



BULANCAK'DA (GİRESUN) COĞRAFI ÖZELLİKLERİN YEMEK KÜLTÜRÜNE ETKİLERİ*

EFFECTS OF GEOGRAPHICAL FEATURES ON FOOD CULTURE IN BULANCAK (GİRESUN)

Kemalettin ŞAHİN¹
Harun Reşit BAĞCI²
Tamer ÖZLÜ³
Seda USTA⁴

Öz

Bulancağ, Giresun'un Karadeniz kıyısında yer alan, en kalabalık ilçelerinden biridir. Doğal ortam özelliklerine bağlı olarak ilçenin çeşitli ve kendine özgü bir yemek kültürü bulunmaktadır. Bu çalışmada Bulancağ Yöresi' nin doğal ortam özellikleri ve bu özelliklerin insanların beslenme alışkanlıklarına nasıl yansıdığı coğrafi bakış açısıyla değerlendirilmiştir. İlk etapta yörenin fiziki, beşeri ve ekonomik coğrafya özellikleri genel hatlarıyla ele alınmış, daha sonra ise yöre insanının temel besin maddeleri bu özelliklerle ilişkilendirilerek açıklanmıştır. Bu süreçte resmi kurum ve kuruluşlardan alınan veriler ve yöre halkıyla yapılan görüşmeler çalışmanın temel veri kaynağını oluşturmuştur.

Bulancağ'ın mutfak kültürü kırsal yerleşmelerde daha belirgin olmak üzere büyük ölçüde doğal koşullara bağlı olarak şekillenmiştir. Yörenin her mevsimi yağışlı, yazları serin kışları ise çok soğuk olmayan, ılıman iklimi yöre halkının önemli besin maddeleri olan lahanaya, mısır, fasulye, bezelye ve kabak gibi pek çok sebze türünün gelişimine imkân tanımıştır. Bunun yanı sıra ilçenin bir kıyı yerleşmesi olması balık tüketimini de artırmıştır. Doğal çevre koşullarının etkisiyle Bulancağ'da sebze, balık ve tavuk eti tüketimin fazla olduğunu, kırmızı etin ise yöre halkı tarafından daha az tüketildiğini söylemek mümkündür. Anadolu'nun pek çok yerinde olduğu gibi Bulancağ'ta da ilkbahar ve yaz aylarında sebzeler taze olarak tüketilirken, kış mevsiminde yazdan hazırlanan turşular ve sebze kurutmaları kullanılmaktadır.

Kırdan kente yapılan göçlere, teknolojik ve sosyo-ekonomik gelişmelere bağlı olarak Bulancağ'ın yemek kültüründe de değişimler yaşanmaktadır. Yörede özellikle 30 yaş altındaki nüfus geleneksel yemekleri beğenmemekte, daha pratik ve lezzetli olduğu düşünülen fast food tarzı yemekleri tercih etmektedir.

Anahtar Kelimeler: Bulancağ, Yemek kültürü, Doğal ortam –insan ilişkileri.

Abstract

Bulancağ is one of the most crowded districts of Giresun on the Black Sea coast. Depending on the characteristics of the natural environment, the district has a diverse and distinctive food culture. In this study, Bulancağ region's natural environment characteristics and geographical view of how these characteristics are

* Bu çalışmada "Bulancağ (Giresun) Yöresinde Yemek Kültürünün Doğal Çevre ile İlişkisi" başlıklı yüksek lisans tezinde ulaşılan bazı sonuçlardan faydalanılmıştır.

¹ Prof. Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü, Atakum-Samsun, ksahin@omu.edu.tr

² Arş. Gör., Ondokuz Mayıs Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü, Atakum-Samsun, harun.bagci@omu.edu.tr

³ Yrd. Doç. Dr. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü, Atakum-Samsun, tamero@omu.edu.tr

⁴ Ondokuz Mayıs Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü, Atakum-Samsun, seda.usta.28@gmail.com

reflected in people's eating habits have been evaluated. In the first step, the physical, human and economic geographical features of the region were discussed in general terms, and then the basic nutrients of the local people were explained in relation to these characteristics. In this process, the data obtained from official institutions and organizations and the interviews made with the local people constituted the basic data source of studying.

The culinary culture of the Bulancak has been shaped by natural conditions to be more specific in rural settlements. Every season, rainy, the summers cool winters which are not very cold, the moderate climate allows the development of many vegetable species, such as cabbage, corn, beans, peas and zucchini, which are important nutrients of the local people. In addition, the fact that the district is a coastal settlement, the consumption of fish has increased. It is possible to say that consumption of vegetables, fish and chicken meat are higher in Bulancak due to natural environmental conditions and that red meat is consumed less by local people. As in many parts of Anatolia, Bulancak also people use pickles and dried vegetable prepared from the summer in the winter season while fresh vegetables are consumed in spring and summer.

Due to the migrations made to the city and the technological and socio-economic developments, changes in the food culture of Bulancak are being experienced. In particular, the population under the age of 30 doesn't prefer traditional food but fast food style meals, which are thought to be more practical and delicious.

Keywords: Bulancak, Food culture, Natural environment-Human relationships.

Giriş

İnsanların bir arada yaşama zorunlulukları toplum kavramını ortaya çıkarmıştır. Toplumların yaşadıkları alanın coğrafi özellikleri yaşam tarzları üzerinde belirleyici olmuş, kıyafetleri, yiyecekleri ve meskenleri coğrafya ya göre şekillenmiştir. Bu özelliklerin zaman içerisinde insanlar tarafından benimsenmesi ve nesilden nesile aktarılması dünyanın farklı bölgelerinde farklı kültürlerin oluşmasına neden olmuştur. Tümertekin ve Özgüç (2009), çeşitli araştırmacıların kültür kavramını “*Belirli bir toplumun üyeleri tarafından paylaşılan ve birbirine aktarılan bilgi, tavır ve davranış kalıplarının tamamı, bir grup insanın yaşam tarzı*” gibi ifadelerle tanımladıklarını belirtmektedir.

Kültür kavramı içerisinde beslenme önemli bir yere sahiptir. Temel besin kaynağının Asya Kıtası'nın doğu ve güneydoğusunda pirinç, Kuzey kutbuna yakın İskandinav ülkelerinde balık iken Türkiye gibi iklim çeşitliliği olan ülkelerde sebze, meyve ve et gibi farklı ürünlerden oluşması, coğrafi konumun ve çevresel özelliklerin, kültürün yemek ögesi üzerinde etkili olan en temel unsur olduğunu göstermektedir. Tarih boyunca toplumlar yaşadıkları coğrafyada en kolay üretebildikleri besinleri tüketmiş, yemek kültürlerini bu ürünler üzerine kurmuşlardır. Ancak son yıllarda ulaşım, iletişim olanaklarının gelişmesi, nüfusun şehirlerde toplanması, kalabalık şehirlerin sayısının artması ve ekonomik imkânlarla bağlı olarak küresel çapta faaliyet gösteren yemek üreticileri ortaya çıkmıştır. Reklam ve tanıtımların etkisiyle Dünya'nın büyük bölümüne yayılan bu kuruluşlar özellikle genç nüfusun geleneksel yemek kültüründen kopmasına neden olmuştur.

Türkiye'nin coğrafi konumu ve iklim başta olmak üzere fiziki koşulların ülke içinde çeşitlilik göstermesi yetiştirilen tarım ürünlerine ve hayvancılık faaliyetlerine de yansımıştır. Üretilen çeşit çeşit sebze, meyve ve hayvansal ürünün Türkiye'nin farklı bölgelerinde farklı şekillerde kullanılması ülke içinde yemek kültürünün de çeşitlenmesine neden olmuştur. Bunun yanı sıra insanların sosyo-ekonomik gelir düzeyi ve alım gücü, yemek pişirme ve sunma usulleri, yemeğin pişirildiği ve yendiği kap, yemek yeme adabı yemek kültürünü şekillendiren diğer unsurlar olmuştur.

Bulancak ilçesinde, coğrafi özelliklere uygun olarak gelişmiş, kendine özgü bir yemek kültürü göze çarpmaktadır. Bu çalışmada Bulancak'ın yemek kültürünü coğrafi bakış açısıyla, yörenin fiziki, beşeri ve ekonomik özellikleriyle bağlantılı olarak açıklamak hedeflenmiştir.

Materyal ve Metot

İlk aşamada araştırma sahası ve konusuyla ilgili literatür taraması yapılmış çok sayıda esere ulaşılmıştır (Yalçın, 2008; Orkun, 2009; Koca ve Yazıcı, 2014; Beşirli, 2010; Ertaş ve Gezmen, 2013). Bulancak'ın doğal ortam özelliklerini tespit etmeye yönelik çalışmalar yapılmıştır. Bu kapsamda USGS (United States Geological Survey, ABD Jeoloji Araştırmaları Kurumu) internet sitesinden araştırma sahası ve yakın çevresine ait 30 metre çözünürlüklü DEM (Digital Elevation Model, Sayısal Yükseklik Modeli) verileri indirilmiştir. Bu verilerden ve HGK tarafından hazırlanan 1/100.000 ölçekli Giresun G40 topografya paftasından faydalanarak sahanın lokasyon ve yükselti basamakları haritası üretilmiştir.

MTA tarafından hazırlanan 1/100.000 ölçekli Giresun G40 jeoloji paftasından yararlanarak yörenin jeolojik özellikleri, Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından hazırlanan 1/25.000 ölçekli ulusal toprak veri tabanından faydalanarak yörenin toprak özellikleri açıklanmıştır. Google Earth Pro programı üzerinden yerleşmelerin sahaya yayılışı ve arazinin güncel durumu hakkında değerlendirmeler yapılmıştır.

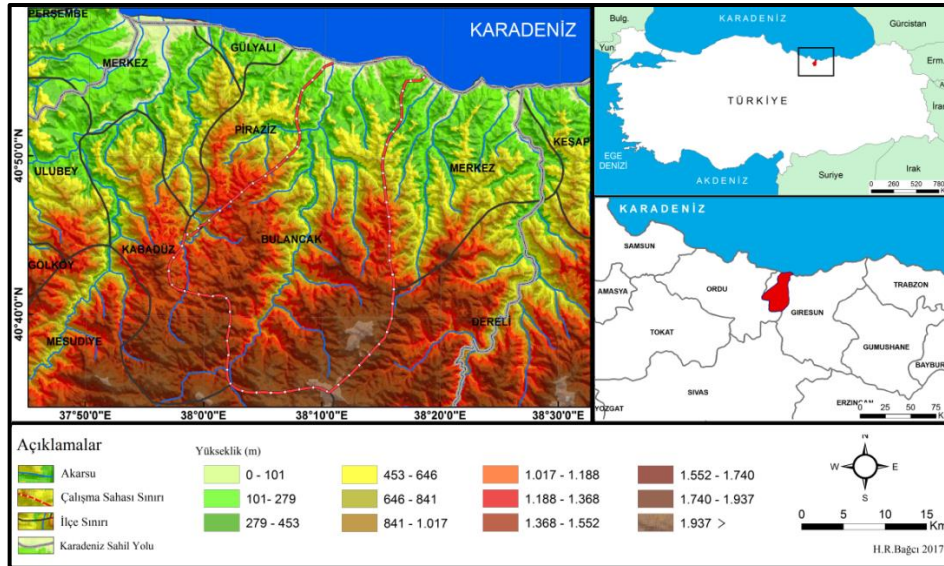
Doğal ortam özelliklerinin ortaya konulmasının ardından yörenin yemek kültürü incelenmeye başlanmış, iklim başta olmak üzere doğal çevre koşulları ile yöredeki tarım ürünleri ve beslenme alışkanlıkları ilişkilendirilmeye çalışılmıştır. Bulancak Meteoroloji İstasyonunun 33 yıllık verileri kullanılarak sahanın sıcaklık ve yağış koşulları incelenmiş, bu unsurların yetiştirilen tarım ürünleri ve yemek kültürü üzerindeki etkileri açıklanmıştır.

TÜİK verilerinden faydalanarak yörede en fazla üretilen sebze, meyve ve hayvansal ürünler tespit edilmiş, bu ürünlerin yöre mutfağındaki yeri ve kullanım şekilleri üzerinde durulmuştur.

Yöre halkıyla görüşmeler yapabilmek, veri toplamak ve araştırma sahasını fotoğraflamak amacıyla arazi çalışmaları gerçekleştirilmiştir. Yöre insanıyla yapılan görüşmelerde daha çok belirli bir yaş grubunun üstündeki bayanlar tercih edilmiş, 25-30 kişiyle yaklaşık 30-40 dk süren görüşmeler yapılmıştır. Mülakat esnasında görüşülen kişilere yörenin tarım ve hayvancılık özelliklerini, yemeklerin pişirildiği mekânları ve teknikleri, yemeklerde kullanılan ana malzemeleri, yemeğin sunulma ve saklanma şekillerini, zaman içerisinde yemek kültüründe yaşanan değişimleri tespit etmeye yönelik sorular sorulmuştur. Elde edilen veriler tasnif edilerek çalışmanın ilgili bölümlerinde kullanılmıştır.

Araştırma Sahasının Konumu ve Başlıca Özellikleri

Karadeniz Bölgesi'nin Doğu Karadeniz Bölümü'nde yer alan Bulancak, idari olarak Giresun'a bağlı olup, gerek nüfus gerekse ekonomik bakımdan Giresun'un en büyük ilçesidir. Kuzeyinden Karadeniz'le komşu olan Bulancak'ın batısında Piraziz ve Kabadüz doğusunda Giresun şehir merkezi, güneydoğusunda ise Dereli İlçesi yer almaktadır (Şekil 1).



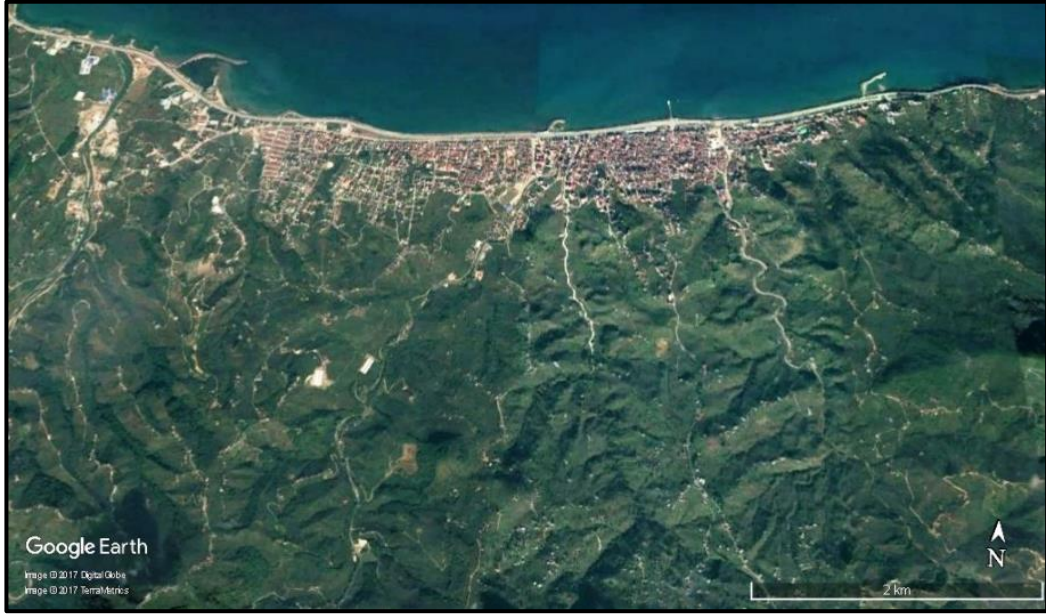
Şekil 1: Araştırma sahasının lokasyon haritası.

Bulancak ilçe merkezi Karadeniz kıyıları boyunca doğu-batı yönünde gelişmiştir. İlçenin kırsal yerleşmeleri ise kıyının gerisindeki dağlık sahada, daha çok vadi tabanları ve yamaçlarda yoğunlaşmıştır.

Doğal Ortam Özellikleri

Bulancak, coğrafi konumuna bağlı olarak, Karadeniz kıyı şeridinde Kuzey Anadolu Dağları'nın doğu kısmına yakın konumda bulunmaktadır. İlçe güneyden Giresun Dağları'nın kuzey yamaçlarını teşkil eden, yükseltisi 3000 m'yi bulan Karagöl Dağı ile çevrilidir. Bu dağlık kütlelerin kuzey yamaçları akarsular tarafından parçalanmış durumdadır. İlçenin batısında Pazarsuyu Deresi yer alırken, İncüvez ve Bulancak Deresi Bulancak'ın içinden geçerek Karadeniz'e dökülmektedir.

Karagöl Dağı'nın kuzey yamaçları ile kıyı çizgisi arasında Bulancak ilçesi kurulmuştur. Toplu bir kıyı boyu yerleşmesi özelliği gösteren ilçe merkezi dar bir kıyı şeridinde yer almasına bağlı olarak daha çok doğu batı istikametinde, Karadeniz sahil yolu boyunca gelişme göstermiştir. İlçe merkezinin güneyindeki dağlık sahada ise yerleşmeler daha dağınık bir görünüm arz etmektedir (Şekil 2).



Şekil 2: Bulancak ilçe merkezi ve çevresinin 24 /11/ 2016 tarihli uydu görüntüsü.

MTA tarafından hazırlanmış, 1/100.000 ölçekli Giresun G40 jeoloji paftasına ait rapora göre; Bulancak kıyı şeridinin büyük bölümünde Pazarsuyu Deresi başta olmak üzere Karadeniz'e ulaşan irili ufaklı akarsuların taşıdığı Kuvaterner yaşlı alüvyonlar yüzeylemektedir. Kıyı gerisinde ise Üst Kretase yaşlı, aglomera, andezit, bazalt, tüf gibi volkanik malzemeden oluşmuş dağlık ve engebeli topografya yer almaktadır. Bu volkanik malzemenin arasında yer yer kalker, marn ve gre bantları gözlenmektedir.

Araştırma sahasının jeomorfolojik yapısı Doğu Karadeniz kıyı kuşağının genel görünümüne uygunluk göstermektedir. Kıyı kesiminde Pazarsuyu Deresi ve buradan denize ulaşan İncüvez, Bulancak gibi akarsular tarafından oluşturulmuş, Bulancak Şehrinin de büyük bölümünün üzerinde yer aldığı bir kıyı ovası yer almaktadır. Kıyı ovasının bitimiyle az eğimli dolgu alanları ve alçak tepelerle birlikte yükselti değerleri artmaya başlar. Güneye doğru Karagöl Dağı'nın akarsular tarafından yarılmış yamaçları ve tepeleriyle yükselti değerleri kuzeyden güneye doğru kademeli bir artış göstermektedir.

Bulancak ilçe merkezinde yer alan deniz seviyesinden on metre yükseklikte kurulmuş Bulancak meteoroloji istasyonunun verilerine göre Bulancak'ta yıllık sıcaklık ortalaması 13.9 C° olup yılın en sıcak ayı Ağustos en serin ayları ise Ocak ve Şubat'tır. Yıllık 900 mm 'den daha fazla yağış alan Bulancak'da en fazla yağış sonbahar ve kış; en az yağış ise yaz mevsiminde düşmektedir. Yörede mevsimler arasındaki sıcaklık farkı da iç kesimlere göre daha azdır (Tablo 1).

Tablo 1: Bulancak Meteoroloji İstasyonunun Verilerine Göre (1964-1997) Araştırma sahasının Bazı İklim Özellikleri.

Bulancak	O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A	Ort.
Ortalama Sıcaklık (°C)	6.4	6.4	7.7	11.3	15.2	19.9	22.6	22.9	19.8	15.4	11.3	8.3	13.9
Ort. En Yüksek Sıcaklık (°C)	10.2	10.4	11.3	15.3	18.8	23.6	26.1	26.7	24.1	19.6	15.8	12.3	17.8
Ort. En Düşük Sıcaklık (°C)	2.9	2.8	4.2	7.4	11.1	15.7	18.4	18.5	15.5	11.4	7.4	4.6	10
Ort. Nem (%)	74.0	73.9	74.6	75.7	78.1	77.4	79.2	80.3	79.7	79.6	76.5	74.5	77
Toplam Yağış Ort. (mm)	91.2	69.7	66.2	64.8	56.8	67.1	44.5	54.7	74.1	129	108	100	77.1

Kaynak: MGM verileri, 2017.

Sıcaklık değerleri, yıllık yağış miktarı ve yağışın aylara dağılımına bakıldığında araştırma sahasında Karadeniz'in etkisiyle ortaya çıkmış, nemli – ılıman iklim koşullarının hüküm sürdüğünü söylemek mümkündür. Bu iklim özellikleri Bulancak'ın bitki örtüsü, su kaynakları gibi doğal unsurlar bakımından zengin olmasına neden olmuştur. Bitki örtüsünün zengin ve çeşitli olması yöre mutfağına da yansımıştır. Bulancak'ın yemek kültüründe bitkilerin daha fazla yer tutmasını her dönemi yağışlı ve ılıman iklim koşullarıyla açıklamak mümkündür.

Araştırma sahası her mevsimi yağışlı bir coğrafyada yer alması, jeolojik ve jeomorfolojik özelliklerine bağlı olarak zengin yer altı ve yer üstü su kaynaklarına sahiptir. Kaynağını ilçenin güney kesimlerindeki yamaçlardan alan çok sayıda mevsimlik ve sürekli akarsu ilçe merkezinden geçerek Karadeniz'e ulaşmaktadır. Yöredeki akarsulardan en önemlisi kaynağını Karagöl dağlarından alan Pazarsuyu Deresi iken, sürekli akışa sahip diğer akarsular İncüvez, Bulancak, Karadere, Erikliman ve Çokurcak dereleridir. Bu akarsular genellikle kısa boylu olup rejimleri düzensizdir. Yöre yeraltı suları bakımından da zengindir. Dağlık arazinin yamaçlarında çok sayıda kaynak bulunmaktadır. Su kaynaklarının bol ve çeşitli olması yerleşmeleri de etkilemiştir. Hem yeryüzünün engebeli olması hem de sahip olunan su kaynaklarından dolayı özellikle ilçenin kırsal kesimde dağınık yerleşme dokusu hâkimdir.

Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından hazırlanan 1/25.000 ölçekli ulusal toprak veri tabanına ve arazi çalışmaları esnasında yapılan gözlemlere göre araştırma sahasında; Pazarsuyu Deresi'nin oluşturduğu Pazarsuyu Ovasında, yöredeki diğer akarsuların denize ulaştığı kıyı şeridi boyunca ve vadi tabanlarında alüvyal, vadi kenarlarındaki yamaçlarda ise kolüvyal topraklar yüzeylemektedir. Kıyıda yaklaşık 700 m yükseltilere kadar Gri Kahverengi Podzolik topraklar yer alırken, daha yükseklerde Kırmızı Sarı Podzolik topraklar görülmektedir.

Bulancak Yöresinde her mevsimi yağışlı iklim özellikleri, bitki gelişimi açısından yöreyi avantajlı hale getirmiştir. Ancak kıyı şeridinde ve alçak kesimlerde yer alan ormanlar yerleşim alanı elde etme, tarım alanı açma gibi amaçlarla büyük ölçüde tahrip edilmiştir. Yörede fındık tarımının yaygınlaşması orman tahribatını daha da artırmıştır. Ormanların tahrip edildiği sahalarda içerisinde bazı Akdeniz elemanlarını da barındıran çalı formunda bitkiler gelişerek ortama hâkim olmuştur. Bulancak'da orman örtüsü 300-400 metrelerden başlayarak, Alpin vejetasyonun başladığı 2000 m yükseltilere kadar çıkmaktadır. Özellikle kayın ormanları sahile yakın yerlerden başlayarak 1700 metreye kadar çıkar. Bu ormanlar, 500-1200 metre arasında ladinleri de bünyesine alarak karışık ormanlara dönüşür. Yörede 1500 m'den sonra saf topluluklar ve yer yer göknarlarla (*abies nordmanniana*) karışmış şekilde ladin ormanları (*epicea orientalis*) görülür (Bekdemir, 2004).

Beşeri ve Ekonomik Özellikleri

1934 yılına kadar nahiye olan Bulancak, 1934 yılında 61 köyü kapsayan bir ilçe statüsü kazanmıştır. Bulancak ile ilgili ilk nüfus bilgileri 1935 genel nüfus sayımı ile elde edilmeye başlanmış olup, bu dönemde nüfusu 4391'dir (Bekdemir, 2004). Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sisteminin verilerine göre ise Bulancak'ın 2015 yılında kır ve kent nüfusu toplamı 63.368'dir.

İlçede nüfusun yaş gruplarına ve cinsiyete göre dağılımına bakıldığında 50 yaş ve üstünde daha belirgin olmak üzere neredeyse tüm yaş gruplarında kadın nüfusun erkek nüfustan daha fazla olduğu görülmektedir. Bu durum yörenin dışarıya göç verdiğini düşündürmektedir.

Bulancak'ın 1950'li yıllardan itibaren başlayan ve 1970'lerde hızlanarak devam eden gelişim sürecinde fındık tarımı önemli rol oynamıştır. Günümüzde kent içerisinde tarım ile uğraşan nüfus azalmış olsa da ilçenin kırsal kesiminde fındık başta olmak üzere tarımsal faaliyetler temel geçim kaynağını teşkil etmektedir.

Bulancak'ta fındık tarımından önce mısır yetiştiriciliği yaygın olarak yapılmaktaydı. Ancak fındığın bakımının kolay ve daha karlı olması zaman içerisinde mısır tarımının yerini fındığa bırakmasına neden olmuştur. Yörede fındık ve mısır ekim alanlarında yıllara göre yaşanan değişime bakıldığında fındığın yörede yaygınlaşmasıyla birlikte önceden tarım alanı olarak kullanılmayan yamaç arazilerin de tarıma açıldığı görülmektedir (Tablo 2).

Tablo 2: Bulancak'ta fındık ve mısır tarımının yıllara göre değişimi.

Yıllar		Fındık	Mısır
1995	Ekim Alanı (Dekar)	145.000	26.620
	Üretim (Ton)	13.420	8.675
2000	Ekim Alanı (Dekar)	145.170	26.970
	Üretim (Ton)	8.963	7.141
2005	Ekim Alanı (Dekar)	145.010	2.080
	Üretim (Ton)	15.509	368
2010	Ekim Alanı (Dekar)	159.510	1.760
	Üretim (Ton)	9.405	255
2015	Ekim Alanı (Dekar)	159.750	1.256
	Üretim (Ton)	18.073	291

Kaynak: TÜİK verileri, 2017.

Kentte fındık dışında yöre halkının en fazla tükettiği karalahana olmak üzere sebze ve baklagil tarımı da yapılmaktadır. Ancak yöre halkının büyük bölümü bu ürünleri genellikle satmak için değil kendi ve yakın çevresinin ihtiyaçlarını karşılamaya

yönelik olarak yetiştirmektedir. Bu nedenle yörede sebzelerle ilgili olarak ulaşılan resmi verilerin tam anlamıyla gerçeği yansıtmadığı düşünülmektedir (Tablo 3).

Tablo 3: Bulancak'ta 2016 yılında yetiştirilen sebzelerin ekim alanları ve üretim miktarları.

Ürün adı	Ekilen Alan(Dekar)	Üretim(Ton)
Lahana (Beyaz)	7	15
Lahana (Karayaprak)	1.985	1.191
Fasulye (Taze)	177	215
Bezelye (Taze)	65	46
Mısır (Dane)	1.369	393
Ispanak	58	82
Pırasa	30	26
Pazı	16	8
Patlıcan	71	93
Biber (Sivri)	111	70
Domates (Sofralık)	201	398
Hıyar (Sofralık)	119	290
Maydonoz	18	4
Marul (Kıvrıkcık)	154	133

Kaynak: TÜİK verileri, 2017.

Bulancak sahip olduğu yaylalar ile hayvancılık faaliyetlerine uygun koşullara sahiptir. Ancak yörede yapılan gözlem ve görüşmelerden, dışarıya verilen göçler ve girdi fiyatlarının yüksek olması nedeniyle hayvancılık faaliyetlerinde azalma olduğu ve bu faaliyetin ticari olmaktan çok geçimlik olarak yapıldığı anlaşılmıştır. Yörede balıkçılık yöre sakinlerine ek gelir sağlaması ve balığın temel besin maddesi olması bakımından önemlidir. Hamsi, mezigit, istavrit, barbun, kefal, lüfer, palamut yörede en çok avlanan balık türleridir. TÜİK 2017 verilerine göre, Bulancak 2016 yılında 261 ton bal üretimiyile Giresun'un en fazla bal üreten ilçelerinden biri olmuştur. Yörede arıcıların çoğu fındık bahçelerinin ilaçlanması nedeniyle kovanlarını yılın bir bölümünde Erzurum, Kars, Sivas, Erzincan gibi illere götürmektedir. Elde edilen bal hem ilçe içinde hem de ilçe dışında pazarlanmaktadır.

Bulancak, ulaşım ve hammaddeye yakınlık bakımından sahip olduğu avantajlar nedeniyle sanayi faaliyetleri bakımından da önemlidir. Kentte sanayi, yörenin tarım ve ormancılık ürünlerine dayalı olarak gelişmektedir.

Doğal Ortam Özellikleri ile Yemek Kültürü Arasındaki İlişkiler

Yer şekilleri, iklim, hidrografya, toprak özellikleri gibi doğal ortam unsurları insan yaşantısının her alanında olduğu gibi yetiştirilen tarım ürünleri dolayısıyla beslenme alışkanlıkları üzerinde etkilidir. Tarımsal faaliyetlerin ekstansif veya intansif olarak yapılması doğal koşullara bağımlılık düzeyini belirlemektedir.

Bulancak, sahip olduğu fiziki coğrafya özelliklerinin etkisiyle bitki ağırlıklı bir beslenme kültürüne sahiptir. İlçe yemek kültürü bakımından doğal çevre koşullarının benzer olduğu Giresun ve Ordu ili ve ilçelerine benzerlik gösterse de bazı özellikleriyle onlardan ayrılmaktadır. Hatta Bulancak Yöresi içerisinde bile yeryüzü şekilleri, hidrografik özellikleri, toprak ve bitki örtüsü gibi doğal faktörlerin etkisiyle farklılıklar görülmektedir.

Yeryüzü şekilleri tarım yapılma tekniklerini ve üretilen ürünleri yani yemeklerin ham maddesini belirleyen temel unsurlardan biridir. Araştırma sahasında yer şekillerinin dağlık, engebeli ve su kaynaklarının yeterli olması tarım alanlarının ve yerleşmelerin dağınık olmasına neden olmuştur. Yörede son 30-40 yılda fındık tarımının yaygınlaşması, tarla tarımı yapılabilecek düz arazilerin yanı sıra yamaçların da tarım alanına dönüşmesine neden olmuştur. Fındık tarımı yaygınlaşmaya başlamadan önce daha fazla olmak üzere günümüzde yöre halkı düz ve düze yakın sahaları tarla olarak kullanmakta buralarda mısır başta olmak üzere çeşitli sebzeler yetiştirmektedir. Buna bağlı olarak Bulancak kültüründe mısır temel besin kaynağını teşkil etmiş ekmek başta olmak üzere pek çok besin mısır unundan yapılmıştır. Yörede sebzeler ise daha çok meskenlerin çevresinde oluşturulan küçük tarım alanlarında yetiştirilmektedir. Şehir merkezinde yaşayan insanların da bir kısmı evinin etrafında fasulye, karalahana, biber, patlıcan, domates, salatalık, marul, maydanoz, bezelye, patates gibi sebzeler yetiştirmektedir (Foto 1).



Foto 1: Balıkcak ilçe merkezindeki tarım alanları (Sanayi Mahallesi).

Tarlalardan elde edilen ürünler yapılan yemeklere ve çeşidine etki etmektedir. Yazın taze tüketilen sebzeler, turşusu kurularak kış ayları için de saklanmaktadır

258

Günümüzde büyük bölümü ortadan kalkmış olan değirmenler yörede hidrografya-insan ilişkileri açısından önemlidir. Geçmiş dönemlerde araştırma sahasında hemen her köyde bir ya da birkaç değirmen bulunurken bugün bu yapılar sadece bazı köylerde varlığını sürdürmektedir (Foto 2). Yörede mısır üretimi ve tüketiminin geçmiş dönemlerde ne kadar yoğun olduğunu gösteren bu değirmenler yörede fındık tarımının yaygınlaşması ve teknolojik gelişmelerle birlikte unutulmaya yüz tutmuştur.



Foto 2: Su gücüyle çalışan bir değirmenin dışarıdan ve içeriden görüntüsü (Balıkcak/Bayındır Köyü).

Yörenin engebeli topoğrafyası tarım ürünlerinin gelişiminde bakı faktörünü önemli hale getirmiştir. Yöre halkıyla yapılan görüşmelerde bakı yönünün tarım ürünlerinin tadı üzerinde etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu durumla ilgili yörede “*Guz tatsız, güney tatlı olur*” ifadesi kullanılmaktadır.

Araştırma sahasında yetiştirilen ürünlerin, ekim ve hasat dönemleri büyük ölçüde iklim koşullarına bağlı olarak gerçekleşmektedir. Kışların ılık yazların nemli ve ılıman geçtiği Bulancak'ta tüketilen sebzelerin çoğu yazın yetişir, sebzeleri kış mevsiminde de tüketebilmek için turşu kurma ve sebze kurutma işlemleri yapılır. Temmuz ve Ağustos aylarında ipe dizilen ya da yere serilen fasulye, lahana mısır gibi ürünler güneş enerjisinden faydalanılarak bir kaç gün ile bir kaç hafta arasında kurutulmakta ve kış aylarına kadar saklanabilmektedir. Yörenin nemli iklim koşulları ve güneşli gün sayısının az olması kurutma işlemi zorlaştırabilmektedir. Bu nedenle bazı besinler fırınlarda kurutulmaktadır. Bulancak'ta yiyecekleri kurutarak saklama geleneği derin dondurucuların yaygınlaşmasıyla birlikte unutulmaya yüz tutmuştur.

Nemli - ılıman iklim koşullarına sahip olan yörede karalahana, fasulye, bezelye, kabak gibi birçok sebze ve besin olarak kullanılabilir ısırgan, mendek (baldıran), galdirik, ezeltere, sakarca, hoşkırın, höngül, merulcan (dikenucu) ve mantar gibi kendiliğinden gelişen doğal bitki türleri bulunmaktadır. Yöre halkı tarafından mevsimi geldiğinde toplanan bu bitkiler yağış miktarının yeterli olmasına bağlı olarak kısa sürede kendini yenilemektedir.

Bulancak'ın Karadeniz kıyısında yer alması balıkçılık açısından yöreyi avantajlı hale getirmiş, buna bağlı olarak yöre mutfağında balık da önemli bir yere sahip olmuştur. Hamsi, alabalık, mezgit, palamut, istavrit, levrek, çupra, çinekop ve barbun yörede en fazla avlanan ve tüketilen balık türlerindedir.

Araştırma sahasının toprak özellikleri hem tarımsal faaliyetler hem de yemeklerin pişirilme şeklini belirlediği için yemek kültürüne etki etmektedir. Bulancak'ta yüzeylenen killi topraklar yöre halkı tarafından cimilli topraklar şeklinde tanımlanmakta ve bu toprakların tarımsal açıdan verimli olmadığı bilinmektedir. Yöre halkı killi topraklardan daha çok pişirme de faydalanmaktadır. Taş fırınlarda yemek pişirilirken kilden yapılmış kaplar kullanılmakta, fırın kapağı killi topraktan elde edilen çamur ile sıvanmaktadır. Kil su aldığı zaman şişerek toprağın gözeneklerini kapamakta böylece hava almasını önlemektedir. Buna bağlı olarak hem taş fırındaki ısınının dışarı kaçması engellenmekte hem de yemeğin daha iyi ve daha erken pişmesi sağlanmaktadır.

Beşeri ve Ekonomik Faaliyetler ile Yemek Kültürü Arasındaki İlişkiler

Doğal ortam özelliklerine göre şekillenen beşeri ve ekonomik faaliyetler insanların kültürel yapısını ve bu yapının en önemli unsurlarından olan beslenme şekillerini belirlemektedir. Toplumların yaşadığı coğrafya ve bu coğrafyanın özelliklerinin yanı sıra uğraştıkları ekonomik faaliyetler, kullandıkları teknoloji ve gelir seviyeleri tükettikleri besin miktarı ve çeşidini etkilemektedir. Türkiye'nin pek çok yöresinde olduğu gibi Bulancak'ta da geçmiş dönemlerde nüfusun büyük bölümü tarım ve hayvancılıkla uğraşmakta iken günümüzde sanayi ve hizmet sektörüne yönelme olmuştur. Bu durum beslenme alışkanlıklarının da değişmesine ve yörenin geleneksel yaşam biçimlerinden uzaklaşmasına neden olmuştur.

Bulancak'ta ekonomik avantajlarına bağlı olarak fındık tarımının yaygınlaşması, mısır ve sebzeler gibi diğer tarım ürünlerinin üretimini bir nebze azaltmıştır. Önceden tükettiği besinlerin neredeyse tümünü kendisi üreten, sadece çay, şeker, tuz, bakliyat gibi ihtiyaçlarını 3-4 ayda bir ilçe merkezine giderek karşılayan yöre halkı, ticari olarak fındık tarımına yöneldikten sonra diğer ürünleri ekmeyi bırakmış, ekmeği fırından, sebze, meyve ihtiyacını ise pazar ve marketlerden karşılar hale gelmiştir.

260

Araştırma sahasında geleneksel yaşam tarzı ve beslenme alışkanlıkları şöyledir; Sabah erkenden kalkan aile fertleri evde beslenen hayvanlardan elde edilen tereyağı, süt, peynir, yumurta gibi hayvansal gıdalarla kahvaltısını yapar, daha sonra aile içindeki iş bölümüne göre herkes işinin peşine koşar. Çocuklar köy okuluna, erkekler çarşıya, bahçeye, tarlaya, evin ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik faaliyetlere, hanımlar tarlaya, ahıra, mutfağa ve ev işlerine yönelmektedir. Yörede günlük hayatın seyri mevsimlere göre değişmekte genellikle ilkbahar ve yaz ayları yoğun geçerken kış mevsimi daha durgun olmaktadır. Yörede iş yoğunluğunun fazla olduğu dönemlerde yemekler genellikle çabuk hazırlanıp tüketilebilecek şekilde ayarlanır. Bulancak'ta yemekler genellikle bazı sebzeleri ya da eti soğan ve yağ ile kavurmaya dayalı yapımı fazla zaman almayan yemeklerdir. Yörede yapımı masraflı ve zahmetli olan yemekler daha çok düğün bayram gibi özel günlerde yapılmaktadır.

Araştırma sahasında geleneksel olarak yemekler bakır ve alüminyum tencere ve sahanlarda odun ateşi kullanılarak, taş fırınlarda ya da soba üzerinde pişirilmektedir. Ekmek ise mısır unundan yapılarak taş fırınlarda, sacda veya taş ya da toprak malzemenen yapılmış pileki adı verilen kaplar içerisinde pişirilmektedir (Uzun, 2008), (Foto 3).



Foto 3: Ekmek yapımı ve yemek pişirmede birkaç aile tarafından ortak olarak kullanılan taş fırın ve pileki taşı (Bulancak/Pazarsuyu Köyü).

Piştirilen yemekler bakır, alüminyum sahan ve taslarda servis edilmekte, yere serilen sofra bezi üzerine önce bir tekne onun üzerine de sini adı verilen bir tepsi konularak ortak kaplardan yenilmektedir. Bulancak'ta geleneksel mimariye uygun olarak inşaa edilmiş kırsal meskenlerin büyük bölümünde evin içinde yemek pişirmek için ayrı bir bölüm yoktur. Yemekler daha çok evlerin avlusunda kurulmuş, ocak ve fırınlarda pişirilir. Bazı evlerde ise odanın bir köşesinde yemek pişirmek için altı beton olan üstünde havalandırma boşluğu bulunan ocaklık vardır. Yine bu bölümde tabak ve tencereleri yerleştirmek için duvara çakılmış ahşap rafları olan terekler yer alır (Foto 4).



Foto 4: Bulancak'ta köy evinin iç kısmında yer alan ocaklık ve terek (Bulancak/Bayındır Köyü)

Zaman içerisinde kırdan ilçe merkezine göç edenlerden, evini kendi inşa edenlerin mutfaklarını oturma odası ile bitişik yapıldığı görülür. Bu durum eski köy evlerindeki düzeni anımsatmaktadır. Yeni mutfaklarda tezgâh, çeşme, evye, dolap, masa, ocak, fırın, aspiratör, buzdolabı hatta derin dondurucu yer almaktadır. Yemekler yer sofrasında değil masada yenmeye başlamıştır.

Araştırma sahasında yer şekillerine bağlı olarak ulaşım imkânları kısıtlıdır. Bugün yörede bu sorun büyük ölçüde aşılmıştır. Bu durum eski dönemlerde dış dünyayla bağlantısı zayıf olan köylerin dışa açılmasını sağlamış, yemek kültürüne de yansımıştır. Eskiden daha çok kendi yetiştirdiği ürünleri tüketen, buğday yerine mısır ekmeği, ayçiçeği veya zeytinyağı yerine tereyağı kullanan, soğan olmadığı için yemeklerini pırasa ile yapan insanlar şimdi kolayca diğer yerleşim birimlerine ulaşarak pek çok farklı besine erişebilir hale gelmiştir. Bu durum üzerinde şüphesiz ki halkın gelir düzeyinin yükselmesi de etkili olmuştur.

Toplumların yemek kültürü üzerinde din ve inanışların etkisi büyüktür. Bu durum Bulancak'ta da kendini göstermektedir. Yöre kültüründe İslam dininin yasakladığı yiyecek ve içecekler tüketilmez. Bunun yanı sıra dini bayramlarda misafirlere ikram etmek amacıyla pek çok yöresel yemek yapılmaktadır. Yine oruç ibadetinin yapıldığı ramazan ayında iftarlarda yöre halkı akraba ve komşularını misafir etmekte yöresel yemekler tüketilmektedir. Bulancak Yöresinde cenaze, düğün gibi insanları bir araya getiren olaylarda genellikle komşular tarafından hazırlanıp getirilen yemekler cenaze ya da düğün evine ziyarete gelenlere ikram edilmektedir. Yörenin kırsal kesiminde kısmen devam eden düğün geleneklerine göre bir düğün olacağı zaman komşular toplanıp düğün sahibine yemek hazırlığı için yardıma gelir, günler öncesinden imece usulü yemekler hazırlanır. Sarmalar sarılıp, börekler açılır, tatlılar hazırlanır çeşit çeşit yemekler yapılırdı. Düğünlerde yapılan yemekler her zaman yapıp yenen yemekler olmadığı için değerlidir. Zaman içerisinde kültürel yapının değişmesiyle birlikte bu gelenek yerini düğün salonlarında dağıtılan kuru pasta, meyve suyu ya da döner, pilav gibi yiyeceklere bırakmıştır.

Türkiye'nin pek çok yöresinde olduğu gibi Bulancak'ta da demografik yapı son yıllarda önemli ölçüde değişmiştir. İlçenin kırsal kesimlerinden merkezine ve diğer şehirlere göçler olmuştur. Bugün köylerde daha çok orta yaşın üstünde ve yaşlı nüfus olarak nitelendirebileceğimiz insanlar yaşamaktadır. Genç nüfus çalışmak veya eğitim almak gibi amaçlarla Bulancak ilçe merkezine Giresun'a, Ordu'ya ya da başka illere göç etmektedir. Buna bağlı olarak Bulancak'ın yemek kültürüyle ilgili geleneksel özellikler bugün ilçede sınırlı olarak gözlenebilmektedir.

Sonuç ve Öneriler

Doğu Karadeniz kıyı kuşağında kurulmuş yerleşmelerden biri olan Bulancak'ta nemli ve ılıman iklim koşullarının etkili olmasına, yer şekillerinin çeşitlilik göstermesine bağlı olarak sebze, meyve ve beslenen hayvan çeşitliliği de fazladır. Yörede her mevsimi yağışlı, yazları çok sıcak, kışları ise çok soğuk olmayan iklim koşullarının etkisiyle bitki örtüsü çeşitli ve gürdür. Bulancak'ın özellikle kırsal kesiminde doğa ile iç içe yaşayan insanlar yemek malzemesi temininde zengin bitki varlığından faydalanmışlardır. Böylece yörenin yemek kültürü yeşillik diye tabir edilen sebze ve bitki ağırlıklı olmuştur. Araştırma sonucunda elde edilen verilere göre;

- Bulancak da karalahana, beyaz lahana, fasulye, kabak, pezük/pazı, pırasa, ıspanak, bezelye, mısır, patates patlıcan, biber, karnabahar, domates, salatalık, marul, ısırgan, mendek/baldıran, höngül, hoşkiran, galdirik, melurcan/dikenucu, sakarca, ezeltire gibi sebzeler; kiraz, taflan, elma, armut, erik, töngel (muşmula), çalı çileği/çilek pancarı (yaban mersini), incir, üzüm gibi meyveler yetiştirilmekte ve yöre mutfağında kullanılmaktadır.

- Yağış koşullarına bağlı olarak buğday tarımı için elverişli olmayan yörede mısır tarımı yapılmaktadır. Bu durum mısırın yıllarca buğdayın yerine kullanılması sonucunu doğurmuştur. Kurutulup değirmende öğütülen mısırdan elde edilen un ile fırın, sac, tava, pileki ve küllü sac gibi çeşitli pişirme yöntemleriyle ekmek yapılmaktadır. Ancak yörede fındık tarımının yaygınlaşmasıyla birlikte mısırın üretimi ve kullanımında azalma olmuştur. İlçe merkezinde yaşayanların büyük bölümü ekmeklerini kendileri yapmak yerine hazır almaktadır.

- Yöre mutfağında mantar da önemlidir. Nemli iklim koşullarına bağlı olarak fındık bahçelerinin dibinde gelişen, yörede tırmıt ya da bahçe mantarı olarak bilinen mantarlardan kavurma, dible, turşu kavurması gibi yemekler yapılmaktadır.

- Bulancak mutfağında bitkilerin yanı sıra meyvelerden de faydalanılmaktadır. Kiraz, taflan, armut, incir, çalı çileği, elma, üzüm, muşmula gibi meyvelerden pekmez, reçel, hoşaf yapılmakta, kurutulularak ve turşuları kurularak yıl boyunca tüketilmektedir.

- Yörede başta hamsi olmak üzere, mezgit, istavrit, palamut, çupra, çinekop gibi Karadeniz'den avlanan balıkların tüketimi yaygındır. Yörede kırmızı et ve tavuk eti tüketimi balığın gerisinde kalmıştır.

- Bulancak da yetiştirilen sebzeler yaz aylarında taze olarak tüketilirken kış ayları için kurutulularak saklanmaktadır. Ancak zaman içerisinde yörenin iklim

koşullarına bağlı olarak kurutma işleminin uzun sürmesi nedeniyle sebzeler derin dondurucularda saklanmaya başlamıştır.

- Araştırma sahasında ulaşım koşullarının gelişmesi ve halkın sosyo-ekonomik durumunun iyileşmesi yöre mutfağına da yansımıştır. Önceden neredeyse tamamıyla kendi ürettiği besinleri tüketen yöre halkı, fındık tarımına da bağlı olarak imkânların artmasıyla birlikte pek çok şeyi dışarıdan hazır almaya başlamıştır. İlçede kırsal kesimde ilçe merkezine ve diğer şehirlere göçlerin olması ve kırsal kesimde yaşam koşullarının değişmesi beslenme alışkanlıklarının geleneksel yemek kültüründen kopmasına neden olmuştur.

- Geleneksel yemekler günümüzde özellikle genç nüfus tarafından daha fazla tercih edilen fast food tarzı yemeklere göre çok daha sağlıklıdır. Bu nedenle bu yemeklerin yaşatılması gerekmektedir. Buna yönelik olarak; Henüz eski yemeklerin yapımını bilen büyükler varken tarifler onlardan öğrenilmeli ve muhafaza edilmelidir.

- Gençlerin yöresel yemekleri sevmemesinde sunum ve görünüş etkili olabilmektedir. Bu yemeklerin sunumu ve görseli göze hoş gelecek şekilde getirilmeli, faydaları anlatılarak sevdirmeye çalışılmalıdır.

- Yemek yapımında kullanılan geleneksel malzemeler ve mekanlar düzenlenerek sergilenmelidir.

- Yerel yönetimler tarafından düzenlenecek organizasyonlarla Bulancak yöresinin yemek kültürü; yemek malzemeleri, pişirme, hazırlama teknikleri ve sunum şekilleriyle tanıtılmalı, yaşatılmalıdır.

KAYNAKÇA

- Bekdemir, Ü. Kuruluşu-Gelişmesi ve Fonksiyonel Özellikleri Yönünden Bulancak Kenti, Çizgi Kitabevi, Konya, 2004.
- Beşirli, H. Yemek, Kültür Ve Kimlik, Millî Folklor Dergisi, Sayı 87, 2010.
- Ertaş, Y. Gezmen Karadağ, M. Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri, Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, Cilt:2, Sayı:1, 2013.
- Koca, N. Yazıcı, H. Coğrafi Faktörlerin Türkiye Ekmek Kültürü Üzerindeki Etkileri, Turkish Studies International Periodical For the Languages Literature and History of Turkish or Turkic, Volume 9/8, Summer, 2014.
- Orkun, N. D. Küresellesmenin Değiştirdiği Yemek Kültürü: İstanbul Beyoğlu: 2002-2009, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, 2009.
- Tümertekin, E. Özgüç, N. Beşeri Coğrafya İnsan Kültür Mekan, Çantay Kitabevi, Ankara, 2011.
- Usta, S. Bulancak (Giresun) Yöresinde Yemek Kültürünün Doğal Çevre ile İlişkisi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Coğrafya Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Samsun, 2017.
- Uzun, A. Uzun, S. Taşhaneden Aşhaneye Pileki, T.C. İyidere Kaymakamlığı Kültür Yayınları, Sayı: 1, Ankara, 2008.
- Yalçın, M. İnsan-Çevre Etkileşimi Kapsamında Yemek Yeme Mekânlarının Kimlik Oluşumundaki Belirleyiciler, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara, 2008.