



Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği (Culinary Culture and Change; Example of Giresun Province)

Hüsne DEMİREL^a , *Sibel AYYILDIZ^b 

^a Gazi University, Faculty of Health Science, Department of Social Services, Ankara/Turkey

^b Giresun University, Dereli Vocational School, Department of Cookery, Giresun/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:08.11.2017

Kabul Tarihi:28.11.2017

Anahtar Kelimeler

Mutfak kültürü

Mutfak kültür farklılıkları

Giresun mutfağı

Öz

Bu çalışma Giresun ilinin mutfak kültürünü belirlemek ve günümüze kadar meydana gelen değişimleri ortaya koymak amacı ile planlanmıştır. Araştırmanın örneklemini Giresun'un Şebinkarahisar, Dereli, Keşap ve Giresun merkez de doğup büyümüş 50 yaş ve üstü 10 kadın oluşturmuştur. Giresun ilinin kıyı ve iç kesimlerde mutfak kültürü farklılaşacağından hem kıyı kesimde hem de denizden uzak iç kesimlerde yaşayan bireyler örnekleme dâhil edilmiştir. Verilerin toplanmasında yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme formunda yöneltilen her bir soru için alınan cevaplar kategorize edilmiştir. Daha sonra betimsel analiz yapılarak Giresun mutfak kültürü ve günümüze kadarki değişimi değerlendirilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre Giresun İl'inin iç ve kıyı kesimlerinde mutfak kültürünün, pişirme alanlarının ve şekillerinin, kullanılan gıda maddelerinin önemli derecede farklılık gösterdiği ortaya çıkmıştır. Giresun sofrasının en önemli yiyeceğinin Pancar otu(karalahana) ve mısır unu olduğu belirlenmiştir. Karalahana dolması, karalahana çorbası, karalahana diblesi, karalahana döşemesi, fasulye yemekleri, sebze dibleleri ve çeşitli otların kavrulması gibi yöresel yemeklerin gerek kıyı kesimlerde gerekse iç bölgelerde, geçmişte olduğu gibi günümüzde de hâlâ aynı şekilde yapıldığı tespit edilmiştir. Ancak yağlı ekmek, pileki ekmeği, fetir ekmeği gibi ekmekler ile keşkek, cıratla, celecoş, haşıl gibi yemeklerin unutulmaya yüz tuttuğu tespit edilmiştir.

Keywords

Culinary culture

Culinary culture differences

Giresun cuisine

Abstract

This study was planned with the aim of determining the culinary culture of Giresun Province and revealing the changes that are as diverse as the day. The sample of the research was created by 10 women aged 50 and over who were born and raised in the center of Giresun, Şebinkarahisar, Dereli, Keşap, and Giresun. As the culinary culture of the coastal and inland parts of Giresun province will be differentiated, sampling of the individuals living in the coastal and remote areas of the sea has been included. A semi-structured interview form was used to collect the data. The answers received for each question posed in the interview form are categorized. Afterwards, descriptive analysis was carried out to evaluate Giresun culinary culture and daily change. According to the results of the research, it has been revealed that the culinary culture, cooking areas and shapes of the inner and coastal parts of Giresun Province differ significantly from the foodstuffs used. It is determined that the most important food of giresun sofas is Pancar herb (Karalahana) and corn flour. It has been determined that local foods such as stuffed of Karalahana, soup of karalahana, karalahana diblesi, karalahana döşemesi, beans, vegetables dible(daphne) and braised of various herbs are still made in coastal areas and in inner regions as they were in the past. However, it has been found that breads such as yağlı ekmek, pileki ekmeği, fetir ekmeği, as well as keşkek, cıratla, celecoş, haşıl, etc. are forgotten.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: sibelayyildiz5@gmail.com (S. Ayyıldız),