



Giresun Mutfak Kültüründe Geleneksel Sirke Üretimi Üzerine Bir Araştırma (A Study on Traditional Vinegar Production in Giresun Culinary Culture)

Zekeriya KARAKAYALI ^a , *Bayram KANCA ^b 

^a Giresun University, Institute of Social Sciences, Department of Ecotourism Guidance, Giresun/Turkey

^b Giresun University, Faculty of Tourism, Department of Recreation Management, Giresun/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:05.06.2021

Kabul Tarihi:21.09.2021

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Turizm

Sirke

Kültürel değerler

Öz

Bu çalışma Giresun ilinin sirke kültürü ve ildeki geleneksel sirke üretimi incelenmek amacıyla yapılmıştır. Geleneksel sirke üretimi üzerine yazın taraması yapılmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemi ve amaçsal örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Giresun ilinde geleneksel sirke üretim metotlarını bilen 70 yaş üzerindeki 6 kişi ve 50 yaş üzerinde 2 kişi olmak üzere 8 kişi ile yüz yüze görüşme yapılmıştır. Çalışmada Giresun ilinde elma, üzüm, dut, töngele (muşmula), armut, alıç ve kirazdan sirke yapıldığı, genel olarak sirkenin iki meyvenin karışımı ile üretildiği tespit edilmiştir. Giresun ilinde sirke yapımında doğal ortamda yetişen meyvelerin kullanıldığı görülmüştür. Giresunluların üretimde sirkenin dönüşümünü hızlandırmak için çeşitli ritüeller uyguladıkları, sirke ile konuştukları, bazen de yüksek sesle kızdıkları tespit edilmiştir.

Keywords

Gastronomy

Tourism

Vinegar

Cultural values

Abstract

This study was carried out to examine the vinegar culture of Giresun province and the traditional vinegar production in the province. A literature review was conducted on traditional vinegar production. Qualitative research method and purposive sampling method were used in the study. Face-to-face interviews were conducted with 8 people, 6 people over 70 years old and 2 people over 50 years old, who knew the traditional vinegar production methods in Giresun. In the study, it was determined that vinegar is made from apple, grape, mulberry, medlar, pear, hawthorn and cherry in Giresun province, and generally vinegar is produced with a mixture of two fruits. It has been observed that the fruits grown in the natural environment are used in the production of vinegar in Giresun province. It has been determined that the people of Giresun practice various rituals in order to accelerate the transformation of vinegar in production, talk to vinegar and sometimes get angry with a loud voice.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: b_kanca@hotmail.com (B. Kanca)

DOI:10.21325/jotags.2021.889

GİRİŞ

Beslenme insanların yaşamlarını sürdürebilmesi için vazgeçilmez ihtiyaçlardan bir tanesidir. Dünyadaki hızlı nüfus artışı sebebiyle gıda sektöründe teknolojik gelişmeler yaşanmış kitlesel üretim yöntemleri ile üretilen gıdaların tüketimi hızla artmıştır (Küçükkömürler, Boran Şirvan & Ceyhun Sezgin, 2018, s. 78). Günümüzde birçok hastalığın (kanser, obezite, alerji vs.) geleneksel beslenme yöntemlerinin terkedilmesi sebebiyle meydana geldiğinin öne sürüldüğü çalışmalarla, sağlıklı beslenme için geleneksel gıdaların üretimi ve tüketiminin öneminin artmasına sebep olmuştur (Kocatepe & Tırıl, 2015, s.57). Günümüzde sağlıklı gıdaya ulaşma çabalarının artması nedeniyle yöresel ve geleneksel gıda ürünlerine talep yoğunlaşmıştır (Kuşat, 2012, s. 264; Onurlubaş & Taşdan, 2017, s.115).

Geleneksel gıdalar, insanların yaşadıkları coğrafyaya, kültürel özelliklerine göre uzun yıllar boyunca nesilden nesile aktararak oluşmuştur (Başaran, 2020, s. 3413). Günümüzde geleneksel gıdaların hazır gıdalara göre daha sağlıklı olduğu kabul görmekte, bu gıdalara talep hızla artmakta ve birçok yerel, ulusal, uluslararası pazarda rekabet gücü elde etmek için turizm pazarlamasında yan ürün olarak kullanarak ülke kalkınmasına katkı sağlamaktadır (Kuşat, 2012, s. 264). Geleneksel gıdaların üretim yöntemleri yıllar geçtikçe unutulmuş, bu yöntemler somut olmayan kültürel miras olarak değerlendirilmeye başlanmıştır. Bu nedenle geleneksel gıdaların üretimini, saklanmasını bilen bireyler hayatta iken bu ürünlerin üretim yöntemlerinin, geleneksel tariflerinin ve muhafaza koşullarının öğrenilmesi, gelecek kuşaklara aktarılması önemli hale gelmiştir (Bağcı, 2017, s. 263).

Bu çalışma Giresun ilinin sirke kültürü ve ildeki geleneksel sirke üretimi incelenmek amacıyla yapılmıştır. Hem geleneksel üretim yöntemleri ile üretilen ürünlere olan talebin artması ile pazarda Giresun'un pay alması hem de Giresun'un soyut kültürel mirasının korunmasına katkıda bulunulması açısından çalışmanın önemli olduğu düşünülmektedir. Günümüzde kullanılan modern ve endüstriyel sirke üretim yöntemleri çalışmaya dahil edilmemiştir.

Gastronomi

Yerel mutfaklar, toplumun sosyal ve kültürel özelliklerini iyi bir şekilde yansıtan, yoğun rekabet ortamında farklılık yaratmak isteyen gastronomi destinasyonları için en önemli araç haline gelmiştir (Seçilmiş & Soydan, 2020, s. 71). Gastronomi, yeme-içme kültürü, sağlıklı yaşam, yerellik, özgünlük, sürdürülebilirlik ve yeni deneyimler edinmek gibi değerleri içermektedir. İnsanların yeme-içme ihtiyacının giderilmesinde çeşitlilik arayışı, farklı lezzetler tatma isteği, yerel ürünlerin yapım aşamalarının merak edilmesi, son yıllarda yerel ürünlere ulaşmanın güçleşmesi ve turistlerin seyahatlerinde deneyim kazanma isteklerinin artması nedeniyle gastronomi turizmi her geçen gün ülkeler için önemli bir ürün haline gelmektedir (Küçükkömürler vd., 2018, s. 79). Gastronomi turizmi, değişime ve gelişime açık, evli, genel olarak 35-55 yaş aralığında bulunan, destinasyon seçiminde ön bilgisi olan, yerel ürünlere ilgili, deneyimlerini diğer insanlarla paylaşmayı seven, yüksek gelirli ve gerekirse yüksek harcamalar yapmaktan kaçınmayan turistlerin tercih ettiği bir turizm türüdür (Güzel Şahin & Ünver, 2015, s. 70).

Son yıllarda yapılan araştırmalarda turistlerin destinasyon seçiminde gastronominin de etkili olduğu ortaya çıkmıştır. Turistlerin %88,2'si destinasyon seçiminde yeme-içmenin önemli olduğunu vurgularken, gastronomi turistlerinin harcamaları içerisindeki yeme-içmenin payı normal turistlere göre 7 puana üzerinde artarak %27'ye ulaşmıştır. Gastronomi turistlerinin ziyaret ettikleri ülkede kalış süresi normal turistlere göre daha kısa olmasına rağmen harcamaları normal turistlere göre daha fazladır. Normal turistler ortalama 9 günlük ziyaretlerinde 837 dolar

harcarken gastronomi turistleri 7 günlük ortalama karış süreleri ile 945 dolar harcama yapmaktadır. Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü'ne (UNWTO) göre dünya turizm gelirleri içerisinde yeme-içme harcamalarının payı %30'lar düzeyindedir (Türkiye Avrupa Eğitim ve Bilimsel Araştırmalar Vakfı, 2018). Türkiye Seyehat Acentaları Birliği (TURSAB) Gastronomi Raporu'na göre Türkiye'yi ziyaret eden turistler yeme-içmeye 157 dolar harcama yapmaktadır. Aynı rapora göre turizm gelirlerinin beşte biri yeme içmeden gelmektedir. Dünyada yemek odaklı en çok turist çeken etkinliklerin pek çoğu ABD'de gerçekleşirken gastronomi turistleri dünyada yerel, farklı tatların (İspanya'da şarap, İngiltere'de sarımsak, İtalya'da mantar gibi) peşine düşmüştür (Türkiye Seyehat Acentaları Birliği, 2014).

Günümüzde sağlık üzerindeki olumlu etkilerinin ortaya konulması sebebiyle sirke önemli bir gastronomik ürün haline gelmiştir. Sirke üretimi dünyada küresel bir pazara sahiptir. Sirke pazarı, 2010-2017 yılları arasında %2,1 oranında büyüyerek 1,26 milyar dolara ulaşmış ve 2022 yılında 1,5 milyar dolara ulaşacağı öngörülmektedir (Callejón at al., 2018: 1). Dünya sirke pazarının %90'ının 17 ülkeye tarafından paylaşıldığını görülmektedir. Sirke pazarında İtalya (%42,62), ABD (%10,02), İspanya (%6,06), Almanya (%5,31), Fransa (%4,37) ilk beş sırayı oluştururken; Türkiye bu listede 23. sırada %0,60 gibi oldukça düşük bir oranla dünya ihracatında pay sahibidir (Onuralp, Gülhan & Aslandağ, 2020, s. 8).

Türkiye tarihi, coğrafi ve kültürel birçok zenginliğe sahip bir ülkedir. Türkiye'nin sahip olduğu bu zenginlik mutfak kültürüne de yansımış genel, bölgesel ve hatta yerel yemek kültürleri ile çok çeşitli lezzetlerin ortaya çıkmasına sebep olmuştur (Özdemir & Dülger Altner, 2019, s. 9). Türk kültüründe sirke bolluk ve bereket sembolü olarak görülmekte, evde sirke bulundurulmasının evin bereketini arttırdığına, bitirse evin bolluk ve bereketinin kaçacağına inanılmaktadır (Okuşluk Şeneşen, 2011, s. 218). Sirke Türk mutfağında genel olarak sakatat yemeklerinde, salatalarda, garnitür, salçalarda, salatalarda ve besinlerin saklanması (salamura, turşu vs.) amacıyla kullanılmaktadır (Altunbağ & Zencir, 2018, s. 51).

Günümüzde sirke hemen hemen her türlü meyveden (üzüm, elma, armut, ahlat, alıç, kiraz, limon, narenciye, frenk üzümü, ahududu, likapa, böğürtlen vs) ve otlardan aromatik sirkeler (bal, sırgan, gül, adaçayı, nergis, mürver, yonca, köknar, çam vs.) yapılmaktadır (Kemalkukrer, 2020). Giresun'da dağların kıyıya paralel olması ve Giresun dağlarının yükseltisi nedeniyle ilde iki farklı iklim özelliği görülmektedir. Giresun dağlarının sahile bakan tarafında ılıman ve yağışlı bir iklim görülürken dağların güneye bakan taraflarında sıcak ve kurak iklim özellikleri görülmektedir. Bu farklı iki iklim özelliği Giresun'un 2116 çeşit bitki ile zengin bir floraya sahip olmasına neden olmuştur (Doğa ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü, 2021). Bu zengin flora günümüzde sirke yapımında kullanılan meyve çeşitlerini ve otlarında yetişmesine imkân sağlamıştır. Giresun Valiliği Ticaret İl Müdürlüğü'nün 2018 yılı Ekonomik Görünüm Raporu'na göre Giresun ilinde sirke yapımında kullanılan elma (3973 ton), armut (3128 ton), kiraz (2436 ton) ve kivi (2024 ton) üretilmektedir (Giresun Ticaret İl Müdürlüğü, 2018). Bunun yanında ekonomik olarak değerlendirilmemesine rağmen başta sirke üretiminde kullanılan üzüm, narenciye ürünleri, ahududu, böğürtlen, yaban mersini, frenk üzümü, ahlat, alıç Giresun'da doğal olarak yetişmekte ayrıca aromatik sirke yapımında kullanılacak doğadan toplanılan birçok ot bulunmaktadır.

Sirke Üretimi

Sirke etil alkolün asetik asit ile fermantasyonu sonucu ortaya çıkan biyokimyasal bir üründür. Sirke kelimesi "ekşi şarap" anlamına gelen Fransızca "winegar" kelimesinden doğmuştur (Hailu, Admassu & Kumar Jha, 2012, s. 29).

Dünyada şarap, üzüm, yaş ve kuru meyveler, malt, bal, çeşitli hububatlar, çay, patates, pirinç, süt gibi şekerli ve şekere dönüşebilen bütün gıda maddelerinden sirke üretilebilmektedir (Aktan & Kalkan Yıldırım, 2011, s. 11).

Tarihi kaynaklarda sirke üretimi ve kullanımına dair milattan önce 3000’li yıllarda Babil’lilerin meyve ağacı meyvesinden sirke yaparak gıda ve gıda koruyucu olarak kullandıkları bilgisiyle ulaşılmıştır. Mısır’da yine aynı dönemlerden kalan çömlerlerde sirke kalıntılarına, Çin’de milattan önce 1200’lerde yazılarda ve milattan önce 400’lerde Antik Yunanistan’da sirke ile ilgili bilgilere rastlanılmıştır (F. Bourgeois & Barja, 2009, s. 148).

Tarihsel süreçte sirke Romalı askerler tarafından canlandırıcı ve yorgunluk giderici içki, Hipokrat tarafından öksürük ve soğuk algınlığını tedavide ilaç, milattan önce 218 yılında Hannibal tarafından kaya parçalayıcı, Fransa Kralı XIII. Louis tarafından ordunun toplarını temizlemede temizlik maddesi, orta çağda Fransa’da ve birçok Avrupa devletinde görülen ve yaklaşık 50 milyon insanın hayatını kaybettiği veba salgınına karşı antiseptik olarak kullanılmıştır (F. Bourgeois & Barja, 2009, s. 148).

Sirke kullanım alanı geniş olan bir gıda ürünü olarak değerlendirilmektedir. Sirke günümüzde ise yemeklerde ve salatalarda aroma verici ve tatlandırıcı, gıda maddelerinde bakteri ve mantar temizleyici ve içeriğinde bulunan organik asitler, fenolik bileşikler, vitaminler, mineraller ve melanoidinlerden dolayı sağlıklı beslenme ve diyet ürünü olarak kullanıldığı görülmektedir (Kocatepe & Tırıl, 2015, s. 60; Şengün & Kılıç, 2019, s. 89).

Dünyada birçok farklı meyveden sirke üretimi yapılmaktadır. Sirkenin sınıflandırması genellikle üretiminde kullanılan hammaddeye göre yapılmaktadır. Genel olarak baktığımızda sirke şarap sirkesi, malt sirkesi, elma sirkesi, balzamik sirke ve meyve sirkesi olarak sınıflandırılabilir (Hailu vd., 2012, s. 29). Elma sirkesi ile kırmızı şarap sirkesi tüm dünya ülkelerinde üretilmesine rağmen bazı ülkeler ürettikleri sirkeler ile ön plana çıkmaktadır. Üretildikleri ülkelere göre; İtalya’da balzamik sirke, Almanya’da bira sirkesi, Filipinler’de şeker kamışı sirkesi, Fransa ve Amerika Birleşik Devletleri’nde şampanya sirkesi, Güneydoğu Asya ülkelerinde Hindistan cevizli sirke, Avusturya’da meyve sirkesi, Japonya’da kombucha sirkesi ve patates sirkesi, İngiltere’de malt sirkesi, Amerika Birleşik Devletleri ve Tayvan’da pirinç sirkesi, İspanya’da şeri sirkesi, Türkiye’de beyaz şarap sirkesi şeklinde sıralanabilir (Budak, Aykin, Seydim, Greene & Guzel-Seydim, 2014, s. 759). Türkiye’de sirke üretiminde en fazla yaş ve kuru üzüm kullanılmaktadır. Son yıllarda elmadan yapılan sirke üretimi de önemli artış göstermektedir (Onuralp vd., 2020, s. 2). Sağlıklı beslenme üzerin yapılan araştırmalar, sirkenin insülin metabolizması üzerinde olumlu etkileri, gıda güvenliği açısından problem ve risk oluşturan pek çok mikroorganizmayı inhibe edici etkisi, bileşiminde bulunan fonksiyonel bileşikler anti-oksidan ve kanser hücrelerini baskılayıcı etkileri, kolesterol, HDL (iyi kolesterol) ve LDL (kötü kolesterol) parametreleri üzerinde olumlu etkileri, yağ metabolizmasını düzenleyici ve vücutta yağ birikmesini önleyici etkileri, kalp atım hızı, kan basıncı ve tansiyon üzerinde olumlu etkileri nedeniyle kullanımı artmaktadır (Gökırmaklı, Budak & Güzel-Seydim, 2019, s. 1043).

Sirkenin endüstriyel bir ürün haline gelmesi nedeniyle üretim tesislerinde büyük ölçekli üretimler yapılmaktadır. Sirke günümüzde genel olarak yavaş ve çabuk usul olmak üzere iki teknikle ve birkaç değişik üretim yöntemi yapılmaktadır. Çabuk usul endüstriyel üretim tesislerinde kullanılmaktadır (Aktan & Kalkan Yıldırım, 2011, s. 29). Geleneksel ve endüstriyel sirkelerin, fermente edilme süreleri nedeniyle kaliteleri birbirinden ayrılmaktadır. Geleneksel sirkelerin endüstriyel sirkelere göre sağlık üzerine gösterdiği etkiler nedeniyle daha kaliteli olduğu belirtilmektedir (Jang vd., 2015, s. 25).

Yöntem

Giresun mutfak kültüründe geleneksel sirke üretimi incelendiği çalışmada öncelikle geleneksel sirke üretimi üzerine yazın taraması yapılmıştır. Nitel araştırma yönteminin benimsendiği çalışmada geleneksel sirke üretimi hakkında bilgi sahibi olabilecek kişilere ulaşmak ve konuyla ilgili derinlemesine bilgi sahibi olmak için amaçsal örneklendirme ve mülakat tekniği kullanılmıştır. Bu çalışmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi T.C. Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Fen ve Mühendislik Bilimleri Araştırmaları Etik Kurulu 05.02.2021 tarihi ve 50288587-050.01.04-E.5102 karar/sayı numarası ile alınmıştır. Giresun ilinin Eynesil, Piraziz, Şebinkarahisar, Dereli ve Merkez ilçelerinde yaşayan ve geleneksel sirke yapım metodlarını bilen 80 yaş üzerindeki 6 kişi ve 50 yaş üzeri 2 kişi olmak üzere toplam 8 kişiden oluşan iki kuşaktan 2021 yılı Mart ayında yüz yüze görüşme yapılmıştır. Veri toplama sürecinde katılımcılara; “*geleneksel sirke üretim yöntemlerini bilip bilmedikleri, sirke tarifleri, sirke yapımında uyguladıkları ritüeller*” sorulmuştur. Açık uçlu olarak yapılan mülakatlardan elde edilen veriler aşağıda yorumlanarak sunulmuştur.

Bulgular ve Yorum

Giresun ilinde sirke üretimi ile ilgili yapılan alan çalışmasında Eynesil ilçesi Ishaklı Köyünden 85 yaşındaki görüşmecimiz sirke yapımını annesinden ve kayınbabasından öğrendiğini söylemiştir. Görüşmecimiz sirkeyi üzüm, dut ve armut ile yaptıklarını belirterek dut sirkesini yapımını şu şekilde anlatmıştır. Dutun şirasını almak için kaynatıldığını ve süzülerek küpe koyduklarını, küpün ağzını önce bir tülbent ve sonra tahta ile kapattıklarını söylemiş; biraz zaman geçince genellikle Pazartesi günü ateşten öseviyi (ucu köz haline gelmiş odun parçası) alır küpün içine daldırdıklarını anlatmıştır. Küpün içinde öseviyi döndürürken “*Vakıfkebir’e giden bazarıcılar döndü sen de dön*” dediklerini söylemiştir. Daha sonra küpün içine “*Makas armudunu acı iken atardı.*” diyerek tarifi tamamlamıştır. Görüşmecimiz üzümden yapılan sirkeyi de aynı şekilde tarif etmiş ve aynı ritüellerin bu sirke içinde yapıldığını anlatmıştır. Üzüm şirasının içine yine aynı şekilde makas armudu bütün olarak atılmaktadır. Sirke olgunlaştığında içindeki armutları çıkarıp yediklerini, suyunu içtiklerinden bahsetmiştir. Görüşmecimiz dut sirkesini hasta ziyaretine gittiklerinde hediye olarak götürüldüğünü, karın ağrısı çekenlere içirildiğini de kaydetmiştir. Görüşmecimize neden sirkenin içine ösevi sokularak karıştırıldığı sorduğumuzda cevaben “*Bu şekilde yapılmazsa şarap olurmuş.*” demiştir.

Giresun merkez Taşhan köyünde ikamet eden 71 yaşındaki görüşmecimiz ekşi elma sirkesi, töngel (muşmula) ve üzüm sirkesinin nasıl yapıldığını anlatmıştır. Ekşi elma sirkesi, elma öncelikle bal yapımında olduğu gibi kazanlarda kaynatılarak haşlanmaktadır. Daha sonra çuvallara konularak şırahada suyu süzülmemektedir. Elma suyu süzildikten sonra bidona alınmaktadır. Bir sahan almış (dalında tam olgunlaşmamış meyve) töngel, bir bardak şeker (eskiden pekmez) ve yumruk kadar darı ununu hamur yapıp bir beze sararak bidonun içine atmaktadır. Görüşmecimiz hamur ekşidikçe elma suyunun da ekşidiğini, daha sonra bir sahan kadar köy üzümü de kattığını söylemiştir. Bir zaman sonra ateşten öseviyi alıp bidona sokup karıştırırken, hersli (kızgın) ve sanki bir komşu kadınla söz kavgası eder gibi “*Ben pazara gidiyum sende dön gel*” şeklinde sirkeyle konuşarak evden çıktığını anlatmıştır. Görüşmecimiz kayınvalidesinin bu ritüelleri semt pazarı günü olan Cumartesi günü yaptığını kaydetmiştir. Sirke bu ritüeller yapıldıktan 20 gün sonra olgunlaşmaktadır.

Tögelden (muşmula) yapılan sirke, öncelikle olgunlaşan tögeller temiz su ile yıkanmaktadır. Küpe alınan tögelin üzerine su ilavesi yapılmakta içine bir yemek kaşığı tuz bir yumruk kadar darı hamuru atılmaktadır. Bir

zaman sonra yine elma sirkesinde yapıldığı şekilde ritüeller yapılmaktadır. Töngel sirkesi 1-1,5 ay içinde olgunlaşmaktadır.

Görüşmecimiz üzüm sirkesini de üzümü ezip kaynattıklarını, kaynar iken üzerinde kefi (köpük) kevgirle alıp attıkları, süzdükten sonra bidona aldıklarını ve 1-1,5 ay bekletilince sirkenin oluştuğunu anlatmıştır. Elma sirkesinde yapılan ritüellerin tamamı üzüm sirkesinde de yapılmaktadır. Üzüm sirkesi 1-1,5 ay sonra olgunlaşmaktadır. Ayrıca görüşmecimiz kayınvalidesinin aybaşı (regl) olan kadınların sirkenin küpünün yanına gidilmesine ve küpten sirke alınmasına izin vermediğini, ay başı olan kadın eğer sirkeyle bir şekilde iletişime geçer ise sirkenin bozulduğunu söylediğini de belirtmiştir.

Görüşmecimiz sirke yapımını anasından ve kayın validesinden öğrendiğini eskiden sirke küplerinin ocak başına konulduğunu, sıcakta sirkelerin daha çabuk olduğunu anlatmış ve *“Kaynatam her gün bir bardak içerdi. Bize de gız gızım sizde için. Adamı bu zayıflati, damarları tıkami, bu şifa.”* dediğini aktarmıştır.

Dereli ilçesi Çalca köyünde 105 yaşındaki görüşmecimiz töngel ve üzüm sirkesinin yapımını kayınvalidesinden öğrendiğini söylemiştir. Verdiği tarife göre olgunlaşmış töngeller yıkanıp küpe konulduktan sonra biraz ve su ilave edilmektedir. Zamanını hatırlamadığını ama bir zaman sonra kayınvalidesinin ateşten öseviyi alıp küpün içine sokup karıştırırken *“Bazarcılar döndü, sende dön”* dediğini aktarmıştır. Görüşmecimiz üzümde de sirke yaptıklarını, üzümü ezip suyunu küpe koyduklarını, içine elma dilimlediklerini, yine töngel sirkesinde olduğu gibi ritüellerinin yapıldığı söylemiştir.

Dereli ilçesi Çalca köyünde görüştüğümüz 84 ve 76 yaşındaki görüşmeci çiftimiz sirkeleri töngel, elma, üzüm ve armuttan yaptıklarını beyan ederek en meşhurunun töngel sirkesi olduğunu söylemişlerdir. Görüşmecilerimizden töngel ve armut sirkesi tarifi alınmıştır. Töngel sirkesi yapılır iken; töngeller yıkanır ve sirke küpüne konur. İçine iki tıkl (bir miktar) tuz katılır ve su ile doldurulur. İçine sinek girmemesi için küpün ağzına bez sarılır. Görüşmecimiz bu işlemler tamamlandıktan bir müddet sonra Cuma güne rastlayan bir günde kayınvalidesinin ateşten öseviyi alarak küpün içine soktuğunu ve *“Bu döndükçe sen de dön.”* dediğini aktarmıştır. Töngel sirkesi bu ritüeller yapıldıktan sonra bir ay sonra olgunlaşmaktadır.

Görüşmecilerimiz armut sirkesini de armudun tafta şıra teknesinde ezildiğini, çıkarılan suyun sirke küpüne koyarak içine bir iki tıkl (bir miktar) tuz koyularak küpün ağzını bir bez ile sarıldığını söylemiştir. Görüşmecilerimiz üzüm, elma sirkelerinin de bu şekilde yapıldığını söylemişler ve sirke hangi malzemedan yapılıyor ise küpün içine ezilmeden bütün olarak o malzemedan biraz konulduğunu belirtmişler. Görüşmecilerimiz töngel sirkesinde ritüel yapılır iken üzüm ve elma sirkesinde yapılmadığını söylemişlerdir. Neden sirke küpüne ösevi sokulduğu ve tuz konulduğu sorumuza *“Şarap olmasın.”* diye cevap vermişlerdir.

Dereli ilçesi Heydere köyünde görüştüğümüz 90 yaşındaki görüşmecimiz sirkeleri eskiden töngel, armut, ekşi elma ve kirazdan yapıldığı söylemiştir. Görüşmecimiz Armut sirkesinin tarifini armutlar bütün olarak fiçinin içine konulup üzerine su ilave edilmektedir. Fiçinin ağzı peştamal ile sarılıp fiçinin kapağı ile kapatılmaktadır. Görüşmecimiz annesinin Cuma günleri *“Millet camiden dödü sen de dön.”* diyerek fiçiyi öseviyi sokup karıştırdığını söylemiştir. Armut sirkesi 15-20 günde olgunlaşmaktadır.

Şebinkarahisar ilçesinde görüştüğümüz 60 yaşındaki görüşmecimiz alıç ve ekşi elma sirkesi yapıp sattığını anlatmıştır. Görüşmecimiz emekli olduktan sonra bahçesine elma ağaçları diktiğini, ağaçlar meyve vermeye

başladığında elmaları satamayınca zayi olmaması için eşi ile beraber sirke yapıp satmaya başladıklarından bahsetmiştir. Görüşmecimiz elma sirkesi yapımını komşularından öğrendiğini söyleyerek yapılışını; elmalar iyice yıkanacak, dilimlenerek bidonlara koyduklarını 15-20 gün bidonu karıştırdıklarını ve daha sonra üzerinde sirke anası oluşunca beklemeye aldıklarını söylemiştir. 2-3 ay beklettiği sirkeyi daha sonra şişeleyerek sattığını söylemiştir. Görüşmecimize sirkeyi yapar iken herhangi bir katkı ya da ritüel yapıp yapmadığı ile ilgili sorumuza “*Kesinlikle hiçbir katkı katmıyorum. Alıçları doğadan topluyorum. Elmalarda da herhangi bir ilaç ve gübre kullanmadığımız için tamamen organik oluyor. Sirkeyi yaparken herhangi bir özel uygulamamız yok*” demiştir.

Piraziz ilçesinde görüştüğümüz 55 yaşındaki görüşmecimiz elma sirkesi yapıp sattığını ve söylemiştir. Sirkesinde Giresun’un Coğrafi İşarete sahip tek elması olan Piraziz elmasını kullandığını, elmaların tamamen organik olarak yetiştiğini belirterek sirkesinin tarifini; elmaları güzelce yıkadığını ve taş ile ezdiğini, daha sonra elmaları küpe doldurarak üzerine su ilave ettiğini söylemiştir. Elmanın hızlıca mayalanması için ise içine bir miktar pekmez ilave etmektedir. Sirke küpü karanlık, hafif nemli ve oksijen sirkülasyonu bol bir yerde 2-3 ay bekletilmektedir. Sirke anası oluşunca şişelenmektedir. Sirkeye herhangi bir katkı ya da ritüel yapıp yapmadığı sorumuza “*Sirkede hiçbir katkı yok. Sadece renk versin diye biraz kokulu üzüm katıyorum.*” demiştir.

Giresun’da genel olarak sirkenin üzüm, elma, armut, töngel, alıç ve kiraz gibi meyvelerinden yapıldığı görülmektedir. Bu meyveler Giresun coğrafya ve ikliminde her yıl doğal olarak en çok üretilen ürünlerdir. Giresun’da sirke iklime ve coğrafi konuma göre çeşitlilik gösterebilmektedir. Giresun ilinde elma sirkesi her yerde yapılmakta iken üzüm genel olarak sahilde, armut ve kiraz sirkeleri orta kesimde, alıç sirkesi iç kesimlerde yapılmaktadır.

Görüşmecilerimiz genel olarak sirkelerin içerisinde en değerlisi töngel olduğunu değerlendirilmektedir. Piraziz ilçesindeki görüşmecimiz Giresun ilinin tek coğrafi işaretli meyvesi olan Piraziz elmasının ticari açıdan sirke üretiminde değerlendirilebilecek kapasiteye sahip bir ürün olduğunu söyleyerek “*kıvamı, koku ve tadı ile özellikli bir ürün*” olduğunu söylemiştir.

Giresun’da sirke bir canlı varlık olarak değer görmekte ve değerlendirilmektedir. Giresun insanı sirke ile konuşmakta, yeri geldiğinde kullanılan ürünün sirkeye dönüşümü hızlandırmak için yüksek sesle tehdit de etmektedir. Sirke üretiminin anadan kıza usta-çırak ilişkisi şeklinde bir gelenek olarak devam ettiği görülmektedir.

Giresun sirkeleri aromatik sirke olarak değerlendirilebilir. Sirke üretiminde genel olarak iki farklı meyve (Dut-armut, Elma-üzüm gibi) kullanılmaktadır. Görüşmecilerimiz Giresun ilinin bitki çeşitliğinin aromatik sirke üretiminde ile büyük bir avantaj sağlayabilecek kapasitede olduğu ifade etmişlerdir. Tüm görüşmecilerimiz sirke yapımında kullandıkları meyveleri doğadan topladıklarını hiçbir şekilde kimyasal kullanılmamış meyveleri kullandıklarını belirterek kendi tabirleri ile “*Allah ne verdiyse*” şeklinde ifade kullanmışlardır. Giresun ilinde üretilen sirkeler tamamen doğal fermantasyon ile üretilmekte, sirke yapımında kullanılan meyveler de tamamen doğal ortamlarından toplanılarak yapıldığı görülmüştür.

Günümüzde evlerde yapılan geleneksel sirke tarifini şu şekildedir. Sirke yapılacak meyve iyice yıkanır ve kurulanır, ardından minik minik doğrayarak içme suyu doldurulan kaba konur, eğer sirke anası yok ise bal, bulgur ve nohutları ilave edilir. Cam kavanozun ağız kısmı tülbentle kapatılır ve meyveler dibe çökünceye kadar karıştırılır. Meyveler dibe çökünce ve üzerinde ipeksi bir tabaka oluşuncaya kadar artık karıştırılmaz. Cam kavanozun üzerinde ipeksi tabaka oluşunca artık sirke oluşumunu tamamlamıştır.

Giresun ilinde sirke üretiminde herhangi bir ölçü olmadığı her ailenin damak tadına göre kadimden gelen öğrenmişliklere göre yapıldığı görülmektedir. Sirke içine katılan malzemeler “*göz kararı ya da el alışkanlığı*” tabiri ile ifade edilmektedir. Giresun Merkez Taşhan köyünde yaptığımız görüşmecimizin verdiği elma sirkesi “*50 Litrelik bir fiçı tam dolmayacak şekilde kaynatılıp suyu sıkılan elma suyu doldurulur. İçine bir yumruk kadar mısır unu hamuru (300-400 Gr) bir beze sarılarak atılır. Elma şirasının içine tam bir sahan kadar tam olgunlaşmamış Töngel (muşmula) ile bir bardak pekmez konularak fiçının ağzı bir bez ile kapatılır. Şıra fermantasyona başladığında içine 2-3 kg kadar olgun siyah üzüm salkımıyla beraber katılır. Sirke fiçısının üzerinde 20-30 gün sonra sirke anası oluşacaktır. Bu sirke anası sirkenin olduğunun bir göstergesidir. Sirke ne kadar bekler ise kalitesi de artmaktadır.*” tarifi ile yapılabilir.

Sonuç ve Öneriler

Sirke Giresun yemek kültürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Giresun ilinde sirke yemeklere lezzet ve aroma verici olarak kullanılmasının yanında sağlık amaçlı olarak da kullanıldığı görülmektedir. Hasta ziyaretlerinde hediye, karnı ya da mide ağrısında ağrı kesici, kilo vermeye yardımcı olarak kadimden beri kullanılmaktadır. Toprakta yapılan sirke küpleri evin bir köşesinde her zaman bulunmuş, yörenin geleneksel ürününe göre sirke üretimi yapılmıştır. Son yıllarda sirkenin sağlık üzerinde olumlu etkilerinin araştırmalar sonucu ortaya konulması, geleneksel sirke üretimini artırmıştır.

Dünyada hemen hemen her meyve, tahıl ve otlardan sirke yapıldığı görülmektedir. Bahçe kenarlarında ve ormanlarda tamamen doğal olarak yetişen ve genel olarak ihtiyaç fazlası olan ve herhangi bir ticari getirisi olmayan meyveler (üzüm, elma, armut, ahlat, alıç, kiraz, limon, narenciye, frenk üzümü, ahududu, likapa, böğürtlen vs.) ile bitkiler (ısırgan, gül, adaçayı, nergis, mürver, yonca, köknar, çam vs.) sirke yapımında kullanılarak değerlendirilebileceği ve aromatik sirke yapılarak sektörde ilk olmanın avantajını kullanılabilir.

Giresun’da gastronomi turizminin bir ürünü olan sirkenin marka haline gelmesi için, tüm etkinlik ve tanıtımların gerçekleşmesinde kamu kurum ve kuruluşları, sivil toplum örgütleri, turizm işletmeleri ve gastronomi ile ilgili dernekler beraber hareket etmeli; ilde yetişen ve sirke üretiminde kullanılacak meyve ve bitkilerin üretimi hususunda destekleyici ve geliştirici tedbirler alınmalıdır. Yabancı olanlar için ıslah çalışması yapılmalı, kültür altına alınmalıdır. Giresun ilinin diğer gastronomik ürünleri ile birlikte nasıl bir konsept oluşturulabileceği bilimsel olarak araştırılmalıdır.

Sirke yapılacak meyve ve bitkilerin olgunlaşma zamanlarının farklı olması turizmin yıl içine yayılmasına katkı sağlayacaktır. Giresun ilinde üretilen sirkelerin vitamin, mineral ve antioksidan özelliklerinin araştırılarak, özellikle coğrafi işarete sahip Piraziz elmasından yapılan sirkeler için de coğrafi işaret alınabileceği değerlendirilmektedir.

Son yıllarda dünyada ve Türkiye’de gastronomi turizminin turizm gelirleri içerisindeki payı önemli ölçüde artırmıştır. Giresun ili gastronomi turizminden pay alabilmek için kamu ve özel sektör iş birliğinde gastronomi günleri, ot yemekleri festivalleri gibi etkinlikler düzenlemeye başlamıştır. Sirkenin üretiminden paketlenmesine kadar geçen sürece turistler dahil edilerek yapılacak ritüellerin oldukça dikkat çekeceği düşünülmektedir. Eğer bu etkinliklere turistlerin katılımı artırılabilirse ilde konaklama süresini uzatarak Giresun’a ciddi ekonomik katkı sağlayabilir.

Sirkenin Giresun mutfağının somut olmayan kültürel mirası olarak sayılabilecek kadim bir ürün olduğu görülmektedir. Araştırma, 80 yaş ve üzerinde olan kişilerin sirke üretiminde uygulanan geleneksel yöntem ve ritüelleri bildikleri 50 ve 60 yaş arasındaki kişilerin bilmediklerini ortaya koymuştur. Bu nedenle sirke yapımının geleneksel yöntemlerinin ve ritüellerinin unutulmaması için daha geniş çaplı araştırmalar yapılarak görsel ve yazılı kayıt altına alınması önemli görülmektedir. Ayrıca Giresun ilinin kadim ürünü kiraz ve fındığın da potansiyel bir sirke malzemesi olarak değerlendirilerek bu konuda araştırmalar ve denemeler yapılması gerektiği değerlendirilmektedir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi T.C. Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Fen ve Mühendislik Bilimleri Araştırmaları Etik Kurulu 05.02.2021 tarihi ve 50288587-050.01.04-E.5102 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Aktan, N., & Kalkan Yıldırım, H. (2011). *Sirke teknolojisi*. İzmir: Sidas Yayınları.
- Altunbağ, E., & Zencir, E. (2018). Türk ve Akdeniz Yemeklerinde Sirke Kullanımı. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel (JOGHAT)*, 1(2), 45-54.
- Bağcı, H. (2017). Bulancak'da (Giresun) coğrafi özellikleri yemek kültürüne etkileri. *Studies Of The Ottoman Domain*, 7(13), 248-265.
- Başaran, B. (2020). Yöre halkının geleneksel gıda tüketim eğilimi: Rize örneği. *Türk Turizm*, 4(4), 3411-3427.
- Birliği, T. S. (2014). *Tursab Gastronomi Turizm Raporu*. İstanbul: Türkiye Seyehat Acentaları Birliği.
- Budak, N., Aykin, E., Seydim, A., Greene, A., & Guzel-Seydim, Z. (2014). Functional Properties of Vinegar. *Journal Of Food Science*, 79(5), 757-764.
- Callejón, R., Reina, R., Morales, M., Troncoso, A., Thomas, F., & Camin, F. (2018). Vinegar. J.-F. Morin, ve M. Lees içinde, *Food Integrity Handbook* (s. 1-21). France: Food Integrity.
- Doğa ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü;. (2021). *Nuhun Gemisi. Nusun Gemisi*. [URL: <http://www.nuhungemisi.gov.tr/>] (Erişim Tarihi: 16 Ocak 2021).
- F. Bourgeois, J., & Barja, F. (2009). The history of vinegar and of its acetification systems. *Archives Des Sciences*, 62, 147-160.
- Giresun Ticaret İl Müdürlüğü. (2018). *Ekonomik Görünüm Raporu*. Giresun: Giresun Vailiği Ticaret İl Müdürlüğü.
- Gökırmaklı, Ç., Budak, H., & Güzel-Seydim, Z. (2019). Sirkenin Sağlık Üzerine Etkileri. *Gıda*, 44(6), 1042-1058.
- Güzel Şahin, G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak “Gastronomi Turizmi”: İstanbul’un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.

- Hailu, S., Admassu, S., & Kumar Jha, Y. (2012). Vinegar Production Technology – An Overview. *BEVERAGE ve FOOD WORLD*, 29-32.
- Jang, Y., Lee, M., Kim, H., Lee, S., Yeo, S., Baek, S., & Lee, C. (2015). Comparison of traditional and commercial vinegars based on metabolite profiling and antioxidant activity. *J. Microbiol. Biotechnol.*, 25(2), 217-226.
- Kemalkukrer. (2020). *Sirkenin Faydaları Bilmeniz Gerekenler*. Alındığı uzantı : <https://www.kemalkukrer.com.tr/blog/sirkenin-faydalari-bilmeniz-gerekenler/> (Erişim Tarihi: 16 Ocak 2021).
- Kocatepe, D., & Tırıl, A. (2015). Sağlıklı Beslenme ve Geleneksel Gıdalar. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 55-63.
- Kuşat, N. (2012). Bölgesel kalkınmada geleneksel gıda ürünlerinin rolü ve geleneksel gıdalarda inovasyon belirleyicileri üzerine bir çalışma: Afyon örneği. *Yönetim ve Ekonomi*, 19(2), 261-275.
- Küçükkömürler, S., Boran Şirvan, U., & Ceyhun Sezgin, A. (2018). Dünyada ve Türkiyede gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi*, 2(2), 78-85.
- Okuşluk Şeneşen, R. (2011). Türk halk kültüründe bolluk ve berekele ilgili inanç ve uygulamalarda eski türk kültürü izleri. *Folklor\Edebiyat*, 17(66), 209-228.
- Onuralp, D., Gülhan, S., & Aslandağ, C. (2020). *Sirke Üretim Tesisi (Elma-Üzüm) Ön Fizibilite Çalışması*. Konya: Mevlana Kalkınma Ajansı.
- Onurlubaş, E., & Taşdan, K. (2017). Geleneksel ürün üretimini etkileyen faktörler üzerine bir araştırma. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 17(1), 115-132.
- Özdemir, G., & Dülger Altner, D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Seçilmiş, C., & Soydan, E. (2020). Türkiye’de gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik paydaş görüşleri üzerine nitel bir araştırma. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(17), 69-96.
- Şengün, İ., & Kılıç, G. (2019). Farklı sirke çeşitlerinin mikroflorası, biyoaktif bileşenleri ve sağlık üzerine etkileri. *Akademik Gıda*, 17(1), 89-101.
- Türkiye Avrupa Eğitim ve Bilimsel Araştırmalar Vakfı (2018). *Türkiye’de Yeme İçme Sektörünün Boyutları*. İstanbul: Türkiye Avrupa Eğitim ve Bilimsel Araştırmalar Vakfı (TAVAK).

A Study on Traditional Vinegar Production in Giresun Culinary Culture

Zekeriya KARAKAYALI

Giresun University, Institute of Social Sciences, Giresun /Turkey

Bayram KANCA

Giresun University, Faculty of Tourism, Giresun /Turkey

Extensive Summary

Introduction

Traditional foods have been formed by transferring from generation to generation for many years according to the geography and cultural characteristics of the people. Today, it is accepted that traditional foods are healthier than ready-made foods, the demand for these foods is increasing rapidly, and many countries contribute to the development of the country by using traditional foods as a by-product in tourism marketing. For this reason, while those who know the production and storage of traditional foods are alive, it has become important to learn the recipes and storage conditions of these products and to transfer them to future generations. Since centuries ago, vinegar has become a valuable gastronomic product with the emergence of important effects on human health as an aroma, flavoring, preservative in foodstuffs, bacteria and cleaner in meals. While vinegar is made from grapes and apples around the world, some countries will start to come to the fore with their sequential vinegars and earn significant income from vinegar production and sales.

The aim of this study is to contribute to the intangible cultural heritage of Giresun by examining the vinegar production made at home in Giresun with the slow production method and traditional production method due to the increase in the demand for vinegars produced with the traditional production method and the market share of these vinegars in recent years. Modern and industrial production methods used today are not included in the study.

Method

In the study, first of all, a literature review on traditional vinegar production and culture was made; using qualitative research method, interview technique and purposive sampling; Vinegar culture and traditional vinegar production in Giresun province were investigated. In March 2021, face-to-face interviews were held with a total of 8 people, 6 people over the age of 80 and 2 people over the age of 50, who live in Eynesil, Piraziz, Şebinkarahisar, Dereli and Merkez districts of Giresun province and know traditional vinegar making methods. During the data collection process, the participants; They were asked whether they knew the traditional vinegar production methods, vinegar recipes, and rituals they applied in making vinegar. The data obtained from the open-ended interviews are presented in the title of findings.

Finding

Our interviewees generally consider that töngele is the most valuable vinegar among vinegars. Our interviewer in Piraziz district said that Piraziz Apple, the only geographically marked fruit of Giresun province, is a product that has the capacity to be used in commercial vinegar production. In Giresun, vinegar is considered as a living creature. The people of Giresun talk to vinegar, and when appropriate, they threaten loudly to speed up the conversion of the

product used to vinegar. It is seen that vinegar production continues as a tradition in the form of master-apprentice relationship from mother to daughter. Giresun vinegars can be considered as aromatic vinegars. Generally, two different fruits (such as Mulberry-Pear, Apple-Grape) are used in vinegar production. Our interviewees stated that the plant diversity of Giresun province has the capacity to provide a great advantage in the production of aromatic vinegar.

All of our interviewees stated that they collect the fruits they use in making vinegar from nature, and that they use fruits that have not been used in any way, and they used the phrase "whatever God has given" in their own words. Vinegars produced in Giresun are produced by completely natural fermentation, and it has been seen that the fruits used in vinegar production are collected from their natural environments.

Today, the traditional vinegar recipe made at home is as follows. The fruit to be made into vinegar is thoroughly washed and dried, then chopped into small pieces and placed in a container filled with drinking water. If there is no mother of vinegar, honey, bulgur and chickpeas are added. The mouth of the glass jar is covered with cheesecloth and mixed until the fruits sink to the bottom. It is no longer mixed until the fruits sink to the bottom and a silky layer is formed on it. When a silky layer forms on the glass jar, vinegar has completed its formation.

Conclusion

In the study, it was determined that in Giresun, two fruits are generally produced by mixing apples, grapes, mulberries, tönge, pear, hawthorn and cherry. It has been observed that the people of Giresun, seeing the vinegar conducting vinegar as a living thing, applied various rituals to accelerate the transformation of the vinegar, talked with the vinegar and sometimes got angry loudly.

It is seen that vinegar is an ancient product that can be considered as the intangible cultural heritage of Giresun cuisine. The research revealed that people aged 70 and over know the traditional methods and rituals used in vinegar production, and those aged between 50 and 60 do not. For this reason, it is considered important to make a visual and written record by making more extensive researches in order not to forget the traditional methods and rituals of vinegar making.

It is seen that vinegar is made from almost every fruit, grain and herbs in the world. With fruits (grapes, apples, pears, raspberries, hawthorn, cherries, lemons, citrus fruits, currants, raspberries, likapas, blackberries, etc.) plants (nettle, rose, sage, daffodil, elderberry, clover, fir, pine, etc.) can be used in vinegar making and aromatic vinegar can be used to make use of the advantage of being the first in the sector. Cherry and hazelnut, the ancient product of Giresun province, are also evaluated as a potential vinegar material and it is evaluated that researches and trials should be done on this subject.

In order for the vinegar, which is a product of gastronomic tourism in Giresun, to become a brand, public institutions and organizations, non-governmental organizations, tourism enterprises and associations related to gastronomy should act together in the realization of all events and promotions; Supporting and improving measures should be taken for the production of fruits and plants grown in the province that can be used in vinegar production. For the wild ones, breeding work should be done and they should be cultivated. How a concept can be created with other gastronomic products of Giresun province should be scientifically researched.