık 2021 tarih ve 17/11 sayılı Etik Kurulumuzca değerlendirilmiş olup; etik açıdan uygun bulunmuştur. Bilgilerinize sunulur.

Prof.Dr. Yusuf ŞAHİN
Kurul Başkanı

Dağıtım:

Sayın Bayram KANCA
Sayın Zekeriya KARAKAYALI

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Doğrulama Kodu: FD74B60D-F60E-40A6-9150-58121528E947

Doğrulama Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/>

Giresun Üniversitesi Rektörlüğü Güre Yerleşkesi Gaziler Mah. Prof. Ahmet Taner Kışlalı Cad. 28200 Merkez/GİRESUN E-Posta Adresi: bilgi@giresun.edu.tr İnternet Adı: www.giresun.edu.tr
Telefon No : (454) 310 10 00 Belgegeçer No : (454) 310 11 19

Bilgi için: Meryem TURHAN
ÖZDEMİR
Bilgisayar İşletmeni
Telefon No: (454) 310 18 33

