

Geleneksel Köy Pazarlarından Modern İşletmelere: Giresun İli Örneği¹

From Traditional Village Markets to Modern Businesses: Giresun Province Example

Y. Kübra Çelebi²

Öz

Beslenme bir toplumda kültürü yansıtan temel yapı taşlarından biridir. O toplumun yaşam tarzıdır. Bir besinin üretilmesinden, hazırlanmasına ve sofraya gelişine, yeme şekline kadar geçirdiği tüm süreçler o bölgenin sahip olduğu gelenek ve göreneklerin bir ürünüdür. Yeme-içme kültürü bir yörede iklim, doğal bitki örtüsü ve sahip olduğu coğrafi konuma göre farklılıklar göstermektedir. Çalışma sahası olan Giresun, kıyı ve iç kesiminde üretilen ürünler de farklılık göstermekte ve bu da ürün çeşitliliğini artırmaktadır. Giresun ili, sahip olduğu ekolojik özellikleri ve iklim şartları nedeniyle tarımsal ürün ve hayvansal gıda çeşitliliğinin fazla olduğu bir ildir. Ancak kentleşme, kırdan kente göçlerin yaşanması ve kırsal nüfusun azalması nedeniyle tarım ve hayvancılık faaliyetlerinde azalma görülmektedir. Yaşanan bu göçler şehirdeki yöresel ve organik ürünlere olan ihtiyacı artırmış ve böylelikle yöresel ürün satan marketler, şarküteri ve pazarlar açılmaya başlamıştır. Köyden kente yerleşen halk beslenme kültürünü de beraberinde getirmiş ve bu da yöresel ürünlere olan talebi artırmıştır. Bu çalışmada yaşanan göçler sonrasında şehir nüfusunun artması ve şehre yerleşen insanların organik ve köy ürünlerine olan ihtiyacını karşılamak için kurulan haftalık pazarların geleneksel şarküteriler olarak adlandırılan işletmelere geçişini ve bu işletmelerdeki yöreye has beslenme kültürünü yansıtan ürünler evrimci gelişmecî kültür kuramı ile incelenmiştir. Bu inceleme için saha ve literatür çalışması yapılmış, yöreye ait kaynaklar taranmıştır. Çalışma sahası olan yöresel ürün satışı yapan 5 şarküteri sahibi ile görüşülmüş, pazarcılıktan işletmeciliğe geçişin nedenleri ve bu işletmelerde en çok tercih edilen ürünlerle ilgili sorular sorulmuştur. Çalışma sahasında çekilen fotoğraflarla

¹ "Giresun'da Geleneksel Şarküteriler" adlı Giresun Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalında hazırlanmış olan yüksek lisans tezinden üretilmiştir. Kaynak kişi görüşmeleri 2020 tarihi öncesinde olduğundan etik kurul belgesine gerek görülmemiştir.

² Yeter Kübra ÇELEBİ, Giresun Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Doktora Öğrencisi, kubracelebi171@gmail.com, ORCID: 0009-0006-0543-6331.

* Geliş tarihi/Received: 08.10.2024 - Kabul tarihi/Accepted: 25.11.2024

zenginleştirilmiştir. Hayvansal gıda olarak tereyağı, çökelek, taze peynir, bal, yumurta, bitkisel gıda olarak da turşular, kuru yiyecekler ve pekmezler en çok tercih edilen ürünler olduğu saptanmıştır. Bu yöresel ve organik ürünler yöre halkı ve özellikle de gurbetçiler tarafından yüksek talep görmektedir. Türkiye’de ve Avrupa’da en çok tercih edilen gıda sektörlerinden biri de geleneksel ve organik ürünler sektörüdür. Bu ürünler geçmişten gelen ve artık mutfağa yerleşmiş olan beslenme geleneğinin ürünleridir. Şehir nüfusunun artması ile birlikte insanların geçmişten gelen geleneksel beslenme şekli şehir hayatına da yansımış ve bu doğrultuda yeni iş sektörleri oluşmuştur. Gelişen teknoloji ile tarım ve hayvancılıkta uygulanan teknoloji modelleri, organik ürünlerin yapısını bozmakta ve doğallığını olumsuz etkilemektedir. Bu nedenle şehirlerdeki insanların organik ürünlere olan talebi artmaktadır.

Anahtar sözcükler: Geleneksel Şarküteri, Gıda, Beslenme Kültürü, Göç, Pazar.

Abstract

Nutrition is one of the basic building blocks of a society's culture. It is a social lifestyle. All processes of a food, from its care to its preparation and development on the table, to its maintenance, are a product of the traditions and customs of that region. Food and beverage culture varies depending on the climate, natural vegetation and geographical location of a region. The products produced in the coastal and inland areas of Giresun, which is the study area, also differ and this increases the product diversity. Giresun province is a province with a high diversity of agricultural products and animal foods due to its ecological characteristics and climatic conditions. However, due to urbanization, migration from rural to urban areas and the decrease in the rural population, there is a decrease in agricultural and animal husbandry activities and the. Due to rural expansion, there is a decrease in agriculture and animal husbandry. These migrations led to the opening of markets, eateries and bazaars selling local and organic products at increased prices in the city. The population that settled from village to city brought with it the culture of education and this increased the demand for local products. After these migrations, the weekly markets established to meet the need for organic and village products of the people who migrated to the city and settled in the city, turned into working businesses as traditional song shops and the local nutrition culture products in these businesses work with the evolutionist developing culture theory. For this investigation, field and literature studies were carried out and local resources were scanned. The owners of 5 delicatessens selling local products were interviewed, and questions were asked about the reasons for the transition from marketing to management and the most preferred products in these businesses. It is enriched with photographs taken at the work These products are products of the nutritional tradition that has come from the past and has now settled in the kitchen. With the increase in the city population, people's traditional diet from the past was reflected in city life and new business sectors were formed in this direction. Developing technology and technology models applied in agriculture and animal husbandry disrupt the structure of organic products and negatively affect their naturalness. For this reason, the demand of people in cities for organic products is increasing.

Keywords: Traditional Delicatessen, Food, Nutrition Culture, Migration.

Giriş

Halkbilimi, bir ülke ya da belirli bir bölge halkına ilişkin maddi ve manevi alandaki bir kültürü konu edinen bunları kendine has yöntemleri ile derleyen, sınıflandıran, çözümleyen, yorumlayan ve son aşamada da bir birleşime vardırılmayı amaçlayan bir bilimdir. (Oğuz, 2002: 110) İçinde yaşadığı topluma ait olan ve toplumun unutulmaya yüz tutmuş değerlerini gün yüzüne çıkarmayı amaçlar. Bunun için gözlemler yapar, araştırır ve derler.

Bu bağlamda çalışmamızın konusu: yaşanan kentsel göçlerin sonucunda köyden kente göç eden halkın beraberinde şehre taşıdıkları beslenme kültürü ve bu doğrultuda şehirlerde artan yöresel pazarlar, şarküteriler ve geleneksel ürün marketleridir. Bu şarküteri ve marketlerin geçmişi pazarcılık kültürüne dayanmaktadır. Nüfusun artması ile birlikte sürekli ve daimi marketlere dönüşmüştür. Önceleri az bulunan bu işletmeler giderek artmakta ve günümüzde önemli bir sektöre dönüşmektedir.

Beslenme insanoğlunun en ilkel ihtiyaçlarından biridir (Bates, D.G, 2018-196). Avcı ve toplayıcı kültürden gelen insan, yöresinde bulunan doğal ürünleri keşfetmiş ve bunu nesilden nesle aktarmıştır. Avcı toplayıcı kültür günümüzden yaklaşık on bin yıl önce tarım devriminin başlamasına ve yiyecek üretiminin ortaya çıkmasına kadar sürmüştür (Korkmaz, 2021:271). Şehre yerleşen halk geleneksel ürünleri pazarlardan ve pazarların daimi hala dönüştüğü dükkanlardan temin etmiş böylelikle yeme-içme kültürünü de şehre

taşınıştır. Bir yörede satışı yapılan geleneksel ürünlere bakarak, o yörenin yeme-içme kültürüne, yörenin iklim ve bitki örtüsü hakkındaki bilgilere sahip olmak mümkündür. Dünyada hemen hemen her mutfağın temel sayılacak bazı özellikleri söz konusudur. Bunlar o mutfağı ötekilerden ayıran özellikler olarak tanımlanır. Bölgeye özgü hayvan varlığı ve bitki varlığı ile sınırlıdır (Beşirli,2010-160). O yöredeki geleneksel gıda pazarları, şarküteriler ve bazı marketlerin sebze, meyve ve geleneksel ürün bölümleri bizlere yörenin beslenme kültürü hakkında genel bilgi verir. Giresun Karadeniz Bölgesi'nin kıyı kesiminde yer almaktadır. Ilıman ve yağışlı bir iklime sahiptir. Bu bölgede çoğunlukla, sebze ve balık ağırlıklı bir beslenme şekli vardır. Yüksel kesimlerinde hayvancılık yapılmakta ve hayvansal ürünler üretilmektedir.

Pazar ve yöresel ürün marketlerinde satılan ürünlere baktığımızda “yeşillik” olarak tabir edilen yöreye has bitkisel ürünler, turşular, reçeller, pekmezler peynirler ve şifahi bitkiler yer almaktadır. Yaşanılan yerin iklimi, toprak özellikleri, bitki örtüsü, insanların yetiştirebildiği sebze-meyveler, yetiştirebildiği ve faydalanabildiği hayvansal ürün potansiyeli ve sosyo-ekonomik gelir düzeyi, beslenme kültürünü doğrudan ve dolaylı olarak etkilemekte olup çeşitli beslenme kültürlerinin oluşumuna da vesile olmaktadır. Çalışma sahamız olan Giresun ili yöresel ürünlerine baktığımızda geçmişten bu yana süre gelen bir beslenme kültürünü yansıtmaktadır. Giresun beslenme kültürü hakkında bize bilgi vermektedir. Halkbilimi; araştırma, inceleme, derleme ve değerlendirme yoluyla ilgili bulunduğu toplumun gelişip

kuvvetlendirilmesine katkı sağlamaktadır (Oğuz,2016-22). Yöre halkının tamamen el emeği ile ürettiği geleneksel ürünleri tanıtmak ve aktarmak da o toplumun değerlerinin korunmasına katkı sağlamaktadır.

Bu çalışmada amaç, göçlerle şehre yerleşen halkın beraberinde getirdiği beslenme kültürü ve bunun şehir ticari faaliyetlerine yansımalarının halkbilimi açısından değerlendirilmesidir. Yöresel ürünler satan şarküterilerde yer alan ve en çok tercih edilen hayvansal ve bitkisel ürünler tanıtılacaktır.

Anadolu'nun kuzey bölgesinde yer alan Giresun, kuzey ve güney hattında bir geçiş merkezi olması, farklı iklim ve coğrafyalara sahip bulunması nedeni ile kıyı kesimlerde ot, yapraklar ve deniz ürünlerinden oluşan yemekler hakimken; iç kesimdeki ilçelerinde tahıl ürünlerine dayalı hamur işleri ile hayvancılığa dayalı et yemeklerinin ağırlıkta olduğu görülür. Bu farklılıklar araç-gereçte, pişirmede ve mekanlarda kendini gösterir. (Giresun Valiliği,2008:10) Kırsaldaki çeşitlilik şehre de taşınmış yöresel ve organik ürünler olarak Pazar ve şarküterilerde satılan ürünler şehir mutfağında da yerini almıştır.

Giresun'da yöresel ürünlerin satıldığı şarküterilerin 15-20 yıllık bir geçmişe sahiptir. Öncesinde pazarcılık işi yapan şarküteri sahipleri, artan talep ve ihtiyaçlar neticesinde daimi dükkânlara dönüşmüştür. Günümüzde de hala devam eden pazarcılık geleneği, bakıldığında çok da uygun olmayan mekanlarda ve şartlarda devam ettirilmektedir. Pazarcılar için belediyeler tarafından ayrılan mekânlar uygunsuz hava şartlarına ve olumsuz koşullara uygun

mekânlar değillerdir. Üzeri açık, pazarcıların kişisel ihtiyaçlarını karşılamak için kapalı yeri bulunmayan ve gıdalar için uygun tezgâhları olmayan alelade mekânlardır. Pazarda eski geleneksel alışveriş davranışı içinde insan tarafından yetiştirilmemiş, doğadan toplanmış otlar ve meyveler bulunmaktadır. (Korkmaz,2021:274) Bakıldığında pazarcılık geçmişten bu yana toplum için büyük önem arz eden bir gelenektir. Kadınlar pazarı olarak adlandırılan geleneksel köy pazarlarında, kadınlar tarafından doğal olarak üretilen ürünler yer almaktadır. Bunun yanı sıra Giresun köy ve dağlarından toplanan doğal ot ve sebzeler satılmaktadır. Kadınlar pazarı bir kültürün taşıyıcısı ve devamını sağlayıcısı niteliğindedir. Giresun için de halk kültürü kapsamında büyük önem arz etmektedir. Çünkü yöreye has ürünler o yörenin beslenme kültürünü ortaya çıkarır. Bunların unutulması, üretilmemesi demek bir kültürün yok olması demektir. Bu noktada pazarlara baktığımızda, pazarlar aslında kültürün taşıyıcılığını ve sürekliliğini sağlama görevini edinmişlerdir. Hal böyle olunca onların korunması ve devamlılığı sağlanmalıdır. Ancak belediyeler bu noktada görevlerini yeterince yapmamaktadırlar.

Pazarlar giderek şarküterilere dönüşmektedir. Bunun olumlu ve olumsuz sonuçları vardır. Bu sonuçlar yazının problemini ve araştırma sahasını oluşturmaktadır. Olumsuz sonucu pazarcılık geleneğini yavaş yavaş bitiriyor olması. Elbette ki her pazarcı dükkân açabilecek imkân ve şartta sahip değildir. Köylü kadınlar ürünlerini pazarlarda satmaktadırlar. Giderek sayısı artan bu dükkânlar pazarcılığın devamı noktasında tehdit oluşturmaktadır. Olumlu

sonucu ise insanlar haftanın belirli günü kurulan ve sadece bir gün satışı yapılan ürünlere her gün ulaşabilme imkânı bulmaktadırlar. Ayrıca yöreye has ürünler her gün artan şarküteriler sayesinde unutulma riskinden uzaklaşmış ve bu dükkânlar sayesinde sadece il içi değil il dışı da tanıtımı yapılmaktadır. Şarküteriler Giresun için sadece ticari bir saha değil, Giresun'un besin müzesi niteliğindedir. Çünkü şarküterilere baktığımızda bize Giresun'un yeme-içme kültürü hakkında genel olarak bilgi vermektedir. Satılan yöresel ürünler, yöre halkı özellikle köylü kadınlar tarafından doğal yöntemlerle üretilmektedir.

2. Araştırma Sahası

Araştırma Sahası Sınırları olan Giresun ili, yüzey şekilleri bakımından arızalı(engebeli) bir görünüşe sahiptir. Yüzey şekillerinin çatısını, Karadeniz kıyısı boyunca uzanan oldukça dar ve alçak düzlüklerden oluşan bir kıyı şeridi ile güneyde Kelkit Çayı Vadisi arasını kaplayan Giresun Dağları meydana getirir. Doğu Karadeniz dağlarının batıya doğru uzanan kollarından biri olan Giresun Dağlarının doruk çizgisi, Kelkit vadisine Karadeniz kıyısından daha yakındır. Dik yamaçlarla iner, vadilerle yarılmış Karadeniz tarafında ise eğim daha azdır. Kıyı, genellikle tepelik bir görünüşe sahiptir. Kıyıya paralel bir duvar gibi duran dağların ortalama yüksekliği 2000 m olmakla birlikte, bazı yerlerde 3000 metreyi aşmaktadır. Balaban, Gâvur Dağı Tepesi, Cankurtaran, Karagöl ve Kırkkızlar bunlardan bazılarıdır (<http://www.giresun.gov.tr>).

Dağlardan kıyılara geçit veren önemli noktalar, Eğribel geçidi, Şehitler geçidi ve Fındıkbel geçidi gibi önemli birkaç geçitten

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

Giresun Dağları'nın kıyıya paralel olarak uzanışı, il toprakları üzerinde iki farklı iklim bölgesi oluşmasına neden olmuştur. Karadeniz kıyılarında ılık ve yağışlı iklim sürer. Uzun süreli gözlemlerin ortalamasına göre, merkezde yıllık sıcaklık ortalaması 14.2 derecedir. En soğuk ay (Şubat) ortalama sıcaklığı 6.9 derecedir. En sıcak ay Ağustos ortalaması ise, 22.3 derecedir. Şimdiye kadar Giresun'da kaydedilen en düşük sıcaklık -9.8 derece olarak, en yüksek sıcaklık ise, 4 Ekim 1952'de 37.3 derece olarak ölçülmüştür. En çok yağış, Ekim ve Kasım en az yağış ise Mayıs ve Haziran aylarında görülür. Yağışın en fazla düştüğü aylarda, aylık ortalama yağış 140 mm.'yi aşarken, en az düştüğü aylarda 60 mm.'nin altına inmez (<http://www.giresun.gov.tr>).

Giresun yağışlı bir iklime sahip olduğu için 'yeşillik' olarak tabir edilen ot ve sebze çeşitliliği bol olan bir ildir. Bu da yöre halkının

beslenme şeklinin daha çok yeşillik olmasına neden olmuştur. Giresun halkı geçmişten bu yana birçok ot çeşidini besin olarak tüketmiştir. Şarküteriler de bitkisel ürün çeşitliliği bakımından oldukça zengindir.

Giresun büyük ölçüde tarım kenti olmasına rağmen, kırsal kesimde üretilen tarım ürünleri ülke geneli ortalamasından düşüktür. Bunun en büyük nedeni arazilerin dağlık ve engebeli olmasıdır. Giresun ili tarım hâsılası içindeki payı binde 8,5 gibi düşük bir düzeydedir (Giresun Kent Kültürü,2008:120). Buna rağmen tarım ağırlığını korumaktadır. Ancak verimlilik oldukça düşüktür. Bunda arazi şartlarının uygun olmamasının yanında iklimde etken elemanlardandır.

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

Giresun'da kentleşmenin artması ve köylerde genç nüfusun azalması da tarım faaliyetlerini azaltmıştır. Bunun sonucunda şarküterilere olan ihtiyaç artmıştır. Şarküteriler günümüzde hızla

artmaya başlayan ve gelecekte zincir şeklinde çoğalması beklenen ticari bir sahaya dönüşmüştür.

Giresun'da arazinin elverişsiz oluşu, sanayinin gelişmemiş oluşu, iç kesimlerde tahıl üretiminin kıyı kesimlerde ise fındık üretiminin yaygın olmasına sebep olmuştur. Tarıma ek olarak hayvancılık faaliyetleri de yaygındır. Ancak günümüzde kırsaldan kente göç olaylarının artması nedeni ile hayvancılık da giderek azalmıştır. Bunun sonucunda organik süt ürünlerine olan talep artmıştır.

Çalışmada Giresun İli Bulancak İlçesinde yer alan geleneksel ürün satışı yapan 4 işletme sahibi ile araştırma sahası geleneksel şarküterilerde görüşme yapılmıştır. Bu şarküteriler, Karagöl Gıda Şarküteri, Mutlu Gıda Şarküteri, Gönül Ticaret ve Bektaş Şarküteri'dir.

3. Bulgular

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

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

Beslenme kültürü, beraberinde ticareti de getirmektedir. Yiyecek ve içeceğin satıldığı ticarethaneler gün geçtikçe artmaktadır. Son yıllarda Giresun'da köyden kente göç arttığı gözlemlenmektedir. Bu şehirleşme eğilimine bağlı olarak hayvancılık ve tarımsal faaliyetler azalmaktadır. Bunun sonucunda insanlar önceleri kendileri yaptıkları yöreye ait hayvansal ve bitkisel ürünleri satın almaya başlamışlardır. Önceleri haftalık pazarlarda satılan bu ürünler, günümüzde insanların her gün ulaşabilecekleri dükkânlarda

satılmaya başlanmıştır. Gün geçtikçe sayısı artan bu dükkânlar, şehrin beslenme kültürünü büyük oranda yansıtan işletmelerdir. Giresun'un farklı ilçelerinden getirilen ürünler geleneksel şarküteri diye tanımladığımız dükkânlarda, yöresel pazarlarda satılmakta ve bu durum insanlar için ticari bir faaliyete dönüşmektedir.

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

Yerli bitkisel ürünler: Ceviz, fırınlanmış mısır unu, ısırgan kurusu, mısır yarması, gün kurusu mısır unu, taflan turşusu, kiraz tuzlaması, bezelye tuzlaması, sakarca tuzlaması, yaprak tuzlaması, pezik turşusu, elma kurusu, gücükteneye kurusu, kuru yufka, golik, silor,

pestil, cevizli köme, su kabağı, kuru dut, çıra, mantar turşusu, kuru börülce, kabak çekerdeğı, alagara fasulye, galdirik turşusu, fasulye turşusu, kabak kurusu, melocan konservesi, top pancar turşusu (KK-1)

Yerli bal reçel ve pekmezler: Kestane balı, çiçek balı, petekli bal, üzüm pekmezi, dut pekmezi, armut pekmezi, taflan pekmezi, kızılıcak marmelatı, yer çileğı reçeli, incir reçeli (KK-1)

Yerli hayvansal ürünler: Köy yumurtası, Giresun tereyağı, Giresun çökeleğı, Giresun acı peyniri, deri peyniri, deri tulum peyniri, imansız uzayan peynir, taze beyaz peynir, küflü tulum peyniri, Giresun keşi (KK-4)

Yerli şifalı bitkiler: Kantaron, ıhlamur, yayla çiçeğı (altın otu), dağ kekiğı, nane, kuşburnu, çam sakızı, papatya, alıç sirkesi (KK-3)

Çalışmada yukarıda yer alan ürünlerinden yöre halkı tarafından en çok tercih edilen ürünler tanıtılacaktır.

3.1. Fırınlanmış Mısır Unu

Mısır ununun Giresun mutfağında geçmişten bu yana önemli bir yeri vardır. Dolma, yağlaş, ısırgan, karalahana, gücüktenne, çalı çileğı yaprağı çorbası gibi yöresel yemeklerin katkı malzemesidir. Yörede mısır üretimi en çok iç kesimlerdeki ilçelerde yapılmaktadır. Giresun geçmişine bakıldığında evlerde mısır ekmeğı tüketilirdi. Buğday ekmeğı bulmak lüks sayılırdı (KK-3). Böyle olunca yörede mısır üretimi ve su değirmeni sayısı da oldukça fazlaydı. Geçmiş yıllarda Bulancak ilçesine baktığımızda. Tarım ürünlerindeki gelişmeyi izleme bakımından değirmenlerle ilgili kayıtlarda “resmi asiyab”

(Osmanlı döneminde değirmencilerden alınan vergi) şeklinde bu işletmelere atıf yapılması, kuru hububatın her aileye yetecek miktarda un haline dönüştürüldüğünü göstermektedir. Başka bir ifade ile akarsular üzerine kurulan değirmenlerin sayısındaki artış, aslında arazi kullanımı ve tahıl üretimindeki artışa işaret eder. Nitekim bugün ilçe idari alanına tekabül eden coğrafyada 1455'te 8 adet, 1485'te 29, 1547'de, 67 ve 1613'te 96 adet değirmen kaydedilmiştir. Bu kâğıtlar sadece vergiye tabi olan yapıları esas aldığı için, değirmen sayısı kuşkusuz daha fazla olmalıdır (Fatsa, 2018-20). Görüldüğü gibi sadece Bulancak ilçesine ait bu verilerden yola çıkarak geçmişte yöre halkı için mısırın önemini görmekteyiz. Günümüzde de Giresun mutfağında yer alan mısır unu ancak geçmişteki kadar kullanılmamaktadır. Buğday ekmeğinin sofalara girmesi ile mısır ekmeği evlerde sadece kek, pasta gibi tercihen yapılmaya başlanmıştır. Su değirmenleri de giderek kapanmış yerini elektrikli değirmenler almıştır. Giresun'da iki çeşit mısır unu bulunmaktadır. Bunlar; fırınlanmış mısır unu ve gün kurusu mısır unu. Aşağıda fırınlanmış mısır ununun yapım aşaması anlatılmıştır. Fırınlanmış mısır ununun yapılışı:

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

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



Fotoğraf 1: Fırınlanmış mısır unu

3.2. Armut Pekmezi

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

olarak tüketilir. Ayrıca yöreye has bir yemek olan pekmezli hoşmak yapımında kullanılır.

Pekmezli hoşmak yapılışı:

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



Fotoğraf 2: Armut pekmezi

3.3. Dut Pekmezi

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

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



Fotoğraf 3: Dut pekmezi

3.4. Giresun Tulum Peyniri

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

peynir oluşmaktadır. Bu işlenmemiş peynirlerden diğer peynir çeşitleri elde edilmektedir.

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

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

ürünlerdendir. Günümüzde farklı fiziksel ve kimyasal yapıda peynir çeşidi elde edilmesine rağmen deri tulumu peyniri yörede sıkça tüketilen ürünlerden biridir. Bu kültürün devam etmesi tat alışkanlığından ve kültürel olarak süregelen yapıdan kaynaklanmaktadır.

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

Deri tulum peyniri yapılışı:

Peynir yapılacak süt süzülüp tencereye konularak ocakta hafif ısıtılarak (kaynatılırsa maya tutmaz) mayalanır. Mayalandırılan süt kesilerek parçalara ayrılır ve tekrar ocağa konular, kaynatılır, soğuyunca bez torbalara konularak üzerine taş bastırıp suyu süzdürülür. Suyu iyice süzdürüldükten sonra rendelenir ya da elle ovalanır ve tuzlanarak tekrar bez torbaya koyulup taş altında, beş-altı gün daha bekletilir. Suyu iyice süzölmüş olan peynirler, ovalanarak küçük parçalara ayrılır. Deriye hava almayacak şekilde basılır, derinin ağzı dikilir ve ters çevrilir, üzerine taş koyulur kullanılıncaya kadar serin yerde saklanır. Derinin dışı iyice kuruduktan sonra peynir artık yemeğe hazır hale gelmiş olur.



Fotoğraf 4: Tulum peyniri

3.5. Giresun Çökeleği

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

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



Fotoğraf 5: Giresun çökele

3.6. Giresun Keş Peynir

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

Giresun keş peynirinin yapılışı:

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



Fotoğraf 6: Keş peyniri

Yörenin beslenme kültürü hakkında bilgi veren şarküteriler ve pazarlar, kültürün bir ögesi olan beslenme kültürü içerisinde yer alan yöreye has ürünlerin devamlılığını sağlamaktadır. Ayrıca halkın geçmişten bu yana devam etmekte olan bir geleneği, meslek grubu olan pazarcılığın günümüz teknolojisi ve arz-talep doğrultusunda farklı bir kimliğe büründüğünü göstermektedir. Yöresel ürün satışı yapan geleneksel şarküteriler geçmişi pazarcılığa dayanan, babadan

oğula devam eden bir halk mesleğidir. Bu noktada şarküteriler, kültürün taşıyıcılığı ve sürekliliğini sağlayan ve halkın oluşturduğu meslek, zanaat gruplarını inceleyen halkbiliminin araştırma sahası içerisine girmektedir. Köyden kente göçün hız kazandığı günümüzde, her şeye rağmen şarküterilerde doğal ürün çeşitliliğinin bir hayli fazla olduğunu gördük. Buna göre Giresun şarküterilerinde doğal ürün olarak mısır gün kurusu unu, fırın unu, mısır yarması gibi kuru gıdalar vardır. Yine mantar, fasulye, galdirik, taflan, kiraz, salatalık gibi sebzelerden oluşan turşular yer almaktadır. Aynı şekilde taflan, armut, elma, dut, incir, çilek, üzüm gibi meyvelerden pekmezlerde mevcuttur. Benzer şekilde kestane ve çiçek türlerinden elde edilmiş ballarda raflarda yer almaktadır. Kış için hazırlanan gücükten, elma, ısırgan, golit, silor, kuru yufka gibi kuru gıdalar da şarküterilerin ürün çeşitliliği arasında yer almaktadır. Sektörün en önemli kısmını oluşturan hayvansal gıdaların bu şarküterilerin ürün çeşitliliğinde önemli yer tuttıkları görülmektedir. Geçmişten bugüne kullanılan ihlamur, dağ kekiği, nane, kantaron, yayla çiçeği, çam sakızı, kuşburnu gibi şifahi bitkiler, Giresun şarküterilerinin temel satış ürünlerini oluşturmaktadır. Her mevsimi yağışlı, yazları çok sıcak, kışları çok soğuk olmayan yörede bitki örtüsü çeşitli ve gürdür. Doğa ile iç içe yaşayan insanların beslenme kültürünün oluşmasında doğanın onlara vermiş olduğu bu zenginlikten faydalanmışlardır. Böylece yörenin beslenme kültürü yeşillik diye tabir edilen sebze ve bitki ağırlıklı olmuştur.

Yörede geçmişten bu yana mısır önemli bir bitki olarak yer almıştır. Buğdayın ve buğday ekmeğinin bilinmediği eski

dönemlerde, mısır ekmek yapımında, yemek yapımında ve birçok şekilde tüketilmektedir. Günümüzde de mısır unu, mısır yarması ve mısır fırınlaması gibi çeşitleri kullanılmaktadır. Bu ürünler de Giresun mutfağında en çok kullanılan ürünlerdir ve şarküterilerde de en çok satışı yapılan ürünlerdir.

Giresun'da yağışın bol olması sebebiyle, yeşillik olarak tabir edilen yeşil bitki türü oldukça fazladır. İnsanlar bu bitkileri yemek yapımında kullandıkları gibi, kimi hastalıklara iyi geldiği düşüncesiyle tedavi amaçlı ve daha birçok alanda kullanmışlardır. Altın otu, kantaron ve kekik bu şifalı bitkilerdendir. Araştırma sahamız olan şarküteriler de satışları yapılmaktadır.



Fotoğraf 7. Altın Otu



Fotoğraf 8. Kantaron Bitkisi



Fotoğraf 9. Dağ Kekığı

Bundan yaklaşık 50-60 yıl öncesine bakıldığında, kırsal nüfusun fazla olduğu Giresun'da, hayvancılık yoğun olarak yapılmakta ve insanlar hayvansal gıdalarını kendileri üretmekteydiler. Ancak kitle iletişim ve ulaşım araçlarının gelişmesi, insanların sosyo-ekonomik imkânlarının artması ile birlikte insanlar ilçelere ve illere göç etmeye başladılar. Bu sosyal ve ekonomik değişimin sonucu olarak hayvancılığı ve tarımı zaman içinde terk etmişlerdir. Bir başka değişim de tarımsal ürün tercihinde kendisini göstermiştir. Bu bağlamda fındık tarımının artması ile birlikte geniş mısır tarlaları, yerini fasulye ve karalahana tarlalarına bırakmıştır. Bununla birlikte tarım da tıpkı hayvancılık gibi azalmaya başlamıştır.

İnsanlar artık ihtiyaçlarını pazarlardan satın almaya ve zaman içinde daimi olan geleneksel şarküterilerden almaya başlamışlardır. Günümüzde şarküterilerin giderek artmakta olduğu görülse de, bu işi bizzat yapan insanlar şarküteri geleneğinin uzun vadede devam edip etmeyeceğine yönelik bazı haklı endişeler taşımaktadırlar. Doğrusu bu geleneksel kültürün kaybolması ve beslenme alışkanlıklarının da ciddi değişime maruz kalacağı anlamına gelmektedir.

Sonuç

Bu çalışmada araştırma sahası olan Giresun ilinde köyden kente yapılan göçler sonucunda kentli halkın beraberinde getirdiği beslenme kültürünün şehirdeki ticari faaliyetlere yansması ve bu doğrultuda oluşan yöresel ürünler satan şarküterilerin işlevleri ve önemleri belirtilmiştir. Bu şarküterilerde yer alan ve en çok tercih edilen yöreye has ürünlerin halkbilimi kuram ve yöntemleri doğrultusunda analizi ve tanıtımı yapılmıştır. Bu doğrultuda şarküterilerin yörenin yeme-içme alışkanlıklarını büyük oranda yansıttığı görüldü.

Bundan yaklaşık 50-60 yıl öncesine bakıldığında, kırsal nüfusun fazla olduğu Giresun'da, hayvancılık yoğun olarak yapılmakta ve insanlar hayvansal gıdalarını kendileri üretmekteydiler. Ancak kitle iletişim ve ulaşım araçlarının gelişmesi, insanların sosyo-ekonomik imkânlarının artması ile birlikte insanlar ilçelere ve illere göç etmeye başladılar. Bu sosyal ve ekonomik değişimin sonucu olarak hayvancılığı ve tarımı zaman içinde terk etmişlerdir. Bir başka değişim de tarımsal ürün tercihinde kendisini göstermiştir. Bu bağlamda fındık tarımının artması ile birlikte geniş

mısır tarlaları, yerini fasulye ve karalahana tarlalarına bırakmıştır. Bununla birlikte tarım da tıpkı hayvancılık gibi azalmaya başlamıştır. İnsanlar artık ihtiyaçlarını pazarlardan satın almaya ve zaman içinde daimi olan geleneksel şarküterilerden almaya başlamışlardır. Günümüzde şarküterilerin giderek artmakta olduğu görülse de, bu işi bizzat yapan insanlar şarküteri geleneğinin uzun vadede devam edip etmeyeceğine yönelik bazı haklı endişeler taşımaktadırlar. Doğrusu bu geleneksel kültürün kaybolması anlamına geldiği gibi beslenme alışkanlıklarının da ciddi değişime maruz kalacağı anlamına gelmektedir.

Yöresel ürünlerin çok fazla tercih edilmemesi, beslenme kültürümüzün de yozlaşmaya başlayacağına bir göstergesidir. Hali hazırda söz konusu yöresel gıda ve yemeklerin yapımını ve önemini bilen orta ve yaşlı kuşaklar, evlerinde yöresel ve doğal ürünleri bolca sunmalı ve çocuklarına bu yemeklerin yenilmesi alışkanlığını kazandırmaya çalışmalıdırlar. Bu bağlamda doğal ve yöresel ürünlerin sunumu çok iyi yapılmalı, tadı ve görünüşü ile iştah arttırıcı hale getirmeli ve böylece gençlere sevdirmeye ve özendirmeye gayret etmelidirler.

Bu ürünler doğal ve yöresel olduğu kadar aynı zamanda asırlarca varlığını sürdüren, yerleşmiş kültürel birer miras niteliğindedir. Her yıl yöresel yemek ve eski kap-kacakların sergilendiği fuar ve sergi gibi mahalli ve bölgesel ölçekte etkinliklerin düzenlenmesi ve genç nesle bu yemeklerin tariflerinin verilmesi, geleceğe dair atılacak olumlu adımlar olarak değerlendirilebilir. Bu çerçevede evlerde fabrikasyon peynir, yağ, reçel ve bal gibi ürünleri

almak yerine, çalışmamıza konu teşkil eden şarküterilerden doğal ve yöresel üretilmiş, el yapımı organik ürünler alınmalıdır.

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

Pazarcılık mesleği olumsuz şartlarda ve mekânlarda yapılıyor olması ve gençler tarafından yapılmak istenmemesi gibi sebeplerden dolayı giderek tükenmeye yüz tutmuş bir meslektir. Dolayısıyla burada satılan doğal, yöreye has ürünler de insanların üretmedikleri için gün geçtikçe unutulma riski taşımaktadır. Ancak şarküteri işletmeleri pazarların daimi ve yerleşik hale geçmiş şeklidir. Bu sayede yöresel ürünler şarküterilerde satılmakta, ürünlerin devamlılığı sağlanmakta ve böylece insanlara paketli hazır ürünlerden ziyade doğal ürünlere ulaşabilme imkânı sağlamaktadır.

Eğer şarküteriler olmasaydı üretimin azaldığı için yöresel ürünler gün geçtikçe unutulacak, tüketilmeyecekti. Bu ürünlerin yerini hazır fabrikasyon gıdalar alacaktı ve sonrasında geçmişten bu yana gelen bir kültür ögesi olan yöreye has beslenme kültürü tamamen değişecek ve unutulacaktı. Beraberinde organik üretim yerini hazır gıda üretimine bırakacaktı.

Çalışma sırasında kaynak kitapların yetersiz olması ve daha önce çalışmamış bir saha olan şarküteriler hakkında yeteri kadar bilginin olmaması çalışma sırasında karşılaştığımız sorunlardandır.

Kaynaklar

- Bates, D.G (2018) 21. Yüzyılda Kültürel Antropoloji. İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları
- Bekdemir, Ünsal, (2015) Geçmişten Günümüze Giresun, İstanbul: Giresun İl Özel İdaresi.
- Beşirli, Hayat, (2022) Yemek, Kültür ve Kimlik, Millî Folklor, 2010, Yıl 22, Sayı 87
- Çavuş, Ahmet, (2014) Kültürel Miras Kaynağı Olarak Geleneksel Tahta Kaşık Üretimi, Marmara Coğrafya ALTINKAYNAK,
- Erdoğan, (2008) Giresun Kent Kültürü, Ankara: Giresun Valiliği Yayınları.
- Boratav, Pertev Naili, (1982), Folklor ve Edebiyat -1, Ankara: Adam Yayıncılık.
- Boratav, Pertev Naili, (1969), 100 Soruda Türk Halk Edebiyatı, İstanbul.
- Çobanoğlu, Özkul, (1999), Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş, Akçağ Yayınları.

Dundes, Alan, (2003), “Halk Kimdir?”, Çev. Metin Ekici, Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar, Ankara.

Fatsa, Mehmet, (2018), İlçe Oluşununun 85. Yılında BULANCAK, Step Ajans, İstanbul

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

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

Kara, Çiğdem, (1997), Halkbilimi ve Folk Popüler Kitle Seçkin Kültürleri, İstanbul, Folklor/Edebiyat.

Korkmaz, M.A (2022), Karadeniz’de Fındık Kültürü, İstanbul, Arı Sanat Yayınevi

Korkmaz, M.A (2021), Kadın Toplayıcılık Kültürüne Bulancak Pazarında Köylü Kadınların Doğal Ürünleri, Anasay, 2021, Yıl 5, Sayı 17, 271 - 297

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

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

İnternet Kaynakları

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

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

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

Süpürgecilik:

URL4:

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

Kaynak Kişiler

- KK.1: Ali BEKTAŞ, 1989, Şarküteri İşletmecisi, Okur Yazar, Kuzköy Bulancak/Giresun. Görüşme Tarihi: 19.1.2019
- KK.2: Katip ÇAKIR 1960, Şarküteri İşletmecisi, İlkokul, Duroğlu Beldesi- Merkez/Giresun. Görüşme Tarihi: 19.1.2019
- KK.3:Osman GÖNÜL, 1963, Şarküteri İşletmecisi, Lise, Barça Köyü- Merkez/Giresun. Görüşme Tarihi: 18.1.2019
- KK.4:Mehmet ÇAKIR, 1958, Şarküteri İşletmecisi, İlkokul, Duroğlu Beldesi- Merkez/Giresun. Görüşme Tarihi: 19.1.2019
- KK.5: Ahmet MUTLU, 1962, Şarküteri İşletmecisi, lise, Dereli/Giresun