



## Yabani bitkilerin ve yerel otların Giresun yemek kültüründeki yeri

### The role of wild plants and local herbs in Giresun's culinary culture

Zeynep Sude Önal<sup>a\*</sup>, Mustafa Sandıkcı<sup>b</sup>

<sup>a\*</sup> Sorumlu Yazar, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, [zeynepsudeonal@gmail.com](mailto:zeynepsudeonal@gmail.com), ORCID: 0009-0006-6321-0541

<sup>b</sup> Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [sandikcimustafa@hotmail.com](mailto:sandikcimustafa@hotmail.com), ORCID: 0000-0002-1437-2484

#### Öz

Giresun, doğal coğrafyasının zengin bitki örtüsüne sahip olması nedeniyle yabani bitkilerin ve yerel otların yaygın olarak tüketildiği bir bölgedir. Bu yenilebilir bitkiler, bölge mutfağının gastronomik imajının geliştirilmesi açısından son derece önemli bir rol oynamaktadır. Ancak, yapılan literatür taramasında bu otların yemeklerde kullanımı üzerine yapılan çalışmaların sınırlı olduğu belirlenmiştir. Mevcut çalışmaların, daha çok etnobotanik veya tıbbi olarak ele alındığı ortaya konmuştur. Bu çalışma, Giresun'un yenilebilir ot çeşitliliği göz önünde bulundurularak, Giresun'da yapılan yemekler hakkında bilgi verilmesi açısından önem taşımaktadır. Makalenin amacı Giresun'da yabani bitkilerin ve yerel otların yemek kültüründeki önemini araştırmaktır. Bu çalışmada nitel araştırma yöntemleri kullanılmıştır. Veriler doküman analizi ve yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Görüşmeler, Giresun mutfak kültürüne hâkim, yerli halk içerisinde seçilen 10 kişiden oluşan katılımcı grubu ile birebir gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi ile analiz edilmiştir. Giresun'un zengin biyolojik çeşitliliği ve yöreye özgü yabani bitki ve yerel otlar, bölgenin mutfak kültürünün önemli bir parçasını oluşturduğu bu değerli varlıkların korunması, sürdürülebilir kullanımı ve tanıtılması gelecek nesillere aktarılması açısından büyük önem taşıdığı sonucuna ulaşılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Giresun Yemek Kültürü, Yerel Otlar, Yabani Bitkiler, Yöresel Mutfak.

#### ABSTRACT

Giresun is a region where wild plants and local herbs are widely consumed due to the rich vegetation cover of its natural geography. These edible plants play a crucial role in promoting local cuisines and enhancing the gastronomic image of the region. However, a literature review reveals that studies on the use of these herbs in dishes are limited, and existing studies tend to focus more on the ethnobotanical or medicinal aspects. This study is important in terms of providing information about the dishes made in Giresun, considering the diversity of edible herbs in Giresun. The aim of this study is to investigate the importance of wild plants and local herbs in the culinary culture of Giresun. In this study, qualitative research methods were used, and the data were obtained through document analysis and semi-structured interview techniques. The interviews were conducted with a participant group consisting of 10 individuals selected from the local population, who are well-versed in the culinary culture of Giresun. The findings were obtained through descriptive analysis. It has been concluded that the region's rich biological diversity and the local wild plants and herbs constitute a significant part of the culinary culture. Therefore, the preservation, sustainable use, and promotion of these valuable resources are of great importance for their transmission to future generations.

**Keywords:** Giresun Culinary Culture, Local Herbs, Wild Plants, Regional Cuisine.

## GİRİŞ

Yenilebilir otlar, yeterli olgunlukta ve uygun şekilde toplanan, çeşitli parçaları tüketilmek üzere mutfaklarda kullanılan yabani bitkilerdir. Yenilebilir otların birçoğunun bünyesinde antioksidan, mineral, vitamin ve protein barındırdığı bilinmektedir (Yücel, Şengün & Çoban, 2012). Bu besin değerleriyle birlikte yenilebilir otlar, dengeli bir beslenme için önemli bir kaynak teşkil etmektedir. Sağlıklı beslenme ve doğal kaynaklardan alınan besinleri değerlendirme konusunda alternatif sunmaktadır. Ayrıca tarımı da yapılabilen bu bitkilerin kırsal alanlarda kendiliğinden de büyüebildiği ve geniş bir yelpazeye sahip olduğu söylenebilmektedir (Kallas, 1996; akt: Çetinkaya & Yıldız, 2018). Doğal coğrafyalarda bol miktarda bulunmakta ve buldukları bölgenin özelliğini taşımaktadır.

Yenilebilir otlar, yöresel mutfakların tanıtılması ve yöresel mutfakların gastronomik imajının oluşturulması açısından önem arz etmektedir. Yerel mutfakların benzersiz ve çekici bir kimlik kazanmasına katkıda bulunmaktadır. Bununla birlikte, yenilebilir otların sürdürülebilir bir şekilde yetiştirilmesi ve korunması da yöresel ekonomi ve çevre açısından önem taşımaktadır. Dolayısıyla, bu bitkilerin gastronomik açıdan keşfedilmesi ve kullanılması, bir bölgenin turistik çekiciliğini artırırken aynı zamanda yerel ekonomiye ve doğal kaynakların korunmasına da katkı sağlamaktadır (Baydeniz, 2024).

Ot çeşitliliği ve tüketim şekli yöreden yöreye göre farklılık göstermektedir (Yücel, Şengül & Çoban, 2012). Yenilebilir bitkiler, pek çok farklı alanda farklı şekillerde değerlendirilmektedir. Bunlar, besin kaynağı olmanın yanı sıra, geleneksel tedavi yöntemleri ve biyo-teknolojik uygulamalarda da kullanılmaktadır. (Karabak, 2017). Biyo-çeşitliliği

oluşturan unsurların geleneksel kullanımı, doğanın sunduğu kaynakların insanların çeşitli ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla tüketimini kapsamaktadır. Bu uygulamalar, genellikle topluluklar içinde zamanla şekillenen, kuşaktan kuşağa aktarılan bilgi, beceri, ustalık ve pratikler dâhilindedir (Baytop, 1999).

Yenilebilir otların kullanım biçimleri ve kullanıldıkları alanlar, yerel kültür ve gelenekleri simgelemektedir. Bu bitkilerin nasıl kullanılacağına dair geleneksel yöntemler, kuşaklar boyunca aktarılmış ve günümüze kadar gelmiştir. Fakat geçmişle kıyaslama yapıldığında, geçmişte yoğun olarak kullanıldığı bilinen otların, günümüzde çağın getirmiş olduğu alışkanlıklar, modernite, teknolojik gelişmeler ve hazır yemek tüketimi gibi sebeplerden ötürü tüketim sıklığında azalma görülmektedir (Uysal, 2008). Buna rağmen Giresun yöresinin mutfak kültüründe ağırlıklı olarak ot yemekleri kullanılmaktadır.

Çalışmanın amacı, Giresun yöresinin mutfak kültüründe yenilebilir otların nasıl kullanıldığını araştırmak ve bu otların gastronomik değerini ortaya koymaktır. Giresun'un doğal bitki örtüsü ve zengin biyolojik çeşitliliği, bu bölgedeki mutfak geleneklerinin şekillenmesinde önemli bir rol oynamaktadır (Çolakoğlu & Atabey, 2020). Bu bağlamda, çalışmada, Giresun'da yetişen ve mutfaklarda kullanılan yenilebilir otların çeşitliliği, bu otların yemeklerde nasıl kullanıldığı, nasıl tüketildikleri ve yöre halkı tarafından nasıl değerlendirildikleri ele alınmıştır. Ayrıca, yenilebilir otların yerel ekonomi ve kültür üzerindeki etkileri, sürdürülebilir kullanımı ve korunması açısından da bir değerlendirme yapılmıştır.

Çalışmanın içeriğinde, ilk olarak yenilebilir bitki kavramı ve yenilebilir otların önemi üzerinde durulmuştur. Ardından Giresun mutfağı hakkında bilgi verilmiş ve Giresun'un yöresel yemekleri tabloleştirilmiş şekilde sunulmuştur. Giresun mutfağında yaygın olarak kullanılan yenilebilir otlar hakkında detaylı bir literatür taraması yapılmış ve otların gastronomik özellikleri üzerinde durulmuştur. Son olarak, çalışmanın bulguları, Giresun mutfağının gastronomik değerinin artırılması ve bu otların sürdürülebilir bir şekilde kullanılmasını ele almıştır. Bu çalışmanın, Giresun mutfağının tanıtılması ve bölgesel gastronominin zenginleştirilmesi adına önemli bir kaynak teşkil etmesi beklenmektedir.

## **KAVRAMSAL ÇERÇEVE**

### **Yenilebilir Bitki Kavramı**

Doğada kendi imkanlarıyla olarak yetişen, olgunlaşma aşamasına eriştiğinde toplanarak mutfakta çeşitli pişirme teknikleriyle değerlendirilen bitkilere, literatürde genellikle "yenilebilir ot" denir (Kallas, 1996).

Yenilebilir bitkiler ve otlar, doğal olarak bulunan ve insanlar tarafından tarih boyunca tüketilen önemli bir besin kaynağıdır. Bu bitkiler genellikle belirli mevsimlerde ve belirli coğrafi bölgelerde yetişmektedir. Özellikle yerel halklar tarafından toplanıp tüketilmekte ve sıklıkla yerel mutfağın önemli bir parçası haline gelmektedir (Baysal, 2003).

Yenilebilir bitkilerin ve otların çeşitliliği oldukça geniştir ve her birinin farklı besin değerleri ve kullanım alanları bulunmaktadır. Bazıları doğrudan taze olarak tüketilebilirken, bazıları kurutulmuş veya pişirilerek kullanılmaktadır. Yemeklerde lezzet verici olarak kullanıldıkları gibi, bazıları doğrudan yemeklerin ana bileşeni olarak da kullanılabilirlerdir.

### **Yenilebilir Otların Önemi**

Yenilebilir otlar içeriğinde, vitaminler, mineraller, lifler ve antioksidanlar gibi sağlık için önemli besin maddeleri barındırmaktadır. Besleyici değer açısından bu özelliğiyle dengeli bir beslenme için önemli bir katkı sağlamaktadır. Yerel beslenme modelinin önemli bir parçası olarak yerel ekonomiye de katkıda bulunmakta ve sürdürülebilir bir yaşamı desteklemektedir. Yenilebilir bitkilerin ve otların kültürel ve biyolojik çeşitliliği, insanların doğayla olan bağlarını güçlendirmekte ve yerel gıda sistemlerinin önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Örneğin yöre halkı doğadan topladığı otları halk pazarlarında taze, kurutulmuş ve turşu şeklinde satışa sunarak maddi gelir elde etmektedir (Gökışık, 2023). Bu sayede köyde yaşayan halk için ekonomik gelir kaynağı oluşturulmaktadır.

Küresel olarak Türkiye'de yetişen bitkilerin yüksek talep görmesinin, ülkenin sahip olduğu doğal, coğrafi faktörler ve iklim ile bitki çeşitliliğiyle doğrudan ilişkili olduğu görülmektedir. Ayrıca, dünya çapında üretilen tıbbi, kozmetik ve gıda ürünlerinin hammadde kaynağı olan bitkilerin Türkiye'de rahatlıkla yetişebileceği ifade edilmektedir (Faydalıoğlu&Sürücüoğlu, 2011). Türkiye'de yenilebilir bitki üretimi hızla büyümekte ve hacmini artırmaktadır. Tüketim açısından da, bu ürünlerin Türkiye'deki popülerliği devam etmektedir. Türkiye'nin yenilebilir bitki sektöründe özellikle güçlü yanları nedeniyle avantajlı olduğu bilinmektedir (Özer & Karadağ, 2022).

Yenilebilir bitkiler konusu, literatürde giderek daha fazla ele alınmaya başlanmış, gastronomi ve gastronomi turizmi açısından önemi giderek artmıştır (Özer & Karadağ, 2022).Yenilebilir otların gastronomi turizmi için kullanılması, yerel gıda kültürünün yaşatılmasına katkı sağlamaktadır. Bu bağlamda düzenlenen ot festivalleri, bu potansiyeli gösteren önemli etkinliklerden biridir (Özmen, 2022).

Ot festivalleri, genellikle belli bir bölgede yetişen ve yerel mutfağın vazgeçilmez bir parçası olan yenilebilir otların tanıtımı ve kutlaması amacıyla düzenlenir. Giresun Ot Festivali, Alaçatı Ot Festivali ve Bodrum Acı Ot Festivali gibi festivaller yerel halkın yanı sıra turistlerin de ilgisini çeker ve böylece yerel ekonomiye katkı sağlar. Ot festivalleri aynı zamanda turistler için de çekici bir deneyim sunar (Baydeniz & Kılıcı, 2023). Yerel lezzetleri tatma, yerel halkla etkileşime geçme ve bölgenin kültürel dokusunu yakından tanıma fırsatı sunarlar. Turistlerin bu festivallere olan ilgisi, bölgedeki turizm potansiyelini artırır ve yerel ekonomiye canlılık katar (Çoban & Süer, 2018).

## Giresun Mutfağı

Birçok medeniyete beşiklik eden Giresun ili, derin bir kültürel mirasa sahiptir. Bu mirasın önemli bir parçasını ise "Yemek Kültürü" oluşturur. Giresun'un coğrafi konumu, yöresel mutfak kültürünün çeşitliliğini arttıran önemli bir etkidir. Giresun mutfağı hem İç Anadolu Bölgesi'nin hem de Karadeniz Bölgesi'nin yöresel mutfak özelliklerini bir arada barındırmaktadır. Giresun'un sahil bölgelerinde (Giresun Merkez, Keşap, Görele, Bulancak, Espiye, Piraziz, Tirebolu vb.), genellikle Karadeniz mutfağına ait özellikler göze çarparken Giresun'un iç bölgelerinde (Alucra, Şebinkarahisar vb.), İç Anadolu mutfağına ait özellikler görülebilmektedir (Giresun Valiliği, 2008).

Yılın her mevsiminde görülebilen yağış ve oluşan rutubet sebebiyle Giresun tabiatında zengin bir bitki örtüsü görülmektedir. Mutfak kültürü üzerinde doğrudan etkisi olan bu durum, sahil kesimlerinde ot ve deniz ürünleri ağırlıklı bir beslenme kültürü oluşmasına sebep olmaktadır. Bu durum yörede çok sayıda ot yemeği ve yöreye özgü bir yemek olan dible çeşitlerinin yaygın olarak tüketilmesine sebep olmuştur (Giresun Valiliği, 2008).

**Tablo 1. Giresun Mutfağı Yemekleri**

ÇORBALAR	ANA YEMEKLER	KIZARTMA&MÜCVER	ET&BALIK YEMEKLERİ	HAMUR İŞLERİ&TATLILAR
Balık Çorbası	Bezelye Diblesi	Kaldirik Kızartması	Hamsi Böreği	Çırtla
Fındık Unu Çorbası	Karalâhana Diblesi	Bezelye Kızartması	Hamsi Buğulama	Giresun Yağlısı
Gücükdene Çorbası	Karalâhana Sarması	Erişte Kızartma	Hamsi Çıtıratma	Fındıklı Yufka
Isırgan Çorbası	Karalahana Döşemesi	Patlıcan Kızartması	Çalar Buğulama	Giresun Simidi
Kara Kabak Çorbası	Fırın Fasulye Diblesi	Fasulye Kızartması	Hamsi Tava	Kıymalı Kapalı Pide
Karalahana Çorbası	Acı Mantar Yahnisi	Patates Mücveri	Mezgit Tava	Kıymalı Yufka
Kuzukulağı Çorbası	Kabalak Yoğurtlaması	Sakarca Kızartması	Mezgit Buğulama	Mısır Unu Yağlaşa
Mendek Çorbası	Mantar Diblesi	Kabak Mücveri	Oğlak Kebabı	Peynirli Görele Pidesi
Sütlü Darı Çorbası	Mıhlama	Fasulye Mücveri	Piraziz Köftesi	Peynirli Yufka
Unlama Çorbası	Pancar Çiçeği Mıhlaması	Merevcen Mücveri	Sargan Tava	Siron
Çalı Çileği Çorbası	Ispanak Mıhlaması	Pezik Mücveri	Sebzeli Palamut	Dolangel Kömbesi
Hoşran Çorbası	Pezik Mıhlaması	Karalâhana Mücveri	Alabalık Kızartma	Gilik
Pirinç Çorbası	Taze Fasulye Diblesi	Ispanak Mücveri	Kefal Prasti	Fındıklı Baklava
Ayrınlı Çorba	Taflan Diblesi	Pancar Çiçeği Kızartması	Çalar Sote	Fındıklı Burma
Beyaz Mısır Çorbası	SırganDiblesi	Kaldirik Kızartması	Barbun Buğulama	Fındıklı Krokant
Kara Nivik Çorbası	Yaprak Sarması		Fındıklı Köfte	Fındıklı Un Helvası
Kiriş Çorbası	Galdirik Kavurması		Hamsi Sebzeli	Giresun Pastası
Gemici Çorbası	Hoşran Kavurması		Hamsi Salatası	Samaksa
Arpa Çorbası	Kiraz Tuzlusu Kavurması			Mayıs Çileği Reçeli
Baldıran Çorbası	Sakarca Mıhlaması			İncir Reçeli
Buğday Çorbası	Mantar Kavurması			Tel Kadayıf
Dövme Çorbası	Merevcen Kavurması			Sütlü Kadayıf Tatlısı
Ezeltere Çorbası	Patates Kavurması			Sütlaç
Fasulye Çorbası	Pancar Çiçeği Kavurması			Pirinçli Kabak Tatlısı
Fırın Fasulye Çorbası	Sebzeli Yaprak Sarması			Pekmezli Hoşmak
Fıtlı Çorbası	Yarmalı Sarma			Övmeç

Könemen Çorbası	Yemlik Yemeği	Ballı Armut
Kuru Pancar Çorbası	Taflan Tuzlusu Kavurması	Kuru Elma Tatlısı
Turşu/Tirit Çorbası	İçli Kabak Yemeği	Mısır Unu Helvası
Toyga Çorbası	Fasulye Turşusu Kavurması	Pekmezli Kabak
Evelik Çorbası	Galdirik Turşusu	Pestil Dolması
Madımak	Kuşkuş Yemeği	Sütlü Kabak
	Yoğurtlu Mısır Yarması	Su Böreği
	Pezik Döşemesi	Yarımca Börek
	Gelecoş	Pirinçli Yufka Böreği
	Yeşil Domates Kavurması	İçli Börek
	Mısır Dolması	Fetir
	Kaldirik Kavurması	Yoğurtlu Mısır Ekmeği
	Haşıl	Hamsili Mısır Ekmeği
	Pırasa Dolması	Golit
	Galdirik Mıhlaması	Papara
	Kabalak Mıhlaması	Niştasta Peltesi
	Beyaz Lahana Kavurması	Pekmez Yağlaşa
	Beyaz Lahana Diblesi	

**Kaynak:** Giresun İl Özel İdaresi, 2019; Sunar vd., 2019; Noyan vd., 2023; Güldemir vd., 2018; Avcioğlu, 2022 çalışmalarından yararlanılarak oluşturulmuştur.

Özellikle karalâhana olmak üzere merulcan, kabalak, sakarca, ısırgan, çalı çiçeği, gücündene, mendek, galdirik, hoşran, madımak, pancar çiçeği ve pezik Giresun mutfağında yaygın olarak kullanılan otlardandır. Yaz ve bahar aylarında taze şekilde tüketilebilen gıdalar, kış aylarında çeşitli kurutma yöntemleri ve tuzda salamura haliyle; turşu, konserve, pekmez, reçel, marmelat, komposto ve çerezlerle değerlendirilmektedir. Ayrıca otlardan bazıları kurutularak içecek olarak kullanılmaktadır. Bu bitkiler; kekik, ıhlamur, nane, çay, taflan yaprağı, kuşburnu ve yayla papatyalarıdır (Giresun Valiliği, 2008).

Giresun mutfağı, zengin içeriğiyle geniş bir yemek yelpazesine sahiptir. Çorbalar, sebze ve et yemekleri, pideler, dibleler, kavurmalar, mıhlamalar, kızartmalar, hamur işleri, tatlılar, turşular ve reçeller gibi birçok farklı lezzet bu mutfağın temel taşlarını oluşturur. Sahil kesimlerinde balık ve sebze ağırlıklı yemekler ön plana çıkarken, iç bölgelerde bakliyat ve et yemekleri daha fazla tüketilmektedir. Ayrıca, Giresun mutfağı bitkisel ürünlere dayalı yemekleriyle de dikkat çeker. Isırgan, galdirik, madımak, pazı, sakarca, merevcen, mısır, fasulye, pırasa, patlıcan, kabak, karalâhana, mendek, çalçileği, baldıran, taflan ve kiraz gibi otlar, sebzeler ve meyveler, yörede sıkça kullanılan malzemeler arasındadır (Avcioğlu, 2022).

Giresun ilinde hem iç bölgelerde hem de kıyı bölgelerinde tarla ve bahçe işleriyle uğraşıldığı için sebze ve meyve tüketimi oldukça yüksektir. Bu nedenle, ot yemekleri ve sebze ağırlıklı bir diyet tercih eden vejetaryenlere uygun bir mutfak kültürü vardır. Özellikle taze fasulye ve taze bezelye gibi sebzeler yetiştirilmektedir. Fasulye çeşitlerinden kavurması, diblesi, turşusu, yemeği, fırın fasulyesi ve piyazı gibi çeşitli yemekler yapılmaktadır. Ayrıca, Giresun ilinde 26 farklı mantar türü bulunmaktadır, örneğin bahçe mantarı, tavuk mantarı, kül mantarı, geyik mantarı, ayıkulağı mantarı, evelek mantarı ve acı mantar gibi. Meyve çeşitleri arasında ise ahlat, incir, mayıs çileği, kiraz, armut, dut, elma, Trabzon hurması, üzüm, kızılçık, böğürtlen ve çilek gibi birçok seçenek vardır. Giresun, özellikle kirazın anavatanı olarak bilinirken, aynı zamanda fındığın da önemli bir üretim merkezidir. Şebinkarahisar gibi iç bölgelerde ise ceviz yetiştiriciliği ön plana çıkmaktadır. Son zamanlarda bazı fındık tarlalarının kivi yetiştiriciliği için kullanıldığı da görülmektedir. Güneşli gün sayısının az olması nedeniyle Giresun'da domates yetiştiriciliği sınırlıdır. Bu yüzden domates salçası Giresun mutfağında nadiren kullanılırken, biber salçası neredeyse hiç kullanılmamaktadır (Demirel & Ayyıldız, 2017).

Sahil bölgelerinde kuru baklagil olarak en çok fasulye tercih edilmektedir. Kuru fasulye, taze fasulyenin olgunlaşmış tanelerinin kurutulmadan önce fırınlanmasıyla elde edilmektedir. Bu ürün özellikle kış mevsiminde çorba ve sebze kavurmalarında yaygın olarak kullanılmaktadır (Demirel & Ayyıldız, 2017).

Giresun'da geçmişten günümüze baharat kullanımı oldukça sınırlıdır. Sahil bölgelerinde genellikle pul biber, karabiber ve nane gibi baharatlar tercih edilirken, iç kesimlerde bu baharatlara ek olarak anuk (nane), dağ nanesi, dağ kekiği, yarpuz ve reyhan gibi otlar da kullanılmaktadır (Demirel & Ayyıldız, 2017).

Yabancı bitkiler besin ve sağlık amaçlı tüketiminin yanında, köyde yaşayan halk için ekonomik gelir de sağlamaktadır. Yöre halkı doğadan topladığı yabancı sebzeleri halk pazarlarında taze, kurutulmuş ve turşu şeklinde satışa sunarak maddi gelir sağlamaktadır (Gökışık, 2023).

### **Giresun'da Yetişen Yenilebilir Otlar ve Yabancı Bitkiler**

Yabancı terimi, Türk Dil Kurumu sözlüğünde "Doğada kendiliğinden yetişen" şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2021). Bitki terimi ise "Bulunduğu yere kök vb. organlarıyla tutunan, çoğunlukla fotosentez sonucu yaşam için gerekli bileşenleri oluşturan, birçoğu spor veya tohum aracılığıyla döl vererek çoğalan bir veya çok yıllık, otsu, odunsu canlıların genel adı, nebat" olarak tanımlanmıştır (TDK, 2021). Halk dilinde ise bitki kavramı ot olarak tanımlanmaktadır (Tuzlacı, 2011).

Giresun'da yabancı bitkiler özellikle ilkbahar aylarında, karların erimesi ile ortaya çıkmaya başlar. Mart ayı ile beraber, yabancı bitkiler halk pazarlarında görünmeye başlar. Önce sakarca, ısırğan, kaldirik, mendek, melocan ve mantarlar ilkbahar, yaz ve sonbahar boyunca doğal ortamında yetişir (Gökışık, 2023).

Giresun'da doğal bitkilere; fındık bahçelerinde, orman altlarında, dere kenarlarında, yaylalarda her yerde rastlanır. Aynı doğal bitkiler ilkbaharın ilk aylarında sahilde, yaz aylarında 2000 metreye kadar olan orman altlarında ve yaylalarda yetişir. Kış hariç her mevsim taze olarak doğal bitki yetişir. 25- 30 yıl öncesinde, hayvancılık ve yaylacılık kültürü yaygın olduğu zamanlarda doğal bitkiler yaylalardan toplanarak kurutulur veya turşusu yapılarak kışın tüketilirdi. Bugün yaylacılık kültürü çok az olduğu için yaylalarda yetişen doğal bitkiler, orman köylüleri hariç, çok az tüketilebilmektedir (Bekdemir & Sezer, 2016).

### **Dikenucu / Melavcan / Mervcan / Mervucen/ /Merocan/ Merovcan/ Merulcan/ Merülen/ Miravulcan**

Smilax L. olarak bilinen merulcan, Dikenucugiller ailesine ait bir türdür. Sarmalayıcı ve uzayan bir yapıya sahip olup dikenleri bulunan bu çok yıllık bitki, olgunlaştığında salkımlar hâlinde kırmızı meyveler vermektedir. Bitkinin 1-2 metre uzayabilen kökleri bulunmaktadır. Giresun yöresinde özellikle fındık yetiştirilen alanlarda, çalı yoğunluğu olan arazilerde ve yol kenarlarında yetişen ve dikenucu adıyla tanınan bu bitki turşu, kavurma ve yoğurtlama gibi çeşitli yiyeceklerde kullanılmaktadır (Karakayalı, 2022).

Melocan bitkisinin genç ve taze sürgünleri sebze olarak tüketilebilirken kök ve yaprakları ise çay yapımında değerlendirilebilmektedir. Terletici, idrar söktürücü ve kan temizleyici görevleri görmesi amacıyla kökü kaynatılıp balla tatlandırılıp içilmektedir. Meyveleri taze iken tüketilebilmekte ve bünyesinde tanen, şekerler, nişasta, saponin ve rezin bulundurmaktadır. Genç sürgünler yaprağı ile beraber toplanır, haşlanır, doğranır, soğanla kavularak veya yumurta ile tavası yapılarak yenilir. Kökleri kurutulur. Öğütülür ve kaynar su ile 15-20 dakika demlenerek içilir. Yaprakları toplanır, yaş ve yeşil olarak kaynar su ile demlenerek çayı içilir. Ayrıca konservesi yapılarak kış aylarında da tüketilebilmektedir (Gökışık, 2023).

### **Kaldirik/ Galdirik/ Tomara/ Ispıt / Hodan/ Zılbit**

Hodangiller ailesine mensup olan kaldirik, Giresun yöresinde "hodan" veya "zulbut" şeklinde adlandırılmaktadır. Çalılıkların arasında ve sulak bölgelerde yetişen bu bitki, nemli ortamları sevmektedir. İlkbaharda toplanılan yaprakları sarma yapımında kullanılabilirken, henüz çiçeklenmemişken sap gövdelerinden kavurma, kızartma, dible ve turşu gibi yöresel ürünler yapılabilir. Ayrıca bitkinin kurutulmuş halinin kızartma ve kavurma gibi tariflerde kullanılabilirdiği, ekme yapımında da değerlendirildiği bilinmektedir (Karakayalı, 2022).

Sert yapraklı, mavi tüylü çiçekli bir bitki türü olan kaldirik, Giresun'da yaygın olarak yetişmekte ve yöre halkı tarafından sıklıkla tüketilmektedir. Bahar mevsiminin başlangıcından yaz mevsiminin sonlarına kadar toplanabilmektedir. Çoğunlukla kuzeye bakan nemli toprak alanlarda, yol kıyılarında ve taşlık bölgelerde gelişim göstermektedir (Çalış, 2019).

Hodan, Karadeniz bölgesinde hem sebze hem de ilaç olarak kullanılmaktadır. Mor renkte ve uzun yaprak saplarına sahip olan bu bitkinin çiçekleri ve çiçek sapları da kullanılır. Toprak üstü kısımları, kökleri zarar vermeden topraktan elle koparılıp toplanır; yapraklar ayıklanıp atılır, geriye kalan saplar temizlenip doğranarak haşlanır, süzülür ve suyu sıkıldıktan sonra kullanılır. Kaldirik farklı pişirme yöntemleriyle hazırlanabilir; en yaygın yöntemler arasında soğanla

veya yumurtayla tereyağında kavurmak yer alır. Sert ve tüylü yapısı nedeniyle çiğ olarak tüketilmez, mutlaka haşlandıktan sonra yenir. Yaprakları batıcı olduğu için genellikle tercih edilmez. Mevsimi kısa sürdüğü için, en çok turşusu yapılır ve bu şekilde uzun süre tüketilebilir. Yörede en fazla turşu olarak tüketilir, aynı zamanda soğanla kavurularak da servis edilebilir (Karakayalı, 2022).

### **Baldıran/ Mendek**

Chaerophyllum Aromaticum olarak bilinen baldıran, Maydanozgiller ailesinin dâhilinde olan bir bitkidir. Kendine özgü aromatik bir kokuya sahip olup çiçek açmaktadır. Deniz seviyesinden yüksek dağ çayırlarına kadar yaygın bir gelişim alanı bulunan bu bitki, çeşitli yemeklerde kullanılabilir. Yörede bilinen isimleri “baldıran” veya “mendek” adıyla anılmaktadır. Karışık ot yemeklerine tat katmak amacıyla kullanılmasının yanı sıra, diblesi ve çorbası yapılarak da tüketilir. Ayrıca kurutulmuş hâli kış aylarında çorba malzemesi olarak değerlendirilir (Karakayalı, 2022). İlkbaharda genç yapraklar kısa bir yaprak sapı ile beraber toplanmakta, yöresel meşhur mendek çorbası veya diblesi yapılmaktadır (Gökışık, 2023).

Has ve ham çeşitleriyle iki çeşit mendek bulunmaktadır. Has mendek fazla boylanmamakta 50-60 cm aralığında gelişim göstermektedir. Ayrıca has baldıranın kökü çok derinlerde olmaktadır ham türü ise daha çok yaylalarda yetişmekte ve 2 metre uzunluğa kadar ulaşabilmektedir. Tepesinde çiçeği bulunan ham mendek yiyecek olarak tüketilmemektedir (Çalış, 2019).

### **Hoşgıran/ Hoşran/ Hoşuran**

Hoşran bitkisi, Ispanakgiller (Amaranthaceae) ailesine mensup bir bitki türüdür. Halk arasında “hoşkıran, hoşveren, hoşran” adlarıyla da anılmaktadır. Bahar aylarında yol kenarlarında ve tarlalarda yetişen bitkinin, yaprak ve sürgünleri ot yemeklerinde kullanılmaktadır. Lezzet verici olarak yemek ve börek içlerinde kullanımı da mevcuttur (Karakayalı, 2022).

Yaprakları sebze gibi yenen, kendiliğinden humuslu ve kumlu topraklarda yetişen bir bitki türü olan hoşuran özel olarak ekilip yetiştirilmemektedir. Yağışlı mevsimlerde hızlı bir yayılım ve gelişim göstermekte olan kendiliğinden yetişen bir ottur. Ağustos ve Haziran aylarında tüketilmektedir. Bir önceki yılın gabalarından dökülen tohumlarla kendiliğinden yetişen bir bitkidir. Bitkinin kullanılan kısımları özellikle genç yapraklarıdır, yaprak eskidikçe acı ve keskin bir tat almaktadır. Yapraklar haşlanarak, ıspanak gibi çeşitli şekillerde yemeği yapılır. En çok soğanlı kavurması yapılır. Karalâhana ile beraber hem çorbası hem de diblesi yapılır. Yöresel karalâhana yemeklerine aromatik, hoş ve yumuşak bir lezzet verir, böreklere katılır. Fazla tüketimi durumunda ishal ve karın ağrısı yapabilir. Ayrıca yapraklarından dolma ve börek içi de yapılmaktadır (Karakayalı, 2022).

### **Sakarca/ Çöplüce**

Ornithogalum Umbellatum L. olarak literatüre geçen sakarca, Kuşkonmazgiller (Asparagaceae) ailesine mensup bir bitkidir. Soğanlı bir forma sahip olan bu bitkinin, yıldız benzer biçimde bir çiçeği mevcuttur. Çiçekli hali yerel dilde çiğdem otu olarak da adlandırılabilir. Bahar aylarında yol kenarları, bahçe ve tarlaların arasından toplanmaktadır. Çiçekli veya çiçeksiz biçimde tüketilebilmekte olan bu bitkinin kızartma, kavurma ve dible gibi yöresel ürünlerde kullanıldığı bilinmektedir (Karakayalı, 2022).

Özel olarak ekilip yetiştirilmemekte genellikle bahçelerde doğal olarak çıkmaktadır. Bir önceki yılın çiçeklerinden dökülen tohumlarla yetişmektedir. Soğan ve yeşil aksamı sebze olarak tüketilmektedir. Yumurtalı kızartması, çorbası ve kavurması yaygın tüketim şekillerindedir. Bitki bütün olarak (soğan, yaprak ve çiçek) toplanır, temizlenir, yıkanır haşlandıktan sonra süzülür, suyu iyice sıkılır, bütün ya da doğranarak soğanla kavurularak veya yumurta ve mısır unu ile börek gibi kızartması (kaygana) yapılır. Kahvaltı ve öğünlerde yenir. Yöre halkı arasında geleneksel olarak şifa amaçlı, yılda en az bir kez yenmesi gerektiğine inanılır (Gökışık, 2023).

### **Sırgan/ Isırgan**

Isırgan otu, Isırganıgiller ailesine ait olup Urtica cinsi bitkilerin genel adıdır. Halk arasında iki farklı türü bilinmektedir: Hatun sırgan (Urtica urens) ve gara sırgan (Urtica sp.). Genellikle yayla ve dağlık bölgelerde yetişen hatun sırgan, halk tarafından daha fazla tercih edilirken, gara sırgan ise yerel dilde “piç sırgan” olarak isimlendirilmektedir. Mayıs ile ağustos dönemleri içinde gelişim gösteren ısırgan otu, yapraklarına dokunan kişilerde yakıcı bir his bıraktığı için dikkatli yaklaşılması gereken bir bitkidir. Yüzyıllardır faydaları bilinen bu şifalı bitki, flavanon, C vitamini, demir, çeşitli organik asitler, betasitosterin, glikozid ve lignan gibi değerli bileşenler içermektedir (Çalış, 2019). Çiçeklenme

döneminden önce ilkbahar aylarında hasat edilmekte olan bu ot, yaygın bir gelişme alanına sahiptir. Börek içi olarak kullanımının yanı sıra, bilhassa çorba ve yağlaş olarak tüketilmektedir (Karakayalı, 2022).

Isırgan 3-5 yaprak olacak şekilde genç yapraklar sapı ile beraber toplanmaktadır. Yöresel olarak çorba, kavurma, börek ve ezmesi gibi çeşitli yöntemler ile yemekleri yapılmaktadır. Her mevsim genç yaprakları çıkmaktadır. Özellikle ilkbaharda çıkan yapraklar besin olarak tüketilmektedir (Karakayalı, 2022).

### **Pancar/ Karalâhana**

Turpgiller familyasının Brassica oleracea türüne ait bir iri ve kalın yapraklı bir bitkidir. Bitki tohum yoluyla çoğaltılmakta olup tohum pancar yetiştirilecek yere doğrudan ekilmektedir. Kansızlık, idrar problemleri, mide ve bağırsak problemleri, kabızlık, vücuttaki toksin maddelerin atımı gibi birçok rahatsızlığa iyi geldiği düşünülmektedir. Guatr hastalarının tüketimine uygun bir bitki değildir. Yörede sık sık pişirilmekte ve tüketilmektedir. Çorbası, kavurması, sarması ve turşusu en yaygın tüketim şekillerindedir. Ayrıca bahar aylarında henüz açmamış çiçek tomurcuklarından kavurma ve kızartma da yapılmaktadır.

### **Pezük/ Pazı/ Pezik**

Ispanakgiller (Chenopodiaceae) ailesine ait olan pazı, yerel halk tarafından pezik veya pezük olarak bilinmektedir. Yaygın bir yetişme alanı olan bitkinin çayır, tarla ve yol kenarlarında yığınlar halinde yetiştiği bilinmektedir. Beyaz bir çiçeği bulunmaktadır. Bahar aylarındaki taze yaprak sürgünlerinden dible ve kavurma gibi yemekleri yapılmaktadır (Karakayalı, 2022). Görünüm itibarıyla ıspanağa benzeyen pezik otu tohumlarıyla çoğaltılmakta ve tohumları ekilerek yetiştirilmektedir.

### **Kabalak/ Gabalak**

Gabalak olarak da adlandırılan kabalak otu (Petasites Hybridus), Papatyagiller (Asteraceae) ailesine aittir. Sulak ve nemli bölgelerde gelişim göstermektedir. Öne çıkan özelliği ise sap kısmının içerisinde boşluk olmasıdır. Aromatik ve kendine özel bir kokusu bulunmaktadır. İki çeşidi bulunmaktadır: Ham kabalak ve has kabalak. Bahar aylarında toplanmakta, turşu, tuzlama ve kavurması yapılarak değerlendirilmektedir (Karakayalı, 2022).

### **Evelek**

Kuzukulağigiller ailesine ait olan bu bitki, bazı yörelerde labada olarak da bilinmektedir. Genellikle ilkbaharda hasat edilmektedir. Dar ve uzun yaprağa sahip otsu ve çok yıllık bir bitki türüdür. Özellikle genç sürgün yaprakları tüketilmektedir. Yörede çorbası, sarması, yoğurtlama ve kavurmasının yapıldığı bilinmektedir (Karakayalı, 2022).

### **Ezeltene/ Ezeltere**

Heracleum Apifolium olarak literatürde yer alan ezeltene Maydanozgiller ailesinden aromatik bir bitkidir. Nemli ve sulak alanlarda gelişim göstermektedir. İlkbaharda toplanan bitkinin yaprak ve sapsı yoğurtlama, turşu ve kavurma şeklinde tüketilmektedir (Karakayalı, 2022).

### **Ebegümeçi/ Ebekömeç**

Ebegümeçigiller (Malvaceae) ailesine ait olan bu bitkinin, özellikle Malva cinsi türü kullanılmaktadır. Denize yakın bölgelerde geniş yapraklı türleri, denizden uzaklaştıkça daha küçük yapraklı türleri görülmektedir. Her iki tür de tüketilebilir niteliktedir. Yöre insanları tarafından farklı isimlerle de anılmaktadır: Ebemkomacı veya ebegümeçi. Bahar aylarında ilk sürgün yaprakları toplanarak dolma, kavurma, çorba, dible gibi yemeklerde kullanılır (Karakayalı, 2022). Halk arasında bu bitkiye dokuztepe adı da verilir. Nemli ve sulak bölgelerde yaygın olarak yetişmektedir (Çalış, 2019).

### **Madımak**

Kuzukulağigiller ailesinden olan madımak bitkisi (Polygonum Cognatum), yaygın bir yetişme alanına sahiptir. Küçük yapraklı ve pembe çiçekleri olan toprak üstünde yatık formda gelişim gösteren otsu çok yıllık bir bitkidir. İlkbaharda taze sürgün yapraklarından diblesi ve çorbası yapılmaktadır. Bunlara ilaveten börek içi olarak kullanılmakta, kış mevsiminde kullanmak için kurutulmakta ve bazen de derin dondurucuda saklanmaktadır (Karakayalı, 2022). Giresun'un sahil kesimlerinde tüketimi olmadığı gibi bu bölgelerde yetişmediği de bilinmektedir. Yaz sebzesi olan madımağı yaygın olarak Şebinkarahisar ve Alucra gibi iç kısımlardaki ilçeler kullanılmaktadır (Çalış, 2019).

## **Efek/ Fiğ**

Baklagiller (Fabaceae) ailesine mensup bitkilerden olan efek, tarla içlerinde ve çayırlarda büyümektedir. Yörede özellikle diblelere katılarak tüketimi sağlanmaktadır. İlkbahar aylarında genç ve tazeyken toplanmaktadır (Karakayalı, 2022).

## **Semizotu/ Pirpirim/ Pürpürüm**

Pirpirim (Portulaca Oleracea), Semizotugiller (Portulacaceae) ailesine mensup bir bitki türüdür. Kırmızımsı sapları olan, toprağın yüzeyinde yatay bir gelişim gösteren, yaygın bir büyüme ortamı olan bu bitki 40 cm kadar büyüebilmektedir. Giresun'da ekilmiş ve sulak tarlalarda görülen bitki pürpürüm olarak bilinmektedir (Karakayalı, 2022). Nemi ve nemli yerleri seven bu bitki kendiliğinden yetişmekle beraber tohumdan da dikilmektedir. Çok sulu bir bitkidir ve kolay yayılım göstermektedir. Salatalarda kullanılmakta, yoğurtlaması yapılmakta, bulgurlu pilavı ve kavurması yapılmakta, ıspanak şeklinde sulu yemeği pişirilerek tüketilmektedir (Çalış, 2019).

## **Anuk/ Anuh**

Tıbbi veya yabancı nane olarak da bilinen anuh (Menthapiperita), Ballıbabagiller (Lamiaceae) ailesine mensup bir ottur. Aromatik kokusu ile bilinen bu bitki, bahçe ve yol kenarlarında yetişmektedir. Özellikle ayranlı çorbalarda yaş veya kuru şekilde kullanılmakta, yemeklere aroma katması için baharat olarak eklenilmekte ve çay olarak değerlendirilmektedir (Karakayalı, 2022).

## **Parpuz/ Yarpuz/ Yalpuz**

Kendine has kokusu ve aroması ile bilinen yalpuz (Mentha Pulegium L.), Ballıbabagiller (Lamiaceae) ailesindedir. Kısa yapraklı, türlü yapılı ve halkalı yapıda çiçekleri bulunan bu bitki taze veya kuru biçimde aroma verici olarak tüketilmektedir. Yaprak ve çiçekleri, çayı demlenerek içilmekte ve baharat olarak yemeklere katılmaktadır (Karakayalı, 2022).

## **Yavşu**

Kuş otu olarak da bilinen yavşu otu, Karanfilgiller (Caryophyllaceae) ailesine aittir. Sıklıkla hayvan yemi olarak kullanılan ve tarla içlerinde zararlı olabileceği düşünülen bu bitki yavşu veya yavşan adları ile de anılmaktadır. Bilhassa hayvan yemi olarak kullanımı bulunsa da mutfak kültüründe de yerini almıştır. Kavurması yapılmakta ve börek içlerinde kullanılmaktadır (Karakayalı, 2022).

Ocak ve Nisan aylarında tarlalarda kendiliğinden yetişen saçaklı yapıda bir ottur. Yumuşak topraklarda gelişim göstermektedir. Uç kısımlarında tomurcuklar bulundurmaktadır. Darbe veya temas halinde kendiliğinden tomurcuklarını açmaktadır. Genellikle kurutularak hayvanlara yedirilmektedir. Mıhlaması ve kavurması da tüketilmektedir (Çalış, 2019).

## **Yemlik**

Tekesakalı (Tragopogon Pratensis) olarak da bilinmekte olan yemlik, Papatyagiller (Asteraceae) ailesindedir. Çiçeklenme döneminden önce ilkbahar aylarında yaprakları toplanılmaktadır. Geniş ve uzun yaprakları, sarı bir çiçeği bulunmaktadır. Tarla içlerinde ve kenarlarında yetişmektedir. Yöresel yemeklerde tüketimiyle birlikte hayvan yemi olarak kullanımı mevcuttur (Karakayalı, 2022).

## **Gücükdene**

Gücükdene (PolygonumBistorta), Kuzukulağigiller (Polygonaceae) ailesine mensup çok yıllık bir bitkidir. İlkbahar aylarında taze sürgünleri toplanmakta ve tüketilmektedir. Kırmızı pembe renkte bir çiçeğe sahip olan bu bitki çalılık içlerinden, ormanlık alanlardan ve çayırlardan toplanmaktadır. Doğada kendiliğinden büyümektedir. Yaylada sarı ağunun içinde sık yetişmekte ancak köylerde yetişmemektedir. Bahar mevsiminde çıkan, boyu 20- 25 cm kadar olan yabancı bir sebze olarak tanımlanabilmektedir (Çalış, 2019). Taze haliyle yapraklarından çorba ve dible yapılabilirdiği gibi kurutularak da saklanılmakta ve mevsim dışında tüketilmektedir. Giresun'da Pazar değeri olan ve bilinmekte olan bu bitkinin satışı da bulunmaktadır (Karakayalı, 2022).

## **Kuzu Kulağı/ Acımuk/ Acumuk**

Kuzukulağigiller (Polygonaceae) ailesine mensup olan acımuk (Rumex Acetosella), ekşi tadı ile bilinen bir ot çeşididir. Kırmızı renkte gövdeye sahip ve 20-50 cm boyutlarında yetişmekte ve çayırlardan toplanabilmektedir. Daha çok salata



olarak tüketilirken, çorba ve yoğurtlaması da yapılır. Bu bitkinin Giresun'da bilinen bir diğer ismi de kuzukulağıdır (Karakayalı, 2022).

### **Taflan**

Yöre halkı arasında taflan (*Laurocerasus Officinalis*) olarak da bilinen bu meyve, Gülgiller (*Rosaceae*) ailesine aittir. Gölge ve rutubetli alanları seven, 5 ile 15 metre aralığında gelişim gösterebilen doğal olarak yetişen bir bitkidir. Küçük boyutlarda beyaz renkli çiçekleri bulunmaktadır (Karakayalı, 2022).

Yöre halkı arasında "Laz kirazı, karayemiş" gibi farklı adlarla da anılan, özellikle Karadeniz'in doğusunda bolca yetişen kıymetli bir bitkidir. Taflanın en yaygın kullanım şekli tuzlusudur. Tuzlusundan kavurma ve dible yapılırken, taze haliyle meyve şeklinde veyahut reçel ve pekmez olarak tüketilmektedir (Çalış, 2019).

### **Çalı Çileği/ Çileklik**

Yaban mersini olarak bilinen, Fundagiller (*Ericaceae*) ailesine ait olan *Vaccinium Arctostaphylos*, çalı formda bir bitkidir. Taze sürgün yaprakları ve meyvesi tüketilmektedir. Olgun meyvelerinden marmelat, reçel ve komposto yapılabildiği gibi yapraklarından çorba yapılmaktadır (Karakayalı, 2022). Genellikle yaylalarda yetişen çileklik düşük rakımlı bölgelerde Mayıs ayında, yüksek rakımlı bölgelerde ise Temmuz ayında olgunluğa ulaşır (Çalış, 2019).

### **Mayıs Çileği**

Yabani bir çilek türü olan bu bitkinin yerel dilde "mayıs çileği" olarak isimlendirilir. Gülgiller (*Rosaceae*) ailesine ait meyve veren bir bitkidir. Beyaz çiçeği ve çilek benzeri küçük kırmızı bir meyvesi bulunan bu bitki çayır ve ormanlık bölgelerde gelişim göstermektedir. Bahar sonlarında olgunlaştığı bilinmektedir. Meyvelerinden reçel yapımı yaygın olmakla birlikte taze olarak da tüketilmektedir (Karakayalı, 2022).

İplik atarak çoğalan ve olduğu yerde kısa sürede çoğalmı gösteren bir bitkidir. Sürgünü toprakla temas ettiği noktada köklenir ve yeni bir bitki filizlenir. Adını olgunlaştığı aydan alan bu çilek yalnızca Mayıs ve Nisan aylarında tüketilebilmektedir (Çalış, 2019).

### **Enderek/ Dede Yemişi/ Kocayemiş/ Kocaman Kavuğu/ Dağ Çileği**

Fundadiller ailesinden olan enderek (*Arbutus Unedo*), deniz seviyesine yakın yerlerde yetişmektedir. Kocayemiş olarak da bilinen bu çalı bitkisi sonbahar aylarında meyve vermektedir. Olgun meyveleri taze olarak veya reçel ve kompostosu yapılarak kullanılmaktadır (Karakayalı, 2022).

Eylül ve Kasım ayları arasında yetişen, koca yemişi, kocaman kavuğu ve dede yemişi gibi isimleriyle de bilinen bu meyve doğada kendiliğinden büyümektedir. Taze meyve olarak veyahut marmelat, reçel şeklinde tüketimi sağlanmaktadır (Çalış, 2019).

### **Kantaron**

Sarı kantaron olarak bilinen *Hypericum Perforatum*, Kantarongiller (*Hypericaceae*) ailesine mensuptur. Küçük formda ve yeşil yapraklı, parlak ve sarı renkli bir çiçeğe sahiptir. Çayırlardan ve yol kenarlarından toplanılmaktadır. Çayı demlenerek içecek formunda kullanılmaktadır (Karakayalı, 2022).

### **Mantarlar**

Karadeniz bölgesinde yaygın olarak yetişen ve tüketilen mantar, yerel bir gelenek haline gelmiştir. İnsanlar, nesilden nesile aktarılan bilgileri kullanarak mantarları tüketmektedir. Zehirsiz olmasına rağmen, eğer o mantar bölgede daha önce denenmemişse, yerliler tarafından tercih edilmemektedir (Çalış, 2019).

Giresun ilinde yetişen mantar türleri, hem ağaçlarda hem de geniş yapraklı ve iğne yapraklı orman altlarında bulunur. Bu mantarlara, ildeki sahil bölgelerinden yüksek rakımlardaki dağ çayırlarına kadar geniş bir alanda rastlanmaktadır (Karakayalı, Enes, & Kanca, 2022). Orta kuşakta Haziran ayında, biraz yüksekte Temmuz ayında, yüksek rakımlı yaylalarda ise Haziran ayında mantar çıkmaya başlamaktadır. Mantar gelişimi ve bolluğu mevsim beraberinde gelen hava durumuna bağlıdır. Mantar büyümek için yağışa ve rutubete ihtiyaç duymaktadır. Yağmurun ardından akşamdan sabaha kadar mantar büyüyebilmektedir (Çalış, 2019).

Giresun mutfağında mantarın, sofralarda özel bir yeri vardır. Kış mevsiminde bile turşusu kurularak çeşitli şekillerde tüketilebilmektedir. Yaz aylarında yaylada neredeyse her evde mantar bulunmaktadır. Günlük yiyecekler arasında mantar mutlaka müdahil olmaktadır (Çalış, 2019).

Evelek mantarı köylerde fındıklıkta yetişmektedir. Yumuşak ve dayanıksız bir mantar türü olmasından ötürü hızlı gelişim göstermekte ve aynı şekilde hızla çürümektedir. Çiğ olarak da tüketilebilen Geyik mantarı, köylerdeki ormanlarda veya yaylalarda ladin ormanlarında yetişmektedir. Adını sahip olduğu kırmızımsı sütünden alan Kanlıca mantarı ise çamlıkta ve yosunlu alanlarda yetişmektedir. Benzer bir biçimde adını şeklinden ve parmak yapısına benzeyen formundan alan Gelinparmağı mantarı ise yayla ormanlarında yetişen ekşimsi bir mantar çeşididir. Kıtirik olarak bilinen mantar yaylalarda gürgenlik alanda yetişirken köylerde pelit ormanlarında yetişmektedir. Ayı mantarı sadece yaylada ladin ormanında, Eylül ve ağustos aylarında yetişen bir mantardır. Tavuk mantarı ekseriyette ormanın yosunlu yerlerinde büyür. Bünyesinde bol miktarda su içermektedir (Çalış, 2019 & Eriş, 2013).

### **Araştırmanın Kapsam ve Sınırlılıkları**

Giresun'un tüm bölgelerinin birbirinden farklılaştığı, yerel ot çeşitliliği ve kullanımının bölgelere göre değişkenlik gösterdiği gözlemlenmektedir. Giresun'un her kesiminden bireylere ulaşma ve iletişim kurmada yaşanan zorluklar sebebiyle katılımcı dağılımını çeşitlendirmede yaşanan zorluklar, araştırmanın sınırlılıklarındandır. Ayrıca yabancı bitkilerin isimlerinin ilçeler ve hatta köyler arasında bile değişim göstermesi sebebiyle veri toplama sürecinde yaşanan zorluklar da sınırlılıklar içerisindedir. Araştırma, belirli bir tarih aralığında gerçekleştirilen görüşmelere dayanmaktadır. Bu nedenle, Giresun mutfağındaki yabancı bitki ve ot kullanımıyla ilgili yeni gelişmeleri veya değişiklikleri yansıtmayabilir. Ayrıca geçmişten günümüze aktarılmamış, unutulmaya yüz tutmuş, yeni nesil tarafından benimsenmemiş yerel ot ve bitki kullanımlarının mevcudiyeti de araştırmanın sınırlılıklarını oluşturmaktadır.

Araştırma, Giresun'da yetişen ve yerel mutfakta sıkça kullanılan otlar ve yabancı bitkilerin tespitini ve kullanım alışkanlıklarını kapsamaktadır. Bu araştırma, nitel bir çalışma olarak sürdürülmekte ve görüşme tekniği ile veriler elde edilmektedir. Verilere ulaşmak için Şebinkarahisar, Keşap, Tirebolu ve Espiye gibi farklı bölgelerden katılımcılara ulaşılmaktadır.

### **ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ**

Araştırma sürecinde kullanılacak yöntem ve yaklaşım belirlendikten sonra, örneklem seçimi yapılmıştır. Veri toplama aracı hazırlanmış ve yüz yüze görüşmeler yoluyla veri toplama süreci gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler betimsel analiz yöntemiyle incelenerek sunulmuştur.



**Şekil 1.** Araştırma Sürecinin Akış Diyagramı

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemleri ve keşifsel araştırma yaklaşımı benimsenmiştir. Alan araştırması bakımından uygulamalı olan çalışmanın örneklemi Giresun'un Alucra, Yağlıdere, Keşap, Tirebolu, Espiye'de ikamet eden ve yöre mutfak kültürüne hâkim 10 katılımcı oluşturmuştur. Giresun ilinin kıyı ve iç kesimlerinde iklim, biyoçeşitlilik ve mutfak kültürü değişkenlik göstermektedir. Bu nedenle hem kıyı kesiminden hem de iç kesimlerden katılımcılara yer verilmiştir.

Çalışmanın örneklemini, veri doygunluğuna ulaşıldığı ve cevapların tekrara düşmesi sebebiyle 10 kişi ile sınırlı kalmıştır. Çalışmada yer alan katılımcılar, mutfak kültürüne daha hâkim olabileceği düşüncesi ile en az 20 yıl Giresun'da ikamet etmiş ve en az 40 yaş üzeri kadınlardan oluşmaktadır.

Veriler yarı yapılandırılmış görüşme formu ile ve yüz yüze görüşmeler yoluyla elde edilmiştir. Görüşme formunda 6 adet demografik değişkenlerle alakalı ve 10 adet Giresun'da yetişen yerel ot ve yabancı bitkiler ile alakalı olmak üzere

toplam 16 adet soru bulunmaktadır. Veri toplamak için oluşturulan mülakat formu, uzman görüşü alınarak güçlendirilmiştir. Bu doğrultuda, formun içeriği ve soruların geçerliliği konusunda üç farklı öğretim üyesinin görüşüne başvurulmuştur. Görüşmeler 01.05.2024 ve 15.05.2024 tarihleri arasında birebir gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler ortalama 30 dakika sürmüştür ve katılımcıların vermiş olduğu yanıtlar onay dâhilinde ses kayıt uygulaması ile kayıt altına alınmıştır.

Verilerin analizi betimsel analiz tekniği ile gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların adlarına yer vermemek amacıyla katılımcılar K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9 ve K10 olarak kodlanmıştır. Elde edilen bulgular tablolaştırılarak analiz edilmiştir.

## ARAŞTIRMANIN BULGULARI

Giresun mutfak kültürü, Giresun'a özgü belirgin bir karakter taşımaktadır. Dört mevsim yağan yağışlar ve bol nem, Giresun'un zengin bitki örtüsüyle mutfak zenginliği arasında doğrudan bir bağlantı oluşturmaktadır. Yöre mutfağı hakkında bilgi sahibi kişilerle yapılan görüşmeler sonucu elde edilen bulgular, bulguları elde etmek amacıyla katılımcılara yöneltilen sorular ile birlikte verilmiştir. Giresun'da en az 20 seneyi aşkın ikamet eden, mutfak kültürüne hâkim bireylerden elde edilen demografik bulgular tablo şeklinde verilmiştir.

**Tablo 2. Demografik Bulgular**

	YAŞ	MEDENİ HAL	EĞİTİM DURUMU	MESLEK	GİRESUN'DA İKAMET SÜRESİ
K1	43	Evli	Lise	Ev hanımı	43 yıl
K2	68	Evli	Tahsilsiz	Ev hanımı	68 yıl
K3	40	Evli	Ortaokul	Ev hanımı	40 yıl
K4	63	Evli	İlkokul	Ev hanımı	63 yıl
K5	59	Evli	İlkokul	Emekli	59 yıl
K6	55	Evli	Ortaokul	Ev hanımı	55 yıl
K7	61	Evli	Lise	Esnaf	24 yıl
K8	59	Evli	Tahsilsiz	Ev hanımı	59 yıl
K9	46	Evli	Ön lisans	Usta öğretici	23 yıl
K10	71	Bekâr	Ortaokul	Ev hanımı	51 yıl

Katılımcıların demografik özellikleri incelendiğinde çoğunluğu ev hanımı (%70), evli (%90), 50 yaş ve üstü (%70) ve ortaokul (%30) eğitim derecesine sahip olan bireylerden oluştuğu görülmektedir. Katılımcıların, Giresun'da ikamet süreleri 23-68 yıl aralığında değişkenlik göstermektedir. Giresun mutfağının hem iç kısımlarındaki hem de sahil kesimindeki durumundan faydalanmak için katılımcılara farklı ilçelerden ulaşılmıştır. K7 ve K9 Giresunlu değildir, K1 Giresun'un Yağlıdere ilçesindedir, K2, K4 ve K8 Alucralıdır. K5 ve K7 Keşap ilçesinden, K6 Tirebolu ilçesindedir. K3, K9 ve K10 Espiye ilçesindedir.

**Tablo 3. Otların Yetiştirme Koşullarına İlişkin Bulgular**

	YETİŞTİRME YÖNTEMİ	YETİŞTİĞİ YER	TOPLAMA ZAMANI
Karalâhana	Tohum veya fide ekerek	Tarla içi	Kış dönemi
Pezik	Tohum veya fide ekerek	Tarla içi	Her dönem
Isırgan	Kendiliğinden	Tarla kenarı, çayır ve ormanlık arazi	Her dönem
Kaldirik	Kendiliğinden	Tarla kenarı ve bahçe içi	İlkbahar dönemi
Kabalak	Kendiliğinden	Tarla ve yol kenarları	Yaz dönemi
Hoşran	Kendiliğinden	Tarla kenarı ve tarla içi	Yaz dönemi
Mendek	Kendiliğinden	Tarla kenarı	İlkbahar dönemi
Melocan	Kendiliğinden	Ormanlık arazi	İlkbahar dönemi
Çileklik	Kendiliğinden	Çayır ve ormanlık arazi	İlkbahar dönemi
Gücükdene	Kendiliğinden	Çayır ve tarla kenarı	İlkbahar dönemi
Yemlik	Kendiliğinden	Tarla içi	İlkbahar dönemi
Fiğ	Tohum veya fide ekerek	Tarla içi	İlkbahar dönemi
Yarpuz	Kendiliğinden	Çayır ve tarla kenarı	Her dönem
Anuk	Kendiliğinden	Çayır ve tarla kenarı	Her dönem
Madımak	Kendiliğinden	Çayır ve tarla kenarı	İlkbahar dönemi

<b>Sakarca</b>	Kendiliğinden	Çayır ve bahçe içi	İlkbahar dönemi
<b>Ebegümeçi</b>	Kendiliğinden	Tarla kenarı ve tarla içi	Her dönem
<b>Yavşu</b>	Kendiliğinden	Tarla içi	Her dönem
<b>Evelek</b>	Kendiliğinden	Çayır ve tarla kenarı	Yaz dönemi
<b>Ezeltere</b>	Kendiliğinden	Tarla kenarı ve yol kenarı	Yaz dönemi
<b>Kuzukulağı</b>	Kendiliğinden	Çayır	İlkbahar dönemi

Katılımcıların vermiş olduğu cevaplara göre oluşturulan tabloda, 21 otun yetiştirme yöntemi, yetiştiği yer ve hasat zamanı yer almaktadır. Giresun'un sahil kesimlerinde fındık yetiştirilen sürülmemiş araziye bahçe, sebze ve ot yetiştirilen sürülmüş araziye çit veya tarla denilmektedir. Giresun'un yüksek kesimlerinde ise fındık yetiştirmekle beraber, iç kesimlerinde buğday tarlaları ve bostanlar bulunmaktadır. Kabalak, gücükdene, mendek, madımak, ezeltire ve kuzukulağı rakımı düşük yerlerde yetişmemekte yayla ve yüksek rakımlı bölgelerde yetişmektedir. Yayla kültürü gelişmiş olan Giresun'da yayladan getirilen otlar şehir merkezine yakın yerlerde de tüketilmekte ancak bazı yerlerde bilinmemektedir. Aynı şekilde sahil şeridinde tüketilen ancak iç kısımlarda tüketilmeyen otlar bulunmaktadır. K2, K4 ve K8 "*Bizde kabalak, kaldirik, sakarca, melocan ve çileklik olmaz.*" ifadeleri ile bu otların iç kesimlerde tüketilmediklerini aktarmışlardır. Alçak rakımlı ilçelerde yaşayan katılımcılar ise anuk, yarpuz ve madımak tüketmediklerini ifade etmiş, K5 ve K6 evelik ve ezeltire otlarını da bilmediklerini eklemiştir.

Katılımcıların vermiş olduğu cevaplara göre karalâhana, pezik, yemlik, hoşran, fiğ ve yavşu sürümlü tarla içinde yetişmektedir. Karalâhana, pezik ve fiğ tohum ya da fide ekim yöntemiyle çoğaltılmaktadır. Diğer otlar doğal ortamlarında kendiliğinden yetişmektedir. K3 "*Isırgan her yerde yetişir ancak fidelenerek istenilen yere de ekilebilir.*" ifadesi ile ısırganın hem fidelenerek hem de kendiliğinden yetiştiriciliğinin yapıldığını aktarmıştır. Kendiliğinden yetişen otların çoğunluğu tarla kenarlarında yetişebilmektedir. Bunun yanı sıra bazı otlar çayırlarda, yol kenarlarında ve ormanlık arazide yetişebilmektedir. Sakarca bitkisi yalnızca bahçe içlerinde ve çayırlarda yetişmektedir. K10 "*İlkbahar aylarında toprağın üzerinde kardelene benzeyen bir çiçek açar. Çiçeği de yenir ama asıl kısmı toprağın altındaki sarımsağa benzeyen kısımdır. Toprak eşelenerek toplanır.*" ifadesiyle sakaca bitkisinden bahsetmiştir. Kuzukulağı bitkisi ise sadece çayırdaki yetişirken, melocan bitkisi ormanlık ve dikenlik bölgede yetişebilmektedir.

Otların büyük çoğunluğu ilkbahar döneminde toplanmaktadır ve yaz döneminde bitki var olsa bile tüketilmemektedir. K8 ilkbahar döneminde toplanılan melocan bitkisi hakkında "*Ormanlık ve çalılık bölgelerde, mart ayında toplanmaya başlar. Sadece nezük uç sürgünleri toplanır. Mayıs ayına kadar toplanabilir ama daha sonrasında kartlaşır.*" ifadesini aktarmıştır. Giresun yöre ağzına göre taze ve genç ifadesi için nezük veya nezik, yaşlı ve sert ifadesi için kart kelimeleri kullanılmaktadır. Ayrıca K9 da melocan bitkisi hakkında "*Eşek dikenini olarak da bilinen meluncan dikeninin sürgüne kalktığı bahar aylarında uç sürgünleri toplanır. Taze olarak tüketimi kısa süreli, çok sert yapıda olan bir orman dikenidir.*" ifadesini kullanmıştır. Ekimi yapılan bitkilerden pezik her dönem toplanabilirken; fiğ ise yalnızca ilkbahar dönemi toplanmaktadır. Isırgan her dönem toplanabilirken ilbaharda daha genç ve lezzetli olduğu ifade edilmiştir. K6 "*Isırgan her dönem toplanır ama bahar aylarında daha güzeldir. Uçlarından kesildikçe genç sürgün vermeye devam eder.*" ifadesiyle, K9 ise "*İlkbahar aylarında körpe sürgün vermeye başladığında toplanmaya başlar ve genellikle körpe hali tüketilir. Yaza doğru kartlaşır ve aroması gider.*" ifadesiyle bu durumu açıklamışlardır. Yarpuz, anuk, ebegümeçi ve yavşu da her dönem toplanabilen otlardandır.

Karalâhana Doğu Karadeniz'in en sevilen ve en çok tüketilen sebzesidir. Diğer otlardan farklı olarak yazın ekilmekte ve kışın tüketilmektedir. Soğuk seven bir bitki olan lahana, sıcak mevsimlerde daha sert yapıda, rengi daha sarı ve daha geç pişen bir formdayken kışın daha yeşil, lezzetli ve yumuşaktır. Sahil kesimine nazaran daha soğuk bir iklime sahip olan iç ve yüksek kesimlerde yaz kış yenilebilmektedir. Yaz döneminde sahile yakın olan ilçelere yayla ve köylerden getirilen lâhana, buradaki insanlar tarafından tercih edilmektedir.

**Tablo 4. Otların Saklanma Biçimine İlişkin Bulgular**

OTLAR	DONDURMA	KURUTMA	TURŞU	SALAMURA
Karalâhana	✓	✓	✓	
Pezik	✓		✓	✓
Isırgan	✓	✓		
Kaldirik	✓	✓	✓	✓
Kabalak	✓		✓	✓

Hoşran	✓		✓						
Mendek	✓			✓					
Dikenucu	✓							✓	
Çileklik	✓								
Gücükdene	✓			✓					
Yemlik	✓								
Fiğ	✓								
Yarpuz	✓			✓					
Anuk	✓			✓					
Madımak	✓			✓				✓	
Sakarca	✓								
Ebegümeçi	✓								
Yavşu	✓								
Evelek	✓			✓					
Ezeltere	✓					✓			✓
Kuzukulağı	✓								

Günümüzde modern yaşamın getirmiş olduğu teknolojik gelişmeler ve refah seviyesinin yükselmesi ile bütün ot ve sebzelerin yaygın olarak dondurucuda saklandığı gözlemlenmektedir. Dondurucuda saklama nedenlerinden biri de en dayanıklı saklama yöntemi olmasıdır.

Yaylada ve iç kesimlerde toplanılan otlar, kuru hava dolayısıyla genellikle kurutulmaktadır. Ancak sahile yakın bölgelerde nem oranı yüksek olduğu için kurutma işlemi zorlaşmakta hatta kurutulanlar da bozulmaktadır. Isırgan, kaldırık, hoşran, mendek, evelek, gücükdene, anuk, yarpuz ve madımak kurutulan otlardandır. Ayrıca K2 “*Dolaba koyuyoruz, eskiden kurutuyorduk. Lahana’yı bile kuruturduk, dolap yoktu meraklerde kururdu ama nemden dolayı çürüyebiliyor o yüzden artık dolap daha çok kullanılıyor.*” ifadesiyle lahananın da kurutulduğunu eklemiştir.

Kurutma zorlukları dolayısıyla turşu ve tuzlama işlemlerinin de yaygın bir şekilde kullanılmakta ancak nazik yapıda otlar için bu yöntem de kullanılmamaktadır. Giresun’da salamuralara bol tuz kullanımından dolayı tuzlama da denilmektedir. K8 “*Bizim buralarda her şey kolay kurur. Kurutmak isteyen kurutur, istemeyen dolaba atar. Kelem (lahana) gibi dayanıklı otların turşu ve tuzlusu da kurulabilir.*” ve K6 “*Şimdilerde dolaba atıyoruz ama eskiden kurutulanlar kolay bozulduğu için turşu ve tuzlama daha yaygın kullanılan bir yöntemmiş. Pezik, kaldırık ve kabalağın turşusu kurulur. En çok tuzlama ya da turşu yöntemi ile saklanır. Kurulan tuzlular hali en az 2 sene durabilir, hiçbir şey olmaz.*” ifadeleriyle bu durumu desteklemektedir. K9 “*Modern bir zamandayız, herkesin evinde derin dondurucu var ve dondurucuda saklamak daha kolay. Yine de tuzlama ve turşu olarak da saklanabilir. Enerji ve yer tasarrufu sağlar.*” ifadesi ile enerji ve yer tasarrufu için turşu tuzlama tekniğini halen kullandığını belirtmiştir. Ayrıca turşusu olan ama tuzlaması kurulmayan karalâhana ve salamurası olsa da turşusu kurulmayan melocan ve madımak bitkileri dışında turşusu kurulan bütün bitkilerin tuzlusu da kurulmaktadır.

**Tablo 5. Otlarla Yapılan Yemeklere İlişkin Bulgular**

OTLAR	ÇORBA	KAVURMA	KIZARTMA	DİBLE	SARMA	MIHLAMA	SALATA	TURŞU	BAHARAT
Karalâhana	✓		✓	✓	✓				
Pezik		✓		✓	✓	✓		✓	
Isırgan	✓								
Kaldırık		✓	✓	✓		✓		✓	
Kabalak				✓				✓	
Hoşran	✓	✓		✓		✓			
Mendek		✓							✓
Dikenucu		✓	✓	✓					
Çileklik	✓								
Gücükdene	✓			✓					
Yemlik	✓			✓					
Fiğ	✓			✓					
Yarpuz									✓

A nuk							✓
Madı mak	✓			✓			
Sakar ca		✓	✓			✓	
Ebe gü me ci	✓			✓	✓		
Yav ş u							
Eve lek	✓	✓			✓		
Eze lte re		✓		✓			✓
Kuzuku la ğ ı	✓					✓	

Otlardan yapılan en yaygın yemekler sırasıyla dible, çorba ve kavurmadır. Dible, Giresun mutfağına özgü pirinçli veya pirinçli olarak da bilinen bir yemek türüdür. Pirinç, soğan, tereyağı ve iç yağı ile yapılan bu yemek çeşitli malzemeler ile yapılabilmektedir. Tabloda yer alan 12 bitkinin diblesi yapılmakta ve tüketilmektedir. Ayrıca turşulardan ve tuzlamalardan da dible yapılabilmektedir.

Giresun'da otların salata olarak tüketimi pek yaygın değildir. Salata olarak yalnızca kuzukulağı bitkisinin kullanıldığı bilinmektedir. Anuk ve yarpuz bitkilerinin yabancı bir nane türü olduğu ve yalnızca baharat olarak kullanıldığı ifade edilmiştir. K4 "Tarla veya bahçelerde olan bir tür yabancı nane dir." ifadesini kullanmıştır. K8 "Anuk ve yarpuzu taze veya kuru olarak tüketiyoruz. Ayrırlı çorbalarımıza, patates kavurmasına ve lahana turşusuna tat versin diye katıyoruz." ifadesiyle kullanım alanını açıklamıştır. K2 anuk ve yarpuz hakkında "İkisi de bir çeşit yabancı nane dir. Ayrırlı çorba ve patates kavurmasına kullanılır." ifadesini kullanmıştır. K9 yarpuz otunu bilmediğini ancak anuk hakkında bilgi sahibi olduğunu belirtmiş, "Yabancı, bahçe nanesidir. Otların arasında kendiliğinden doğal ortamında yetişir, yayılımcı bir ottur. Hızla büyür ve artar, çok keskin bir kokusu vardır. Zirai naneye göre bitki yapısı daha büyük ve geniş, aroması daha keskindir. Her zaman taze sürgünleri vardır baharat olarak taze veya kuru olarak kullanılabilir." ifadesini aktarmıştır. Baharat olarak kullanılabilen bir diğer ot ise mendektir. K8 mendek otunu yalnızca baharat olarak kullandıklarını ve ayrırlı çorbaya yakıştırdıklarını belirtmiştir. K9 ise mendek hakkında "Farklı bir kokusu ve aroması vardır. Haşlanarak tüketilir. Kavurması olur. Tüketilmesi zehirli olduğu ile ilgili bazı rivayetler olsa da tüketimi mevcuttur." ifadesi ile kavurmasının da yapılabildiğini aktarmıştır.

Tabloda çorba veya sulu yemek formunda yapılan 11 bitki bulunmaktadır. Çorbaların genel olarak tereyağı ve mısır unu içermesinin yanı sıra yalnızca iç kısımlarda pişirilen madı mak otu daha katı formda ve taneli bir çorba olarak bulgurla pişirilmektedir. Çorbalara malzeme çeşidini artırmak ve lezzet katmak için iç yağı, mısır tanesi, taze veya tane fasulye de katılabilir. Katılımcılar kuzukulağı, evelek ve çileklik çorbasının ekşimsi ve mayhoş bir tadı olduklarını ifade etmişlerdir. Karalâhana ise en sık tüketilen çorba çeşididir. Klasik karalâhana çorbasının yanı sıra hopçin ve döşeme adı verilen karalâhanadan yapılan farklı çorba çeşitleri de bulunmaktadır. Bir diğer sık tüketilen çorba ise ısırgan çorbasıdır. Çorbadan başka biçimde tüketilmeyen ısırgan otu her yerde bulunabilmektedir. Yapımı bütün bölgelerde aynı olan ısırgan çorbasının kıvamının yağlaş, muhallebi gibi olduğu ifade edilmektedir. K5 "Yağlaş gibi kıvamlı bir çorba yapılır. Haşlanıp ezilir, mısır unu katılarak kaynatılır, en son sarımsaklı yağ yakılır. Başka yörelerde ıspanak gibi yemeğinin de yapıldığını veya böreklik iç olarak kullanıldığını gördüm ama biz sadece çorbasını yapıyoruz." ifadesini kullanmıştır. K9 ise "Mısır unu ile haşlanarak ezilir, üzerine soğan ve sarımsak kavrulur, kızgın tereyağı ve nane yakılır. Yağlaş gibidir." ifadesini aktarmıştır.

Giresun'da çeşitli sarmalar bulunmaktadır. Kuru fasulye, bulgur, pirinç, mısır yarması ile etli veya etsiz birçok çeşit sarma yapılmaktadır. İç malzemesi değişim gösterse de yaygın olarak lahana sarması tercih edilmektedir. Ayrıca pezik, ebegümeci ve evelik sarmaları da yapılabilmektedir.

En yaygın yenilen yemek türlerinden biri de kavurmadır. Tablodaki 8 çeşit bitkinin kavurması da yapılabilmektedir. Ön haşlama ardından bol soğan ve tereyağı ile kavru lan bitkilere isteğe göre sarımsak da eklenebilir. Turşuların kavurması da bulunmaktadır. Ayrıca kavurma işleminin ardından kavru lan sebzelere göz yumurta kırılması durumunda mıhlama yemeği oluşmaktadır. Yumurtayı mıhlamak eyleminden gelen mıhlamaların üzerine ekstra tereyağı da yakılabilir ve her öğün tüketilebilir. Pezik, sakarca, kaldirik ve hoşran bitkilerinin mıhlamaları mevcuttur.

Giresun'da kızartmalar hem kahvaltıda hem de diğer öğünlerde yenilebilir. Kızartmalar için özel bir tava bulunmakta ve 'Giresun tavası' olarak bilinmektedir. Kızartmalar genellikle mısır unu ile yapılmakla beraber buğday unu da karıştırılabilir. Kıvam açısından yumurta kullanılabilir ama tercih etmeyen bireyler de bulunmaktadır. Lezzet vermek açısından çiğ soğan katılarak pişirilmesi de mümkündür. Tıpkı kavurmalarda olduğu üzere ön haşlaması gerçekleştirilen sebzeler mısır ununa ve istenilen malzemelere bulandıktan sonra kızartma tavasına ince bir şekilde dökülür veya tek tek dizilir. Önlü arkalı kızartılan sebzelere kızartma işleminin ardından da yumurta kırılabilir. Karalâhana çiçeği, kaldirik, dikenucu ve sakarca kızartması yapılan otlardandır. K9 sakarca

hakkında“Çok naziktir fazla pişmeye canı yoktur. Haşlandıktan sonra kızartılır veya kavrulur.” ifadesini ve kaldirik hakkında “Önce çiçek sapını verir çiçeğiyle beraber toplanır. Bu haliyle kavrulur veya yumurtalı kızartması yapılır. Yaprakları yenmez ama çiçekleri yenilir. Daha sonra çiçeği kurumaya başlar o zaman yaprak sürgünleri çıkar ve saplarından turşu dible kavurma kızartma yenir.” ifadelerini kullanmıştır.

Kabalak, kaldirik, pezik ve lahananın turşusu yapılmaktadır. Yapraklar ayıklanarak saplar istenilen boyutlarda doğranır ve haşlanır. İsteğe göre acı biber sirke ve limonla turşu kurulabilmektedir.

Giresun’da yetişen yerel otlar, hem aile ekonomisine hem de ticari pazara önemli katkılar sağlamaktadır. Yiyeceklerini kendi üreten Giresunlular üretimin yanı sıra bu bitkileri pazarlarda satışa da sunmaktadır. Kadınların köy pazarlarında ot ve bitkiler satarak aile ekonomisine katkı sağladığı ifade edilmektedir. K1 bu durumu “Ticari değeri elbette vardır. Köyde yaşayan kadınlar ot satarak aile ekonomisine katkı sağlar.” ifadeleri ile desteklemektedir. Ayrıca K5 “Köylü kadınlar gelip köy pazarında satar. Yemek olarak da bazı lokantalar yapıp satar. Yöresel yemek olarak satanlar da var.” ve K8 “Pazardan alsan para verip alıyorsun satan oluyor. Kendin yetiştirirsen aile ekonomisine katkı oluyor yemek çıkıyor.” ifadelerini kullanmıştır. Şehir dışından da satın alanlar bulunmaktadır. Bu durumu K6 “Zor toplandığı için pahalı satılır. Değerlidir. Şehir dışına da götürülür.” ifadeleriyle açıklamıştır. K9 ise “Bu kadar yaygın ot tüketimi geçmişte yokluktan doğmuştur ancak refah seviyesi yükselmiş olsa da kültür haline gelmiş olduğu için sevilerek tüketilir. Yayılacılar yaylaya çıktıklarında çoğunu toplar ve satar. Pazarlarda, aktarlarda satışa sunulur. Maddi olarak katkısı da elbette vardır. Kendi yemeğini kendi temin etmekle beraber hem sürdürülebilirlik sağlar hem de sağlıklı bir beslenme oluşturulur.” ifadeleri ile sağlıklı ve sürdürülebilir beslenmeye de değinmektedir.

Katılımcıların bir kısmı yerel otların oluşturduğu turistik değer hakkında bilgi sahibi olmadıklarını ifade etmişlerdir. Diğer katılımcılar turistik bir değeri olduğunu ancak yeterli tanıtımının yapılmadığını belirtmişlerdir. K10 “Restoranlarda satılıyor ancak bir ege mutfağı kadar bilinirliği yok. Turist açısından tanıtım az.” ifadesini kullanmıştır. K6 ise yöresel ot yemeklerinin satıldığını ancak özellikle çorbaları bulmanın zor olduğunu “Lokanta ve ev yemekleri yapılan yerlerde tanıtımı yapılıyor. Hepsini bulamazsın ama turşu kavurmaları ve dibleler kolay bulunur. Çorbalar pek dışarıda satılmaz.” ifadesiyle, Giresun mutfağına dair bilgi sahibi olanların tercih ettiğini, bilmeyenlerin merak etmediğini “Bilen gelir alır, gittiği yerde yapar. Özellikle tuzlular hele de mantar, kiraz ve taflan çok yaygın satılır. Bilen unutmaz ama bilmeyen de tercih etmez.” ifadesiyle aktarmıştır. K5 de bu durumu destekler nitelikte olan “Buralı olup da turşusunu tuzlusunu yurtdışına bile götüren oluyor ama bilmeyenlerden pek merak eden olmaz.” ifadesini eklemiştir. K1 ise “Kendi yöremizden olup gurbette yaşayanlardan gelip alan, yemek isteyen oluyor ama yaygın olmasa da yabancı olup sevip alan da olabiliyor.” ifadesi ile Giresunlu olmayan ama sevdiği için tercih edenlerin mevcut olduğunu aktarmıştır. K9 diğerlerinden farklı olarak tanıtımı için etkinlikler yapıldığını ama eksik kaldığını ifade etmiştir ve “Yeni lezzetlere açık olan insanlar için geniş bir ot yelpazesi bulunuyor. Özellikle vejetaryen beslenen, böyle bir lezzet arayışında olan bireyler için tercih edilebilir bir mutfak sunmaktadır. Tabi ki tanıtımının da daha fazla yapılması gerekmektedir. Bir ege mutfağı kadar tanıtımı yapılmamaktadır. Tanıtım ve pazarlaması yapılırsa gastro turistleri çekebilecek bir potansiyeli var. 3 veya 4 senedir yeşil lezzetler festivali yapılmaktadır. Bilmeyen insanlara tanıtılabilmek, Giresun mutfağını Türk mutfağına tanıtılabilecek bir gündem oluşturmak maksadıyla ot yemekleri sergilenmekte ve yarışmalar yapılmaktadır. Ama bu festivalin Giresun illeri içerisinde bile duyulmaması da yetersiz pazarlamanın bir sonucudur. Yanı başımızda olan iller dahi mutfağımızın zenginliğini bilmiyorken daha fazla çaba harcamamız gerektiğini düşünüyorum.” ifadelerini kullanmıştır.

Ot geleneği geçmişe nazaran bir takım değişimler göstermiştir. Katılımcıların hepsi tüketim sıklığının azaldığını ifade etmektedir. Bununla beraber bazı katılımcılar başka değişimlerin de gerçekleştiğini eklemiştir. Ot geleneğinin geçmişten günümüze göstermiş olduğu değişimleri K10 “Tüketim sıklığı azalmıştır ve eklemeler olmuştur. Geçmişte domates üretimi olmadığı için domates ve salça kullanılmayan yemeklere salça ve domates girmeye başlamıştır. Üretimden çok tüketim olduğu ve ürünü bulmak da zorlaştığı için tüketim sıklığında azalma olmuştur.” ifadeleriyle, K9 ise “Tercih edilme sıklığı biraz düşmüştür. Kadınların iş hayatına girmesi, üretimin azalması, hazır beslenmenin yaygınlaşması gibi sebeplerle özellikle yeni nesil için tüketimi azalmıştır.” ifadeleri ile açıklamıştır. K8 “Ot yemeklerinin yapımı aynıdır. Eskiden yokluktan daha fazla tüketirlerdi değişen tek şey bu olabilir.” ifadesini ve K7 “Şimdi daha modern yemekler çıktı eskisi kadar sık tüketilmese de sevilir tüketilir.” ifadesini aktarmıştır. K2 ise tüketim sıklığının ve saklama şekillerinin değiştiğini ancak yemeklerin yapılışının değişmediği belirtmiştir. K4 “Geçmişte ulaşım zordu, pazar yoktu, malzemeler kısıtlıydı o yüzden daha çok yenirdi. Toplanıp kışın kurutarak saklayarak yenirdi.” ifadelerini kullanmıştır.

Giresun'un yerel ot ağırlıklı mutfak gelenekleri genç nesil tarafından benimsenmemektedir. Katılımcıların hepsi çocuk ve torunlarının tercih etmediğini ve bilmediklerini ifade etmişlerdir. K6'nın "*Şimdi daha modern yemekler çıktı eskisi kadar sık tüketilmese de sevilir tüketilir. Yeni nesil çok bilmez. Benim çocuklarım pek yemez hatta oğlum yeşil fasulyeyi bile yemez. Bundan sonraki nesil için biraz kaybolma ihtimali var.*" ve K9'un "*İlgi azalmıştır. Bundan iki kuşak sonra bu kadar tüketilmeyeceği de açıktır. Sadece ilgi duyanlar veya kendi sofrasında yer verenler biliyor. Kaybolma riski taşıyor.*" ifadeleri bu durumu destekler niteliktedir. Mutfak mirasının gelecek nesillere aktarılamaması endişesi gözlemlenebilmektedir.

## **SONUÇ TARTIŞMA ve ÖNERİLER**

Sonuç olarak, bu çalışma, Giresun'un yemek kültüründe yabancı bitkilerin ve yerel otların önemli bir yere sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Karahan (2019) tarafından yürütülen çalışmaya göre, Giresun'u diğer Karadeniz illerinden ayıran en büyük iki özellik ot yemekleri ve diblelerdir. İklimin etkisiyle Giresun mutfağı, vejetaryen ve vegan beslenmeye uygun bir yapıya sahiptir. Benzer olarak, Avcıoğlu (2021) çalışmasında, zengin bitki örtüsünün yöresel mutfağa katkısı olarak ortaya çıkan vejetaryen unsurlardan bahsetmiştir. Kendine has ve geniş bir yemek çeşitliliği barındıran bu mutfakta, özellikle yöreye özgü yabancı bitkiler ve yerel otlar farklı şekillerde değerlendirilmektedir. Dible, kavurma, kızartma, mıhlama, çorba, salata, sarma ve turşu gibi yemeklerin yanı sıra bazı otlar baharat olarak da kullanılmakta ve mutfak kültürüne önemli katkılar sunmaktadır.

Sunar vd. (2019) tarafından yürütülen çalışmada yer alan Giresun mutfağındaki yemekler ile bu çalışmada elde edilen bulgular karşılaştırıldığında bazı yemeklerin eksik olduğu tespit edilmiştir. Özellikle mücver yapımına yönelik doğrudan bir ifade bulunmamaktadır. Bu durum, mücverin Giresun mutfağında yaygın olarak tüketilen bir ot yemeği olmadığını göstermektedir. Geleneksel olarak ot yemekleri daha çok kavurma, dible, turşu veya çorba gibi pişirme yöntemleriyle değerlendirilmekte olup, mücverin mutfak pratiğinde sınırlı bir yer tuttuğu anlaşılmaktadır. Ayrıca, mücver yapımının yaygın olmamasının yanı sıra otların baharat olarak veya çiğ formda salata şeklinde tüketimi de nadiren tercih edilmektedir.

Literatürde Giresun'da yenilebilir otların belirli dönemlerde toplandığı ve geleneksel olarak evlerde kurutularak saklandığı belirtilmektedir. Giresun Üniversitesi Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürlüğü bünyesinde yürütülen çalışmada, Giresun ve çevresinde yetiştirilen neredeyse bütün sebze ve meyvelerin kurutularak saklanabildiği belirtilmektedir. Demirel vd. (2017) çalışmasına göre, yazın taze olarak tüketilen gıdalar, kışın fırınlanmış kuruluk, tuzlu, turşu, konserve, pekmez, reçel, komposto ve çerezlerle çeşitlenmektedir. Görüşmecilerden elde edilen bulgular da bu durumu desteklemekte, sebze ve otların geleneksel olarak kurutma, salamura ve turşu yöntemleriyle muhafaza edilebildiğini göstermektedir. Ancak, saha çalışmasında bu yöntemlerin yerini büyük ölçüde derin dondurucu kullanımının aldığı tespit edilmiştir. Bu durum, modern saklama tekniklerinin geleneksel yöntemleri büyük ölçüde değiştirdiğini ve zaman tasarrufu açısından daha pratik yöntemlerin tercih edildiğini göstermektedir.

Literatürde Giresun'da yenilebilir otların belirli dönemlerde toplandığı ve geleneksel olarak evlerde kurutularak saklandığı belirtilmektedir. Giresun Üniversitesi Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürlüğü bünyesinde Kara vd. tarafından yürütülen çalışmada Giresun ve çevresinde yetiştirilen neredeyse bütün sebze ve meyvelerin kurutularak saklanabildiği belirtilmektedir. Demirel vd. (2017) çalışmasına göre, yazın taze olarak tüketilen gıdalar, kışın fırınlanmış kuruluk, tuzlu, turşu, konserve, pekmez, reçel, komposto ve çerezlerle çeşitlenmektedir. Görüşmecilerden elde edilen bulgular da bu durumu desteklemekte, sebze ve otların geleneksel olarak kurutma, salamura ve turşu yöntemleriyle muhafaza edilebildiğini göstermektedir. Ancak, saha çalışmasında bu yöntemlerin yerini büyük ölçüde derin dondurucu kullanımının aldığı tespit edilmiştir. Bu durum, modern saklama tekniklerinin geleneksel yöntemleri büyük ölçüde değiştirdiğini ve zaman tasarrufu açısından daha pratik yöntemlerin tercih edildiğini göstermektedir.

Çelebi (2024) tarafından yapılan çalışmada, Giresun ilindeki köyden kente göçlerin, kentli halkın beraberinde getirdiği beslenme kültürünün şehirdeki ticari faaliyetlere nasıl yansıdığı ve bunun sonucunda yöresel ürünler satan şarküterilerin işlev ve önemlerinin arttığı vurgulanmıştır. Yapılan görüşmeler ise bu durumu doğrular niteliktedir; otların artık büyük ölçüde pazar yerlerinden veya marketlerden temin edildiği aktarılmıştır. Bu durum, yöresel otların ticari değerinin artmasına ve pazardaki yerinin güçlenmesine yol açmıştır.

Çalış (2019) tarafından gerçekleştirilen çalışmada, Giresun'a özgü yemek tariflerinin yanı sıra, bitkilere yönelik halk inanışları ve alternatif tıp uygulamaları da kapsamlı bir şekilde ele alınmıştır. Çalışmada, yabancı otların yalnızca mutfak kültüründe değil, aynı zamanda tıbbi ve şifa amaçlı da kullanıldığı belirtilmiştir. Ancak yapılan görüşmelerde, katılımcıların büyük bir çoğunluğunun otları yalnızca yemeklik olarak değerlendirdiği tespit edilmiştir. Bu durum,



geçmişte yaygın olan etnobotanik bilginin günümüzde azaldığını ve yerel otların daha çok besin kaynağı olarak tüketildiğini göstermektedir. Bu nedenle, gelecekteki araştırmalarda bu otların antioksidan, vitamin ve mineral içeriklerinin analiz edilerek fonksiyonel gıda potansiyellerinin incelenmesi önerilmektedir (Özdemir & Çelebi, 2021).

Giresun'daki yenilebilir otlar, gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Saha çalışmasında görüşmeciler, ot yemeklerinin ağırlıklı olarak evlerde yapıldığını ve restoran menülerinde nadiren yer aldığını belirtmişlerdir. Noyan vd. (2023) tarafından gerçekleştirilen çalışmada, Giresun'daki yerel işletmelerin gastronomi turizmi üzerindeki etkileri incelenmiş ve 54 farklı işletme ile görüşmeler yapılmıştır. Çalışmada, işletmelerin ot yemeklerini de içeren 45 çeşit yöresel yemekten en az 1, en fazla 41 tanesini menülerinde buldukları belirlenmiştir. Ayrıca, yöresel yemekler arasında en yaygın olanın karalâhana diblesi, en az tercih edilenin ise fındık unu çorbası olduğu tespit edilmiştir. Çalışmaya katılan bazı işletmelerin menülerinde yöresel yemeklere gereken önemi vermedikleri ve bu yüzden menülerinde az çeşit yöresel lezzete yer verdikleri saptanmıştır. Bu durum, yöresel mutfağın turistik bir değer olarak yeterince değerlendirilmediğini ve menülerinde ot yemeklerine yer veren restoranların daha fazla tanıtım yapmaları gerektiğini ortaya koymaktadır. Ot yemeklerinin turistik restoranlarda sunumuna yönelik gözlem ve anket çalışmaları yapılarak, turistlerin yerel yemeklere ilgisi ölçülebilir ve bu yemeklerin tanınırlığı artırılabilir.

Bölge halkının doğayla kurduğu güçlü bağ sayesinde bu bitkiler, yalnızca bir yemek bileşeni olmanın ötesinde, kültürel mirasın önemli bir parçası olarak korunmalıdır. Ancak, geçmişle kıyaslandığında günümüzde ot tüketim sıklığının azaldığı gözlemlenmektedir. Genç neslin ot tüketim alışkanlıkları ve bu bitkiler hakkındaki bilgi düzeyleri, önceki nesillere oranla gerilemektedir. Demirel vd. (2017) yaptığı çalışmada, Giresun'un mutfak kültürünün giderek unutulmaya başladığını ve geçmişten gelen tat ve lezzetlerin kalitesinin ortadan kaybolmaya başladığını ortaya koymuştur. Bu durumun temel nedenleri arasında küreselleşme ve toplumun değişen tüketim alışkanlıkları yer almaktadır. Ancak, genç neslin tüketim alışkanlıkları ve ot yemekleri hakkındaki bilgi düzeylerini ölçen kapsamlı bir çalışmaya rastlanmamıştır. Ot yemeklerinin yeni nesiller tarafından daha az tercih edilmesi ve geleneklerin aktarımındaki zorluklar, mutfak mirasının kaybolma riskini artırmaktadır. Bu nedenle, Giresun'da yabancı bitkiler ve yerel otlarla hazırlanan geleneksel yemeklerin envanterinin oluşturulması ve kayıt altına alınması büyük önem taşımaktadır. Özellikle kaybolmaya yüz tutmuş yemek tariflerinin derlenerek akademik literatüre kazandırılmasının yanı sıra, bu lezzetlerin genç nesillere tanıtılması amacıyla gastronomi festivalleri ve eğitim programları düzenlenmesi önerilmektedir.

Giresun'un coğrafi işaretli ürünleri arasında Alucra Oğlak Kebabı, Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı, Giresun Fındık Ezmesi, Görele Dondurması, Çavuşlu Ekmeği gibi ürünler yer almaktadır (Alçı & Karataş, 2024). Bu ürünler, hem ekonomik hem de kültürel açıdan korunarak tescillenmiştir. Coğrafi işaretli ürünler arasında yenilebilir ot ve yabancı bitkiler kapsamında yalnızca 2022 yılında menşei işareti ile tescil alan "Giresun Isırganı" yer almaktadır. Bölge mutfağında önemli bir yere sahip olan ot yemekleri ve diğer yabancı otlar, henüz coğrafi işaret sürecine dâhil edilmemiştir. Bu nedenle, karalâhana diblesi, galdirik kavurması, sakarca kızartması ve çileklik çorbası gibi geleneksel ot yemeklerinin de coğrafi işaret alması için çalışmalar başlatılmalıdır.

Giresun'un yöresel mutfağının tanıtılması ve bilinirliğinin artırılması için söz konusu yabancı bitki ve yerel otların kullanıldığı yöresel yemek ve ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmekte ancak tanıtımının yetersiz kaldığı gözlemlenmiştir. Bu doğrultuda, yerel halk ile akademisyenleri bir araya getiren mutfak atölyeleri düzenlenerek interaktif festivaller ve etkinlikler aracılığıyla tanıtım faaliyetleri artırılabilir. Ayrıca, bu çalışma yalnızca Giresun ili ile sınırlıdır. Benzer araştırmaların farklı il ve bölgelerde de yapılması, ülkemizin yenilebilir ot çeşitliliğini ortaya koyarak, yerel mutfakların korunmasına ve tanıtılmasına önemli katkılar sağlayacaktır.

## KAYNAKÇA

Alçı, Ş. K., & Karataş, H. Ö. (2024). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Şehir Markalaşmasındaki Önemi: Giresun Fındığı Örneği. *Üniversite Öğrencileri Bakış Açısıyla Değerlendirilmesi. Giresun Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 10(2), 377-403.

Anonim. (2008). Giresun Yemekleri. Giresun: Giresun Valiliği Bilgi Ajansı.

Avcıoğlu, İ. (2022). Giresun Yöresi Vejetaryen Mutfak Kültürü Üzerine Halkbilimsel Bir Araştırma. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 53, 1-20.

- Baydeniz, E. (2024). Fast-food restoranlardaki gıda israfının planlı davranış teorisi kapsamında incelenmesi: Ankara örneği. *Journal of Travel and Tourism Research*, 24(24), 86-105.
- Baydeniz, E., & Kılıcı, L. (2023). The Effect of Locavorism on Behavior Intention in The Scope of Goal-Directed Behavior Theory: Alaçatı Herb Festival Case of Study. *International Journal of Contemporary Economics and Administrative Sciences*, 13(1), 226-251.
- Baysal, A. (2003). *Beslenme Kültürümüz*. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Baytop, T. (1999). *Türkiye'de Bitkiler ve Tedavi*. İstanbul: Nobel Kitapevi.
- Bekdemir, Ü., & Sezer, İ. (2016). *Giresun İlinin Turizm Potansiyeli*. Ankara: Nobel Bilimsel Eserler.
- Çalış, M. (2019). *Giresun Bitki Kültürü*. Giresun: Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çelebi, Y. K. (2024). Geleneksel Köy Pazarlarından Modern İşletmelere: Giresun İli Örneği. *Culture Academy*, 4(2), 113-142.
- Çetinkaya, N., & Yıldız, S. (2018). Erzurum'un Yenilebilir Otları ve Yemeklerde Kullanım Şekillerine Yönelik Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 482-503.
- Çoban, M., & Süer, S. (2018). Destinasyon Markalaşmasında Festival Turizminin Rolü: Alaçatı Ot Festivali Üzerine Bir Çalışma. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 1, 58-67.
- Çolakoğlu, Ü., & Atabey, S. (2020). Yeni Mutfak Eğilimlerinden Moleküler Gastronomi Konusunda Mutfak Personelinin Bilgi ve Görüşlerinin Belirlenmesi, Dalaman Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(2), 322-336.
- Demir, E., Sürmen, B., Özer, H., & Kutbay, H. G. (2017). Salıpazarı ve Çevresinde (Samsun/Türkiye) Doğal Olarak Yetişen Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 7(2), 68-78.
- Demirel, H., & Ayyıldız, S. (2017). Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 280-298.
- Eriş, M. (2013). *81 İlde Kültür ve Şehir Giresun*. Giresun: Giresun Valiliği.
- Ertaş, Y., & Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Faydalıoğlu, E., & Sürücüoğlu, M. S. (2011). Geçmişten Günümüze Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Kullanılması ve Ekonomik Önemi. *Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, 11(1), 52-67.
- Giresun İl Özel İdaresi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü (2019). *Giresun'un Yeşil Lezzetleri*. Giresun: Giresun İl Özel İdaresi.
- Gökşık, C. D. (2023). Giresun Yöresinde Bitki Biyoçeşitliliğine Bağlı Beslenme Kültürünün Geleneksel Bilgideki Yeri. *Bidge Publication*, 78-100.
- Güldemir, O., Haklı, G., & Işık, N. (2018). Türk Mutfağı'nda Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve İllere Göre. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 39, 56-66.
- Gürsoy, Y. (2017). Giresun Merkez Yöresinde Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(51), 1296-1304.
- Kallas, J. (1996). *Edible Wild Plants from Neighborhood to Wilderness: A Catalyst for Experiential Education*. In 1996 Association for Experiential Education, (S. 140-144). Spokane, Wa.
- Karabak, S. (2017). Economic and Socio-Cultural Importance of Edible Wild Species. *Anadolu Journal Of Aegean Agricultural Research Institute*, 27(2), 26-38.

- Karahan, G. (2019). *Gastronomi Turizminin Yerel Halk Üzerindeki Algısı ve Sürdürülebilirliği: Giresun İli Örneği*. İstanbul: İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Karakayalı, Z. (2022). *Giresun'da Doğal Olarak Yetişen Yenilebilir Bitkilerin Gastronomik Değeri*. Giresun: Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Karakayalı, Z., Enes, K., & Kanca, B. (2022). Giresun'da Doğal Olarak Yetişen Yenilebilir Mantarların Gastronomik Değeri. *Odü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 12(2), 593-618.
- Noyan, E., & Dizdar, A. (2023). Yerel İşletmelerin ve Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizmine Etkileri: Giresun İli Örneği. *Safran Kültür Ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 154-169.
- Özdemir, G., & Çelebi, Y. (2021). Gastronomi Destinasyonu Olarak Bolu ile İlgili Turist Bakış Açılırları ile Davranışsal Niyetlerinin Belirlenmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(1), 23-44.
- Özer, Ç., & Karadağ, Ü. (2022). Gastronomi Turizmi Açısından Yenilebilir Otların Önemi: Ege Bölgesi Örneği. *Asya Studies-Academic Social Studies / Akademik Sosyal Araştırmalar*, 6(22), 249-256.
- Özmen, N. (2022). Moleküler Gastronomi Yöntemi Kullanılarak Yapılan Yemek Fotoğraflarının Göstergibilim (Semiyotik) Tekniği İle İncelenmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6(2), 421-430.
- Sunar, H., & Gökçe, H. (2019). Giresun Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *International Journal of Disciplines Economics & Administrative Sciences Studies*, 5(12), 204-210.
- Şahin, Y. (2013). *Giresun Yöresindeki Bazı Yenilebilir Bitkilerin Farklı Çözücülerdeki Ekstrelerinin Anti-Üreaz Aktivitelerinin İncelenmesi*. Giresun: Giresun Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Tekin, F., & Cantürk, S. (2018). *Giresun ve Yöresi Ağız Sözlüğü*. İstanbul: Arı Sanat Yayınevi.
- Tıgılı, G. (2019). *Geleneksel Giresun Mutfağından Seçilen Yemeklerin Kalori ve Besin Değerlerinin Hesaplanması ve Düşük Kalorili Yeni Tariflerin Geliştirilmesi*. İstanbul: İstanbul Okan Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Tuzlacı, E. (2011). *Türkiye'nin Yabani Besin Bitkileri ve Ot Yemekleri*. İstanbul: Alfa Yayınları.
- Uysal, G. (2008). *Köyceğiz (Muğla) İlçesinin Etnobotaniği*. Muğla: Muğla Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Yücel, E., Şengün, İ., & Çoban, Z. (2012). The Wild Plants Consumed as a Food in Afyonkarahisar/Turkey and Consumption Forms of These Plants. *Biological Diversity and Conservation*, 5(2), 95-105.