

Giresun'da Doğal Olarak Yetiştirilen Yenilebilir Mantarların Gastronomik Değeri¹

Gastronomic Value of Naturally Grown Edible Mushrooms in Giresun

Zekeriya KARAKAYALI²

Kemal ENES³

Bayram KANCA^{3*}

Araştırma Makalesi / *Research Article*

Geliş Tarihi / *Received*: 25.05.2022

Kabul Tarihi / *Accepted*: 03.07.2022

Doi: 10.48146/odusobiad.1121396

Atıf / Citation: Karakayalı, Z., Enes, K. ve Kanca, B. (2022). "Giresun'da Doğal Olarak Yetiştirilen Yenilebilir Mantarların Gastronomik Değeri", ODÜSOBİAD 12 (2), 593-618 , Doi: 10.48146/odusobiad.1121396

Öz

Mantarların Türk ve Dünya mutfaklarında kullanımı hızla artmakta, özellikle son yıllarda yabani mantar toplayıcılığı ve tüketiminde önemli artışlar yaşanmaktadır. Çalışma ile Giresun mutfağında yenilebilir yabani mantarların hangi türlerinin tüketildiği ve mantar yemeklerinin araştırılması amaçlanmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Çalışmada öncelikle saha incelemesi yapılmıştır. Araştırmanın evrenini Giresun il sınırları içerisinde yaşayan yenilebilir yabani mantarları bilen ve bu mantarları mutfaklarında kullanan, konu hakkında bilgi ve deneyimi olan kişiler oluşturmaktadır. Çalışmada kartopu örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Giresun Bulancak, Merkez, Keşap, Eynesil, Dereli, Yağlıdere, Şebinkarahisar ve Alucra ilçelerinde 23 kişi ile görüşülmüş veri toplanmıştır. Araştırma sonucuna göre Giresun ilinin kadimden gelen yenilebilir mantar çeşitliliğine ve yemek kültürüne sahip olduğu, ilde 18 aileye mensup 45 mantar türünün tüketildiği, mantarlardan köfte, kavurma, kızartma, közleme, dip, pilavdan oluşan çok çeşitli yemeklerinin yapıldığı tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Giresun, Mantar, Gastronomi, Yemek Kültürü, Mutfak Kültürü

Abstract

The use of mushrooms in Turkish and World cuisines is increasing rapidly, especially in recent years, there has been a significant increase in wild mushroom picking and consumption. The aim of this study is to investigate which types of edible wild mushrooms are consumed and mushroom dishes in Giresun cuisine. Qualitative research method was preferred in the study. In the research, a field study was carried out. The population of the research consists of people who know the edible wild mushrooms living within the borders of Giresun province and use these mushrooms in their kitchens and have knowledge and experience on the subject. Snowball sampling method was used in the study. Semi-structured interviews were conducted with 23 people in Giresun Bulancak, Merkez, Keşap, Eynesil, Dereli, Yağlıdere, Şebinkarahisar and Alucra districts. According to the results of the

¹ Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Fen ve Mühendislik Bilimleri Araştırmaları Etik Kurulu, 11 Mayıs 2022 tarihli ve 22/20 sayılı kararıyla etik uygunluk izni alınmıştır.

² Yüksek Lisans Mezunu, Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Ekoturizm Rehberliği Anabilim Dalı, Giresun, e-mail: zkryrkyl@gmail.com, ORCID ID: 0000-0003-2917-199X.

³ Öğr. Gör. Dr., Tarsus Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Ulaştırma Hizmetleri Bölümü, Mersin, e-mail: kemalenes@gmail.com, ORCID ID: 0000-0003-3488-314X

³ Sorumlu yazar: Dr. Öğr. Üyesi, Giresun Üniversitesi Turizm Fakültesi Rekreasyon Yönetimi Bölümü, Giresun, e-mail: b_kanca@giresun.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-0398-8152.



research, it has been determined that Giresun province has an ancient variety of edible mushrooms and food culture, 45 mushroom species belonging to 18 families are consumed in the province and a wide variety of dishes consisting of meatballs, roasting, frying, roasting, dip and rice are made from mushrooms.

Keywords: *Giresun, Mushroom, Gastronomy, Food Culture, Culinary Culture*

Giriş

Bölgelerin ve şehirlerin yemek çeşitlilikleri sahip oldukları malzemelerin çeşitliliği ile doğru orantılı olarak artmaktadır. Öncelikli olarak kullanılan sebze ve et çeşitliliği bölgelerin yemeklerine zenginlik katmaktadır. Bu çeşitliliği iklimi, florası ve sahip olduğu bitki örtüsü sağlamaktadır.

Sebzeler içerisinde yetiştirme şekli, lezzeti, yapısı ve yemeklere kattığı değerler göz önüne alındığında mantarlar diğer sebzelerden ayrılmaktadır. Mantarlar sebzelerden farklı olarak fotosentez yapmamaktadırlar. Daha çok hayvanlara benzer bir şekilde tükettiklerini parçalamak için enzimleri kullanılmaktadırlar. Bu özellikleri onları ölmekte olan organik materyalleri ayrıştırıp yeni büyüme için kullanılabilir hale getirmesini sağlamaktadır. Bu sebeple dünya üzerinde önemli bir organizma olarak değerlendirilirler (Marrone & Parker, 2019). Mantarlar birçok farklı organik ürünü tüketip parçalayabilmektedir. Hemen hemen her organik materyal türünü sindirip tekrardan büyüme için kullanılabilir hale getirmek için bir mantar türü bulunmaktadır. Hatta Çernobil'deki radyasyonlu organik materyalleri bile parçalayabilen mantar çeşitleri bulunmaktadır (Millman, 2017).

Mantarlar fungus ailesinin sadece bir bölümünü oluşturmaktadır. Yenilebilir olan mantar türleri makro mantar türleri içerisinde bulunmaktadır. Hem hayvansal hem de bitki özellikleri göstermesinden dolayı sahip oldukları lezzet farklılaşmaktadır (Boa, 2008). Aynı zamanda gösterdiği besin değeri zenginliği ile hem et grubuna hem de sebze grubuna alternatif de olabilmektedir. Bu özelliği ile mantarlar eşsiz bir ürün olarak tanımlanmaktadır (Nicholas & Ogamé, 2006). Ayrıca mantarlar vitamin ve mineral olarak zengin bir besin maddesi olmasına rağmen düşük kalorisi olması ve yağ, şeker ve tuz barındırmaması ile birçok diyetle de kullanılabilir (Mackley, 2004). Bunların dışında birçok mantar türü sahip oldukları özellikler sebebi ile tedavi ya da gıda maddelerinin yoğunluğunu ve dayanıklılık süresini arttırmak amacıyla da kullanılmaktadır (Bakratsas et al., 2021).

Zehirli olabilme potansiyelleri yüzünden yenilenebilir yabani mantarların hassas ve özenle toplanması gerekmektedir. Birkaç mantar türü öldürücü seviyede zehir barındırmaktadır. Çok daha fazlası ciddi mide rahatsızlıklarına sebep olabilmektedir. Bu sebeple mantarlar bir mantar bilimci (mikolog) ya da birebir aynı özellikleri gösteren bir katalog yardımı ile tanımlanması gerekmektedir. Eğer herhangi bir şüphe duyuluyorsa kesinlikle yenmemelidir. (Conte & Læssøe, 2008). Mantarlara ait birçok sınıflandırma bulunabilmesine rağmen boyutuna göre (mikro – makro), ekonomik değerine göre (ekonomik ya da ekonomik olmayan), yenilebilirlik durumuna göre (öldürücü, zehirli, yenen ve yenmeyen) sınıflandırılmaktadır (Barutçıyan, 2012). Bu sınıflandırmaya özellikle yanlış anlaşılmanın önüne geçilmesi için dikkat edilmesi gerekmektedir. Çalışma sonucunda bahsedilen mantar çeşitleri

yenilebilir mantar çeşitleri içerisinde yer almaktadır. Ekonomik olarak değerlerinin olduklarına inanılmaktadır. Çalışma sonucunda bu mantar türlerinin ekonomik açıdan değerli olan mantarlar içerisinde yer alması amaçlar içerisinde yer almaktadır. Ayrıca mantarların yetişmesinde sürdürülebilirliklerinin sağlanması için toplanma sırasında köklerine zarar verilmemeli özel kesme bıçakları kullanılmalı ve sporlama dönemlerine dikkat edilmesi gerekmektedir. Mantarlar nemli ve güneş almayan yerlerde daha iyi yetişebildiği için toplanma sürecinde bu bölgelere dikkat edilmesi gerekmektedir. Bu sebeple ağaç kovukları, örtü altları ve ağaç gölgelikleri yabancı mantarların kolaylıkla bulunabileceği bölgelerdir (Marrone & Parker, 2019).

Yapılan çalışmalar dünyada 60 binin üzerinde mantar türü bulunduğunu göstermektedir (Nicholas & Ogamé, 2006). Mevcut iklimi ve bitki örtüsü çeşitliliği ve farklı yüksekliklere sahip olması sebebiyle Türkiye mantar çeşitliliğinin çok olduğu ülkelerden biridir. Türkiye’de 10 binin üzerinde makromantarın olduğu düşünülmektedir (Barutçıyan, 2012). Ekonomik değeri göz önüne alınarak bu mantarlar Boletaceae, Russulaceae, Hygrophoraceae, Pleurotaceae, Amanitaceae, Cantharellaceae, Hydniaceae, Tricholomataceae, Polyporaceae, Fomitopsidaceae, Morchellaceae, Tuberaceae, Pezizaceae isimleri altına 13 aile olarak sınıflandırılmaktadır (Eren et al., 2017). Türkiye’de son zamanlarda mantar toplayıcılığı hızla arttıkça yenilebilir mantar türleri çeşitliliği de artmaktadır.

Osmanlı döneminde ve cumhuriyetin ilk dönemlerinde mantardan yapılan yemekler ile ilgili tariflere çok rastlanılmamaktadır. İlk basılı tarif kitaplarından olan Mehmed Kamil’in 1844 yılında yazdığı aşçıların sığınağı kitabında mantar ile ilgili hiçbir tarif bulunmamaktadır (Kamil, 2015). Türkiye’de kültür mantarı üretiminin geçmişi yaklaşık 45 yıldır. 1973 yılında toplamda 80 ton üretilen mantar (Kibar, 2015) 2016 verilerine göre yılda 40,2 bin tona çıkmıştır (Kurt & Karayılmazlar, 2019). Ayrıca toplayıcılığın popülerliği son 20 yılda artmıştır. Toplayıcılığın popüler olması ile referans amaçlı kullanılan Erdem, (2016) tarafından yazılan Mantar Avcısının El Kitabı, Barutçıyan (2012) tarafından yazılan Türkiye’nin Mantarları -1- ve 2, Sesli, (2020) tarafından yazılan Türkiye Mantarları Listesi vb. kitaplar son 20 yılda ortaya çıkmıştır.

Son 45 yıldır popüler olmaya başlayan mantar günümüzde birçok tarifte ve yemekte kullanılmaktadır. Yayla & Günay (2021) tarafından Türkiye’nin lezzet dağılımı ile ilgili yapılan bir çalışmaya göre tüm Türkiye’de incelenen 620 güveç tarifinin 159 unda mantar kullanılmaktadır ve güveçlerde en çok kullanılan 15 ürün içerisinde yer almaktadır. Ayrıca internette ve yemek kitaplarının birçoğunda mantar ile ilgili tarifler artmaktadır. Yapılan çalışmanın özel ve ekonomik değeri yüksek bir ürün olan mantarları incelemesi ve yeni türleri ortaya çıkarmasından dolayı literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bunun dışında çalışmanın yeni gastronomik ürünler önermesi ile bölge turizmine katkı sağlaması beklenmektedir.

Yenilebilir mantarların Türk ve Dünya mutfağındaki yeri dikkate alınarak; çalışma ile Giresun mutfağında yenilebilir yabancı mantarların hangi türlerinin tüketildiğinin ve mantar yemeklerinin araştırılması amaçlanmıştır. Çalışma sonucunda tespit edilecek mantar türleri ile yerel halkın gelirinin artmasına ve Giresun mutfak kültüründe yer alan yenilebilir yabancı mantarlarla yapılan yemeklerin



tanınırlığının arttırılmasına ve bu yemeklerin ticarileştirilmesine katkı sağlanacağı düşünülmektedir. Bu kapsamda öncelikli olarak "Giresun'da ticarileşme potansiyeli olan yabancı mantarlar var mıdır?" araştırma sorusuna cevap aranmaktadır. Bu soru çerçevesinde "Yabancı mantar toplayıcılığının bölge turizmüne katkısı olabilir mi?" ve "Bu mantar türlerinin korunması için neler yapılmalıdır?" alt sorularına da cevaplar aranacaktır.

Yöntem

Çalışmanın ilk aşamasında Giresun mutfağı ve yemekleri hakkında bilgi elde edilebilecek dokümanlara ulaşılması amaçlanmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir (Wu & Volkar, 2009: 2721). Çalışmada amaçları bakımından keşifsel araştırma yaklaşımı ve tarama modeli benimsenmiştir (Altunışık et al., 2012; Büyüköztürk et al., 2018). Araştırma verisini toplamak amacıyla yazından (Akman & Baysal, 1984; Birer, 1985; Şimşek & Önek, 2021) faydalanılarak yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulmuştur. Hazırlanan görüşme formu uzman görüşleri doğrultusunda son haline getirilmiştir. Görüşme formu iki kısımdan oluşmaktadır. İlk kısımda katılımcıların demografik özelliklerini belirlemeye yönelik sorular yer almaktadır. İkinci kısımda ise bu kişilerin Giresun'da doğal olarak yetişen yenilebilir mantarlar hakkında bildiklerini tespit etmeye yönelik; "bildikleri mantarlar, mantarların yöresel adı, kullanılan kısmı, tüketim amacı, biçimi, hangi aylarda yetiştiği, toplandığı, saklanma şekli, kullanıldığı yemekler, yemeği kimden öğrendiği ve tarifi" ile ilgili sorular yer almıştır. Daha sonra çalışma, 11 Mayıs 2022 tarihli ve 22/20 sayılı Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Fen ve Mühendislik Bilimleri Araştırmaları Etik Kurulu Kararı ile etik olarak onaylanmıştır. Araştırmanın evrenini ise Giresun il sınırları içerisinde yaşayan yenilebilir yabancı mantarları bilen ve bu mantarları mutfaklarında kullanan, konu hakkında bilgi ve deneyimi olan kişiler olarak belirlenmiştir. Ancak Giresun il sınırları içerisinde yaşayan yenilebilir yabancı bitkiler üzerine bilgi ve deneyimi olan kişilerin tamamına ulaşma imkânı bulunmadığından kartopu örnekleme yöntemi kullanılmıştır (Biernacki & Waldorf, 1981:145). Seçilen örnekleme yöntemi gereği yanıtların tekrar etmeye başlayana kadar yüz yüze olarak 23 katılımcı ile görüşülmüştür. Çalışmanın geçerlilik ve güvenilirliği Guba ve Lincoln'ün (1982) nitel araştırmalar için inandırıcılık kriterleri dikkate alınarak sağlanmaya çalışılmıştır. Bunun için katılımcı teyidi ve üçgenlemeden yararlanılmıştır. Çalışmaya katılanların mantarları yerel isimleri ile bilmesi, sahada yenilebilir olduğu bilinmeyen mantarlar olabileceği gibi sebeplerle saha incelemesi yapılmıştır. Görüşmelerde yenilebilir olduğu söylenen ancak saha incelemesinde bulunmayan mantarlar ise fotoğrafları temin edilerek teyit ettirilmiştir. Elde edilen veriler içerik analizi tekniği ile analiz edilmiştir (Stemler, 2000: 1). Çalışmada görüşme yapılan kişilere kodlar (K1, K2-K23) verilmiştir.

Bulgular

Giresun'da hangi tür yabancı mantarların yenildiği ve bu mantarlardan hangi yemeklerin yapıldığı ile ilgili alan çalışması Giresun'un Merkez, Keşap, Bulancak, Espiye, Dereli, Yağlıdere, Alucra ve Şebinkarahisar ilçelerinde 23 katılımcı ile görüşmeler yapılmış ve sahada yabancı mantarlar görülerek

fotoğraflanmıştır. Mevsimi olmadığı için alanda görülemeyen ya da o an için bulunamayan mantarların fotoğrafları temin edilerek katılımcılara teyit ettirilmiştir.

Katılımcıların demografik özellikleri incelendiğinde; 8'i kadın, 5'i erkeklerden oluşmakta; en küçüğü 35 yaşında, en büyüğü 76 yaşında; 2 kişi okuryazar olmamak üzere 9 kişi ilkokul, 3 kişi ortaokul, 5 kişi lise, 6 kişi yüksekokul mezunudur. Katılımcıların meslekleri ise 8 kişi ev hanımı, 3 kişi öğretmen, 3 kişi kamu kurumlarında memur, 4 kişi çiftçi, 1 kişi emekli işçi, 1 kişi aşçı, 1 kişi lokanta işletmecisi, 1 kişi mahalle muhtarı-esnaf ve 1 kişi de müteahhittir.

Yapılan görüşmelerde katılımcıların en az 4, en fazla 21 mantar türünü bildikleri görülmüştür. Çalışmaya Giresun ilinin sahil ilçeleri olan Merkez, Bulancak, Keşap, Eynesil'den katılan 9 kişinin ortalama 9, orta bölgelerdeki ilçeleri sayılabilecek olan Yağlıdere ve Dereli'den katılan 9 kişinin ortalama 16, iç bölgelerdeki ilçeleri olan Şebinkarahisar ve Alucra'dan katılan 5 kişi ise ortalama 8 mantar türünü bilmektedir. Giresun ilinde en fazla mantar bilinirliğine orta bölgelerdeki ilçelerde (Dereli, Yağlıdere) rastlanmıştır. Bunun nedeninin ise bu bölgelerde sahil ilçelerde yetişen mantarların yetişmesi, bu ilçelerin yaylacılık faaliyetlerinden dolayı Giresun ilinin yüksek kesimlerindeki iğne yapraklı ormanlar ile alpin çayırarda yetişen mantarları da görebilmelerinden kaynaklandığı değerlendirilmektedir. Sahil ilçelerde ise görüştüğümüz katılımcıların yaylacılık faaliyetlerinde bulunmamaları sebebiyle iğne yapraklı ormanlar ile alpin çayırarda yetişen mantarları bilmedikleri görülmüştür. Bu mantarlar hakkında genel bir isimle "yayla mantarı" ifadesi ile bahsetmişlerdir. Bu nedenle sahil ilçelerde (Bulancak, Merkez, Keşap, Eynesil) mantar bilinirliğinin yapraklı ağaç ormanlarında ve fındık bahçelerinde yetişen mantarlarla sınırlı kaldığı görülmüştür. Şebinkarahisar ilçesinde görüşülen K5, 11 mantar türünü bildiğini söylemiştir. Ancak katılımcı mantarlara özel ilgi duyduğunu, internet ve sosyal medyadan mantar toplayıcılarını takip ettiğini ve öğrendiği mantarları denediğini ifade etmiştir. Bu nedenle Giresun'un iç kesim ilçelerinde (Şebinkarahisar, Alucra, Çamoluk) ortalama 8 türü bildikleri ve tükettikleri değerlendirilmektedir.

Giresun'da Doğal Olarak Yetişen Yenilebilir Mantarlar

Giresun ilinde tüketilen mantar türleri katılımcıların verdiği bilgilere göre ağaçta, geniş ve iğne yapraklı orman altlarında, alpin çayırarda yetişmektedir. Katılımcılardan alınan verilere göre Giresun'un iklim ve coğrafi özellikleri yabani mantarların kış mevsimi hariç uzun dönemde (ilkbahar, yaz, sonbahar) bulunabilirliğini artırmaktadır. Mantara Giresun ilinde sahil kesimlerinden yüksek rakımlardaki alpin çayırlara kadar geniş bir alanda rastlanmaktadır. Nisan ayında ağaçta yetişen mantarlar ile başlayan mantar sezonu yüksek rakımlarda çayır mantarları ile devam etmektedir. Daha sonra geniş yapraklı ağaçlar ve fındık bahçelerinde sahilden başlayarak Kasım aylarında yüksek rakımlarda iğne yapraklı ormanlarda ve alpin çayırarda sona ermektedir.

Katılımcılar sadece yenilebilir mantarların adlarını bilmektedir. Zehirli olarak bildikleri ya da düşündükleri mantarların isimlerini bilmedikleri ve K5 hariç tutulduğunda, diğer katılımcıların mantarları öğrenmek için araştırma çabasında da olmadıkları görülmüştür. Katılımcıların tamamı mantarları yöresel isimleri ile tanımakta bilimsel isimlerini bilmemektedir. Giresun'da mantarların



isimleri yerleşim yerlerine göre değişiklik gösterebilmektedir. *Ramaria* sp. (Tellice, Gelinparmağı, Halı saçağı) mantarının adını Bulancak ilçesindeki K12 Pürpür mantarı olarak söylemesine rağmen Şebinkarahisar ilçesinde K5 Saçak mantarı, Eynesil ilçesinde K6 Gelin tırnağı, Yağlıdere ilçesindeki K14 Tel mantarı, Dereli ilçesindeki katılımcılar ise Pürpürü olarak ifade etmiştir.

Tablo 1. Giresun'da Doğal Olarak Yetişen Yenilebilir Mantarlar

Ailesi	Tür Sayısı	Latince Adı	Türkçe Adı
Kirmitgiller (Russulaceae)	1	<i>Lactarius volemus</i>	Tirmit mantarı
	2	<i>Lactarius pyrogalus</i>	Sütlüçaban mantarı
	3	<i>Russula delica</i>	Akçınar mantarı
	4	<i>Russula chloroides</i>	Kayışkıran mantarı
	5	<i>Lactarius piperatus</i>	Sütlüdülbura mantarı
	6	<i>Lactarius vellereus</i>	Biberlice mantarı
	7	<i>Lactarius scrobiculatus</i>	Beneklimesi mantarı
	8	<i>Lactarius deterrimus</i>	Çam Melkisi mantarı
	9	<i>Lactarius deliciosus</i>	Kanlıca mantarı
	10	<i>Lactarius chrysorrheus</i>	Gevrek mantar
	11	<i>Lactarius uvidus</i>	Kaygansütlüce mantarı
	12	<i>Russula cyanoxantha</i> ,	Kıvrık Kirmit mantarı
	13	<i>Lactarius lacunarum</i> ,	Pashısütlüce mantarı
İçikzılgiller (Agaricaceae)	1	<i>Agaricus arvensis</i>	At mantarı
	2	<i>Agaricus bisporus</i>	Kültür mantarı
	3	<i>Agaricus campestris</i>	İçikzıl mantarı
	4	<i>Calvatia gigantea</i>	Ayıpufu mantarı
	5	<i>Coprinus comatus</i>	Söbelen mantarı
	6	<i>Lycoperdon utrifforme</i>	Yan Poslak mantarı
	7	<i>Macrolepiota procera</i>	Kartalayağı mantarı
	8	<i>Macrolepiota mastodia</i>	Turnabacağı mantarı
İstiridyemantarigiller (Pleurotaceae)	1	<i>Pleurotus populinus</i>	Kavak mantarı
	2	<i>Pleurotus pulmonarius</i>	Yaz İstiridyesi mantarı
	3	<i>Pleurotus eryngii</i> var. Ferulae	Çakşır mantarı
	4	<i>Pleurotus eryngii</i>	Diken mantarı, Kulak mantarı
Mortopaçgiller (Gomphaceae)	1	<i>Ramaria aurea</i>	Gelintellicesi mantarı
	2	<i>Ramaria stricta</i>	Saçaktellicesi mantarı
	3	<i>Ramaria formosa</i>	Eniştetellicesi mantarı
Kuzugöbeğigiller (Morchellaceae)	1	<i>Morchella eleta</i>	Siyahgöbek mantarı
	2	<i>Morchella esculenta</i>	Kuzugöbeği mantarı
Boletgiller (Boletaceae)	1	<i>Boletus edulis</i>	Çörek mantarı
	2	<i>Boletus pinophilus-</i> <i>pinicola</i>	Çorba mantarı
Sığırdilimantarigiller (Hydnaceae)	1	<i>Hydnum repandum</i>	Sığırdili mantarı
	2	<i>Hydnum rufescens</i>	Sarı Sığırdili mantarı
Sarıkızmantarigiller (Cantharallaceae)	1	<i>Cantharellus cibarius</i>	Sarıkız mantarı
Karadönekigiller (Lyophyllaceae)	1	<i>Colocybe gambosa</i>	Gugule mantarı
Kıvrıkmantargiller (Sparassidaceae)	1	<i>Sparassis crispa</i>	Kıvrık mantarı
Dibiburuşukgiller (Discinaceae)	1	<i>Gyromitra esculenta</i>	Kuzugöbeğiebesi mantarı

Öküzdilimantarigiller (Bankeraceae)	1	Sarcodon imbricatus	Kiremit Balaban mantarı
Paraşütmantarigiller (Marasmiaceae)	1	Marasmius oreades	Mıhbaşı mantarı
Bindeliklimantarigiller (Polyporaceae)	1	Cerioporus squamosus (Polyporus squamosus)	Görkemli mantarı
Kızılağlayangiller (Fomitopsidaceae)	1	Laetiporus sulphureus	Kükürt mantarı
Keselimantarigiller (Amanitaceae)	1	Amanita caesarea	İmparator mantarı
Karakızmantarigiller (Tricholomataceae)	1	Lepista personata	Diken mantarı
Dedesakalmantarigiller (Hericiaceae)	1	Hericium erinaceus	Tülübüzük mantarı

K1, K5 ve K18 tarafından ismi verilen Kavak mantarı, K19 tarafından ismi verilen Tarla mantarı, K12, K15 ve K19 tarafından ismi verilen Güllük mantarı, K14 tarafından ismi verilen Kara mantar, K13 tarafından ismi verilen Çakal mantarı ve Gürgen mantarı, K1 ve K2 tarafından ismi verilen Orman mantarı, Doruk mantarı, K5 tarafından ismi verilen Çayır mantarı mevsimi olmaması ya da alanda bulunamaması ve fotoğraf ile teyit ettiremediği için 8 mantar çalışmaya dâhil edilmemiştir. Yapılan saha incelemesinde diğer bölgelerde yenilebilir olan ancak Giresun ilinde yenildiği tespit edilemeyen *Russula Virescens* (Ehramlı kiremit mantarı), *Russula Auera* (Elik mantarı), *Hygrophorus Marzuolus* (Yanuk Gaypaşuk mantarı), *Infundbulicybe (Clitocybe) Geotropa* (Etçe mantarı), *Laccaria Amethsytina* (Mor Düzenbaz mantarı), *Cantharellus Tubeaformis* (Civciv Ayağı mantarı), *Cantharellus Tubeaformis Var. Lutescens* (Sarı Borazan mantarı), *Amanita Rubescens* (Kızıl mantar), *Craterellus Cornucopioides* (Borazan mantarı), *Ganoderma Lucidum* (Reişi mantarı), *Lapista nuda* (Mavi Cincile mantarı) gibi 11 mantar türü de görülmüştür. Katılımcılar bu mantarları tanımadıklarını ve yemedikleri için zehirli olarak bildiklerini ifade etmişlerdir. Yapılan saha incelemeleri ve görüşmeler sonucunda Giresun'da doğal olarak yetişen yenilebilir mantar türleri Tablo 1'de verilmiş ve bu mantar türleri ilgili elde edilen bulgular aşağıda sunulmuştur.



Görsel 1. İmparator Mantarı



Görsel 2. Kükürt Mantarı



Görsel 3. Görkemli Mantarı



İmparator Mantarı: Keselimantargiller (Amanitaceae) ailesinden olan *Amanita Caesarea*, Türkiye'de İmparator mantarı olarak adlandırılmıştır (Sesli, Asan & Selçuk, 2020:359). 20 cm çapına kadar ulaşan turuncu renkli şapkalı ve sarı bacaklıdır. Kök kısmında yumurta benzeri beyaz bir torbacık bulunmaktadır (Barutçıyan, 2012:152). Genellikle ilkbaharın sonlarına, yaz ortalarına doğru geniş yapraklı ağaçların bulunduğu ormanlarda yetişen bu mantara K12 ve K1'in ifadelerine göre orman kenarlarında ve fındık bahçelerinin kenarlarında yetişmektedir. K12, çocukluğunda çok yetişen bu türün bahçelerde gübre kullanılması ile eskisi kadar yetişmediğini, nadir olarak denk geldiğini söylemiştir. K2, mantarın insan eli ve ayağının değmediği yerlerde ve her yıl aynı yerde yetiştiğini ifade etmiştir. Bu mantar Giresun ilinde Yumurta mantarı olarak bilinmektedir.

Kükürt Mantarı: Kızılağlayangiller (Fomitopsidaceae) ailesinden olan *Laetiporus sulphureus*, Kükürt mantarı olarak adlandırılmaktadır (Sesli et al., 2020:427). Üst üste katmanlar halinde yetişen, yassı, dalgalı turuncu renkli bir mantardır (Barutçıyan, 2012:174; Erdem, 2018:292). K2'ye göre kiraz ve erik ağaçlarında; K16'ya göre kiraz, armut, gürgen (kayın) ağaçlarında; K13'e göre kestane, taflan (karayemiş), erik ağaçlarında; K11'e göre kiraz, erik, yaykın (kızılağaç), kestane ağaçlarında yetişmektedir. Genellikle ilkbahar aylarında yetişen bu mantar hakkında katılımcılar, genç ve körpe kısımlarının toplandığı, toplanan mantarın hemen tüketilmesi gerektiğini, eğer tüketilmez ise odunsu bir yapıya dönüştüğünü söylemiştir. Mantar Giresun ilinde Kiraz mantarı, Et mantarı, Ağaç mantarı olarak bilinmektedir.

Görkemli Mantar: Bindeliklimantargiller (Polyporaceae) ailesinden olan *Cerioporus squamosus*, diğer adıyla *Polyporus squamosus* Görkemli mantarı olarak adlandırılmaktadır (Sesli et al., 2020:542). İlkbahar aylarında çürümeye başlayan ağaçların üzerinde, kütüklerinde yetişen bu mantar kahverengi yassı yapısı, şapka üzerinde koyu kahverengi pulları ve kat kat yetişmesi ile bilinmektedir. K2, çaman (akçaağaç), kayın ağaçlarında; K4, çaman (akçaağaç), K11, çaman (akçaağaç), gürgen (kayın) ağaçlarında yetiştiğini belirtmiştir. Genç ve körpe olanlarını toplandığını, yaşlı olanların odunsu bir yapıda olduğunu, taze olarak tüketilmesi gerektiğini ifade etmişlerdir. K4, haşlanmadan kızartmasının çok nefis olduğu ifade etmiştir. Bu mantar Giresun ilinde Çaman mantarı, Aladana mantarı olarak bilinmektedir.

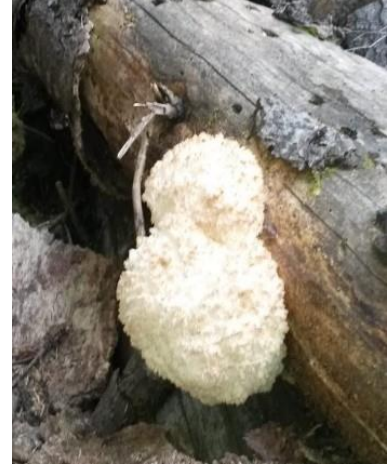
Kavak Mantarı: İstiridyemantarigiller (Pleurotaceae) ailesinden olan *Pleurotus populinus*, Kavak mantarı olarak adlandırılmaktadır (Sesli et al., 2020:536). Ağaç gövdelerinde kat kat, yassı olarak yetişen bu mantarın şapka üstü gri-kahverengi, alt lamelleri beyazdır. Kültüre alınarak da yetiştirilmektedir (Barutçıyan, 2012:111). K11, mayıs ayının ortalarına doğru karaağaç ve çaman (akçaağaç) ağaçlarında; K5 ve K21, kesilmiş kavak kütüklerinde mart ayından nisan ortalarına kadar; K2, yapraklı ağaçlarda yetiştiğini ifade etmiştir. Tüm katılımcılar bu mantarı bilmekte ve kültüre alınmış halini de kullanmaktadır. Giresun'da Karagulak mantarı, Et mantarı, İstiridyemantarı ve Kavak mantarı olarak bilinmektedir.



Görsel 4. Kavak Mantarı



Görsel 5. Yaz İstiridyesi Mantarı (Anonim1, 2022)



Görsel 6. Tülübüzük Mantarı

Yaz İstiridyesi Mantarı: İstiridyemantarigiller (Pleurotaceae) ailesinden olan *Pleurotus pulmonarius*, Yaz istiridyesi olarak adlandırılmaktadır (Sesli et al., 2020:537). Ağaç gövdelerinde kat kat, yassı olarak yetişen bu mantarın şapka üstü gri-beyaz, alt lamelleri beyazdır. (Erdem, 2018:211). Katılımcılar Kavak mantarı (*Pleurotus populinus*) ve Kayın mantarını (*Pleurotus pulmonarius*) Karagulak mantarı olarak isimlendirmekte ve bilmektedir. Bu iki farklı türün ayırımını sadece K2 yapmıştır.

Tülübüzük Mantarı: Dedesakalmantarigiller (Hericiaceae) ailesinden olan *Hericium erinaceus*, Tülübüzük mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020:441). K21 ve K22, bu mantarın çürümekte olan ağaç kütüklerinde yetiştiğini belirtmiştir. Katılımcılar mantarın ormanların insanların pek fazla uğramadığı derin noktalarında yetiştiği, nadir bulunan bir mantar olduğunu ifade etmişlerdir. Her iki katılımcı da Köknar ağacında olanların daha lezzetli olduğunu K22 ise mantarın “ölüyü diriltecek” kadar faydalı olduğunu, çocuğu olamayan erkeklere sperm sayısını artırması için özellikle yedirildiğini sözlerine eklemiştir.



Görsel 7. Mihbaşı Mantar



Görsel 8. At Mantarı



Görsel 9. Tirit Mantarı

Mihbaşı Mantar: Paraşütmantarigiller (Marasmiaceae) ailesinden olan *Marasmius Oreades*, Mihbaşı mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020:492). K1 ve K2, bu mantarın mayıs aylarında

çayırlarda sıra dizilişi şeklinde yetiştiğini, çayıra bakıldığında hilal şeklinde koyu yeşil bir ot halkası olarak yerinin bulunabileceğini ifade etmişlerdir. Katılımcıların tamamının tanıdığı ve tükettiği bu mantar, bacak kısmının sert olması nedeniyle sadece şapkası yenilmektedir. Giresun'da Cicil mantar, Cin kavuk, Civil mantar, Çöpbacak mantarı, Cimcime mantarı olarak bilinmektedir.

At Mantarı: İcikizilgiller (Agaricaceae) ailesinden olan *Agaricus Arvensis*, At mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020:338). Katılımcıların verdiği bilgilere göre ilkbahar aylarında yetişmektedir. Şapkası 30 cm'ye kadar büyüeyebilen kalın yapıda, şapka üstü beyaz, şapka altı pembemsi gri bir mantardır. Tüm Katılımcılar tarafından bilinen bir türdür. Katılımcılar oldukça lezzetli ve sevilen bir mantar olduğunu ifade etmişlerdir. Giresun'da Evelek mantarı, Çayır mantarı olarak bilinmektedir.

Tirmit Mantarı: Kirmitgiller (Russulaceae) ailesinden olan *Lactarius volemus*, Tirmit mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020:610). Katılımcıların verdiği bilgilere göre temmuz ayından ekim ayına kadar yapraklı ağaçların altında yetişen bu mantar kırmızımsı turuncu rengi ve çizilince akan beyaz süttten ayırt edilebilmektedir Giresun'da genel olarak bilinen bir mantar türüdür. K1 ve K2 Giresun'da çiğ olarak tüketilebilen bir mantar olduğunu söylemişlerdir. Giresun'da Geyik mantarı ve Ekmek mantarı olarak bilinmektedir.



Görsel 10. Kiremit Balaban Mantarı



Görsel 11. Sığırdili Mantarı



Görsel 12. Sarıkız Mantarı

Kiremit Balaban Mantarı: Öküzdilimantarigiller (Bankeraceae) ailesinden olan *Sarcodon imbricatus*, Kiremit balaban mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli, Asan & Selçuk, 2020:374). Yapraklı ve iğne yapraklı ormanların altında yetişen bu mantar, şapkasının kahverengi ve parçalı yapısından, şapka altındaki tarak dişi gibi lifli yapısından ayırt edilmektedir (Erdem, 2018:305). Katılımcıların tamamının bildiği mantar türlerinden bir tanesidir. Katılımcılar yaz aylarından sonbahar sonuna kadar orman altında görülebileceğini ifade etmişlerdir. Giresun'da Pos mantarı, Aykulağı, Kara mantar ve Ayı mantarı olarak isimlendirilmektedir.

Sığırdili Mantarı: Sığırdilimantarigiller (Hydnaceae) ailesinden iki mantar türünden birincisi *Hydnum repandum* Sığırdili mantarı, ikincisi ise *Hydnum rufescens* Sarı Sığırdili'dir (Sesli et al., 2020:442). Yaz

ve sonbahar aylarında iğne yapraklı, yapraklı ve karışık orman altlarında yetişmektedir. Şapkasının parlak sarı rengi ve şapka altında tarak dişi gibi lifleri ile ayırt edilmektedir (Erdem, 2018:149). Katılımcıların çoğu tarafından bilinen, lezzetli bir mantardır. Giresun'da Pos mantarı, Beyaz ayıkulağı, Beyazpos mantarı ve Havlu mantarı olarak bilinmektedir.

Sarıköz Mantarı: Sarıközmantarigiller (Cantharallaceae) ailesinden olan *Cantharellus cibarius*, Sarıköz mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020:389). Şapkası dalgalı kenarlı, şapka altı lamelleri dalgalı şekilde, rengi sarı, tek ya da grup halinde, yaz aylarından sonbahar aylarına kadar yetişebilen bir türdür (Barutçıyan, 2012:164). Katılımcıların tamamının tanıdığı, fındık bahçelerinde ve orman kenarlarında yetişen, lezzeti ile bilinen bir mantardır. Giresun'da Tavuk mantarı olarak bilinmektedir.

Sütlüçiban Mantarı: Kiritigiller (Russulaceae) ailesinden olan *Lactarius pyrogalus*, Sütlüçiban mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020:608). Katılımcıların verdiği bilgilere göre fındık bahçeleri ve yabani fındıklıklarda ağustos ve kasım ayları arasında yetişmektedir. Kırılgan bir yapıya sahip olan bu mantardan çizildiğinde beyaz sıvı akmaktadır. Giresun'un sahil ilçelerinin tamamında bilinen ve oldukça sevilerek taze olarak tüketilen bir mantardır. Giresun'da Fındık mantarı, Fındık tiriti ve Bahçe mantarı olarak bilinmektedir.



Görsel 13. Sütlüçiban Mantarı



Görsel 14. Kartalayağı Mantarı



Görsel 15. Turnabacağı Mantarı

Kartalayağı Mantarı: İçikızılğiller (Agaricaceae) ailesinden olan *Macrolepiota Procera*, Kartalayağı mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020:356). Şapka üzeri krem ve açık kahverengi tonlardadır ve üzerinde kahverengi parçalar bulunmaktadır. Bacak kısmı uzun ve serttir. Üzerinde hareketli bir bilezik bulunmaktadır (Barutçıyan, 2012:148; Erdem, 2018:165). Katılımcılar yaz mevsiminden sonbahar sonlarına kadar orman kenarlarındaki çayırlarda yetiştiğini, bacak kısmının sert olması nedeniyle şapka kısmının tereyağında kızartılarak tüketildiğini ifade etmişlerdir. Giresun'un sahil ilçelerinde Şavle mantarı, Şavleli mantar, Paçalı mantar, Şalvarlı mantar ve Kahverenkli evelek olarak bilinmektedir.

Turnabacağı Mantarı: İcikızlgiller (Agaricaceae) ailesinden olan *Macrolepiota mastodia* Turnabacağı mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020:355). 15 cm'ye kadar büyüyen şapkasının tam ortasında bulunan göbekten ve bacağına bulunan hareketli bir yüzükten ayırt edilebilen mantar, ormanlık arazilerin altında yetişmektedir (Erdem, 2018:164). K1 ve K2 tarafından Orman Eveleği olarak isimlendirilen bu mantar yaz aylarından sonbahara kadar ladin ormanlarının altında yetişmektedir.

Çörek Mantarı: Boletgiller (Boletaceae) ailesinden olan iki mantardan birincisi *Boletus edulis*-Çörek mantarı, ikincisi ise *Boletus pinophilus-pinicola*-Çorba Mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020:378). İğne yapraklı, yapraklı ağaç ve karışık ormanlarda yetişen, türüne göre şapka üstü kadifemsi siyah, kahverengi, grimsi-kahve şeklinde, şapka altı grimsi-sarı olan, bacak kısmı genel olarak kalın olan yaz aylarından sonbahar sonlarına kadar yetişebilen bir türdür (Erdem, 2018:111; Barutçıyan, 2012:84). K1, K2 ve K7 bu mantarın yenilebildiğini sonradan öğrendiklerini, Giresun'da toplanıp satılan ve pazar değeri olan bir mantar olduğunu ifade etmişlerdir. Yapılan arazi çalışmasında en fazla *Boletus edulis*-Çörek mantarı, *Boletus pinophilus-pinicola*-Çorba Mantarı türlerinin küçük, genç ve taze olanlarının daha fazla tercih edildiği görülmüştür. Giresun'da Ayı mantarı ve Bolet mantarı olarak bilinmektedir. Katılımcılar türlerin ayırımını yapamamakta ve tümü bu mantarları Ayı mantarı olarak ifade etmektedir.



Görsel 16. Çörek Mantarı



Görsel 17. Akçınar Mantarı



Görsel 18. Sütlüdilburan Mantarı

Akçınar Mantarı: Kiritgiller (Russulaceae) ailesinden olan iki mantar türünden birincisi *Russula delicata*- Akçınar mantarı, ikincisi ise *Russula chloroides*- Kayışkıran mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020:613-614). Ancak *Russula chloroides* türü şapka ile bacak birleşimindeki ince mavi renginden ayırt edilebilmektedir (Barutçıyan, 2012:97). Katılımcıların verdiği bilgilere göre yaz ve sonbahar aylarında genellikle iğne yapraklı orman altlarında yetişmektedir. Mantar, sütsüz, beyaz rengi, geniş sıra halinde bacak sapına kadar uzanan beyaz lamelleri ve şapka ortasının çukurluğu ile tanınmakta ve hızlı kurtlanma özelliğinden bahsedilmiştir. Katılımcıların tümünün bildiği ve topladığı bir mantardır. Giresun'da yöreye göre Toz mantarı, Yayla acı mantarı, Doruk mantarı, Dorukacı Mantarı ve Yeryaran mantarı isimleri ile bilinmektedir. Katılımcılar arazi çalışmasında her iki türü de aynı isimle ifade etmektedir.

Sütlüdilburan Mantarı: Kirmitgiller (Russulaceae) ailesinden olan iki mantar türünden birincisi *Lactarius piperatus*-Sütlüdilburan mantarı, ikincisi ise *Lactarus vellereus*-Biberlice mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020:608-610). *Lactarius piperatus* türü mantarın bacak kısmı diğer türe göre daha ince ve kırılğan, şapka bir vazo şeklinde büyüyerek büyük bir çukur oluşturmaktadır. *Lactarus vellereus* türünde ise bacak daha kalın ve kısa şapka biraz yatay ve yayvan, şapka çukuru daha küçük ve lamelleri daha sık olmaktadır (Erdem, 2018:281-282). Katılımcıların verdiği bilgilere göre genellikle yapraklı orman altlarında tek ya da sıra gruplar halinde yetişmektedir Mantar, sütlü, beyaz rengi, geniş sıra halinde bacak sapına kadar uzanan beyaz lamelleri, şapka ortasının çukurluğu ve acı tadı ile ayırt edilebilmektedir. Giresun'un sahil ilçelerinde bilinen ve toplanan bir mantardır. Katılımcılar arazi çalışmasında her iki türü de aynı isimle ifade etmektedir. Ancak K11, K12 ve K13 bu mantarı bacak kalınlığı, şapka yapısı, sütün acılığı ve lamel özelliklerine göre erkek ve dişi olarak tanımlamışlardır. Katılımcılara göre *Lactarius piperatus*-Sütlüdilburan mantarı dişi mantar, *Lactarus vellereus*-Biberlice mantarı ise erkek mantardır. K13, önce Mayıs ayında erkek mantarın yetiştiğini, daha sonra dişi mantarın yetiştiğini ve erkek mantarın son bir kez ekim ayında tekrar görüldüğünü ifade etmiştir. Giresun'da yöreye göre Gürgen mantarı, Acı mantar, Beyazdişimen mantarı, Gürgenacı mantarı ve Orman mantarı isimleri ile bilinmektedir.



Görsel 19. Tellice Mantarı



Görsel 20. Benekli Melki Mantarı



Görsel 21. Kanlıca Mantarı

Tellice Mantarı: Mortopaçgiller (Gomphaceae) ailesinden olan *Ramaria* sp. Tellice mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020:437). Mercan gibi dallı şekilleri, çeşitli renkleri ile dikkat çeken, ancak yenilmesi tavsiye edilemeyen, yenildiğinde şiddetli, uzun süreli ishal ve karın ağrısı yapan bir mantar olduğu bilinmektedir. (Erdem, 2018:288). Katılımcıların verdiği bilgilere göre Giresun'da alanda çeşitli renklerde kırmızımsı sarı renkte *Ramaria aurea*- Gelintellicesi, kahvemsi gri *Ramaria stricta*- Saçaktellicesi ve Beyazımsı gri renklerde *Ramaria Formosa*- Eniştetellicesi türleri yetişmektedir. K2, sadece kök kısmı kalın ve sarı olanların yenmesi gerektiğini ifade etmesine rağmen, genel olarak tüm çeşitlerinin toplanılarak tüketildiği görülmüştür. Katılımcıların tümünün bildiği bir türdür. Giresun'da Pürpür mantarı, Pürpürü mantarı, Pürpürüm mantarı, Pürpürlü mantar, Gelinparmağı mantarı, Saçak mantarı ve Tel mantarı olarak adlandırılmaktadır.

Benekli Melki Mantarı: Kiritgiller (Russulaceae) ailesinden olan *Lactarius scrobiculatus*, Beneklimelki mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020:609). Ağır sindirim sorunları yaratabilecek özelliği olan bir tür olarak bilinmektedir (Erdem, 2018:273). K1, K2 ve K7'nin verdiği bilgilere göre yaz ve sonbahar aylarında iğne yapraklı orman altlarında nemli bölgelerde yetişmekte, şapka altı beyaz, şapka üstü sarı ve sümüksü bir yapıda sütlü bir mantardır. Giresun'da Sümüklü mantar, Yağlı mantar ve Süleymandoruk mantarı olarak bilinmektedir.

Kanlıca Mantarı: Kiritgiller (Russulaceae) ailesinden olan iki mantarın birincisi *Lactarius deterrimus*-Çam melkisi mantarı ve ikincisi ise *Lactarius deliciosus*- Kanlıca mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020:606). Bu mantarın diğer mantarlardan ayırt edici özellikleri renklerinin turuncunun tonlarında olması, çizildiğinde turuncu renkli sıvı akması ve çizilen yerlerinin yeşil renk almasıdır (Erdem, 2018:267). Mantarın temmuz ayında sonbahara kadar bölgede yetiştiğini belirten K9 ve K2, birkaç farklı türünün olduğunu ancak sütünün rengi ve çizilince yeşil renk almalarından dolayı hepsine Koyun mantarı denildiğini ifade etmişlerdir. Katılımcılar türlerin ayırımını yapamamakta ve tümü Koyun mantarı, orijinal ismini bilenler ise Kanlıca mantarı olarak ifade etmektedir.



Görsel 22. İçikızıl Mantarı



Görsel 23. Kuzu Göbeği



Görsel 24. Kuzugöbeğiesi Mantarı

İçikızıl Mantarı: İçikızıliller (Agaricaceae) ailesinden iki tür mantardan birincisi *Agarius Bisporus*-Kültür mantarı, ikincisi ve *Agaricus campestris*- İçikızıl mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020:339). Alpin çayırarda ilkbahar ve sonbahar aylarında yetişen bu mantarın şapka üstü beyaz, şapka altı pembe renklidir. Çayırarda tek olabileceği gibi sıra gruplar halinde de görülebilir (Barutçıyan, 2012:143; Erdem, 2018:155). K2, çayır mantarının iki çeşidinin olduğunu şekil ve renk olarak aynı özellikte olmasına rağmen bacaklarından ayırt edilebileceğini söylemiştir. K2, *Agarius Bisporus*- Kültür mantarının bacak kısmının uzun, *Agaricus campestris*-İçikızıl mantarının ise kısa olduğunu ifade etmiştir. Giresun'da Çayır mantarı, İçikızıl mantarı ve Kızılice mantarı olarak bilinen bu mantar tüm katılımcılar tarafından bilinen bir türdür. Oldukça lezzetli ve sevilen bir tür olarak ifade edilmiştir. Katılımcıların çoğu bu mantarı türlerine göre ayıramamakta, tamamını İçikızıl mantarı ya da Çayır mantarı şeklinde ifade etmektedir.

Kuzu Göbeği: Kuzugöbeğigiller (Morchellaceae) ailesinden olan iki tür mantardan birincisi *Morchella esculenta*- Siyahgöbek mantarı, ikincisi *Morchella esculenta*- Kuzugöbeği mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020:202). İbrelî ormanlarda, yol kenarlarında mayıs ayından temmuz ayına kadar yetişen mantarı, (K1), (K2), (K5), (K17), (K21) tarafından Kuzugöbeği mantarı olarak bildiklerini oldukça lezzetli bir mantar olduğunu ifade etmişlerdir. (K17), mantarın kesim yapılan ormanlarda çam dallarının altında, yeni yapılan yol kenarlarında yetiştiğini ifade etmiştir. (K2) ise mantarın üç türünü gördüğünü belirterek çam ağaçlarının altında kahverengiye yakın piramit şeklinde olan, kavak ağaçlarının olduğu bölgelerde ince ve uzun yapılı, köknar ağaçlarının olduğu bölgelerde ise büyük ve siyah olarak yetişen çeşitlerinden bahsetmiştir. Giresun'da her iki türde isim olarak ayırım yapılmamakta, Kuzugöbeği mantarı olarak bilinmektedir.

Kuzugöbeğiebesi Mantarı: Dibiburuşukgiller (Discinaceae) ailesinden olan *Gyromitra esculenta*, Kuzugöbeğiebesi olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020: 97). Beyin kıvrımlarına benzeyen ve kızıl kahverengi şapka yapısı, kısa bacakları ile bilinmekte, bilim insanlarınca zehirli olarak addedilmektedir (Barutçıyan, 2012: 185; Erdem, 2018: 79). Mantarın ilkbahar aylarında yetiştiğini belirten K2 ve K17 bu mantarın adını Kuzugöbeği olarak bildiklerini, mantarı yıllardır toplayarak tükettiklerini söylemişlerdir.



Görsel 25. Çakşır Mantarı (*Pleurotus eryngii* var. *Ferulae*)



Görsel 26. Çakşır Mantarı (*Pleurotus eryngii*) (Anonim2, 2022)



Görsel 27. Diken Mantarı

Çakşır Mantarı: İstiridyemantarigiller (Pleurotaceae) ailesinden olan *Pleurotus eryngii* var. *ferulae*, Çakşır mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020: 536). 1500 metrenin üzerindeki rakımlarda, Çakşır otunun bulunduğu yerlerde ilkbahar aylarında yetişen, beyaz renkli tabak şeklinde bir mantardır (Erdem, 2018:213-2014). Giresun ilinin iç bölge ilçelerinde (Şebinkarahisar, Alucra, Çamoluk) bilinen ticari değeri olan bir mantardır. K5, bu mantarın Çaşur otunun kökünde büyüdüğünü her Çaşur otunun olduğu yerde olmadığını, bir kökten en az 4 ya da 5 kök Çaşur otu çıkan yerde olduğunu ifade etmiştir. Çok değerli ve lezzetli bir mantar olduğunu, Şebinkarahisar'da pazar değeri olan bir mantar olduğunu söylemiştir.

Çakşır Mantarı: İstiridyemantargiller (Pleurotaceae) ailesinden olan *Pleurotus eryngii*, Diken mantarı, Kulak mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020: 536). Boğadikeninin kök kısmından büyüyen bu mantar ilkbahardan sonbahara kadar yetişmektedir. Mantarın şapkası kirli beyazdan kahverengine kadar değişebilen, eti beyaz, şapka kenarları içe kıvrık, lamelleri düzgün ve belirgin şekilde saplarına kadar uzanan bir mantardır (Erdem, 2018:212). K22, bu mantarın Boğa dikeninin ve Çakır dikeninin dip kısımlarında ilkbahar aylarında yetiştiğini, ancak en fazla sonbahar aylarında çıktığını, bol sulu ve lezzetli olduğunu belirtmiştir. Bu mantarı Diken mantarı olarak bildiğini ifade etmiştir.

Diken Mantarı: Karakızmantargiller (Tricholomataceae) ailesinden olan *Lepista personata*, Diken mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020:655). Şapkası beyazdan mor tonlara kadar renklerde olan, lameller grimsi-beyaz, bacaklarındaki renk biraz daha morumsu olan bir mantar olarak tarif eden K5, Geven mantarı olarak ismini verdiği bu mantarın yaz sonlarına doğru çimenliklerde ve tarlalarda yetiştiğini, mantarın etli bir yapıda ve lezzetli olduğunu ifade etmiştir.

Kıvırcık Mantarı: Kıvırcıkmantargiller (Sparassidaceae) ailesinden olan *Sparassis crispa*, Kıvırcık mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020:628). Kıvırcık marul şeklinde olan mantar 40 cm'ye kadar büyüebilmektedir. K5 ve K22, bu mantarı sonbahar aylarında iğne yapraklı ağaçların toprakla buluştuğu tabanlarında yetiştiğinden bahsetmiştir. Giresun ilinin iç bölge ilçeleri olan Şebinkarahisar, Alucra ilçelerinde Saçak mantarı olarak bilinmektedir.



Görsel 28. Kıvırcık Mantarı
(Anonim3, 2022)



Görsel 29. Gevrek
Mantar (Anonim4,
2022)



Görsel 30. Kaygansütlüce Mantarı
(Anonim5, 2022)

Gevrek Mantar: Russulcaea ailesinden olan *Lactarius chrysorrheus*, Gevrek mantar olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020:605). Katılımcılar, mantarın geniş yapraklı orman örtüsünün altlarında ve fındık bahçelerinde ilkbahardan sonbahar aylarına kadar yetiştiğini, şapka ve bacakların genel olarak ten renginde olduğunu, acı, sütlü bir mantar olduğunu ifade etmişlerdir. Giresun'da Kestane mantarı olarak bilinmektedir.

Kaygansütlüce Mantarı: Kiritigiller (Russulaceae) ailesinden olan *Lactarius uvidus*, Kaygansütlüce mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020:610). Sonbahara doğru yapraklı orman altlarında yetişen, kaygan yüzeyli, mor şapkalı, beyaz sütlü anacak sütün havayla temas ettiğinde mor renge

dönüşen, bilim insanlarınca çeşitli rahatsızlıklara sebep olduğu için yenilmesi tavsiye edilmeyen bir mantardır (Erdem, 2018:274). K16, bu mantarı Meşe mantarı olarak bildiklerini ve yediklerini ifade etmiştir.



Görsel 31. Ayıpuflu Mantarı



Görsel 32. Söbelen Mantarı



Görsel 33. Yan Poslak Mantarı

Ayıpuflu Mantarı: İçikızıliller (Agaricaceae) ailesinden olan *Calvatia gigantea*, Ayıpuflu mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020:344). K21, bu mantarın ilkbahar aylarında mera ve çayırda yetiştiğini ifade etmiştir. Bu mantarı babasının mantarı fırına közün içine atarak tükettiğini, taze olanlarını yağda soğanla beraber kavurarak yediğini söylemiştir. Katılımcı mantarın Fosuk mantarı, Göbelek Mantarı ve Eşekgöbeği mantarı olarak bilindiğini de sözlerine eklemiştir.

Söbelen Mantarı: İçikızıliller (Agaricaceae) ailesinden olan *Coprinus comatus*, Söbelen mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020:345). K21, ilkbahar ve sonbahar aylarında çayırık alanlarda ve yol kenarlarında yetiştiğini, taze tüketilmesi gereken bir mantar olduğunu, eğer tüketilmez ise hızla kararıp bozulduğunu ifade etmiştir. Katılımcı mantarın yörede Yeryaran mantarı olarak bilindiğini de söylemiştir.

Yan Poslak Mantarı: İçikızıliller (Agaricaceae) ailesinden olan *Lycoperdon utriforme*, Yan poslak mantarı olarak bilinmektedir (Sesli et al., 2020:354). İlkbaharda alpin çayırda yetişen mantar K22 tarafından çiğ olarak yendiğini ve kendisinin de mantar toplarken yediğini, lezzetli bir mantar olduğunu ifade etmiştir. Katılımcı yörede mantarı Eşekosuruğu mantarı olarak bilindiğini de sözlerine eklemiştir.



Görsel 34. Kıvrık Kirmit Mantarı



Görsel 35. Gugule Mantarı



Görsel 36. Pashısütlüce Mantarı (Anonim6, 2022)

Kıvrık Kirmit Mantarı: Kirmitgiller (Russulaceae) ailesinden olan *Russula cyanoxantha*, Kıvrık kirmit mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020:613). Yapraklı orman altlarında yaz sonları ve sonbahar aylarında yetişen, eti beyaz ve kırılgan olduğunu söyleyen K1 ve K14, bu mantarın kâse formunda olduğunda topladıklarını, lezzetli ve taze tüketilmesi gereken bir mantar olduğunu söylemişlerdir. Giresun'da Göcügöbek mantarı ve Eminem mantarı olarak bilinmektedir.

Gugule Mantarı: Karadönekçiller (Lyophyllaceae) ailesinden olan *Colocybe gambosa*, Gugule mantarı olarak isimlendirilmektedir (Sesli et al., 2020: 485). İlkbahar aylarında çayırarda, parklarda, bahçelerde, çalılıklarda ve tarlalarda, yaprak döken ağaçların altında yetişen beyazımsı veya açık krem renkli, şapkasının pürüzsüz, kokulu olan bu mantarı; K2, Has cincile mantarı olarak bildiğini ifade etmiştir.

Pashısütlüce Mantarı: Kirmitgiller (Russulaceae) ailesinden olan *Lactarius lacunarum*, Pashısütlüce mantarı olarak adlandırılmaktadır (Sesli et al., 2020: 607). İlkbahar aylarından sonbahara kadar ıgne yapraklı orman altlarında nemli ve sulak alanların kenarlarında, kırılgan, beyaz sütlü bir mantar olduğunu söyleyen K1, mantarın küçük olduğunu, toplanması zaman aldığı için pek tercih edilmediğini ve adını bilmediğini ama fındık mantarının ormanda yetişen bir türü olduğunu bildiğini söylemiştir. K2 ise mantarın adının Halime mantarı olduğunu ifade etmiştir.

Giresun'un Mantar Yemekleri

Mantarları ve bu mantarlardan yapılan yemekleri nereden öğrendiğini sorulduğunda katılımcılar "Çocukken büyüklerimizle ormana giderdik. Atadan, dededen, büyüklerimizden öğrendik." cevabı vermişlerdir. Katılımcılar genel olarak mantardan zehirlenme korkusu ile kadimden gelen çeşitleri topladıklarını, ormanda farklı türlerde yenilebilir mantarlar bulunmasına rağmen bilmedikleri mantarları toplamadıklarını belirtmişlerdir. Merkez ilçede görüştüğümüz K13, on yaşından beri mantar topladığını, mantarları büyüklerinden öğrendiğini, eskiden çok mantar olduğunu, fındık zamanı

insanların fındığı bırakarak mantar toplamaya gittiğini ifade etmiş ve artık eskisi kadar mantar olmadığını da sözlerine eklemiştir. Alucra ilçesinde görüştüğümüz K21, yörede çok çeşitli mantarların tüketildiğini, hatta bazı köylerde zehirli olarak bilinip tüketilmeyen mantarın, diğer köylerde tüketildiğini gördüğünü ifade etmiştir.

Giresun'da mantarlar genel olarak en fazla taze olarak tüketilmektedir. Katılımcıların verdiği bilgilere göre mantarlar kavurması, kızartması, ızgarası, közlemesi, köftesi, turlüsü, pilavı (diblesi) yapılarak tüketilmektedir. Yapısı itibariyle sert olan mantarların genel olarak haşlanarak yemeğinin tüketildiği, kırılğan ve sert yapıda olmayanların ise haşlanmadan yemeğinin yapıldığı tespit edilmiştir. Acı sütlü olan mantarlar acı tadı giderildikten sonra pişirilmektedir. K4'ün verdiği bilgiye göre, acı mantar el ile ovularak küçük parçalara ayrılmakta, sonra su ile yıkanmakta, daha sonra suyu sıkılarak acısı giderilmektedir. K14'ün verdiği bilgilere göre ise küçük parçalar halinde doğranan mantar bir süre su ve tuz karışımının içerisinde bekletildikten sonra sıkılarak acısı alınmaktadır. Katılımcıların tümü *Lactarius piperatus*-Sütlüdilburan mantarı, *Lactarius vellereus*-Biberlice mantarı ve *Lactarius acerrimus* (Gevrek mantar) mantarın yukarıda tarif edildiği şekilde acısının alınarak tüketilmesi gerektiğini ifade etmişlerdir.

Kavurma tüm katılımcıların bildiği ve yaptığı bir mantar pişirme usulüdür. Katılımcıların verdiği bilgilere göre tüm mantarların kavurması yapılmaktadır. Kavurma iki şekilde yapılmaktadır. Birinci usulde soğan tereyağında esmerleşinceye kadar kızartılmakta ve daha sonra küçük dilimler halinde kesilen mantar soğana ilave edilerek pişinceye kadar kavrulmaktadır. İkinci usulde ise yapılan kavurmanın içerisine domates, yeşilbiber ve çeşitli baharatlar ilave edilerek hafif sulu olarak yapılmaktadır. Katılımcıların bir bölümü ikinci usulle yapılan yemeği "*mantar sote, mantar yahnisi*" olarak da ifade etmişlerdir. Katılımcıların tamamı tüm mantar türlerinin birinci ve ikinci usulde yemeklerinin yapılarak tüketildiğini söylemişlerdir.

Giresun ilinde tamamı olmamakla birlikte mantar türlerinin birçoğu haşlanarak ya da haşlanmadan tereyağında kızartılarak yenilmektedir. K2, K4, K9, K10, K14 ve K20, *Macrolepiota Procera* (Kartalayağı mantarı) mantarının haşlanmadan tereyağında kızartmasını yaptıklarını ve çok lezzetli olduğunu aktarmışlardır. K2, K4 ve K7, *Sarcodon imbricatus* (Kiremit balaban mantarı) mantarı haşlanarak ve tereyağında kızartılarak yenildiğini ifade etmişlerdir. K14, *Lactarius volemus* (Tirmit mantarı) mantarının haşlayarak tereyağında kızartıp yediklerini söylemiştir. K4, *Russula delica*- Akçınar mantarı ve *Russula chloroides*- Kayışkıran mantarlarının kızartmasını farklı bir tarifile yaptıklarını söylemiştir. Katılımcının verdiği bilgiye göre kızartma mantarın tuzlusundan yapılmaktadır. Mantar bidondan alınarak tuzunu salması için bir süre suda bekletilmektedir. Daha sonra ince olarak kıyılan mantar, mısır unu ve yumurta ile karıştırılarak tavada tereyağı ile birlikte kızartılmaktadır. K2'nin verdiği başka bir tarife göre ise suda bekletilen ve dörde bölünen mantar suyu sıkılarak kızartma tavasına dizilmektedir. Mantarın bir yüzü kızarıncaya çevrildikten sonra üzerine kaşar peyniri rendelenmekte ve kaşar eridikten sonra servis edilmektedir.



Katılımcıların verdiği bilgiye göre *Russula delica*- Akçintar mantarı, *Russula chloroides*- Kayışkıran mantarı, *Agarius Bisporus* ve *Agaricus campedris* (Kültür mantarı, İçikızıl mantarı) mantarından közlemesi ya da ızgarası yapılmaktadır. Mantar közlemesi, mantarın direkt olarak köz üzerine oturtulması ile yapılmaktadır. Izgara ise mantarın bir tel yardımı ile közün üzerinde pişirilmesidir. Katılımcılar mantarın suda yıkanıp temizlendikten sonra içine tuz konulup direk közün üzerinde ya da tel ile beraber pişirildiğini ifade etmişlerdir. Yine katılımcılar son yıllarda *Agarius Bisporus* ve *Agaricus campedris* (Kültür mantarı, İçikızıl mantarı) mantarlarını fırında üzerine kaşar peyniri ekleyerek pişirdiklerini söylemişlerdir.

K4 mantarın köftesinin de yapıldığı belirtmiştir. Katılımcının anlatımına göre *Pleurotus ostreatus* (İstiridye mantarı) mantarına özel ilgi duyduğu anlaşılmaktadır. İstiridye mantarından köfte, kızartma, kavurma ve ızgarasını yaptığını ifade eden katılımcı köftesinin tarifini şu şekilde vermiştir. İstiridye mantarı el ile ezilerek kıyma kıvamına getirilmektedir. Daha sonra içerisine yumurta, soğan, galeta unu veya ekme, tuz eklenmekte, çeşitli baharatlar (kimyon, karabiber, kırmızıbiber, tatlı toz biber) ile karıştırılıp şekil verilerek yağda kızartılmaktadır.

Mantar türüsü, mantara çeşitli sebzeler ile karıştırılarak fırında ya da ocakta yapılan bir yemektir. K14 tarafından *Russula delica*- Akçintar mantarı ve *Russula chloroides*- Kayışkıran mantarından yapılan ve "Acı mantar türüsü" olarak ifade edilen yemeğin tarifi şu şekilde verilmiştir. Mantarlar haşlandıktan sonra küçük bir şekilde doğranmaktadır. Daha sonra patates, soğan, domates, yeşilbiber ile beraber karıştırılarak fırında pişirilmektedir. Yine aynı katılımcımız Tel mantarı (*Ramaria* sp.) olarak ifade ettiği mantardan fırında yaptığı yemeğin tarifini vermiştir. Katılımcının "Tel mantarı buğulaması" olarak ifade ettiği yemekte, soğanlar fırın tepsisinin üzerine biraz kalınca doğranarak dizilmektedir. Üzerine Tel mantarları büyük parçalar halinde dizilerek fırına verilmektedir.

Mantar pilavı (diblesi), mantarın haşlanarak ya da haşlanmadan pirinç ve bulgur ile beraber pişirilmesidir. Yapılan yemeğin adını K2, K7 ve K18 pilav olarak ifade etmelerine rağmen K14 dible olarak söylemiştir. Giresun ilinin sahile yakın ilçelerinde (Dereli, Yağlıdere) yaşayan K2, K7 ve K14 yemeği pirinçle yaptıklarını belirtirken, iç bölgede (Alucra) yaşayan K18 bulgurdan yaptıklarını söylemiştir. Katılımcıları verdiği pilav (dible) tarifine göre, mantar haşlandıktan sonra ince ince kesilmekte, daha sonra pirinç ya da bulgur ile beraber tereyağında kavrulmakta ve üzerine su ilave edilerek pişirilmektedir. Katılımcıların verdiği bilgiye göre her mantardan yapılmasına rağmen genel olarak *Russula delica*- Akçintar mantarı ve *Russula chloroides*- Kayışkıran mantarından yapılmaktadır. K14, "Karışık mantar diblesi" olarak ifade ettiği yemeğin tarifini de vermiştir. Karışık mantar diblesi, kiraz tuzlusu, mantar ve pirincin karıştırılarak pilav usulü ile pişirildiği bir yemektir. Katılımcı yemeğin kendine has bir lezzeti olduğunu da ifade etmiştir. K2 ise mantar pilavının tarifini şu şekilde anlatmıştır. Tuzu suda bekletilerek alınmış olan mantar ince olarak kıyılarak tencereye alınmaktadır. Üzerine pirinç, ince doğramış soğan, rendelenmiş havuç ve tereyağı eklenmektedir. Daha sonra su ilave edilerek kısık ateşte pilav kıvamına gelene kadar pişirilmekte ve karıştırılarak servis edilmektedir.

Mantar mevsimi dışında kullanılmak üzere salamura, kurutma, konserve, turşu ve şoklama yapılarak saklanmaktadır. Salamura Giresun'da mantar tuzlusu olarak ifade edilmektedir. Tüm katılımcıların bildiği bir yöntemle göre mantar tuzlusu için mantarlar temizlenip yıkanmakta, sonra sıcak suda belirli bir kıvama gelene kadar haşlanmaktadır. Daha sonra soğuk suda tekrar yıkanmakta, tuzla harmanlandıktan sonra bidonlara sıkıca üst üste basılarak konulmaktadır. Mantar tüketileceği zaman bu bidonlardan alınarak tuzunun seyreltilmesi için suda bekletilmektedir. Tuzu seyreltilen mantardan istenilen yemek çeşidi yapılabilir.

Kurutma işleminin tarifi sadece K2 tarafından verilmiştir. Katılımcı Tellice, Gelinparmağı, Halı sacağı (*Ramaria* sp.), Kiremit balaban mantarı (*Sarcodon imbricatus*), Sığırdili (*Hydnum repandum*-Ak sığırdili ve *Hydnum rufescens*- Sarı Sığırdili) mantarlarının temizlenip yıkandıktan sonra, ince bir şekilde doğranarak güneş görmeyen bir yerde kurutulduğunu ifade etmiştir. K2, "Fasulyeli mantar kurusu kavurması"nın tarifini şu şekilde vermiştir. Kurutulmuş mantarlar pişme kıvamına gelinceye kadar haşlanmaktadır. Haşlanan mantarlar süzülerek, suyu sıkılmaktadır. Treyağında soğan ve sarımsak kavurulmaktadır. Kavurma işlemi bittikten sonra üzerine fasulye ve mantarlar ilave edilmekte ve bir süre daha kavrulduktan sonra servis edilmektedir.

Mantar konervesinin yapımından da K2, K9 ve K14 bahsetmiştir. Mantar konervesini sadece *Russula delicata*- Akçintar mantarı ve *Russula chloroides*- Kayışkıran mantarından yaptıklarını ifade eden K9, mantarı temizleyip yıkadıktan sonra kavanozlara sıkıca yerleştirdiklerini, boşluklarını almak için biraz su koyduktan sonra kapağını kapattıklarını ve kaynatarak kavanozun havasını aldıklarını ifade etmiştir.

Mantarın turşusunun yapıldığını sadece Yağlıdere'li K14 söylemiştir. Mantar turşusunun sadece *Russula delicata*- Akçintar mantarı ve *Russula chloroides*- Kayışkıran mantarlarından yapıldığını ifade eden katılımcı, mantarı haşladıklarını, kaya tuzu, sarımsak ve yerli acı biber ile beraber harmanlayarak bidona koyduklarını söylemiştir. Katılımcımız mantar turşusunun Yağlıdere ilçesinde sıklıkla yapıldığını da sözlerine eklemiştir.

Şoklama işlemini son yıllarda derin dondurucunun kullanılmaya başlanması ile uygulanan bir yöntem olduğu görülmüştür. Katılımcıların verdiği bilgilere göre mantarlar isteğe bağlı olarak haşlanarak ya da haşlanmadan derin donduruculara konularak saklanmaktadır. Katılımcıların kendi damak tadına hitap eden mantarları genel olarak buzlukta sakladıkları görülmektedir.

Giresun ilinde mantarın sosyal ve kültürel ilişkileri de etkilediği görülmektedir. K2 ve K22 Şebinkarahisar ilçesinde eve gelen misafire Çanşur mantarı (*Pleurotus eryngii* var. *Ferulae*) ikram edilmesinin gelen misafire ev sahibince önem ve değer verildiğinin bir göstergesi olduğunu ifade etmişlerdir. K22'ye, bunun nedeni sorulduğunda; Çanşur mantarının zor ve az bulunan bir mantar olmasından kaynaklandığını ifade etmiştir.

Sonuç ve Öneriler

Son zamanlarda birçok şehir ve bölge gastronomik değerleri ile ön plana çıkmaya çalışmaktadır. Özellikle yerel ürün çeşitliliğini kayıt altına almaya çalışmakta ve bunların UNESCO Yaratıcı Şehirler



Ağı gibi ağlara dahil ederek tanıtmaya çalışmaktadır. Türkiye'nin sahip olduğu mantar çeşitliliği bu anlamda bölgelere avantaj sağlayabilmektedir. Giresun ilinde toplam 45 tür mantarın tüketildiği tespit edilmiştir.

Kartalayağı mantarı ve İstiridye mantarı (*Pleurotus ostreatus*) tereyağında kızartılarak; Kiremit balaban mantarı, Tirmit mantarı haşlanıp kızartılarak; Akçintar mantarı, Kayışkıran mantarları fermante – pane yapılıp sonra kızartılarak ya da pane olmadan kaşar ile; Akçintar mantarı, Kayışkıran mantarı, Kültür mantarı (*Agarius Bisporus*), İçikızıl mantarı (*Agaricus campedris*) ve İstiridye mantarı (*Pleurotus ostreatus*) közde pişirilerek; Kültür mantarı (*Agarius Bisporus*), İçikızıl mantarı (*Agaricus campedris*) fırında pişirilerek; İstiridye mantarı (*Pleurotus ostreatus*) kavurması, köftesi yapılarak; Akçintar mantarı (*Russula delica*) ve Kayışkıran mantarı (*Russula chloroides*) türüsü, pilavı (diblesi) ve tencere yemeği yapılarak tüketilmektedir. Ayrıca Tellice, Gelinparmağı, Halı sacağı (*Ramaria sp.*), Kiremit balaban mantarı (*Sarcodon imbricatus*), Sığırdili (*Hydnum repandum*-Ak sığırdili ve *Hydnum rufescens*- Sarı Sığırdili) kurutulurak; Akçintar mantarı (*Russula delica*) ve Kayışkıran mantarı (*Russula chloroides*) konservesi yapılarak; şoklamaya uygun olan türler ise buzlukta saklanarak mevsimi dışında da tüketilmektedir. Gerek mantarlardan yapılan yemeklerin tariflerinin standartlaştırılarak ticari ürüne dönüştürülmesi gerekse mevsiminde ya da çalışmada belirtilen saklama yöntemleri ile mevsimi dışında kullanılabilen mantar türlerinin özellikle otel mutfakları ve restoranlar için girdi olarak sunulması yöredeki yerel halkın doğadan gelir elde etmesine katkı sağlayacak ve orman köylüsünü ekonomik olarak destekleyecektir.

Katılımcılardan bazılarının dikkat çektiği üzere yanlış gübre kullanımı ve insan popülasyonunun artması bazı mantar türlerinin daha az görülmesine sebep olabilmektedir. Kültür altına alınamayan bu türlerin gerekli önlemler alınmadığı takdirde yakın gelecekte tamamen yok olması muhtemeldir. Giresun'da doğada kendiliğinden yetişen bu mantar türlerinin ticari değere sahip olması bölgede sürdürülebilir ormancılık yapılmasına da katkı sağlayabileceği düşünülmektedir.

Çalışmada gençlere göre yaşlı katılımcıların daha fazla mantar türü bildiği görülmüştür. Araştırmanın derinleştirilerek yaşlı insanları kaybetmeden mantar ve mantar yemeklerinin kayıt altına alınması gerektiği değerlendirilmektedir.

Giresun ilinde en fazla mantar türünün orta bölgelerdeki ilçelerde (Dereli, Yağlıdere) bilindiği görülmüştür. Yaylacılık faaliyetleri ve doğa turizmi yapılan bu ilçelerde mantar toplayıcılığının ve mantar yemeklerinin ilin yaylalarda turizm ile kalkınma hedeflerine katkı sağlayabileceği değerlendirilmektedir. İlde yetişen ve tüketilen mantarlardan yapılan yemeklerin gastronomi turizmine de önemli katkılar sağlayabileceği değerlendirilmektedir. Son yıllarda mantar toplayıcılığı önemli bir turizm aktivitesi haline gelmiştir. Giresun ilinde Nisan sonundan başlayarak Kasım ayı ortalarına kadar süren mantar sezonunun gastro-rekreasyon faaliyetleri ile turizm aktivitelerinin çeşitlendirilmesine katkı sağlayabileceği değerlendirilmektedir.

Giresun ilinin coğrafi ve iklim özellikleri nedeniyle zehirli ve zehirsiz çok sayıda mantara ev sahipliği yaptığı, alanda zehirli olmadığı halde zehirli addedilerek tüketilmeyen birçok mantar türü olduğu görülmüştür. Literatürde yenilmesinin sakıncalı olduğu belirtilen bazı mantar türlerinin ise yenildiği görülmüştür. Bu konuda yapılacak eğitim faaliyetleri mantar yörede mantar çeşitliliğinin korunmasını ve kullanımına katkı sağlayacaktır.

Çalışmada katılımcılar tarafından yenildiğinin bilinmesine ve mantarın genel özelliklerinin tarif edilmesine rağmen 8 mantar türü çalışmaya dahil edilememiştir. Giresun mutfak kültürünün bir parçası olan bu mantarların da yapılacak bilimsel çalışmalar ile ortaya çıkarılması gerektiği düşünülmektedir.

Giresun'da yenilen mantar ve mantar yemekleri hakkında sınırlı sayıda çalışma bulunmakla beraber Giresun ilinde yapılmış kapsamlı bir çalışmaya ulaşılammıştır. Bu çalışmanın sınırlılıkları, kısıtlı bir zamana sıkıştırılmış olması, mevsim geçişleri nedeniyle bazı türlerin sahada görülememesi, örneklem alanı olarak belirlenen Giresun ilinin geniş bir alana yayılması ve bu büyüklük nedeniyle sınırlı sayıda kişiye ulaşılması, verilerin sözel beyana dayalı olmasıdır.

Yazar Katkıları

Çalışmaya 1. Yazar: %35, 2. Yazar: %30, 2. Yazar: %30, oranında katkı sağlamıştır.

Çıkar Çatışması Beyanı

“Giresun'da Doğal Olarak Yetişen Yenilebilir Mantarların Gastronomik Değeri” başlıklı makalemiz ile ilgili herhangi bir kurum, kuruluş, kişi ile mali çıkar çatışması yoktur ve yazarlar arasında da herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Kaynakça

- Akman, M., & Baysal, A. (1984). Ege Bölgesinde Besin Olarak Kullanılan Mantar Türleri ve Tüketim Sıklığı Üzerinde Bir Araştırma. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 13, 107-112.
- Altunışık, R., Coskun, R., Bayraktaroğlu, S., & Yıldırım, E. (2012). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri SPSS uygulamalı*. Sakarya: Sakarya Kitabevi.
- Anonim1. (2022, Mayıs 02). *Pleurotus pulmonarius*. https://www.inaturalist.org/guide_taxa/498929.
- Anonim2. (2022, Mayıs 2022). *Pleurotus Eryngii*. <https://mantarliyasam.com/pleurotus-eryngii/>.
- Anonim3. (2022, 05 2022). *Kivircik Mantar*. https://www.naturephoto-cz.com/kivircik-mantari-picture_tr-15202.html.
- Anonim4. (2022, Mayıs 02). *Lactarius Chrysorrheus*. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Lactarius_chrysorrheus_3316224.jpg.
- Anonim5. (2022, Mayıs 02). *Lactarius Uvidus*. <https://alchetron.com/Lactarius-uidus>.



- Anonim6. (2022, Mayıs 02). *Lactarius Lacunarum*.
<https://www.pharmanatur.com/Myecologie/Lactarius%20lacunarum.htm>.
- Bakratsas, G., Polydera, A., Katapodis, P., & Stamatis, H. (2021). Recent trends in submerged cultivation of mushrooms and their application as a source of nutraceuticals and food additives. *Future Foods*, 4(September), 100086. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2021.100086>
- Barutçayan, J. (2012). *Türkiye'nin Mantarları -1*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Biernacki, P., & Waldorf, D. (1981). Snowball sampling: Problems and techniques of chain referral sampling. *Sociological Methods & Research*, 10(2), 141-163.
- Birer, S. (1985). Yemeklik mantarın beslenmemizdeki yeri ve değerlendirilmesi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 14, 139-152.
- Boa, E. (2008). Wild Edible Fungi a global overview of their use and importance to people. In *Biology. Food and Agriculture Organization of the United Nations*. www.fao.org/3/a-y5489e.pdf
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş., & Demirel, F. (2018). *Eğitimde bilimsel araştırma yöntemleri*. Ankara: Pegem Akademi.
- Conte, A. del, & Læssøe, T. (2008). *The edible mushroom book. A guide to foraging and cooking*. London: DK Publishing.
- Erdem, Y. (2016). *Mantar Avcısının El Kitabı*. İstanbul: Ntv Yayınları.
- Eren, R., Süren, T., & Kızılelli, M. (2017). Gastronomik Açıdan Türkiye'de Yenilebilir Mantarlar. *Turizm Akademik Dergisi*, 4(2017), 77-89.
- Guba, E. G., & Lincoln, Y. S. (1982). Epistemological and methodological bases of naturalistic inquiry. *Ectj*, 30(4), 233-252.
- Kamil, M. (2015). *Aşçuların Sığınağı*. İstanbul: T.C. Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı.
- Kibar, B. (2015). Iğdır İli Mantar Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi Determination of Mushroom Consumption Habits in Iğdir Province. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 5(4), 9-16.
- Kurt, R., & Karayılmazlar, S. (2019). Mushroom production and projection in Turkey using ARIMA (Box-Jenkins). *Turkish Journal of Forestry Research*, 6(1), 72-76. DOI: <https://doi.org/10.17568/ogmoad.461534>
- Mackley, L. (2004). *Mushroom*. Bath: Parragon Publishing.
- Marrone, T. & Parker, D. (2019). *Mushroom of the Northwest*. Cambridge: Adventure Publications.

Millman, L. (2017). *Fungipedia*. Princeton: Princeton University Press.

Nicholas, L. G., & Ogame, K. (2006). *Psilocybin mushroom handbook: easy indoor & outdoor cultivation*. Oakland: Quick American Publishing.

Sesli, E., Asan, A. & Selçuk, F. (2020). *Türkiye Mantarlar Listesi*. İstanbul: Ali Nihat Gökyiğit Vakfı.

Stemler, S. (2001). An overview of content analysis. *Practical Assessment. Practical Assessment Research & Evaluation*, 17(7), 1-17.

Şimşek, A. & Önek, Ü. M. (2021). Yenilebilir Mantar Tüketimi ve Yemekleri Üzerine Bir İnceleme: Kastamonu Örneği. *OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 21-30.

Wu, H. L., & Volker, D. L. (2009). The use of theory in qualitative approaches to research: application in end-of-life studies. *Journal of advanced nursing*, 65(12), 2719-2732.

Yayla, Ö. & Günay Aktaş, S. (2021). Mise en place for gastronomy geography through food: Flavor regions in Turkey. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26(June), 100384.

Extended Abstract

The food variety of regions and cities increases in direct proportion to the variety of materials they have. The variety of vegetables and meat used primarily adds richness to the dishes of the regions. This diversity is provided by its climate, flora and vegetation. Fungi, unlike vegetables, do not perform photosynthesis. They use enzymes to break down what they consume in a more similar way to animals. For this reason, they are considered as an important organism in the world (Marrone & Parker, 2019). The use of mushrooms in Turkish and World cuisines is increasing rapidly, especially in recent years, there has been a significant increase in wild mushroom picking and consumption.

The aim of this study is to investigate which types of edible wild mushrooms are consumed and mushroom dishes in Giresun cuisine. Qualitative research method was preferred in the study. In the research, a field study was carried out. The population of the research consists of people who know the edible wild mushrooms living within the borders of Giresun province and use these mushrooms in their kitchens and have knowledge and experience on the subject. Snowball sampling method was used in the study. Semi-structured interviews were conducted with 23 people in Giresun Bulancak, Merkez, Keşap, Eynesil, Dereli, Yağlıdere, Şebinkarahisar and Alucra districts.

According to the information given by the participants, the mushroom species consumed in Giresun province grow on trees, under broad and coniferous forests, and in alpine meadows. According to the data obtained from the participants, the climatic and geographical features of Giresun increase the availability of wild mushrooms in the long term (spring, summer, autumn) excluding the winter season. Mushrooms are found in a wide area in Giresun province, from coastal areas to alpine meadows at high altitudes. The mushroom season, which starts with mushrooms growing on trees in April, continues with meadow mushrooms at high altitudes. It then starts from the coast in broad-leaved trees and hazelnut orchards and ends in coniferous forests and alpine meadows at high altitudes in November. In Giresun, mushrooms are mostly consumed fresh.



Mushrooms are consumed by making braised, fried, grilled, roasted, meatballs, stewed, pilaf (dible). It has been determined that mushrooms that are hard in nature are generally boiled and consumed, while those that are not brittle and hard are cooked without boiling. Mushrooms with bitter milk are cooked after the bitter taste is removed. As some of the participants pointed out, the use of wrong fertilizers and the increase in the human population may cause some fungal species to be less common. These species, which cannot be cultivated, are likely to disappear completely in the near future unless necessary precautions are taken. It is thought that these mushroom species, which grow naturally in Giresun, have commercial value and may contribute to sustainable forestry in the region.

In the study, it was seen that the older participants knew more mushroom species than the younger ones. It is evaluated that the research should be deepened and mushroom and mushroom dishes should be recorded without losing the old people. It has been seen that Giresun province is home to many poisonous and non-toxic mushrooms due to its geographical and climatic characteristics, and there are many mushroom species in the area that are not poisonous but are not consumed as poisonous. It has been observed that some mushroom species, which are stated to be undesirable to be eaten in the literature, are edible. Educational activities on this subject will contribute to the preservation and use of mushroom diversity in the mushroom region.