



## GİRESUN MERKEZ YÖRESİNDE GASTRONOMİ TURİZMİ ÜZERİNE GENEL BİR DEĞERLENDİRME

### A GENERAL EVALUATION ON GASTRONOMY TOURISM IN GİRESUN CENTRAL REGION

Yüksel GÜRSOY\*

#### Öz

Gastronomi turizmi, yükselen turizm eğilimleri arasında yerini alan, etkinlik kapsamı geniş ve yüksek derecede farkındalık yaratan etkisi ile yerel halkın ve faaliyetlerin gerçekleştirildiği yerin kalkınmasında ve imajında ciddi derecede katkıda bulunan, bölge ve ülkelerin tanıtımında önemli rol oynayan stratejik açıdan etkin faaliyetler olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi turizmi üzerine yapılan kırsal alandaki turizm içerisinde gastronomi faaliyetleri, sürdürülebilir iyileşme ve pazarlama açısından önemi üzerine yoğunlaştığı görülmektedir.

Yerel yiyecekler turist memnuniyeti için önemli katkılar sunmaktadır. Bu bağlamda çalışmanın amacı, Giresun'un yöresel mutfak kültürüne dikkat çekerek, yöre mutfağına ait fazla bilinmeyen veya unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin tanıtımını yapmak ve bölgenin gastronomi turizmine katkı sağlamaktır. Çalışma kapsamında; yörenin mutfak kültürü incelenmekte, yöresel yiyecekler hakkında detaylı bilgiler sunulmakta ve yörede yaşayan yaşlı ilerlemiş iki kişi ile yüz yüze görüşülerek yöresel yiyecekler hakkında detaylı bilgiler sunulmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Giresun Turizmi, Giresun Mutfağı, Gastronomi Turizmi, Kırsal Turizmi.

#### Abstract

Gastronomic tourism is defined as strategically effective activities that takes place among rising tourism trends contributing critically to the development and image of local people and the place where the activities are carried out, playing an important role in promoting the region and countries with broad effect of activity and creating high-level awareness. Gastronomic activities in rural tourism on gastronomic tourism seems to focus on importance of sustainable improvement and marketing.

Local foods offer significant contributions to tourist satisfaction. In this context, the purpose of the study is to promote flavors of the local cuisine that are unknown or sinking into oblivion and contribute to the region's gastronomic tourism by drawing attention to Giresun's local culinary culture. Within the scope of study; the culinary culture of the region is examined, detailed information about the local foods is presented by face to face interview with two well on in life people living in the region.

**Keywords:** Giresun Tourism, Giresun Cuisine, Gastronomic Tourism, Rural Tourism.

#### Giriş

İlk çağlardan itibaren yaşayan uygarlıklar, buldukları coğrafyanın iklim ve doğal koşullarına göre yemekler yapmış ve doğanın sunmuş olduğu çeşitliliğe göre bu yemekleri geliştirmişlerdir. Toplumlar bu yemekleri geliştirirken, kıtlık, doğal afetler, göç, savaş, düğün, sınır komşuluğu, ticaret yollarının açılması ve özellikle 19. yüzyıldan itibaren turizmin gelişmeye başlaması ile birlikte çeşitli yollarla farklı kültürlerden etkilenmiş, bu kültürlerden tedarik edilen değişik gıda maddeleri ile yerli gıda maddelerini bir araya getirerek yeni pişirme yöntemleri arayışlarına başlamışlardır. Bu süreç, toplumlara ait mutfak kültürlerinin oluşmasını beraberinde getirmiş; bölgesel, hatta yöresel mutfaklar ortaya çıkmıştır (Delemen, 2001:1). Turistlerin bir ülkeyi veya bölgeyi ziyaret etmelerinde önemli faktörlerden biri olarak ülkenin veya bölgenin mutfak kültürünü tanıma isteği olarak kabul edilmektedir (Cömert, 2014:65). Bu çerçevede, bir bölgenin yerel mutfak kültürünü farklı insanlara tanıtmak ve farklı bölgelerden insanlarla etkileşim halinde olmak gastronomi turizmi sayesinde gerçekleşmektedir (Kodaş, 2012: 55). Türkiye'nin farklı ve zengin mutfakları arasında yer alan Giresun mutfağını oluşturulacak çekici bir imajla, destinasyonlara büyük katkılar sağlayacağı değerlendirilmektedir. Bu bilgiler doğrultusunda Giresun mutfak kültürüne özgü yerel ürünlerin turizm türü olan ve son yıllarda önemli bir turizm türü haline gelen gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesinin Giresun turizmini ve tanıtımını olumlu yönde etkileyeceği mutlaktır. Bu çalışma kapsamında Giresun mutfak kültürü gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmiştir. Ayrıca Giresun mutfağına özgü ürünlerin Giresun'un gastronomi turizmi açısından önemi üzerinde de durulmuştur.

#### 1. Gastronominin Tanımı

Scarpato'ya göre gastronomi kelimesi tartışmasız antik Yunan'da "gastros" mide ve "nomos" kanun, kural kelimelerinden gelmektedir ve yeme içme ile ilgili kuralları tanımlamaktadır. Bununla birlikte gastronomi kelimesini sadece harfi harfine çevirerek açıklamaya çalışmak eksik kalmaktadır. Gastronomi

\* Yrd. Doç. Dr., Selçuk Üniversitesi Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi, Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Bölümü, Beyşehir, ygursoy@selcuk.edu.tr



genel anlamda iki ana kategoride ele alınabilir. Birinci kategori basitçe iyi gıda ve içecekten keyif almak, ikinci kategori ise yediğimiz ve içtiğimiz her şeyi içine alan geniş kapsamlı bir disiplin olarak tanımlanabilir. Pek çok kaynak gastronomiyi yeme içme ile ilgili her şeyin etkileşimi olarak ifade etmektedir. Hegarty ve O'Mahony gastronomiyi, yemeğin hazırlanmasında kullanılan temel yiyecek malzemelerini, yiyeceklerin saklanma, hazırlanma ve pişirilme yöntemlerini, yiyecek ve içecek çeşitlerini ve miktarlarını, sevilen ve sevilmeyen lezzetleri, yiyecek ve içecek sunumu ile ilgili gelenek ve görenekleri, kullanılan sofraya malzemelerini ve yiyecek ve içeceklerle ilgili inanışları içeren bir kavram olarak tanımlamaktadır. Sadece yiyecek malzemelerinin tarladan sofraya ve hatta atık olarak tüketilmesine kadar varan süreç gastronomi olarak ele alınamamaktadır. Sunum, inançlar, ritüeller, kültürel etki gibi pek çok konu da gastronomi kavramına dâhildir. Görüldüğü gibi gastronomi pek çok farklı bilim dalı ile ilişkide olduğundan interdisipliner, multidisipliner ve hatta transdisipliner olarak kabul edilebilir. Santich gastronomiyi tarihi, kültürel ve çevresel etkilere bağlı olarak neyin, nerede, ne zaman, ne şekilde ve hangi bileşimlerle yeneceğine ve içileceğine dair öneriler sunma ve rehberlik etme olarak ifade etmektedir. Buradan da anlaşılacağı üzere gastronomi her an değişim ve dönüşüm içinde olan, kendini yenileyen, aynı zamanda yeme içme ile ilgili genel kuralları da içeren bir disiplin olmaktadır. Bu noktadan hareketle gastronomi hem bir bilim, hem de bir sanat olarak tanımlanabilir. Bir başka bakış açısıyla gastronomiyi üretim boyutu ve tüketim boyutu olmak üzere iki bölüm altında ele alınmaktadır.

Üretim boyutu:

- Mükemmel yemek hazırlama, pişirme, sunma ve iyi masa hazırlama
- Sanatı ve bilimi
- İyi yeme ile ilgili faaliyetler ve bilgi birikimi
- Yemek pişirme ve aşçılık ile ilgili prensipler ve uygulamaları

Tüketim boyutu:

- İyi yiyecek ve içecekten hoşlanma
- İyi yemek yeme konusunda abartılı tutku
- Lüks yiyeceklere tutkunluktur.

Tüm bu açıklamalardan gastronominin kapsamına yiyecek ve içecek malzemelerinin tohumundan tüketilebilir hale gelinceye kadarki süreci, ön hazırlığı, pişirimi, sunumu, servisi, tüketimi, sindirimi, sürdürülebilirliği, beslenme açısından değerlendirilmesi, yeme- içme ritüelleri ve inanışları ve yeme-içme akımları dâhil edilebilir.

Bu çalışmada yer almayan tanımlar da dâhil olmak üzere görülmektedir ki, gastronominin tanımını yapmak ve bir çerçeveye oturtmak son derece zordur. Zahari'nin gastronomi modeline göre tarih, fizik, kimya, ekonomi, politika, sanat, iletişim, aşçılık, antropoloji, sosyoloji ve daha pek çok akademik disiplin gastronomi ile ilişkili olmakla beraber gastronomi kavramını tamamen kucaklamamaktadır. Gastronominin sadece yeme içme ile ilgili olmadığını, kültür, sanat ve bilimle de yakından ilgili olduğunu akıldan tutmak gerekmektedir.

## 2. Gastronomi Turizmi

Yiyecek ve içecek temelli turizm faaliyetlerini tanımlamak için literatürde "gastro-tourism", "food tourism", "gourmet tourism", "culinary tourism", "gastronomy tourism" gibi farklı adlar altında terimler kullanılmaktaysa da, bu çalışmada gastronomi turizmi terimi kullanılacaktır.

Çağın getirdiği yeniliklerden olan düşük ücretli hava taşımacılığı, internet ile aynı anda birden fazla olasılığı değerlendirme ve bunun turizme olan etkileri, daha kısa süreli fakat daha sık seyahat etme, yeni ve egzotik destinasyonlara olan ilgi gibi faktörler, turistik destinasyon seçimi ve turizm endüstrisinin yapısında çok büyük değişikliklere yol açmaktadır (Guzman ve Canizares; 2011:63). Bu değişim ve dönüşümlerin sadece niteliksel değil, aynı zamanda niceliksel olarak da kendini gösterdiği belirtilmektedir. Turistler artık, ziyaret ettikleri bölgenin kültürünü yakından tanımak isteyen, o kültüre uyum sağlamayı seven bir yapı göstermektedir.

Bu yapı içerisinde gastronomi turizmi, doğal olarak da yöresel ve geleneksel yemekler ön plana çıkmakta, müşteri beklentilerinin bölgelere göre egzotik ve nostaljik yemeklere yönelmekte olduğu belirtilmektedir (Durlu-Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can; 2013:14).

Gastronomi turizmi, daha önce yaşanmamış bir yiyecek içecek deneyimi yaşamak için seyahat motivasyonu yaratan ve seyahat davranışlarının güdülenmesine önemli ölçüde yardımcı olan turizm şekli olarak tanımlanabilmektedir (Üner, 2014:18).

Pek çok seyahat acentasının web sayfasında gurme tur, şarap turu gibi sadece belli bir gastronomik amaç için hareket eden turist kitlesinin hedef seçildiği görülmektedir. Fiyatların diğer alışlageldik turlara oranla daha yüksek olmasına rağmen kısa zamanda tur kontenjanlarının dolması ve turların sıkça tekrar edilmesi,



bu alana olan ilginin fazlalığını göstermektedir. Örneğin 3 gece 4 günlük bir şarap turu kişi başı 1595 Euro'dur ve karşılaştırıldığında herhangi bir kültür gezisine oranla daha pahalıdır. Gastronomi kendi başına çok önemli bir turistik ürün olduğundan, ülkeler ve kentler gastronomik potansiyellerini pazarlamada yarışır hale gelmektedirler. Dünyada İtalya, İspanya, Portekiz, Çin, Fransa gibi ülkeler ve Türkiye'de Erzurum, Kayseri, Manisa, Mersin, Mardin, Gaziantep, Afyon, Bursa, Adana, İzmir, Kahramanmaraş, Samsun ve Siirt bu anlamda akla gelen ilk isimler olmaktadır.

Genel olarak gastronomi turizmi faaliyetleri şu şekilde gruplandırılabilir:

- Yiyecek malzemelerinin yetiştirildiği çiftliklere ziyaretler
- Bağbozumu etkinlikleri, üzüm bağlarına geziler
- Gül toplama / hasadı turları
- Yerel ürün üreticilerini yerinde ziyaret
- Peynir yapımı atölye çalışmaları
- Zeytinyağı yapımı izleme ve tadım etkinlikleri
- Yerel pazarları ziyaret
- Yerel yiyecek içecek festivallerine katılım
- Özel mekânlarda özel menülerin tadımı
- Şarap degüstasyonları

Özel günler için yapılan gurme geziler (Noel zamanı pazar gezileri ve Noel yemeklerinin tadımı vb.)

- Özel gastronomi mekânlarının gezilmesi (Gastronomi Üniversitesi, Şarap Yolu vb.)
- Michelin yıldızlı restoranlarda yemek yemek
- Otantik bölgelerde evde yerel mutfak dersleri
- Lüks sınıf mutfak dersleri
- Sadece dünyanın en iyi restoranlarında yemek yemek için çıkılan gurme turları
- Yemek yarışmaları düzenlenmesi ve bu yarışmalara katılım

Genel olarak gastronomi turizmi Kesici'ye göre şu şekilde gruplandırılabilir:

- Turistler tarafından tüketilen yerel kültürün bir parçası
- Bölgesel turizmin gelişmesinde önemli bir unsur
- Yerel tarım ve ekonomik gelişimin bir parçası
- Rekabetçi bölgelerin pazarlamasında önemli bir unsur
- Turistler tarafından tüketilen ürün ve hizmetler

Paydaşlar bir bölgede turizm aktivitesinin başarısını veya başarısızlığını belirleyen en temel oyuncularlardır. Buna göre turizm planlaması ve gelişmesi sürecine kesinlikle dâhil edilmelidirler. Gastronomi turizminin paydaşları Çağlı'ya göre şu şekilde sıralanabilir:

- Çiftçiler, büyütücüler, üreticiler, tedarikçiler, sahipler, operatörler
- İşlemciler, dağıtıcılar, taşımacılar
- Şarapçılar, içkili mekânlar, şarap mahzenleri, restoranlar, oteller, giyim mağazaları
- Etkinlikler, çekicilikler, gösteriler, pazarlar, yemek okulları, tur operatörleri
- Medya, eğitimciler, pazarlamacılar
- Turistler
- Devlet, bankalar
- Ülkeler, iller, kasabalar, topluluklar

Bir turist bir bölgeyi ne amaçla ziyaret ederse etsin, en temel gereksinimlerinden olan yeme- içme, seyahat deneyiminin ayrılmaz bir parçası olmaktadır. Bunun yanı sıra yemek, bir kültürün ayrılmaz parçasıdır ve o kültüre dair önemli ipuçları barındırmaktadır. Gastronomi turizmi de kültür turizminin tıpkı sanat, müzik, tarih vb. bileşenleri gibi önemli bir parçasıdır (Scarpato, 2003:101). Seyahat ederken turistlerin % 100'ü için en favori üç faaliyetten biri yemektir. Üstelik diğer ilgi çekici aktivitelerin aksine, günün her saatinde ve her türlü hava koşulunda yıl boyunca herhangi bir zamanda yapılabilme lüksüne de sahiptir (Kesici, 2012:35).

Gastronomi turizmini bu şekilde tanımlandıktan sonra gastro turisti de; temel seyahat motivasyonlarından biri gastronomik deneyimler yaşamak olan, bulunduğu destinasyonda yiyecek içeceklerle ilgili aktivitelere katılan özel ilgi turisti olarak tanımlamak mümkündür (Üner, 2014:19). Gastronomi turizminin farklı kaynaklarda özel ilgi turizmine veya kültür turizmine dâhil edilebildiği görülmektedir.

Scarpato yerel gastronomiye ilgi duyan turistleri dört ana gruba ayırmaktadır. Bunlar rekreasyonel, taklitçi, varoluşçu ve deneyselci olarak adlandırılmaktadır. Rekreasyonel ve taklitçi turistler için yiyecek içecekler



çok önemli değildir. Rekreasyonel turistler tatildayken de evlerinde yedikleri bildik yemekleri ararlar ve tutucudurlar. Taklitçi turistler kolay ve bol bulunan yiyeceklere yönelirler.

Varoluşçu ve deneyselci turistler ise yiyecek ve içecekleri önemserler. Varoluşçu turistler yeni ve farklı yiyecek ve içecekleri tüketerek yeni şeyler öğrenme fırsatı elde ettiklerini düşünürler. Deneyselci turistler ise yedikleri ve içtikleri aracılığı ile kendi yaşam tarzlarını sembolize ettiklerini düşündüklerinden tutulan yiyecek ve içeceklerin peşinde olmayı tercih ederler.

Postmodern turizm anlayışı turizmin beş S'si olarak bilinen sun, sand, sex, surf, smile (güneş, kum, cinsellik, gülümseme ve sörf) ten, insanların günlük yaşamına ve aktivitelerine benzeyen ve yaşam tarzlarının bütününe bir parçası olan aktivitelere doğru gitmektedir. Bu değişimi fark etmek turizm faaliyetlerinin özellikle gastronomi turizmi faaliyetlerinin pazarlanabilmesinde son derece önemlidir. Tüketici davranışlarını anlamak turizm ürünlerini tüketicinin isteği doğrultusunda üretmeyi ve tüketiciye sunmayı sağlamaktadır. Ayrıca turistlerin satın alma karar sürecinde destinasyon seçimi için genelden özele giden bir sıralama ile bazı aşamaları takip ettiklerini bilinmektedir.

### 3. Destinasyonlar İçin Gastronominin Önemi

Üner'in yaptığı bir araştırmaya göre bir destinasyona ait gastronomik zenginliklerin turistlerin destinasyon seçimi kararlarında en önemli faktörlerden biri olduğunu ortaya çıkarmaktadır. Araştırmalar ziyaretçiler için yerel mutfakın iklim, konaklama koşulları ve doğal güzelliklerden sonra dördüncü en önemli çekicilik unsuru olduğunu göstermektedir. Yine araştırmalar yiyeceklerin Türkiye'ye yapılan ziyaretlerin tekrarlanmasında en önemli faktör olduğunu göstermektedir. Çeşitli araştırmalarda yabancı turistlerin Türkiye'yi tercih etme sebepleri sıralamasında Türk mutfakı üçüncü, dördüncü ve beşinci sıralardadır.

Her destinasyonda farklı amaç ve beklentilere sahip pek çok paydaş olduğundan, destinasyon pazarlaması bir çok güçlüğü içinde barındıran bir faaliyettir. Rekabetin yoğun olduğu günümüz turizm pazarında, destinasyonların diğerlerinden farklılaşmak adına kendilerine özgü ürün yaratma gayreti yükselen bir eğilimdir ve yerel mutfak da pazarlama aracı olarak eşsiz bir kaynaktır. Destinasyon pazarlama faaliyetlerinde bir bölgenin sahip olduğu gastronomik zenginlikler, kültürel kimliği, kültürel deneyimi, iletişimi ve paylaşımı temsil ettiğinden çok sayıda turisti etkileme kapasitesine sahiptir. Bununla birlikte Üner'e göre yiyecek temelli pazarlama yapmak, turistlerin satın alma davranışlarının yeteri kadar anlaşılabilmesi nedeniyle oldukça zordur.

Fakat dünyada küreselleşme ve sanayileşme gibi olgular sonucunda insanların yaşam şekillerinde, beslenme alışkanlıklarında önemli değişiklikler olmuştur. Genetiği değiştirilmiş organizmalar, gıda ürünlerinin yol açtığı hastalıklar gibi etkenler, kişileri yerel, doğal, geleneksel yiyeceklere yöneltilmektedir. Bu da yerel mutfak kültürünün ve yerel yiyeceklerin, küçük ölçekli işletmelerin popüler olmasına katkı sağlamaktadır.

Özgün coğrafi kökene sahip yemekler, şarap potansiyeli gibi değerler, bölgenin imajını güçlendirip markalaşmasına hizmet ederken, bölge ekonomisine katkıda bulunacak iş olanaklarının yaratılmasında da etkili olabilmektedir. Gastronomi turizminin başarılı örneklerinin sadece yeme içme amaçlı yapılan bir turizm faaliyetinden ziyade yeme içme ile bilgilenmeyi birleştirmiş uygulamalar sergiledikleri görülmektedir (Çalışkan, 2013:43). Gastronominin kültürün ayrılmaz bir parçası ve yansıtıcısı olduğu göz önüne alınarak, gelen turistlerin her anlamda kültürün içine dâhil edilmesi gerekmektedir. Turistin sadece önceden belirlenmiş restoranlara girerek az çok belli yemekleri yemesinden ziyade, yemek kültürünü her yönüyle yakından tanıtıcı faaliyetlerin içine çekilmesi gerekmektedir. Bu faaliyetler gerçekleştirilirken, turistlerin konakladığı otelden alışveriş yaptığı dükkânlara varıncaya dek çok çeşitli iş imkânları ortaya çıkmakta, gastronomi turizmi doğrudan ve dolaylı olarak istihdam ve ekonomik açıdan girdi yaratmaktadır. Yemek deneyiminin turistlerin seyahatinin en eşsiz parçası haline getirilebilmesi, destinasyonun farklılaşmasına ve dolayısı ile önemli bir rekabet avantajı elde etmesine olanak sağlayabilmektedir. Bu deneyimi eşsiz hale getirmek için kişilerin yiyecek içecek tüketiminin fizyolojik gereksinimlerin dışında sembolik anlamlara da geldiğinin fark edilmesi gerekmektedir. Sembolik olarak prestij ve statü göstergesi haline de gelebilen yeme içme faaliyetleri, aynı zamanda kişilerin sosyal ilişkiler içinde olduğu ve eğlencenin de yer aldığı faaliyetlerdir (Çalışkan, 2013: 43).

Örneğin "Trüflü Risotto", "Beluga Havyarı", "Portakallı Ördek" veya "Mantar Fileminyon" gibi soylu bir damak tadı ve yüksek bir sınıfın göstergesi iken, kuru fasulye fakir yiyeceği olarak kabul görmüştür. Dolayısı ile insanların nerede, ne zaman, kimlerle, ne yediği kişinin statüsünü tanımlayan önemli bir göstergedir. Gastronomi turizmi pazarlama faaliyetleri içerisinde bu tür ayrıntılara dikkat edilerek, imaj çalışmalarının özenle yapılması gerekmektedir.

Başarılı bir gastronomik kimlik çalışması, bölgenin kaliteli turist popülasyonunun artmasında, ziyaretlerin her mevsim yapılabilmesinde, dolayısı ile de hem kültür mirasının yaşatılması, hem de



ekonomik ve sosyo-kültürel kalkınmada önemli bir rol oynamaktadır. Gastronomik kimliğini başarı ile kullanamayan bir örnek olarak Türkiye'yi gösterilebilir. Türkiye başarılı bir gastronomik kimlik algısı yaratamadığından, yani destinasyon farklılaşması yaratamamasından dolayı sıradan bir turist ziyaret yeridir. Osmanlı saray mutfacı<sup>1</sup> gibi zengin mutfak mirasına rağmen yemekleri için gelinen bir destinasyon değildir. Türkiye'deki restoranlar genelde yerel yemek kültüründen uzak, hep bilinen lezzetler sunan restoranlardır. Türkiye zengin mutfak kültürüne rağmen, sayılan ülke mutfaklarının tanıtımına katkıda bulunmaktadır. Öte yandan pek çok bölge yiyecek içecek deneyiminin çok özel şartlar gerektirmesinden, coğrafi, kültürel, iklimsel faktörlerin taklit edilemez olmasından hareketle sahip oldukları yöresel mutfak zenginliklerini korumak adına çeşitli önlemler almaktadırlar. Portekiz bu konunun güzel örneklerinden biridir. Barrosa sığır eti için hayvanların yerel yemlerle ve otlarla beslenmesi, hayvanın doğal gelişimi dışında hiçbir girdiye izin vermeme gibi kurallar getirerek aynı ürünün başka yerlerde üretiminin önüne geçmekte, benzersiz bir rekabet avantajı yaratmaktadır. Yine Lyon'un Fransa'nın gastronomik başkenti olmasında şarap ve yemek kültürünün uzun bir tarihsel süreçten gelmesinin, ürün çeşitliliğinin fazla olmasının, geleneksel ürünlerinin yaygın şekilde kullanımının ve paydaşlar tarafından gastronomi turizmine verilen önemin etkisi çok büyüktür (Çalışkan, 2013:43). Ülkemizde Ankara'ya bağlı Beypazarı ilçesi de her sene Haziran ayının ilk Cuma günü başlattığı festivalde gastronomik ürünlerini başarılı bir tanıtım aracı olarak kullanmaktadır. Turizm faaliyetlerine ağırlık verilmesi ile beraber düzenlenen festivalde Beypazarı'na ait Beypazarı kurusu, tarhanası, güveci, havucu, havuçlu dondurması vb. yöresel ürünler ilçenin adını duyurmasında ve ilginin artmasında çok önemli rol oynamaktadır.

#### 4. Giresun Yöresi Ve Mutfak Kültürü

Giresun, Karadeniz Bölgesinin Doğu Karadeniz bölümünde yer almaktadır. Doğusunda Trabzon ve Gümüşhane batısında Ordu güneyinde Sivas ve Erzincan güneybatısında yine Sivas illeriyle komşu olup kuzeyi Karadeniz ile kuşatılmıştır. Giresun ili 6934 km karelik yüzölçümü ile ülke topraklarının binde 8.5'ini kaplamaktadır. Giresun nüfusu Türkiye İstatistik Kurumu 2016 yılı adrese dayalı nüfus kayıt sistemi sonuçlarına göre 444.467 olup km'ye 65 kişi düşmektedir. İl Merkezi Aksu ve Batlama vadileri arasında denize doğru uzanan bir yarımada üzerinde kurulmuş olup bu yarımadanın doğusunda ve 2 km. açığında Doğu Karadeniz'in tek adası olan Giresun Adası bulunmaktadır.

Giresun Dağlarının kıyıya paralel olarak uzanışı il toprakları üzerinde iki farklı iklim bölgesi oluşmasına neden olmuştur. Giresun iklimi bitkilerin yaşayıp gelişmesine elverişli olduğundan, ormanlar deniz kıyısından başlayarak 2000 metre kadar yükselir, bölgenin karayele açık olması bitki örtüsünün gür olmasını sağlar. İlin güney bölgelerinde daha çok bozkır bitki örtüsü ön plana çıkar. Giresun, coğrafi yapısı ve iklimin şekillendirdiği doğal değerlerle, zengin bir kültür mirasıyla turizm potansiyeline sahiptir. Hititlerden sonra, Frig, Miletos, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı ve daha birçok medeniyetin yaşamış olduğu Giresun, kültürel ve kentsel turizm gelişimine açıktır. Öte yandan bölgenin zengin su kaynaklarını oluşturan akarsu ve ormanların bulunması doğa yürüyüşlerin yapılabileceği ekolojik zenginliği Giresun'u eko turizm açısından da önemli kılar. Giresun'u ziyaret eden turist sayısı diğer turizm merkezlerine oranla son derece düşük olmakla birlikte bölgesel anlamda umut vericidir. Son yıllarda Tablo 1'de görüldüğü üzere Giresun'a gelen turist sayısında, ilde yapılan etkinlikler ve havayolu ulaşımının başlamasıyla bir artış söz konusudur.

Tablo 1: Giresun İli Yıllara Göre Toplam Turist Sayıları

2010	653170
2011	658360
2012	664577
2013	684834
2014	741288
2015	810651
2016	*

<sup>1</sup> Osmanlı İmparatorluğu, yüzyıllar boyunca geniş coğrafyalarda hüküm sürmüş ve farklı milletlerle komşuluk etmiştir. Bu zaman dilimi içerisinde toplumların yaşam kültürleriyle bir sentez oluşturmuş ve bereketli toprakların sunduğu tatlar ile Osmanlı saray mutfacının zenginleşmesini sağlamıştır. Osmanlı Saray Mutfacı; Orta Asya, Balkanlar, Orta Doğu (İslam dünyası), kısmen Akdeniz ve Avrupa yemek kültürlerinin harmanlanmasından oluşan geniş bir yelpazeye sahiptir. Sözü edilen kültürün geçmişte en şaşıla biçimde hüküm sürdüğü mekân ise Osmanlı sarayıdır. Bu yüzden, saray mutfacı, geleneksel Osmanlı mutfak kültürünün üst düzeyde değerlendirildiği bir mekân olarak karşımıza çıkmaktadır. Osmanlı döneminin açığı loncalarının bu yemekleri meslek sırrı olarak saklamalarından dolayı, ne yazık ki, bu görkemli mutfak günümüze hakkıyla ulaşamamıştır. Uzun yıllar boyunca, muhtelif Osmanlı saraylarının kütüphanelerinde ve gerek Osmanlıca, gerekse Türkçeye çevrilmiş sayısız yazılı kaynak üzerinde ciddi araştırmalar yapılmıştır. Bu araştırmalar sonucunda birçok reçete açığa çıkarılmış ve bu yemekler, kültürümüze tekrar kazandırılarak, Osmanlı saray mutfacının özel lezzetleri olarak yerli ve yabancı misafirlerin beğenisine sunulmuştur. Mevsimsel hasat dönemlerine göre yaz, kış ve bahar aylarında bazı farklılıklar gösteren bu reçeteler, "Matbah-ı Beray-ı Has Yemekleri" koleksiyonu olarak Menülerde yer almaktadırlar. Günümüzde Osmanlı beslenme kültürünü tanıtmaya yönelik çabalar yoğunluk kazanmaktadır.

\* 05.06.2017 tarihi itibaren veriler Giresun İl Kültür Turizm Müdürlüğü tarafından yayımlanmıştır.



Kaynak: Giresun İl Kültür Turizm Müdürlüğü 2017

Soyut kültürel mirasın somut yansımalarının en güzel örneklerinden olan yöre mutfakları, aynı zamanda toplumun yaşam tarzları ve tarihi değerler hakkında da bilgiler sunmaktadır. Yöresel yemek kültürü, küreselleşmenin etkisiyle günümüzde unutulmaya doğru yol alsa da, yöresel yemekleri satan az sayıda duyarlı küçük işletmeci ve yerel halkın bir kısmı tarafından bu otantik lezzetler yaşatılmaya çalışılmaktadır.

Giresun mutfağında yiyecekler genelde otsu bitkiler, mantar, diken uçları ve sebzelerden oluşuyor. Karalahana baş rolde. Çalıçiçeği, merulcan, mendek, kuzukulağı, gücündene, hoşran, ısırgan, madımak, kabalak, sakarca, merevcen, pancar çiçeği, galdirik, pezik bunlardan bazıları. Yazın taze olarak tüketilen gıdalar, kışın fırınlanmış kuruluk ve tuzlularla (mantar, fasulye, taflan, kiraz, yeşil domates, hamsi); turşu, konserve, pekmez, reçel, komposto ve çerezlerle çeşitleniyor. Hayvansal besinlerden süt, yoğurt, yumurta, tereyağı, süzme, bal, peynir, çökelek yaygın olarak kullanılıyor. Yemeklerin vazgeçilmez malzemesi çoğunlukla mısır (darı) ve mısır unu. Mısır unu; fırın darası ve seren unu olarak yemek ve tatlılara katkı malzemesi oluyor. Sütlü mısırlar toplanıp taş fırınlarda kavruluyor, sonra taş değirmenlerde un haline getiriliyor; buna fırın darası deniyor. Seren (gün) unu; olgun mısırların serenlerde kurutulup taş değirmenlerde çekilerek un haline getirilmiş hali. Günümüzde pek fazla tercih edilmeyen mısır ekmeği eskiden en çok tüketilen ekmeğin çeşidiydi. Yaylalar ve köylerde hayvancılık yaygın; bu nedenle beyaz peynir (tecen), deri peyniri (tulum), küp peyniri ve çökelek bol bulunuyor. Küp peyniri ve çökelekler güveçlerde, yazdan toprağa gömülerek kışa hazırlanıyor. Karadeniz'in sahil mutfağında balıklardan hamsi, mezgit, istavrit, palamut, kefal, izmarit, tirsi, barbun, sargan, kötek ve alabalık bol. Pide geleneği Göreli ve Espiye'de devam etmektedir. Göreli'nin yumurtalı yağlı pidesi, Espiye'nin kendine has hamuruyla ince açılmış uzun pidesi en ünlüleri arasındadır.

Araştırmanın bu kısmında Giresun'un sahip olduğu coğrafi özellikleri ve kültürel kimliği içerisinde hayat bulmuş geleneksel yöntemlerle hazırlanan; ısırgan otu çorbası, karalahana çorbası, çalı çiçeği çorbası, fasulye diblesi Giresun Merkez İlçesi Çimşir Köyünde ikamet eden 70 yaşındaki Zelfinaz Keleşoğlu ile, mısır ekmeği, galdirik kavurması, hamsi tava kızartması, kiraz kavurması, post mantar kavurması Giresun Merkez ilçesi İnşidibi Köyünde ikamet eden 68 yaşında Şaziye Yılmaz ile yüz yüze yapılan görüşmeden elde edilen bilgiler doğrultusunda derlenmiştir. Tüm yemeklerin malzemeleri 4-5 kişiye göre verilmiştir.

#### 4.1. Isırgan Otu Çorbası

Malzemeler

250 gr ısırgan otu

1 soğan

1 kaşık sıvıyağ

2 kasık un

2 bardak su

2 bardak süt

1 yumurta sarısı

2 kaşık süzme yoğurt

tuz / karabiber

Hazırlanışı: İncecik doğranmış soğanlar hafif ateşte pembeleştirilir un eklenir ve kavurmaya devam edilir. Su ve tuz ilave edildikten sonra 1-2 dakika iyice karıştırılır. Daha sonra doğranmış ısırgan otu ilave edilir. Bu şekilde 10 dakika kadar kaynatılır. Süt eklendikten sonra birkaç dakika daha kaynatmaya devam edilir. Yumurta sarısı ve süzme yoğurdu ayrı bir yerde çırpılır. Servis yaparken kâselere alınan çorbanın üzerine hazırladığınız terbiyeden dökülür.

#### 4.2. Karalahana Çorbası

Malzemeler

1 bağ karalahana

2 adet soğan

1 bardak mısır yarması

1 bardak kuru fasulye, pirinç ya da bulgur

1-2 kaşık tereyağı

yarım fincan sıvı yağ

1 bardak mısır unu

Tercihe göre patates, salça, kurutulmuş acı biber, tuz

Hazırlanışı: Lahana doğranıp, kaynamış suyun içine atılır. İçine haşlanmış yarma ve fasulyeler konulur. Biraz pişince çorba karıştırılarak mısır ununun tamamı elle yavaş yavaş ilave edilir. Topaklanmamasına dikkat edilir. Diğer yandan bir tavada yağ ile beraber soğan ve biber pembeleşinceye



kadar kavrulur. Kaynayan çorbanın içine ilave edilir ve yeteri kadar tuz eklenir. Çorba pişince ateşten alınır. Çorbanın piştiği malzemelerin ezilip ezilmediği kontrol edilerek anlaşılır.

#### 4.3.Çalı Çileği Çorbası

Malzemeler

½ kg çalı çileği

2 soğan

1 bardak mısır yarması

1 kaşık salça

1 bardak kuru fasulye

2 kaşık tereyağı / tuz

Hazırlanışı: Ayıklanmış çalı çileği kaynamakta olan suya konarak haşlanır. Süzülür ve sıkılarak doğranır. Bir tencereye koyulan suya, haşlanmış mısır yarması ve fasulye ilave edilerek 10 dakika pişirilir. Doğranmış çileklilikler kaynamakta olun suya ilave edilerek 20 dakika daha pişirilir. Diğer taraftan ince bir şekilde kıyılan soğan yağda pembeleşinceye kadar kavrulur, kaynamakta olan çorbaya ilave edilir, 10 dakika daha pişirilerek servis edilir.

#### 4.4.Fasulye Diblesi

Malzemeler

1 kg taze köy fasulyesi

2 soğan

50 gr pirinç

1 bardak su

1 domates

yağ / tuz / acı biber

Hazırlanışı: Fasulyeyi ayıklayıp, enine doğrayın ve tencerenin dibine yayararak istif edin. Üzerine, ince doğranmış soğan ve domatesi ve pirinci koyun, su ve yeterince tuz koyarak kısık ateşte pişirin.

#### 4.5.Mısır Ekmeği

Malzemeler

½ kg mısır unu

1 tatlı kaşığı tuz

su, sıvı yağ

Hazırlanışı: Un ve tuz bir kap içine konur, ılık suyla karıştırılarak orta sertlikte bir hamur yapılır. Tavaya biraz sıvı yağ konur. Hamur tavaya düzenli yayılır. Ters yüz yapılarak pembe renkte pişirilir. İsteğe göre fırın tepsisine döşeyerek fırında pişirilerek de yapılabilir. Özellikle yoğurda içine doğranır, sıcak olarak çok daha lezzetlidir.

#### 4.6.Galdirik Kavurması

Malzemeler

1 bağ galdirik

3 soğan

3 köy yumurtası

2 çorba kaşığı tereyağı

Yarım fincan sıvı yağ

Tuz / Karabiber

Hazırlanışı: Galdirikler bol suda yıkandıktan sonra doğranır. Kaynayan suyun içine atılarak haşlanır. Haşlandıktan sonra süzülür ve suyu sıkılır. Tepside ince kıyılmış soğanlar sıvı yağ ve tereyağı ile kavrulur. Suyu sıkılmış galdirikler içine konur. Karıştırılarak tuz ve karabiber ilave edilir. Yumurtalar üzerine kırılır, 2 dakika ağzı kapalı olarak kısık ateşte pişirilir ve sıcak olarak servis yapılır.

#### 4.7.Hamsi Tava Kızartması

Malzemeler

1 kg hamsi,

Tuz / sıvı yağ.

Fırınlanmış mısır unu

Hazırlanışı: Hamsileri 30 dk su dolu bir kabın içerisinde kokusunu almak için bekletilir. Hamsiler bir kaba alınır ve ayıklanan hamsileri yıkar ve süzgece koyarız. Suyu süzülen hamsilere tuz ilave edilir ve iyice karıştırılır. Bir kabın içerisine hamsileri alır ve üzerine fırınlanmış mısır unu ilave edilir. Hamsiler fırınlanmış mısır ununa bulanır. Tavaya sıvı yağ koyulur. Tava da sıvı yağ kızdıktan sonra, unladığımız hamsiler tavaya dizilir ve orta ateşte pişirilir. Pişirilen hamsiler kapak yardımı ile çevrilir. Hamsiler kızartılırken kurutmamaya dikkat edilir ve yaklaşık 5-6 dk. kızartma için yeterli olacaktır.



#### 4.8.Kiraz Kavurması

##### Malzemeler

1 kg sarı/kırmızı kiraz tuzlusu

3 soğan

3-4 kaşık sıvı yağı veya tereyağı

Hazırlanışı: Kirazların çekirdekleri çıkarılarak akşamdan suya konulur. Su sık sık değiştirilerek tuzun iyice çıkması sağlanır. İnce doğranmış soğanlar tavada yağ ile birlikte kavrulur. Üzerine suyu süzülen kirazlar eklenerek biraz daha kavrulur ve servis edilir.

#### 4.9.Post Mantarı Kavurması

##### Malzemeler

1 kg post mantarı

3 soğan

3-4 kaşık tereyağı

Hazırlanışı: Mantarlar bol suda iyice temizlenir ve küçük doğranır. Soğanlar da küçük doğranır ve yağda 1-2 dakika kavrulur. Mantarlar ilave edilerek karıştırılıp pişirilir. İsteğinize göre biraz su ilave edilir.

#### Sonuç

Yöresel lezzetlerin korunarak gelecek nesillere aktarılması gastronomi turizminin bir yöre üzerindeki en büyük etkilerinden biridir. Gastronomi turizmi yörede sürdürülebilir bir turizm anlayışının oluşmasına, yöresel olarak üretimin yapılabildiği ürünlerin korunmasına, bu ürünlerin kayıt altına alınabilmesine ve dolayısıyla yöresel değerlerin korunması ve geliştirilmesine yardımcı olmaktadır. Bu bağlamda Giresun Merkez yöresinde unutulmaya yüz tutmuş, gastronomik anlamda değerli olan pek çok yemeğin var olduğu araştırma kapsamında görülmüştür. Çalışma kapsamında ele alınan bu yemeklere Gücükdene Çorbası, Hoşran Çorbası, Fındıklı Kefal, Galdirik Mıhlaması, Fasulye Turşu Kızartması, ve Fındıklı Güllaç gibi yemekler ve tatlılar da eklenebilir. Giresun yöresinin zengin ve renkli otsu bitkiler, diken uçları ve sebzelerden bir mutfağının var olduğu görülmektedir. Karalahana, Çalıcıçeği, merulcan, mendek, kuzukulağı, gücündene, hoşran, ısırğan, madımak, kabalak, sakarca, merevcen, pancar çiçeği, galdirik, pezik en çok tüketilenlerden. Yazın taze olarak tüketilen gıdalar, kışın fırınlanmış kuruluk ve tuzlularla (fasulye, taflan, kiraz, yeşil domates, hamsi); turşu, konserve, pekmez, reçel, komposto ve çerezlerle çeşitleniyor. Hayvansal besinlerden süt, yoğurt, yumurta, tereyağı, süzme, bal, peynir, çökelek yaygın olarak kullanılmakta ve yemeklerin vazgeçilmez malzemesini mısır unu oluşturmaktadır. Balıklardan en çok hamsi ve son zamanlarda çiftliklerde üretilen alabalık tüketilmektedir. Araştırmanın sonunda yöre coğrafyasının, iklimin, doğal çekiciliklerin ve zenginliğinin doğrudan yöre mutfağına yansıdığı tespit edilmiştir. Gastronomik değerlerin korunabilmesi için öncelikle Giresun yöresi yemeklerine ait envanter çıkartılmalı ve reçeteler hazırlanarak yerel restoranların ve konaklama işletmelerin menülerine dahil edilmeli, yöreye ait yemekler yörenin ekonomisine katkı sağlamalı ve gelecek nesillere de aktarılması sağlanmalıdır. Bu bağlamda kültürel ve doğal değerler gelecek nesillere aktarılarak bu değerlerin sürdürülebilirliği sağlanabilecektir. Ayrıca yerel ekonominin kalkınmasına katkı sağlanacak ve kültürel lezzetlerin tanıtımı ile bölgenin çekiciliği artırılacaktır. Bu çalışmada yalnız Giresun Merkez yöresinin yemeklerine değinilebilmiştir ve çalışma kuramsal olarak yürütülmüştür. Gelecekte Giresun yöresine gelen ve gastronomiyi birincil seyahat gerekçesi olarak değerlendiren turistlerin temel özelliklerini belirlemeye yönelik araştırmalarla ilgili literatüre zenginlik kazandırabilir. Ayrıca yörede bulunan yiyecek içecek işletmelerinin yöresel lezzetleri menülerinde kullanım düzeyine bakılması da konunun anlaşılması açısından faydalı olacaktır.

#### KAYNAKÇA

- CANBOLAT, E. KELEŞ, Y. AKBAŞ, Y.Z. (2016). "Gastronomi Turizmi Kapsamında Samsun Mutfağına Özgü Turistik Bir Ürün: Bafra Pidesi", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), ss. 75-87.
- CÖMERT, M. (2014). "Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfağın Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), ss. 64-70.
- ÇAĞLI, İ.B. (2012). *Türkiye'de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- ÇALIŞKAN, O. (2013). "Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), ss. 39-51.
- DELEMEN, İ. (2001). *Antik Dönemde Beslenme*, Ege Yayınları, 1. Baskı, İstanbul.
- DURLU-ÖZKAYA, F., SÜNNETÇİOĞLU, S. ve Can, A. (2013). "Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 1(1), ss. 13-20.
- GUZMAN, T.L. and CANİZARES, S.S. (2012). "Gastronomy, Tourism and Destination Differentiation: A Case Study in Spain", *Review of Economics & Finance, Academic Research Centre of Canada*, Article ID: 1923-7529-2012-01-63-10.
- HEGARTY, J. A. and ANTUN, J.M. (2007). "Celebrate Culinary Science and Gastronomic Knowledge", *Journal of Culinary Science and Technology*, 5(4), ss. 1-7.





- HEGARTY, J. A. and O'MAHONY,G.B. (2001). "Gastronomy: A Pheneomenon of Cultural Expressionism and an Asthetic for Living", *International Journal of Hospitality Management*, 20, ss. 3-13.
- KESİCİ, M. (2012). "Kırsal Turizmde Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü", *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*,14(23), ss. 33-37.
- KODAŞ, D. ve DİKİCİ, E. (2012). "Ahlat, Kırsal Bölgesinde Gastronomi Turizminin Muhtemel Toplumsal Etkileri Üzerine Nitel Bir Çalışma", *Aksaray Üniversitesi İİBF Dergisi*, 4(2), ss. 51-68.
- SANTICH,B. (2004). "The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training", *International Journal of Hospitality Management*, 23, ss. 15-24.
- SCARPATO, R. (2003). Hjalager, A.M., Richards G.(Ed.), "Tourism and Gastronomy", *Taylor and Francis e-Library*, 4, ss. 52-101.
- ŞAHİN, E. (2015). *Bir Destinasyon Unsuru Olarak Yerel Gastronominin Marka Şehir Pazarlamasında Etkileri: Gaziantep Örneği*. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- ÜNER, E. H. (2014). *Her Şey Dâhil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi*. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- YETİŞ, Ş.A. (2015). "Kapadokya Yemek Kültürü ve Mustafapaşa Beldesi (Sinassos) Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3, ss. 12-19.
- ZAHARİ, M.S.M., JALİS, M.H., ZULFİFLY, M.I., RODZİ, S.M. and OTHMAN, Z. (2009). "Gastronomy:An Opportunity for Malaysian Culinary Educators", *International Education Studies*, 2(2), ss. 66-71.