

Giresun Kırsal Kültüründe Mısır

Corn in the Rural Culture of Giresun

Y.Kübra ÇELEBİ*

Öz

Halkbilimi halkın temel yapı taşlarını, töre ve geleneklerini, davranışların, becerilerini, sevgi ve beğenilerini, kimi zaman içinde yaşayarak, kimi zaman da gözlemleyerek inceleyip araştırır. Halkın yeme-içme kültürü, ticari faaliyetleri ve geleneksel ürünleri halkbiliminin incelemeleri arasındadır. Bu çalışmanın içeriğini teşkil eden geleneksel beslenme kültürü kapsamında ele alacağımız Giresun ili beslenme kültüründe büyük önem teşkil eden mısır ve mısır ürünleridir. Mısır, Giresun'da halk beslenme kültüründe, ekonomisinde ve sosyal hayatında önemli bir yere sahiptir. Mısır, Giresun'un ana geçim maddesi olmuş halkın mutfağına ve kültürüne yansımıştır. Mısır ekimi, hasatı ve öğütülmesine kadar geçen süreçte bir dayanışma ve topluluk işidir. Çalışma bölgesinde fındıktan sonra en çok ekimi yapılan köylere kurutulması için fırın, öğütülmesi için değirmenler yapılan hasatı için imeciler toplanılan üzerine türküler, şiiirler, maniler söylenen bir tarım ürünüdür. Bu da yöre halkı için ne kadar önemli olduğunu göstermektedir. Yörenin En önemli tarım ürünü olan fındık hasatında gördüğümüz imeci kültürü ve bu imeciler için söylenen türküler, oyunlar, atışmalar mısır hasatında da karşımıza çıkar. Yörede fındıktan sonra en çok tarımı yapılan ve bu tarım için ormandan tarla açıp bahçe tarımına geçişin ilk ürünlerindendir. Çalışmada Giresun kırsalında mısır tarımının halk kültürüne yansımaları incelenmiştir. Bu amaçla nitel araştırma yönteminin benimsendiği çalışmada, Giresun kırsalında yaşayan 7 kadınla yüz yüze görüşülmüştür. Giresun'da mısırın fındık hasatında olduğu gibi imeci usulü ile ekimi ve hasatı yapıldığı, bu hasat sırasında söylenen türküler ve şiiirlerin benzerlik gösterdiği görülmektedir. Mısır, yörenin beslenme kültüründe önemli bir yere sahiptir ve birçok yemeğin temel malzemesidir. Günümüzde mısır tarımı için ayrılan araziler yerini giderek fındığa bırakmış ve mısır tarımı azalmıştır.

Anahtar sözcükler: Mısır, Halk Kültürü, Beslenme Kültürü, İmec, Giresun.

* Dr., Giresun
Üniversitesi, Sosyal
Bilimler Enstitüsü, Türk
Dili ve Edebiyatı ABD.,
kubracelebi171@gmail.com
ORCID: 0009-0006-
0543-6331

Geliş Tarihi: 10. 05.2025
Kabul Tarihi: 01.06.2025
Yayın Tarihi: 30.06.2025

Araştırma Makalesi

Cite as/ Atıf: Çelebi, Y. K. (2025). Giresun kırsal kültüründe mısır. *Culture Academy Dergisi*, 5(1), 97-118.

Bu çalışma, Creative Commons Atıf-GayrıTicari 4.0 Uluslararası Lisansı şartları ve koşulları altında dağıtılan açık erişimli bir makaledir. (This is an open access paper distributed under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.)

Abstract

Folklore studies examine the essential elements of a community such as traditions, customs, behaviors, skills, and tastes—sometimes through experience, sometimes through observation. Among its areas of focus are food culture, economic activities, and traditional products. This study focuses on traditional food culture in Giresun, specifically on corn and corn-based products, which play a vital role in the region's nutrition. Corn holds a significant place in Giresun's food culture, economy, and social life. It became a staple crop and influenced local cuisine and traditions. Corn cultivation, from planting to harvesting and grinding, is a communal activity. After hazelnuts, corn is the second most widely grown crop in the area. Villages built special ovens for drying corn and mills for grinding it. The harvest process involves collective work called imece, accompanied by folk songs, poems, and rhymes that express local values and unity. This study uses a qualitative method and includes face-to-face interviews with seven women living in rural Giresun. The findings show that, as with hazelnut farming, corn is planted and harvested collectively. Songs and poems sung during the harvest are similar to those sung for hazelnuts. Corn is a main ingredient in many local dishes. However, corn farming has declined in recent years, as more land is being used for hazelnuts.

Keywords: Corn, Folk Culture, Nutrition Culture, İmeci (Cooperative Labor), Giresun.

Received: 10.05.2025
Accepted: 01.06.2025
Available Online: 30.06.2025

Research Article

Giriş

Besin üretimi, ister basit ister karmaşık bir teknoloji ile gerçekleştirilmiş olsun, insan varlığının temelidir. İnsanlığın ortaya çıkışından günümüze kadar gelen avcı-toplayıcılık, küçük bir müdahale ya da işletimle içinde yaşanan habitatta bulunan besin kaynaklarının doğal olarak toplanmasıdır. Tarım etkinliği ise insan yardımı olmaksızın yaşayıp üreyemeyen yenilebilir türlerin ıslah edilmesini işletimini içerir. Tarım geriye dönülemez bir biçimde insanların kültürel tarihlerini, yaşam şekillerini ve bakış açılarını önemli ölçüde etkilemiştir (Daniel G. Bates, 2018: 152). Bahçe tarımı ise insanlığın geldiği son noktada teknolojinin tarıma uygulanması ve verimin artırılmasının amaçlandığı yerleşik tarım biçimidir. Bahçe tarımının ilk ürünleri buğday fasulye, pirinç ve mısırdır. Mısır yüzyıllardır farklı coğrafyalarda yetiştirilen, tüketilen ve geniş coğrafyalara yayılan bir bahçe tarımı ürünüdür.

Mısır, geçmişten bugüne tarımı yapılan birkaç ender bitkiden biridir. Anavatanı Amerika kıtası olup buradan Dünya'nın her yerine

yayıldığı bilinmektedir. Mısır bitkisi, belirli bir ısıya ihtiyaç duyan ve yağışlı bölgelerde yetişen nebatattan olması nedeniyle Doğu Karadeniz bölgesi bitkinin yetişmesi için uygun ortama sahiptir. Karadeniz sahil şehirleri için önemli bir ürün olan mısır, fırın ve seren mısırı olarak iki şekilde işlenmekte ve tüketilmektedir. 19. yüzyılın sonuna doğru Amerika'dan mısır tohumunun getirilmesi üretimini arttırdığı kadar aynı oranda tüketimini de artırınca ihtiyacı karşılayamadı. İhtiyacın giderilememesi Ordu Kazasında 1884 ve 1885 yıllarında şiddetli bir kıtlık yaşanmasına sebep olmuştur (Bilgin, 2022: 14).

Ordu kazasında yaşanan mısır kıtlığı sebebiyle kaza dışarısında bulunan yerleşim yerlerinde mısır ihracı yasaklanmıştır. Ordu, Giresun, Çarşamba, Ünye, Fatsa ve Samsun kazalarındaki muhtaç ahalinin tohumluk ihtiyacını karşılayabilmesi için Meclis-i Vükela kararıyla 200,000 kuruş akçe sarfına karar verildi. Ancak ihtiyaç o kadar fazlaydı ki, Canik Mutasarrıflığı'nın yazısı üzerine, Trabzon vilayeti durumu merkeze bildirdi. Merkezin durumdan haberdar olması üzerine 30,000 kuruşun daha vilayete gönderilmesi kararı çıktı (Bilgin, 2022: 18).

Sonuç olarak, Karadeniz Bölgesi'nde yaşanan kıtlıklar bölge halkının ekonomik sıkıntıya girmesine neden olmuştur. Kıtlığın etkisi bölgenin coğrafi yapısı gereği hemen hissedilmiştir. Üretimin temel besinlerinden biri olan mısırın eksikliği yıllar boyunca hissedilmiştir. İnsanlar 1885-1893 yılları arasında yaşamakta olan kıtlıklar sonucunda zaman zaman kitle göçleriyle yer değiştirmek zorunda kalmıştır (Bilgin, 2022).

Mısır, tropik, subtropik ve ılıman iklim kuşaklarında yetişebildiği için, dünyanın hemen hemen tüm ülkelerinde az çok mısır tarımı yapılabilmektedir. Bugün, Antartika haricinde, dünyanın her yerinde mısır yetişebilmektedir. Dünya üzerinde, 58o kuzey ve 40o güney enlemleri arasında kalan alanlarda, deniz seviyesinden başlayarak 4000 m' ye kadar yetiştirilebilmektedir (Tarım ve Orman Bakanlığı, Babaoğlu, 2012). Her bitkinin yetiştirilmesi için ihtiyaç duyulan uygun ortamın sağlanması gerekmektedir. Bu ortamın bileşenleri olan iklim, toprak ve yağışın doğru olması hem bitkinin yetişmesi hem de verimli olması bakımından son derece önem arz eder. Mısır söz konusu olduğunda, bu bitkinin sıcak ve nemli bölgelerde yetiştiğini söyleyebiliriz. Özellikle yağışı sevmesi, en uygun yetiştirme sıcaklığının 16 ile 18 derece arasında olması bakımından mısırın Türkiye'de en iyi yetişebileceği yer elbette Karadeniz bölgesidir.

Daha da özel olarak ifade etmek gerekirse Doğu Karadeniz'in sahil kesimleri mısır üretimi için optimal olarak kabul edilebilir. Coğrafi şartların bir sonucu olarak Karadeniz bölgesinde yetiştirilen mısır, bir endüstri ürününden fazlası haline gelerek hem Karadeniz halkının gündelik hayatına hem de Karadeniz Mutfağına güçlü bir şekilde nüfuz etmiştir. Bu uzun serüveninden sonra Karadeniz topraklarına dahil olan mısır, Giresun beslenme kültürü oldukça büyük önem teşkil etmektedir. Arşiv kayıtları ve belgeleri incelediğimizde Giresun'da mısır tarımı geçmişte geniş bir alanı kapsamasına rağmen uygulanan geleneksel tarım yöntemleri, maddi imkanların yetersizliği, gerekli olan tohum, gübre ve ilacın temin edilememesi bununla birlikte tarımsal üretim ve ticaret faaliyetlerini denetleyen, düzenleyen, destekleyen, üreticiye ekonomik ve teknik destek sağlayan bürokratik veya örgütlü bir oluşum bulunmamaktadır (Korkmaz Kaya, 2021: 15). Bu nedenlerden dolayı bölgede mısır tarımı, fındık gibi ticari bir değere sahip olamamıştır. il yıllığında mısır ile ilgili şu bilgiler yer almaktadır; “Ekiliş alanı ve üretim miktarı itibarıyla mısır hububatın başında yer alır. Mısır kıyı bölgesinin yaygın bir ürünüdür. Her çiftçi ailesi arazisinin uygun bir yerini mısıra ayırır. Mısırın tanesi yemeklik (ekmeklik) ve sapı hayvan yemi olarak kullanılır. Üretilen mısır, yemeklik ihtiyacı karşılamaz. Verim oldukça düşüktür. Alucra ve Şebinkarahisar ilçelerinde sulanabilen yerlerde üretilen mısır, diğer ürünlere oranla önemsizdir. Samsun Bölge Araştırma Enstitüsü'nce elde edilen yüksek verimli Diğer türü mısır tohumunun üreticiye intikaline çalışılmaktadır.” Mısırın 17. yüzyılda Karadeniz sahilinde yerleşmiş ürünler arasında adı geçmekle birlikte bu üretim miktarı geçimlik düzeyde seyretmiş olmalıdır. Bu dönemde mısırı büyük ölçekli ticari üretime dönüştürecek çalışmalardan söz etmek güçtür (Kuzucu, 2006: 19).

Mısır Giresun'da Darı olarak isimlendirilmektedir. Darı, buğdaygiller familyasına ait bir yıllık otsu bitki ve bu bitkinin besin maddesi olarak kullanılan tanesidir. Hem köken hem de şekil olarak benzerliği sebebiyle bu iki bitki gerek adlandırma gerekse yayılış yolu olarak birbirine karıştırılmış ve yerine kullanılmıştır (Boran, 2019: 25).

Geçmişten bugüne mısır, Giresun'da halk beslenme kültüründe, ekonomisinde ve sosyal hayatında önemli bir yere sahiptir. Bu çalışmada Giresun'da mısır tarımını ve mutfak kültüründe mısır, kültürel süreklilik bağlamında incelenmiştir. Bu inceleme için saha ve literatür çalışması yapılmış, yöreye ait kaynaklar taranmıştır. Yörede yaşayan 65-70 yaş arası

7 kişi ile görüşülmüş, mısır tarımı ve yemek kültürü üzerine sorular sorulmuştur. Çalışma sahada çekilen fotoğraflarla zenginleştirilmiştir.

1. Giresun’ da Mısır Tarımı

Karadeniz Bölgesinin Doğu Karadeniz Bölümünde yer alan Giresun ili, doğusunda Trabzon ve Gümüşhane, batısında Ordu, güneyinde Sivas ve Erzincan, güneybatısında yine Sivas illeriyle komşu olup, kuzeyi Karadeniz ile kuşatılmıştır (URL-1). Giresun ılıman ve yağışlı bir iklime sahiptir. Bu iklim özelliğine sahip kıyı ve kıyıya yakın bölgeleri mısır tarımı için oldukça uygundur. Mısır Giresun’un ana geçim maddesi olmuş halkın mutfağına ve kültürüne yansımıştır.

Mısır ekimi Giresun’da nisan ayında imece ile yapılırdı. Ekim öncesinde tarlayı ekime hazırlama işlemi yapılırdı. Bunun için tarla temizlenir önceki seneden tarlada kalan “çöğür” denilen mısır sapları kazmayla kesilir, tarlada yakılır. Öküz ve sapanla tarla sürülür (KK-3). Daha sonraları öküz ve sapan kalkmış imeci usulü ile tarla sürümü ve ekimi yapılmıştır (KK-5). Tarlası bellenecek imece sahibi imcesini akşamdan çağırır. İmeceye gelecek imeciler belleriyle birlikte gelirler. İmeceye öğle yemeği veya çay ikram edilir. İmecenin ortasında onları idare eden, atma türküler söyleyen ve “haylakçı” denilen bir kişi yer alır (Kara, 2017: 337). Meşhur Giresun türküsünde geçtiği gibi; tavandan beller alınır; herk ile başlar ekeneği hazırlama işi. Uzaktan tarlanın üstünde küme küme görülen kemre (hayvan gübresi) yığıncıkları, taşındığı sepetin kalıbıyla benek benek süslemiştir tarlayı. Kemreler ahırdan taşınmış, çit yüzeyine dağıtılmış, herkle birlikte toprakla karılmıştır. Annağa (görünüre) çıkılıp çağrılan imece eşliğinde, “adam çağırma” ya da “imece çağırma” denir buna. Çünkü eskiden öküz ve saban vasıtasıyla tarlalar sürülürdü. Bu gelenek kalkınca imece kültürü daha da gelişti (Kaya, 2023: 48). Bir sonraki aşama imece eşliğinde “Tokalak” denilen parça toprak kütlelerini kazma ile parçalamaktır. Bu işleme “topak kırma” denir. Türküler eşlinde sürer bu işlemler. Kazmalar aynı anda toğrağa iner, imece adeta birbiriyle yarışır. Görele, Eynesil ilçelerinde imeceyi şenlendirmek için “çoşurucu” denilen kemençeci tutulur. Kemençeler çalar, türküler söyler imeceyi coşturulur (KK-1). Aşağıda Ordu yöresine ait anonim olan bir imece türküsü örneği verilmiştir.

İmeciler geliyor eli kara kazmalı
Ben yârimi tanırım başı beyaz yazmalı

Mısırı kaza kaza çıktım öğün başına
Tuttum yârin kolundan dedi bana çok yaşa

Başındaki yazmayı sarıya mı boyadın
Sararmış solmuşsun ziyana mı uğradın

Başındaki yazmayı yârim kime dokuttun
Gönderdiğim mektubu yârim kime okuttun

İmecininheyleri dağı taşı aşıyor
Beyaz bürük altında nazlım benden kaçıyor.

İmeciler dağıldı sıra sıra tarlaya
Göster yârim yüzünü yalvarırım mevlaya.

İmeci, bellerine bağladıkları peştemalin içinden avucuna aldığı mısırları parmağının arasından tek tek toprağa atar. Bu işleme “kazma ardı” yöntemi denir. Mısır biraz büyüüp kendini göstermeye başlayınca mısırın içinden sıkı çekilir. Mısırlar birbirine çok yakın olmamalıdır. Ardından mısırın boyu 20-30 cm olunca dibindeki otu kazma ile kazılarak temizlenir bu işleme “ot kazma” denir (KK-7). Bulancak ve Piraziz ilçelerinde “icirli” denilen yerli tohum kullanılır. Bu tohum adını Bulancak’ın Bostanlı köyünün eski adı olan İcirli’den almıştır. Tohum İcirli’den yayıldığı için bu ad ile anılmaktadır. Daha sonraları devletin çiftçiye zirai tohumlar dağıtması ve ziraat marketlerinin açılması ile yerli tohum yerini ziraa tohumlara bırakmıştır. Günümüzde İcirli tohumunu eken çok az bir kesin kalmıştır. Yerli tohumlar arasında “ağ darı” olarak adlandırılan beyaz mısırdadır. Bu mısır çorba ve keşkek yapımında kullanılır.



Görsel 1: Yerli İcilli Tohumu

Ağustos ayının sonuna gelindiğinde mısır halen olgunlaşmamışken süt mısırlar köylerde evin kapısında ya da köyün ortak bir alanında bulunan fırınlara koyularak fırınlanması için tarladan şeleklerle (ağaçtan örülen sepet) toplanır. Köyün ortak fırını kullanılacaksa iki üç gün sıraya girilir ve akşamdan da herkese duyurulur. Sabah erkenden biri gider ve akşamdan hazırlanan fırının önüne bırakılan fındık dalları çıra ve çalılarla tutuşturularak fırın yakılır. Tarladan getirilen mısırlar fırının yanında soyulur. Fırının içindeki odunlar tamamen yandıktan ve közler küle dönmeye başladıktan sonra “gelberi” denilen yabani fındık ağacından yapılan tırmık benzeri aletle kalan közler ve küller fırından aşağı sıyrılır. Ardından yivgin otundan yapılan süpürgeye su serpilerek fırının içindeki közler ve küller tamamen temizlenir. Soyulan mısırlar şelek yardımı ile fırına atılır. Tırmık ile fırına eşit şekilde serilir. Fırının kapağı kapatılır ve etrafı hava almaması için cimil çamurla sıvanır ve kapağı açılmaması için uzun odunla kapak desteklenir. 1 saat sonra kapak açılır ve mısırlar tırmık yardımı ile karıştırılır. Hem mısırlar kontrol edilmiş olur hem de fırın çok sıcak ise mısırlar yanmaması için biraz soğutulmuş olur. Bu işleme “ilk tavını alma” denir. İlk tavi alınan mısır 2-3 saat de bir açılarak tam olarak kuruyana kadar bu işlem tekrarlanır (KK-6). Kuruduktan sonra fırından alınan mısırlar “çit” adı verilen dallardan örülen çitin üzerine konur ve dövülür. Mısır tanelerinin koçanından ayrılması için yapılan bu işlem erkeklerin görevidir. Koçanından ayrılan mısır taneleri içindeki koçan kırıntılarının temizlenmesi için teneke ya da bir leğene koyularak yüksekte sivrülür. Daha sonra bez çuvallara koyulan mısır taneleri değirmene götürülerek ekmeklik ve yemeklik şeklinde ince ve kalın olarak öğütülür. Mısır, dibek denilen taştan yapılan kabın içine konulur ve ağaç tokmak yardımı ile parçalanır (KK-3).



Görsel 2: Mısırın Fırınlanması



Görsel 3: Dibek



Görsel 4: Mısır Çiti

Ekim ayına gelindiğinde artık tarla biçme zamanıdır. Tekrar imece toplanır, bu kez ellerde oraklar erkekler mısır alaflarını biçer, kadınlar da mısırları toplar. Mısır alafları çok dibinden kesilmez. Bunun sebebi hem hayvan yiyeceği olarak kullanılması hem de seneye tarla bellenirken sökmeye daha kolay olduğu içindir. Hayvan yemi olarak kullanılacak olan mısır alafları kuruması için tarlaya çömen edilir. Bunun için “darı diregeni” denilen demir çubuk toprağa dikilir ve ardından bölük bölük bağlanan alaflar bu dirgenin etrafına ayakta duracak şekilde bağlanır. Kuruması için bırakılır (KK-3).



Görsel 5: Mısır Çömeni (Yılmaz, 2024)

Tarladan toplanıp eve getirilen mısırlar yine imece usulü ile soyulur, yaşlı kadın ya da erkekler hikayeler anlatır, oyunlar oynanırdı. Konuşularak, şakalaşarak, gülüşerek iş sürer giderdi. Kimse yorgunluğunun farkına varmazdı. Bu arada gençler aralarında şakalaşırlar. Kimileri soydukları mısırı üsttün alttan bağlayarak birbirlerinin üstüne atarlardı. Bu mısırları soymak için alanlar aldandığını anlayınca karşılıklı gülüşürlerdi (KK-5). Bu tür şakalaşmalarla dargınların barışmasına olanak sağladığı gibi sevgi ortamlarının, yakınlaşmaların doğması da olağandır. Darı soyma imcesinde “çul oyunu” da oynanırdı. Kimi mısır koçanlarında renkli taneler vardır. Oyuna tutuşanlar renkli taneyi bulmak için yarışır. Her renkli taneli mısır bir (çul) sayıdır. Kimileri ocaktan aldığı kömürle taneleri boyayarak hile bile yapardı. Kimileri de daha önce çul olmuş bir mısırın gizlice yeniden devreye sokulduğu olurdu (KK-1). Müzikle, sözle, iş birleşir sanata reye sokulduğu olur. Bunların tümü de eğlenceye çeşni vermek içindir. Kimse kimseye kırılmaz (Korkmaz-Kaya, 2021: 91).

Görüldüğü gibi mısır Giresun’da olmazsa olmaz ve birçok alanda kullanılan bir mahsuldür. Bu dile de yansımış ve mısırla ilgili kalıplaşmış, nesilden nesle aktarılmış ifadeler kullanılmıştır. Bunlar; Herk vakti, ekin vakti, ot yonma, dolum ot vakti, sık çekme, döküm vakti, deste biçme, deste kırma, alaf yığma, alaf bağlama, sap taşıma, sap kurutma, alaf kurutma, darı soyma, darı dövme (Kaya, 2021: 178).



Görsel 6: Mısır Hasatı (Yılmaz, 2024)



Görsel 7: Mısır Soyma İmecesı (Yılmaz, 2024)

Hasatı yapılan mısırların muhafaza edilmesi için köylerde mısır has kilerler yapılmıştır. Bunlara “çöten” denilmektedir. Çötenler, fındık dallarının örülmesi ile yapılan yerden 30-40 cm yüksekte örgü küçük kilerlerdir. Mısırlar ya bu çötenlerde ya da her evin yanında bulunan kiler olarak kullanılan serenderlerde muhafaza edilirdi. Serender; dört adet direk üzerinde birer yuvarlak ağaç tekerlek üzerine gövdesinin yerleştirildiği ambarlardır (Özgüner, 2017: 18). Serender, Giresun halk türkülerinde de yer almıştır;

Bu yıl darı çok oldu,
Doldu serendi doldu.
Ne yapalım sevdiğim,
Bize Allah’tan oldu.



Görsel 8: Serenti



Görsel 9: Mısır Çöteni

Hasatı yapılan ve kurutulan mısırların artık değirmene gidip işlenme vakti gelmiştir. Giresun’da geçmişte hemen hemen herkesin mutlaka bir değirmen hikayesi vardır. Değirmenler, üretilen mahsulün

sofradaki yerini alması için işlendiği yerdir. Kimi zaman sabaha karşı, kimi zaman da gece başlar değirmen yolculuğu. Çünkü köylerde bir ya da iki değirmen vardır. Kimi köylerde yoktur bile. Yanına azığını alan mısırını çuvala dolduran erkekler erkenden yol alır. Değirmenler dere ya da akarsu kenarlarına kurulur. Her işin bir sırasının olduğu, işlerin keşikle yapıldığı bu mekanlarda duyulur. Sıra kapmak, uyanıklık yapıp çuvalların yerini değiştirmek kimsenin aklına gelmez. Hak unsurunun tam manasıyla bu mekanlarda zihinlere yerleştiği, hakkına razı olmanın, değirmencinin hakkını vrmenin ne kadar önemli olduğu yaşayarak öğrenilir. Geceler değirmende yeni yeni kurulan dostlukların havasında kısalır. İş biten de gitmez sohbetin güzelliğinden. Değirmen mektep olur. Büyükten küçüğe aktarılan hikayeler sürer gider (Elmas, 2023: 52). Fındık bahçelerinde söylenen türküler, şirler, maniler değirmene taşınır. Yanık yürekli komşular, akrabalar, emmiler bu kez de değirmen türküler, hikayeleri, manileri söylemeye başlar. Aşağıda yöreye ait bir değirmen türküsü örneği verilecektir;

Değirmenin pendine

Gız yavaş yürüsene

Ölüyorum derdinden

Çalım eylemesene

Değirmen döne döne

Yediyadişesini

Yengem ba verecekti,

Güzel ayişesini

Değirmenin pendine

Yuvarladım gufayı

Gız ben senin yüzünden

Bıraktım okumayı

Değirmenin pendine
Döner kendi kendine
Mala tamah etmeyin
Verin dengi dengine

Değirmene su tuttum
Irmakları kuruttum
Sevda sevda üstüne
Kız sevdanı unuttum

Değirmenin pendine
Yuvarladım gazanı
Gız ben senin yüzünden
Yedim iramazanı

Ey değirmen değirmen
Delikli taştan mısın?
Kör olaasıca ikbal

Kızılağaçtan mısın? (Temel 2000: 7-9) (Korkmaz Kaya, 2021: 59)

Değirmenler manilerin söylendiği, atışmaların yapıldığı yerlerdir. Orada söylenen manile değirmenin sisli duvarlarında yankılanır gecedен sabaha, sabahtan geceye. Değirmende söylenen bir mani örneği;

Değirmen ortasına
Gül koydum kül tasına
Şerife gelin olsun
Bu garip odasına.

Değirmen üstü çiçek
Tasa koydum içecek
Yavrum senin yüzünden
Dünya benden geçecek

Oy değirmen değirmen
Suyun yandan akıyor
Ayşe bana varacak
Yandan yandan bakıyor.

Dere vuruyor dere
Değirmenin pendine
Alamadım gız seni
Ölüyorum hersime.

Değirmenin pendine
Su vurmasın vurmasın
Haydi kaçalım yavrum
Aman eller duymasın (Temel 2000: 35-36)

Değirmenler her köyün pusulası, adres başlığıdır aslında. Her köyde mutlaka değirmen başı, değirmen yanı, değirmen düzlüğü gibi adres isimleri vardır. Günümüzde su değirmenleri artık yerini elektrikli değirmenlere bırakmıştır. Bir kültür yavaş yavaş yok olmaya yüz tutmuştur. Bu durumu teknolojinin olumsuz taraflarından biri olarak değerlendirmek mümkündür.



Görsel 10: Su Değirmeni



Görsel 11: Mısırın Öğütülmesi



Görsel 12: Değirmen Taşı

2. Giresun Mutfağında Mısır

İşlevsel halkbilimi kuramının önemli temsilcilerinden Molinowski, 1926 yılında yayımlanan “İlkel Psikoloji’de Mit” adlı çalışmasında kültür ile ilgili önemli tespitler yapmıştır. Molinowski’ye göre, insan beslenme, üreme ve sağlığı koruma ihtiyaçlarından doğan sorunları çözmelidir. İnsan, organizmasının ihtiyaçlarını karşılaması için bazı etkinliklerde bulunması gerekir. İnsanın temel ihtiyaçlarını karşılamak için girişimde bulunduğu eylemler kültürel yanıtları doğurur (Çobanoğlu, 2002: 224-225). Beslenme insanın en temel ve en ilkel ihtiyaçlarından biridir. Maslow’un, 1943 yılında yayımladığı “A Theory of Human Motivation” makalesinde insan yaşamındaki ihtiyaçlardan yola çıkarak ortaya attığı “İhtiyaçlar Hiyerarşisi Piramidi” teorisinde yemek, piramidin en temelindeki ihtiyaçlar arasında yer almıştır (Avcıoğlu, 2022). Dolayısıyla beslenme bir toplumun kültürel oluşumunda ve toplum olarak bir araya gelişinde önemli unsurlandır. Çalışma alanımız olan mısır, Giresun sosyal yaşamı ve beslenme kültüründe fındıktan sonra en önemli tarım ürünüdür. Sosyal yaşamda imeci usulü ile dayanışma örneği gösterirken, yemek kültüründe de dahil olduğu ve direk kendisi kullanılarak yapılan yöreye has geçmişten bugüne birçok yemek örneğini sergiler.

Geçmişte somon ekmeği sadece şehir merkezinde olurdu köylerde

ise sac ekmekleri yapılırdı ve genellikle kullanılan un mısır unu olurdu (KK-4). Yöreye has yapılan ekmeklerden olan bileki ekmeği, asırlık bir geçmişe sahiptir. Artvin'den Ordu'ya kadar Karadeniz'in iç bölgelerinde yapılmaktaydı. Giresun'da bileki, ocaklığın altında açılan çukura yapılırdı. Çukurun üzeri saca örtülür, üzerine ateş yakılarak sac kızdırılırdı. Taş kızdırılırken sac üzerine konulan sac ayağı üzerinde su ısıtılır veya yemek pişirilirdi. Böylece altta ekmek pişerken üstte de diğer işler yapılırdı. Az odunla çok iş yapılmış olurdu. Ekmeğe tat vermesi için, bileki taşının altına ve hamurun üzerine defne veya orman gülü yaprağı serilirdi. Bir buçuk, iki saatte ekmek pişer servise hazır olurdu. Bileki taşı köyde her evde bulunmazdı (Çiçek, 2020: 56).



Görsel 13: Bileki Ekmeği

Giresun'un mutfak kültürü kırsal yerleşmelerde daha belirgin olmak üzere büyük ölçüde doğal koşullara bağlı olarak şekillenmiştir. Yörenin her mevsimi yağışlı, yazları serin kışları ise çok soğuk olmayan ılıman bir iklime sahiptir. Bu iklim yöre halkının önemli besin maddeleri olan lahana, mısır, fasulye, bezelye ve kabak gibi pek çok sebze türünün gelişimine imkân tanımıştır. Mısır, yöresel Giresun mutfağında önemli bir yere sahiptir. Başta mısır ekmeğinin yapımında, yöresel yemeklerin üretiminde, pek çok hamur işinde balık pişirmede, çorba ve kek yapımında kullanılırken bir taraftan da patlatılarak çerez şeklinde ve taze haliyle haşlanarak tüketilmektedir. Bunun yanı sıra kuymak veya mıhlama, kaygana, keşkek, helva, hamsi kuşu, balık kızartması, karalahana yemeği, karalahana dolması, karalahana çorbası, mısır lapası, mısır çorbası ve/veya yarma çorbası, mısır haşlaması, mısır yağlaşı yemeklerinin yapımında kullanıldığı belirlenmiştir.

Mısır; gün kurusu mısır unu, fırınlanmış mısır unu ve yarma mısır olarak üç şekilde yemeklerde kullanılmaktadır. Gün kurusu mısır unu;

ekmek yapımında, çorbalarda, kaygana kızartmalarda, balık kızartmasında fırınlanmış mısır unu; helva, kuymak, cırıksa, yağlaş, çorba ve kızartmalarda, yarma denilen mısırın orta kalınlıkta öğütülmüş şekli ise; keşkek, çorba ve pancar sarmasında kullanılır.



Görsel 14: Yarma Mısır, Fırın Unu ve Gün Kurusu Unu (Sırasıyla)

Yörede yapılacak yemeğin türüne göre kullanılacak mısır da farklılık gösterir. Örneğin keşkek yapımında “ağ darı” olarak adlandırılan beyaz mısır kullanılmaktadır.



Görsel 15: Ağ Darı



Görsel 16: Mısır Keşkeği

Giresun mutfağında mısır olmazsa olmaz ürünlerdendir. Hem un olarak hem tane olarak hem de çeşitli kalınlıkta öğütülmüş hali ile mısır,

mutfağın temel besinlerindendir. Giresun'da mısır ot yemekleri ve tahıl yemeklerinde kullanılır. Et yemeği olarak sadece balıkta kullanılır. Mısır kullanılarak yapılan yemekler şunlardır:

1. Mısır ekmeği
2. Kuymak
3. Mısır unu helvası
4. Yarmalı pancar sarması
5. Mısır çorbası
6. Mısır unu yağlaş
7. Keşkek

Bu yemeklerin yanı sıra mısır unu diğer yöresel çorbalarda, yöresel kızartmalarda ve balık yemeklerinde kullanılır.



Görsel 17: Mısır Ekmeği



Görsel 18: Kuymak



Görsel 19: Mısır Çorbası



Görsel 20: Mısırlı Pancar Sarması



Görsel 21: Mısır Unu Helvası

Giresun'da mısır sadece besin olarak değil el sanatlarında ve oyuncak yapımında da kullanılmıştır. Mısır tanelerinden, yapraklarından, püskülünden ve saplarından yapılan oyuncaklar ve süs eşyaları geçmişten bugüne yapılan halk sanatı ürünleridir.



Görsel 22: Mısır Püskülünden ve Koçanından Yapılan Bebek ve Oyuncak

Sonuç

Bir besin ürünü sadece canlılığın devam etmesi için kullanılan bir madde olarak değerlendirilmemelidir. Üretiminden tüketimine kadar besin insanların topluluksal yaşamını dolayısıyla kültürünü oluşturan oluşumlardır. Bu kültür unsurlarından bir tanesi de beslenme kültürüdür. Toplumlari bir araya getiren öğeler yaşam tarzlarını ve buna bağlı olarak da beslenme kültürünü ortaya koymaktadır. Toplumun beslenmede ön sıraları alan ana öğelerini de o yörede en fazla yetiştirilen ürünler oluşturmaktadır.

Beslenme sadece fizyolojik bir ihtiyaç değil her toplumun kendine has kimliğidir. İçerisinde o topluma ait inançları ve ritüelleri de barındırır. Yemek somut olarak ele aldığımız kültürel değerlerimizdendir. Her toplumun yemeklerinde kullanılan ve ana besin ürünü olarak adlandırılan temel bir besin ürünü vardır. Bu besin ürünün üretilmesinden tüketilmesine ve sofraya gelene kadar geçirdiği serüven aslında bir kültür örneğidir.

Çalışma alanımız olan Giresun tarihine baktığımızda mısır fındıktan sonra en çok ekimi ve üretimi yapılan ürünler arasındadır. Öyle ki bu tarımsal ürün halk kültürüne ve mutfağına da yoğun bir şekilde nüfus etmiştir. Giresun ili mısır tarımı için oldukça uygun ve verimli bir iklime sahiptir. Ancak günümüzde mısır tarımı oldukça azalmış, ekonomik olarak değeri daha çok olan fındık yerini almıştır.

Yerli tohum olan “ağ darı” ve “icirli” günümüzde çok az üretici tarafından ekimi yapılmaktadır. Bu tohumun yerini ithal ziraat tohumları almıştır. Lezzet olarak ise mısır artık eski lezzetini kaybetmiştir. Bu ise yöreye has mısır ve mısır unu çeşitlerinin kullanıldığı yemeklerin de lezzetini azaltmıştır.

Günümüzde ne mısır ekmeği ne de mısırdan yapılan yemekler eski lezzetinde değildir. Kurum ve kuruluşlar tarafından yerli tohumlar tekrar üreticiye temin edilmeli ve yok olması önlenmelidir. Teknolojinin gelişmesi ile su değirmenleri yerini elektrikli değirmenlere bırakmıştır. Bu da mısır ununun lezzetini olumsuz etkileyen unsurlardandır. Birkaç köy ve ilçede kalan ve kültürel değeri oldukça yüksek olan bu su değirmenleri restore edilmeli ve yok olması önlenmelidir. Mutfağıımıza, kültürümüze bu kadar yansıyan bir tarım ürünü eski değerine kavuşmadı için üretici desteklenmeli ve ekonomik olarak bir değer kazanmalıdır. Çünkü Giresun mısır tarımı için oldukça uygun bir coğrafyadır.

Bu denli yöresel değere sahip geçmişin halkın kültürünü yansıtan bir tarım ürünü olan mısır üzerine yapılan çalışmalar artırılmalı ve bir kültürün yok olması en azından yok olmadan değerlendirilmesi gerekmektedir.

Kaynakça

Avcıoğlu, İ. (2022). Giresun yöresi vejetaryan mutfak kültürü üzerine halkbilimsel bir araştırma. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 53, 1 – 20.

Bates, D. G. (2018). *21. yüzyılda kültürel antropoloji*. İstanbul Bilgi

Üniversitesi Yayınları.

- Bekdemir, Ü. (2015). *Geçmişten günümüze Giresun*. Giresun İl Özel İdaresi Yayınları.
- Bilgin, N. (2022). Karadeniz’de gıda kıtlığı ve göçler: 19. yüzyılda mısır tarımı ve ziraat bankası, *Karadeniz Stratejik Araştırmalar Merkezi*, (18), 273-283.
- Boran, A. (2019). *19. yüzyılda karadeniz bölgesin’de mısır tarımı ve ticareti*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ordu Üniversitesi.
- Boratav, P. N. (1969). *100 soruda Türk halk edebiyatı*. Bilgesu Yayıncılık.
- Boratav, P. N. (1982), *Folklor ve edebiyat -1*. Adam Yayıncılık.
- Çavuş, A. (2014). Kültürel miras kaynağı olarak geleneksel tahta kaşık üretimi, *Marmara Coğrafya Dergisi*, (29): 423-433.
- Altınkaynak, E. (2008). *Giresun kent kültürü*. Giresun Valiliği Yayınları.
- Çiçek, S. (2020). *Kuşçulu köyü. Görele Belediyesi Yayınları*.
- Çobanoğlu, Ö. (1999). *Halkbilimi kuramları ve araştırma yöntemleri tarihine giriş*. Akçağ Yayınları.
- Dundes, A. (2003). “Halk kimdir?”. (çev. Metin Ekici). *Halk Biliminde Kuramlar Ve Yaklaşımlar*. Geleneksel Yayıncılık.
- Fatsa, M. (2018). *İlçe oluşunun 85. yılında Bulancak*. Step Ajans.
- Fatsa, Ö. (2017). *Harşit vadisi*. Dokap Bölge İdaresi Başkanlığı Yayınları.
- Giresun Valiliği, (2008). *Giresun yemekleri*. Bilgi Ajans.
- Giresun Valiliği, (2013). *81 ilde kültür ve şehir Giresun*. Seçil Ofset.
- Kara, Ç. (1997). Halkbilimi ve folk popüler kitle seçkin kültürleri. *Folklor/Edebiyat*, (9), 56-60.
- Kaya, M. (2018). *Giresun araştırmaları*. Arı Sanat Yayınları.
- Korkmaz, K. (2021). *Görele lisesi dergisi*. Arı Sanat Yayınları.
- Korkmaz, M. A. (2021). Kadın toplayıcılık kültürü ve Bulancak pazarında köylü kadınların doğal ürünleri. *Anasay*, (5)17, 271 – 297.
- Korkmaz, M. A. (2022). *Karadeniz’de fındık kültürü*. Arı Sanat Yayınevi.

Oğuz, Ö. (2002). *Küreselleşme ve uygulamalı halkbilimi*. Akçağ Yayınları.

Oğuz, Ö. (2016). *Türk halk edebiyatı el kitabı*. Grafiker Yayınları.

Özgüner, O. (2017). *Köyde nimari Doğu Karadeniz*. Dergah Yayınları.

Elektronik Kaynaklar

URL-1: Giresun Valiliği, <http://www.giresun.gov.tr/cografiyanew> (E. T.: 14.12.2024).

Kaynak Kişiler

KK-1: Çiçek Çelebi, Kadın, 1957, Şerefli Köyü Piraziz/Giresun, Ev Hanımı, Okur Yazar, Derleme Tarihi: 19.12.2019.

KK-2: Emine Çelebi, Kadın, 1950, Şerefli Köyü Piraziz/Giresun, Ev Hanımı, İlkokul, Derleme Tarihi: 19.12.2019.

KK-3: Fatma Karakılıç, Kadın, 1963, Barça Köyü-Merkez/Giresun, Ev Hanımı, Okur Yazar, Derleme Tarihi:18.1.2019.

KK-4: Fatma Çakır, Kadın, 1958, Duroğlu Beldesi- Merkez/Giresun, Ev Hanımı, İlkokul, Derleme Tarihi: 19.1.2019.

KK-5: Hayriye Karahasan, Kadın, 1952, Aydındere Beldesi Bulancak/Giresun, Ev Hanımı, İlkokul, Derleme Tarihi: 12.02.2019.

KK-6: Kadriye Karaibrahim, Kadın, 1961, Tandır Köyü Bulancak/Giresun, Ev Hanımı, Derleme Tarihi: 16.02.2019.

KK-7: Memnune Sırgancı, Kadın, 1965, Çamlıca Köyü Keşap/ Giresun, Ev Hanımı, Derleme Tarihi: 22.01.2019.

<i>Çalışmanın yazarı/yazarları "COPE-Dergi Editörleri İçin Davranış Kuralları ve En İyi Uygulama İlkeleri" çerçevesinde aşağıdaki hususları beyan etmiş(ler)dir:</i>
Etik Kurul Belgesi: Bu çalışma için etik kurul belgesi gerekmemektedir .
Finansman: Bu çalışma için herhangi bir kurum ve kuruluştan destek alınmamıştır.
Destek ve Teşekkür: Çalışmanın araştırılması ve yazımı esnasında destek veya fikirlerine başvurulmuş herhangi bir kişi bulunmamaktadır.
Çıkar Çatışması Beyanı: Bu makalenin araştırması, yazarlığı veya yayınlanmasıyla ilgili olarak yazarın potansiyel bir çıkar çatışması yoktur.
Katkı Oranı Beyanı: Bu makalenin tüm bölümleri tek bir yazar tarafından hazırlanmıştır.
<i>The author / authors of the study declared the following points within the framework of the "COPE-Code of Conduct and Best Practices Guidelines for Journal Editors":</i>
Ethics Committee Approval: Ethics committee approval is not required for this study.

Funding: No support was received from any institution or organization for this study.

Support and Acknowledgments: There is no person whose support or ideas are consulted during the research and writing of the study.

Declaration of Conflicting Interests: The author has no potential conflict of interest regarding research, authorship or publication of this article.

Author Contributions: All sections of this article have been prepared by a single author.