



**JRTR**

JOURNAL OF RECREATION AND TOURISM RESEARCH  
ISSN: 2148-5321

## TRABZON MUTFAK KÜLTÜRÜNDE UNUTULMAYA YÜZ TUTMUŞ BİR LEZZET: GECİN YEMEĞİ

*AN FORGOTTEN TASTE IN TRABZON CUISINE CULTURE: GECİN DISH*

Ali ŞEN <sup>a</sup> Beyza KOÇ <sup>b</sup>

### Özet

Belirli bir bölgede yaşayan toplumların ayırt edici özelliklerinden birisi yemek kültürüdür. Bir yörenin iklimi, coğrafyası ve bölgede yetişen tarımsal ürünleri, o yörenin mutfak kültürünü ve yemek çeşitliliğini şekillendirmektedir. Türk mutfağı tarihi süreç içerisinde yaşamış olduğu kültürel etkileşimler sonucunda hatırı sayılır bir zenginliğe kavuşmuştur. Bununla birlikte sahip olunan yöresel mutfak zenginlikleri zaman içerisinde unutulabilmektedir. Bu sebeple yerel ürünlerin korunması ve gelecek nesillere aktarılmasına yönelik çalışmalar yapılmalıdır. Trabzon, tarihi ve kültürel geçmişi ile mutfak kültürü açısından zengin bir şehirdir. Bu çalışmada, Trabzon'un yöresel yemeklerinden biri olan "Gecin" yemeğinin tanıtılması ve literatüre kazandırılması amaçlanmıştır. Nitel araştırma yönteminin kullanıldığı bu çalışmada Trabzon'da doğup büyüyen 70 yaş ve üzeri 10 kadınla yüz yüze görüşme yapılmıştır. Yüz yüze görüşmelerde yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme sonucunda elde edilen bulgular kayıt altına alınmıştır. Bulgular sonucunda elde edilen bilgilere göre; "Gecin" yemeğinin 100 yılı aşkın bir geçmişe sahip olduğu ortaya çıkmıştır. Gecin yemeği eskisi kadar sık yapılmamakta ve yörede bazı aileler dışında tanınmamaktadır. Bu yemeğin unutulmaması, yöre restoranlarının menülerinde yer alması ve gelecek nesillere aktarılması için tanıtım çalışmalarının yapılması önem arz etmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Kültür, Yöresel Mutfak, Gecin Yemeği, Trabzon

### Abstract

One of the distinguishing features of societies living in a particular region is the food culture. The climate, geography, and agricultural products of a region shape the culinary culture and food variety of that region. Turkish cuisine has gained considerable wealth as a result of the cultural interactions it has experienced in the historical process. Moreover, the richness of the local cuisine can be forgotten over time. For this reason, studies should be carried out to protect local products and transfer them to future generations. Trabzon is a city rich in culinary culture with its historical and cultural background. In this study, it is aimed to introduce the "Gecin" dish, one of the regional dishes of Trabzon, and to bring it to the literature. In this study, in which a qualitative research method was used, face-to-face interviews were conducted with 10 women aged 70 and over, who were born and raised in Trabzon. A semi-structured interview form was used in face-to-face interviews. The findings obtained as a result of the interview were recorded. According to the information obtained as a result of the findings; It turns out that the "Gecin" dish has a history of more than 100 years. The "Gecin" meal is not made as often as in the past, and it is not known in the region except for some families. It is important to carry out promotional activities in order to prevent this dish from being forgotten, to include it in the menus of local restaurants, and to transfer it to future generations.

**Keywords:** Culture, Local Cuisine, Gecin Dish, Trabzon

Makele Geliş Tarihi: 28.01.2023 Makale Kabul Tarihi: 15.03.2023

**Sorumlu Yazar (Corresponding Author):** Ali ŞEN (alisen.gastronomi@gmail.com)

<sup>a</sup> Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Karaman/Türkiye (alisen.gastronomi@gmail.com),  
ORCID: 0000-0002-4310-362X

<sup>b</sup> Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Karaman/Türkiye (beyzaa.297@gmail.com)  
ORCID: 0000-0003-4770-4606

DOI: 10.5281/zenodo.7783437

## **1. Giriş**

Yaşam süreci boyunca beslenme şekilleri hayatta kalmak için değişmez bir olgu durumundadır. İnsanların hayat ile olan bağında yiyecek arama, tüketim ve bu yiyeceklerin süreç içerisinde kullanım durumları büyük önem taşımaktadır (Özkaya, 2009). Ateşin bulunması ile birlikte avcılık ve toplayıcılık yapılarak elde edilen ürünler pişirilip, lezzeti arttırılmış aynı zamanda çiğneme olayı da kolaylaşmıştır. Bitkiler, keşfedilip ehlileştirilme yoluna gidilmiş ve yemek pişirilme sırasında lezzet verici olarak kullanılmıştır. Bu sebeple bitkiler büyük bir önem kazanmış ve avcılığın yanında tarımsal faaliyetlere de başlanılmıştır (Ciğerim, 2001). Tarımsal faaliyetlerin başlaması sonucu insanlar yerleşik yaşama yönelmiştir. Yerleşik hayata geçilmesiyle birlikte insanlar artık yemek yeme olayını zorunlu ihtiyaç olarak görmekten vazgeçip, masa düzeni oluşturma ve değişik yemekleri bir araya getirip tatma kültürünü başlatmıştır (Merdol, 1998).

Yemek yalnızca insanların hayatta kalabilmek için gerek duydukları bir olgu değil, bulunduğu sosyal, psikolojik, dini, ekonomik, coğrafi ve politik durumların etkisi ile şekillenmiş bir oluşumdur (Fieldhouse, 1986). Toplumlara yansıtan kültür kavramının en önemli parçası yiyecektir. Yemek ve içmek her yerde genel geçer bir durum olmakla birlikte, birçok nedenden ötürü toplumlar arasında farklı mutfak kültürleri ortaya çıkmıştır (Richard, Kivela, & H.N, 2010). Belirli bölgedeki insan topluluklarının neler tükettiği ya da tüketmediği o insanların bütün kültürel parolalarını içinde taşımaktadır (Közleme, 2012). Mutfak, içerisinde barındırdığı yiyecekler ile bölgenin kimliğini, insanların sosyal hayatlarını ve kişiliklerini yansıtmaktadır. Mutfaklar her yönleri ile doğru bir şekilde tanımlandıklarında bölge ve aynı şekilde bölgede bulunan insanlar da doğru tanıtılmaktadır (Gürs, 2013). Bir bölgenin yemek hazırlığı sırasında kullandığı malzemeler, pişirme teknikleri, sunum biçimleri ve tüketme yöntemlerinin bütünü o bölgenin mutfağının özgünlüğü olarak tanımlanmaktadır (Gvion & Trostler, 2008).

Türk mutfağı geçmişten bugüne gelene kadar birçok değişim yaşamıştır. Türkler, bulundukları bölgelerdeki keşfettikleri yiyecekler ile kendilerine beslenme düzeni oluşturmuşlardır. Bu sebeple mutfak kültürleri yaşadıkları coğrafya ile yakından ilgilidir (Güldemir, 2014). Ortaya çıkış zamanlarından bugüne kadar çok farklı coğrafyalarda yaşayan Türkler, geniş bir mutfak kültürüne sahiptir (Beşirli, 2012). Türk mutfağı; Orta Asya dönemi, Selçuklu ve Beylikler dönemi, Osmanlı Saray Mutfağı ve Cumhuriyet dönemi mutfağı olmak üzere birbirinden farklı tarihsel süreçlerden geçmiştir (Toygar,

2001). Yerleşik yaşamı benimsememiş olan Selçuklular yarı göçebe olarak Anadolu'ya gelmiş, geldikleri bölgedeki toprak yapısının ziraata ve tarıma oldukça elverişli olması sebebi ile zamanla yerleşik hayata geçerek, daha önce Anadolu topraklarında yaşamış olan toplulukların da bıraktıkları izlerden faydalanıp, tarımsal zenginliğe ayak basmışlardır (Şahin, 2008).

Tarımsal ürünler ve bu ürünler ile hazırlanan yiyecekler, Türk mutfak kültüründe büyük önem arz etmektedir. Üretimi ve hasadı yapılan bu tarımsal ürünler, içerisinde bulunan sebzeler yöresel mutfakların unutulmaya yüz tutmuş bazı yemeklerinde ana malzeme olarak görev almaktadır. Bu çalışmada, Trabzon yöre mutfak kültürünün tanıtılması konusunda geçmiş yüzyıllara dayanan Gecin yemeğinin literatüre kazandırılması amaçlanmaktadır.

### **1.1. Mutfak Kültürü Kavramı ve Trabzon Mutfak Kültürü**

Mutfak kültürü kavramı, insanların yiyecek ve içecek ihtiyacını karşılayan ürünlerin hazırlanması, pişirilmesi, saklanması süreci; kullanılan ortam ve araç-gereç, yeme içme örf ve adetleri ile birlikte kendine özgü kültürel durumu ifade etmektedir (Doğdubay & Giritlioğlu, 2011). Bir bölgenin coğrafi yapısı, iklimi, orada yetişen tarımsal ürünler, bulunulan yerin mutfak kültürünü oluşturmaktadır. Her bölgenin kendine has zenginlikleri bulunmaktadır ve bu durumda yöresel mutfak kavramını ortaya çıkarmaktadır. Yöresel mutfak, bir bölgeye özgü ürünlerin geçmişten günümüze kadar kullanılarak yapılan yiyecek ve içeceklerin bütününden oluşmaktadır. Bu durum o bölgenin çekiciliğini arttırmakta, geçmişten gelen örf ve adetlerin korunması, nesilden nesile aktarılması ve ekonomik olarak kalkınmasında önemli bir görev üstlenmektedir (Işıldar, 2016).

Ülkemizde bulunan bölgelerin birbirinden farklı yemek çeşitleri bulunmaktadır. Bu durumun sonucu olarak da bölgeler, kendilerine has mutfak kültürü ve pişirme tekniklerini bünyelerinde barındırmaktadır. (Maviş, 2003). İklim ve coğrafya farklılıklarının temel oluşturduğu kendine özgü bir mutfağa sahip olan bölgelerden birisi Doğu Karadeniz Bölgesi'dir (Çokişler & Türker, 2015). Karadeniz bölgesinde en çok tüketilen yiyecekler başta balık olmak üzere mısır, mısır unundan yapılan yiyecekler, karalahana, taze ve kuru fasulye, patates ve pirinçtir. Çorba çeşitleri kıyı ve iç bölgelerde değişiklik göstermektedir. Kıyı bölgeler de balık, karalahana ve yörede yetişen otlar ile

çorbalar yapılırken; iç bölgelerde tarhana vb. çorbalar tüketilmektedir. Deniz ürünlerinden hamsi, istavrit, palamut gibi balıklar, çorbadan pilava çok çeşitli yemeklerin yapımında kullanılmaktadır (Işık, 2009).

Her bölgenin kendine ait yöresel mutfağı bulunduğu gibi Karadeniz bölgesinde bulunan Trabzon şehrinin de kendi bünyesinde barındırdığı yöresel lezzetleri bulunmaktadır (Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası, 2013). Trabzon mutfağının en belirleyici faktörlerinden birisi sebzeler ve otlar ile yapılan yemeklerdir. Bölgenin sürekli yağış alması yöre halkının sebze ve yenilebilir ot gibi ana malzemeleri yetiştirip kullanmasına olanak sağlamıştır. Trabzon ilinde tüketilen ot ve sebzeler arasında; fasulye, karalahana, ısırgan, tomara, pazı, mısır, çay ve fındık gibi ürünler bulunmaktadır (Kızıllırmak, Albayrak & Küçükali, 2014). Özellikle ismi geçen bu sebze ve otlardan en çok tüketilen ürün karalahanadır ve bu ürün ile çorba, dolma, kavurma, içli pide gibi onlarca değişik türde yiyecek yapılmaktadır (TTSO, 2013). Öte yandan sayılan bu sebzeler içinde fasulyenin de yöre halkı için önemi fazladır. Fasulyenin birbirinden farklı cinslerini yaz başı ve sonbahar dönemlerinde bahçelerine ekip, hasat zamanı geldiğinde ise toplamak için çalışılmaktadır. Elde edilen bu fasulyeler ile turşular, kızartmalar, tencere yemekleri ve dibleler (İnce bir şekilde doğranan fasulyelerin pirinç ile birlikte pişirilmesi) yapılmaktadır (Şengül, 2016).

Fasulye kullanılarak yapılan tencere yemeklerden birisi Gecin yemeğidir. Gecin kelime anlamı olarak fasulyelerin tanelerinden ayrılmış olan yeşil kabuk ve saplarıdır (Türk Dil Kurumu Sözlükleri, 2022). Bu araştırmada, Trabzon yöresinde insanların bahçelerine diktikleri fasulyeleri hasat edip kurutarak hazırladıkları, günümüzde unutulmaya yüz tutmuş olan Gecin yemeğinin tanıtılmasına yer verilecektir.

## **2. Yöntem**

Araştırmada, Trabzon ilinde bahçelerde yetiştirilen fasulye ile yapılan unutulmaya yüz tutmuş Gecin yemeğinin tanıtılması ve hakkında bilgi edinilmesi amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda araştırma yöntemi olarak nitel araştırma yöntemlerinden yüz yüze görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Araştırmada kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formu Akturfan ve Şen (2022), *"Ermenek Mutfak Kültüründe Geleneksel Bir Lezzet: Tarhanabaşı"*, ve Akturfan ve Şen (2019), *"Karaman Mutfak Kültürüne Ait Etlikmek Üzerine Nitel Bir Araştırma"* isimli çalışmalarından yararlanılarak

oluşturulmuştur.

Bu çalışmanın katılımcıları araştırmaya katılmaya gönüllü 10 kadın bireyden oluşmaktadır. Katılımcılar, özellikle yöre mutfağına ve ürünlerine hakim, bu ürünleri toplayıp mutfaklarında değerlendirip tüketen, yaşlarından dolayı daha fazla bilgi sahibi olduğu belirlenen 70 yaş üzerindeki tamamı mutfaklarında daha önce Gecin yemeği yapmış olan bireylerden oluşmaktadır. Görüşmeler Kasım-Aralık 2022 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Yalnızca Trabzon ilinde Gecin yemeği bilen kişiler arasında yapılmıştır. Araştırmada kullanılan görüşme formunda, araştırmaya katılan kişilere ait demografik özellikler, Gecin yemeğinin bileşenleri, hazırlanma süreci, kullanılan malzemeleri, ne sıklıkla tüketildiği, hangi mevsimlerde tüketildiği, kullanılan malzemelerin özellikleri ile ilgili görüş ve davranışları ortaya çıkarmaya yönelik sorular bulunmaktadır. Görüşmelerde katılımcıların sorulara cevap haricinde verdikleri bilgilerde not edilmiştir.

### 3. Bulgular

Araştırmadan elde edilen bulgular sonucunda katılımcılara ilişkin demografik bilgiler Tablo 1’de yer almaktadır. Tablodan da görüldüğü üzere araştırmaya katılan bireylerin tamamı araştırma sahası olan Trabzon yöresinde doğup büyüyen kişilerden oluşmaktadır.

**Tablo 1. Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler**

| Katılımcı [K] | Cinsiyet | Yaş | Meslek    | Doğup Yaşadıkları Yer |
|---------------|----------|-----|-----------|-----------------------|
| 1             | Kadın    | 83  | Ev Hanımı | Trabzon               |
| 2             | Kadın    | 75  | Ev Hanımı | Trabzon               |
| 3             | Kadın    | 80  | Ev Hanımı | Trabzon               |
| 4             | Kadın    | 70  | Ev Hanımı | Trabzon               |
| 5             | Kadın    | 72  | Aşçı      | Trabzon               |
| 6             | Kadın    | 73  | Ev Hanımı | Trabzon               |
| 7             | Kadın    | 78  | Ev Hanımı | Trabzon               |
| 8             | Kadın    | 71  | Emekli    | Trabzon               |
| 9             | Kadın    | 70  | Ev Hanımı | Trabzon               |
| 10            | Kadın    | 76  | Ev Hanımı | Trabzon               |

**Gecin yemeği yapmak için gereken ana malzemeler nelerdir?** Sorusuna katılımcıların tamamı “Kurutulmuş fasulye, soğan, salça, sıvı yağ, tereyağı” cevabını vermişlerdir.

**Gecin yemeği yapmak için kullanılan malzemeler nerede yetişir?** Sorusuna katılımcıların tamamı “Karadeniz’in her bölgesinde, bahçelerimizde ektiğimiz fasulyelerden Gecin yemeği yapılmaktadır” cevabını vermişlerdir.

**Gecin yemeği yapmanın bir mevsimi var mıdır?** Sorusuna katılımcıların tamamı

“Mayıs aylarında ekimi yapılan fasulye, yaz aylarında hasat edilir daha sonra kurutulur. Bu sebeple Gecin yemeğini kış aylarında yaparız” cevabını vermişlerdir.

**Gecin yemeği yapmak için kullanılan malzemelerin kendine özel bir cinsi var mıdır?**

Sorusuna katılımcılar “Teli olmayan fasulye olması gerekir. Bizim buralarda Ayşe kadın fasulyesi, sarı kız fasulyesi diye adlandırılan fasulye türleri kullanılır.” [K1] “Taze yeşil olarak hangi fasulye olursa olsun kullanırız.” [K2, K7, K8, K9, K10]. “Yumuşak ve sert olmayan fasulyeden yapılması gereklidir.” [K3, K4, K5, K6], cevaplarını vermişlerdir.

**Neden Gecin yemeği yapıyorsunuz?** Sorusuna katılımcılar “Önceden kış aylarında dondurucular olmadığı için fasulyeyi saklayıp taze bir şekilde kullanmak istediklerinde insanlar bu yöntemi kullanırdı. Fasulye bu şekilde kullanılabilmesi için fırınlarda kurutulurdu. Bizden önce annelerimiz bu yemeği yapardı. En az 100 senelik bir yemektir.” [K1], “Memleketimizde sevilen bir yemek olduğu için bu yemeği yapmaktayım.” [K2, K3, K4], “Büyüklerimizden gördüğüm bir yemek olduğu için yapmaktayım.” [K5, K7, K8, K9], “Kışın soğuk havalarda fasulye bulamadığımız için kurutulmuş fasulyeleri kullanarak yemek yaparım.” [K10], cevaplarını vermişlerdir.

**Kaç yıldır Gecin yemeği yapıyorsunuz?** Sorusuna katılımcıların verdikleri cevaplar Tablo 2’de gösterilmiştir.

**Tablo 2. Kaç yıldır Gecin Yemeği Yapıyorsunuz?**

| Katılımcılar [K] | 50 yıl | 55 yıl | 60 yıl | 65 yıl |
|------------------|--------|--------|--------|--------|
| 1                |        |        |        | ✓      |
| 2                |        |        | ✓      |        |
| 3                |        |        | ✓      |        |
| 4                |        |        | ✓      |        |
| 5                | ✓      |        |        |        |
| 6                |        | ✓      |        |        |
| 7                | ✓      |        |        |        |
| 8                | ✓      |        |        |        |
| 9                | ✓      |        |        |        |
| 10               |        | ✓      |        |        |

**Gecin yemeğinin yöresel adı nedir?** Sorusuna katılımcıların tamamı “Zuluf Fasulye yemeği” cevabını vermiştir.

**Gecin yemeğinin yapım aşamalarını anlatır mısınız?** Sorusuna katılımcıların tamamı “Kaynamış su içerisine kurutulmuş fasulyeler atılır ve 5 dakika içerisinde kaynatılır.

Tencere içerisine yemeklik küp küp doğranmış soğan, sıvıyağ ve tereyağı koyup kavrulur. Üzerine salça koyulur ve kavrulmaya devam edilir. Kaynatılan fasulyeler süzülür ve soğuk sudan geçirilir. Soğan ve salça karışımının üzerine fasulyeler eklenir ve sotelenir. Üzerine bir miktar sıcak su dökülür. Tuzunu da koyduktan sonra pişmeye bırakılır. 15 dakika sonra Gecin yemeği hazırlanmış olur.” cevabını vermişlerdir.

**Gecin yemeği yapımında kullanılan yan ürün ve malzemeler nelerdir?** Sorusuna katılımcılar “Fasulyeleri ipe dizerken dizilen ip sağlam olmalıdır. Eskiden annelerimiz fasulyeleri yorgan iplerine dizip kuruturdu. Etli gecin yemeği yapmak isteyenler et bulamadıklarında kuyruk yağı da kullanmaktadır.” [K1], “Yarım kilodan 5 kişilik yemek yapılmaktadır. Kurutulmuş bir ürün olduğu için miktarı arttıkça yemekte fazlalaşıyor.” [K2, K3, K4, K5, K7, K8], “Kuyruk yağı ve sarımsak yan ürün olarak kullanılmaktadır.” [K6, K10], “İsteğe bağlı olarak nane, maydanoz, sarımsak ve pul biber eklenebilir.” [K9], cevaplarını vermişlerdir.

**Gecin yemeği yapılırken özellikle dikkat edilmesi gereken kurallar nelerdir?** Sorusuna katılımcılar “Yemeğin çok fazla kaynamaması gerekir yoksa fasulyeler dağılmaya başlar. Bu sebeple kısık ateşte pişmesi gerekir.” [K1, K2, K5, K7, K8, K9, K10], “Pişene kadar kapağı kapalı bir durumda olmalıdır.” [K3, K4], “Fasulye önceden haşlanıp kara suyu çıkarılmalıdır.” [K6, K9] cevaplarını vermişlerdir.

**Gecin yemeğinde istenilen özellikler nelerdir? Renk, tat, lezzet, aroma gibi özelliklerin sağlanabilmesi için nelere dikkat etmek gerekir?** Sorusuna katılımcılar “Renginin yeşil kalması için sıcak sudan sonra hemen soğuk suya atılır bu sayede rengi korunmuş olur. Eskiden çok fazla baharat bulunmadığı için bahçelerimizdeki nane ve biberleri kurutup tat vermek için kullanırdık. Fasulye yemeği odun ateşinde piştiğinde de daha farklı bir tadı olur. Çok fazla su katılmaması gerekir.” [K1, K9], “Piştikten sonra tabağa konulduğunda üzerine çiğden tereyağı koyulur isteyen öyle tüketir. Eskiden tuzlu kuyruk yağı da kullanılırdı, şimdiler de bu insanlar tarafından tercih edilmiyor.” [K2, K5, K8], “Suyuna ve tuzuna dikkat edilmesi gerekiyor.” [K3, K4, K7], “Aroma ve lezzet verilmesi için kuyruk yağı ve sarımsak kullanılabilir.” [K6] “Barbunya türü fasulyeden yemeğin tadı daha güzel olur.” [K10], cevaplarını vermişlerdir.

**Gecin yemeği muhafaza koşulları nelerdir?** Sorusuna katılımcıların tamamı “Eskiden saklanmak istediğinde serin yerlerde saklanırdı en fazla 2 gün içinde tüketilirdi. Şimdiki koşullarda buzdolabı sayesinde 1 hafta saklanır. İstenildiğinde kısım kısım alınıp

ısıtılarak yenilebilir.” cevabını vermiştir.

**Gecin yemeğinde kullanılan kurutulmuş fasulyeyi başka nerelerde kullanırsınız. Başka ürünlerle birlikte ya da farklı amaçlarla kullanılıyorsa onların da mutfaklardaki tariflerini detayları ile birlikte verebilir misiniz?** Sorusuna katılımcıların verdikleri cevaplar Tablo 3, 4, 5 ve 6’da gösterilmiştir.

**Tablo 3. Patatesli Etli Gecin Yemeği**

| Katılımcılar [K] | Malzemeler                                                                          | Yapım Aşamaları                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8                | Patates,<br>Kuşbaşı et,<br>Fasulye,<br>Soğan,<br>Tuz,<br>Su,<br>Salça,<br>Sıvı yağ, | Kuşbaşı şeklinde doğranmış olan etler tencereye koyulur. Biraz yağ eklenir ve sotelenir. Yemeklik küp küp doğranan soğan, salça ile birlikte üzerine eklenir. Biraz sıcak su eklenir ve pişirilir. Diğer tarafta kaynatılan kurutulmuş yeşil fasulyeler süzülür ve soğuk sudan geçirilip pişirilen soğan, salça ve et karışımının üzerine koyulur. Tuz da eklenir. Fasulyeler biraz pişince üzerine yemeklik şekilde küp doğranmış patates eklenir ve patatesler pişince yemek hazır hale gelir. |

**Tablo 4. Etli Gecin Yemeği**

| Katılımcılar [K] | Malzemeler  | Yapım Aşamaları                                                                                                                        |
|------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                | Kuşbaşı Et, | Kuşbaşı şeklinde doğranmış olan etler                                                                                                  |
| 2                | Sıvı Yağ,   | tencereye koyulur. Biraz yağ eklenir ve                                                                                                |
| 3                | Fasulye,    | sotelenir. Soğan da yemeklik küp küp                                                                                                   |
| 4                | Soğan,      | doğranıp salça ile birlikte üzerine eklenir.                                                                                           |
| 5                | Tuz,        | Biraz sıcak su eklenir ve pişirilir. Diğer                                                                                             |
| 7                | Su,         | tarafta kaynatılan kurutulmuş yeşil fasulyeler                                                                                         |
| 10               | Salça       | süzülür ve soğuk sudan geçirilip pişirilen soğan, salça ve et karışımının üzerine koyulur. Tuz da eklenir ve 20 dakika kadar pişirilir |

**Tablo 5. Mısır Unlu Gecin Yemeği**

| Katılımcılar [K] | Malzemeler | Yapım Aşamaları                                                                  |
|------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 6                | Mısır unu, | Kurutulmuş fasulyeyi haşlayıp süzeriz bu sayede kara suyu çıkar. Sonra fasulyeyi |

|              |                                                 |
|--------------|-------------------------------------------------|
| Sıvı Yağ,    | soğuk sudan geçiririz. Tencereye                |
| Fasulye,     | süzdüğümüz fasulyeyi, küp küp doğranmış         |
| Soğan,       | soğanı, salça, tuz, biber, kuyruk yağı ve mısır |
| Tuz,         | ununu dökerek suyunu da ekleyip pişiririz.      |
| Su,          | En son sarımsağı da ekleyip servis ederiz.      |
| Salça,       |                                                 |
| Kuyruk yağı, |                                                 |
| Biber,       |                                                 |
| Sarımsak     |                                                 |

**Tablo 6. Mısır Yarmalı Gecin Yemeği**

| Katılımcılar [K] | Malzemeler | Yapım Aşamaları                               |
|------------------|------------|-----------------------------------------------|
| 9                | Mısır      | Yemeği yapmadan bir gece öncesinde mısır      |
|                  | yarması,   | yarması suda bekletilir. Kurtulmuş fasulyeler |
|                  | Fasulye,   | bir taşım kaynatılır. Bir kenarda soğanlar    |
|                  | Soğan,     | yemeklik doğranır ve tencere içerisinde salça |
|                  | Tuz,       | ile kavrulur. Kavrulan salça ve soğanın       |
|                  | Su,        | üzerine bir taşım kaynatılıp süzölmüş olan    |
|                  | Salça,     | kurutulmuş fasulyeler eklenir, karıştırılır.  |
|                  | Nane,      | Daha sonra üzerine mısır yarması, soğuk su    |
|                  | Sarımsak,  | eklenir ve pişmeye bırakır. En son içine tuz, |
|                  | Pul biber  | nane, sarımsak ve pul biber eklenir. Bir süre |
|                  |            | daha piştikten sonra yemek hazırlanmış olur.  |

**Gecin yemeğinin sağlık açısından yararları olduğunu düşünüyor musunuz?**

Sorusuna katılımcılar “Fasulye bahçemizden kullanılan bir ürün, biz ona herhangi bir katkı maddesi katarak ömrünü uzatmaya çalışmıyoruz. Gün ışığında ya da eski fırınlar da kurutulmasını sağlıyoruz bu sebeple sağlıklı olduğunu düşünüyorum.” [K1, K2, K8, K9, K10], “Fasulyenin vitamin bakımından yüksek olduğunu düşünüyorum.” [K3], “Bu konuda bir fikrim yok.” [K4, K6, K7] “Bahçelerimizde yetişen organik bir ürün olduğu için vitamin ve mineral bakımından yararlı olduğunu düşünmekteyim.” [K5] cevaplarını vermişlerdir.

**Ne kadar sıklıkla Gecin yemeği yapıyorsunuz?**

Sorusuna katılımcılar “Eskiden yokluk olduğu için bu tarz yemekler haftada 2-3 kez pişerdi fakat şimdi kış ayları dönemlerinde 2-3 kez yapmaktayım.” [K1, K4, K5, K6, K9], “Eskiden yapılan bir yemek olduğu için şimdi yılda 1-2 kez yapmaktayım.” [K2, K8, K10], “6 ayda 2 kez yapmaktayım.” [K3, K7], cevaplarını vermişlerdir.



**Şekil 1-2:** Gecin Fasulye

**Kaynak:** Araştırmacılar tarafından oluşturulmuştur.

**Tablo 7. Standartlaştırılmış Gecin Yemeği Tarifi (5 Kişilik)**

| Malzemeler                                                                                                                                                            | Miktar | Birim |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| Kurutulmuş fasulye                                                                                                                                                    | 500    | gr    |
| Orta boy soğan                                                                                                                                                        | 200    | gr    |
| Sıvı yağ                                                                                                                                                              | 50     | ml    |
| Tereyağı                                                                                                                                                              | 125    | gr    |
| Domates salçası                                                                                                                                                       | 10     | gr    |
| Biber salçası                                                                                                                                                         | 10     | gr    |
| Tuz                                                                                                                                                                   | 3      | gr    |
| Sıcak su                                                                                                                                                              | 1      | lt    |
| <b>Hazırlanışı</b>                                                                                                                                                    |        |       |
| 1) Kaynamış su içerisine yarım kilo kurutulmuş fasulye (500gr) atılır ve 5 dakika içerisinde kaynatılır.                                                              |        |       |
| 2) Kaynatılan fasulyeler sıcak sudan alınır ve süzülüp soğuk suya tutulur. Daha sonra tekrar süzülüp bir kenarda bekletilir.                                          |        |       |
| 3) Tencere içerisine yemeklik küp küp doğranmış 2 adet orta boy soğan (200 gr), yarım çay bardağı sıvı yağ (50ml) ve 1 yemek kaşığı tereyağı (125 gr) koyup kavrulur. |        |       |
| 4) Üzerine 1 yemek kaşığı salça (16gr) koyulur ve kavrulmaya devam edilir.                                                                                            |        |       |
| 5) Soğan ve salça karışımının üzerine fasulyeler eklenir ve sotelenir.                                                                                                |        |       |
| 6) Üzerine 5 su bardağı sıcak su (1 litre) eklenir. 1 tatlı kaşığı tuzu (16gr) da koyduktan sonra pişmeye bırakılır.                                                  |        |       |
| 7) 15 dakika sonra Gecin yemeği hazırlanmış olur.                                                                                                                     |        |       |

**Not:** İsteğe bağlı olarak sarımsak, pul biber, nane gibi aroma verici baharat ve sebzeler eklenebilir.



**Şekil 3:** Gecin Yemeği

**Kaynak:** Araştırmacılar tarafından oluşturulmuştur.

#### **4. Sonuç, Tartışma ve Öneriler**

Geçmiş dönemlerden şimdiye kadar birçok uygarlığı içinde barındıran ülkemizin yemek kültürü oldukça zengindir. Bulunduğu coğrafya, iklim koşulları gelenek ve göreneklere göre Türkiye'nin her bir bölgesinin ve aynı zamanda bu bölgelerde bulunan şehirlerin kendine ait yemekleri bulunmaktadır. Bölgenin coğrafyasını ve kültürünü taşıyan ürünler olarak kabul edilen yöresel gıdalar her geçen gün yaşam koşullarına bağlı olarak unutulmaktadır. Bu kapsamda ilgili çalışmalar hakkında yapılan literatür taramalarında, Trabzon yöresel mutfağının önemi hakkında yeterli çalışmaların olmadığı saptanmıştır. Dolayısıyla yapılmış olan çalışmada, Trabzon şehrinin yöresel mutfağına özgü unutulmaya yüz tutmuş olan Gecin yemeği incelenmiştir. Kişi sayısı çevremizi oluşturan yaş sınırlamasından ve Gecin yemeğinin sınırlı sayıda kişi tarafından bilinmesinden kaynaklı olarak araştırmanın sınırlılıklarını oluşturmaktadır. Araştırma sonucunda elde edilen bulgulardan hareketle Gecin yemeği hakkında bilgiler elde edilmiştir. Katılımcılardan elde edilen bilgiler doğrultusunda Gecin yemeğinin yapım yıllarına ilişkin en az yüzyıllık bir geçmişi olduğu, günümüzde yaz mevsimi ekilen fasulyelerin kurutularak kış aylarında Gecin yemeği yapmak için kullanıldığı, yöresel isim olarak ayrıca Zuluf Fasulye yemeği olarak adlandırıldığı not edilmiştir. Bu bilgilerin yanı sıra Gecin yemeğinin et, mısır yarması, kuyruk yağı, patates gibi ek malzemelerin katılımı ile de hazırlanabileceği, insanların fasulyeyi tarımını yaptığı bahçelerden elde ettiği verilen bilgiler arasındadır. Ayrıca kurutulmuş fasulyenin hassas bir pişimi olduğu bu sebeple pişirme noktasında dikkat edilmesi gerektiği katılımcıların görüşlerinden çıkarılan bilgilerdendir.

Gelenek ve göreneklerin gelecek nesillere aktarılmasında yiyecek ve içeceklerin büyük önem taşıdığı düşünülmektedir. Bu sebeple mutfak kültürlerinin gelecek nesillere aktarılabilmesi için yöresel lezzetlerin ön plana çıkarılması gerekmektedir. Geleneksel yemeklerin unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılması için literatüre kazandırılarak coğrafi işaret ile tescillenmesi gerekmektedir. Geleneksel gıdalar gastronomi turizmine ve yöre ekonomisine katkı sağlamaktadır (Badem & Akturfan, 2020). Trabzon yöresinde geleneksel lezzetler bulunmasına rağmen az sayıda işletmede bu yöresel yiyecek ve içecekler hizmete sunulmaktadır. Mutfak kültürlerinde bulunan geleneksel yiyeceklerin genç kuşaklara tanıtılması konusunda ilginin az olduğu bilinmektedir. Diğer bir olumsuz durum ise yöresel lezzet hizmeti veren işletmelerin diğer işletmelere göre ürün fiyatlarını

yüksek tutmalarından kaynaklı oluşan talep azlığıdır. Fast food tarzı işletmelerin vermiş olduğu hizmetin hızlı ve ucuz olması insanları bu yöne çekmektedir. Bu soruna çözüm olarak gerekli teşviklerin sağlanarak işletmelere yöresel yiyecek ve içecekler konusunda destek olunması gerekmektedir. Reklam ve tanıtımlar ile yöresel ürün ve lezzetlerin sağlık açısından vurguları yapılmalıdır. Aynı şekilde sosyal iletişim ağları ile de bu vurgular güçlendirilmelidir. Yiyecek ve içecek sektöründe yer alan çalışanlara bu kapsamda birçok görev düşmektedir. Böylece geçmişten günümüze aktarılmaya çalışılan kültürel mutfakların gençlere ulaşması mümkün olacaktır.

### **Kaynakça**

- Akturfan, M. ve Şen, A. (2019). Karaman mutfak kültürüne ait Etli ekmek üzerine nitel bir araştırma, H. Muşmal, E. Yüksel ve M.A. Kapar (Ed.), *Karaman Araştırmaları II* içinde (s. 707-713). Konya: Palet Yayınları.
- Akturfan ve Şen (2022). Ermenek mutfak kültüründe geleneksel bir lezzet: Tarhanabaşı. Can, Ö.P., Hastaoğlu E. ve Saraç, M.G. (Ed.), *International Congress on Food Researches* içinde (s. 214-224). Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi.
- Badem, A. & Akturfan, M. (2020). Yöresel bir çorba: Arabaşı (Arap aşısı, Ara aşısı). M.S. Küçüktığı, Y.Seçim, M.M. Adabalı ve M.Yılmaz (Ed.), *Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler* içinde (s. 38-59). Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Beşirli, H. (2012). *Yemek sosyolojisi yiyeceklere ve mutfaka sosyolojik bakış*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Ciğirim, N. (2001). Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar: Batı ve Türk mutfaklarının gelişimi, etkileşimi ve yiyecek içecek hizmetlerinde Türk mutfaklarının yerine bir bakış, Ankara, 28.
- Çokişler, N. & Türker, A. (2015). Mutfak kültürünün turizm ürünü olarak kullanım etkinliğinin incelenmesi: Ayder turizm merkezi örneği. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi*, 6 (14), 122-136.
- Doğdubay, M. & Giritlioğlu, İ. (2011). Mutfak turizmi, N. Hacıoğlu ve C. Avcıkurt (Eds.), *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi* içinde (s. 433-456). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Dokur N. (2009). *Rize ili Çamlıhemşin ilçesi köylerinin yemek kültürü üzerine bir çalışma*, (Yüksek lisans tezi). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Özkaya, F. D. (2009). Türk mutfaklarında zeytinyağı. Göğüş, F., Özkaya, M.T. ve Ötleş, S. (Ed.), *Zeytinyağı*, içinde (s. 252-263). Ankara: Eflatun Yayınevi.
- Fieldhouse, P. (1991). *Food and nutrition: customs and culture*, New Hampshire, London: Nelson Thornes Ltd.
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri (2022). Gecin Kelimesinin Anlamı. [www.sozluk.gov.tr/](http://www.sozluk.gov.tr/) adresinden edinilmiştir.

- Güldemir, O. (2014, Nisan). Orta Asya'dan cumhuriyet dönemine Türk mutfağındaki yemeklerin değişimi: yazılı kaynaklar üzerinden bir değerlendirme. *VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi*, Aydın.
- Gürs, M. (2013). Yeni Anadolu mutfağı, İstanbul Yiyecek İçecek Grubu. <https://www.iyig.com.tr/tr/projeler/yeni-anadolu-mutfagi> adresinden edinilmiştir.
- Gvion, L., & Trostler, N. (2008). From spaghetti and meatballs through Hawaiian pizza to sushi: The changing nature of ethnicity in American restaurants. *The Journal Of Popular Culture*, 41, 6, 950-974.
- Işıldar, P. (2016). Sürdürülebilirlik ve gastronomi. Kurgun, H. ve Özşeker, D.B. (Ed.), *Gastronomi ve Turizm, içinde (s.45-63)*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kızıllırmak, İ., Albayrak, A. & Küçükali, S. (2014). Yöresel mutfağın kırsal turizm işletmelerinde uygulanması: Uzungöl örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4 (1), 75-83.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. İstanbul: Rağbet Yayınları.
- Maviş, F. (2003). *Endüstriyel yiyecek üretimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Merdol, T. K. (1998). Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar. *Tarihten günümüze toplumlar ve beslenme alışkanlıkları*, içinde (s. 135-143). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Richard C.Y., Jakša Kivela & Athena H.N. (2010). Food preferences of Chinese tourists, *Annals Of Tourism Research*, - Elsevier, 1-26.
- Şahin, H. (2008). *Türkiye Selçuklu ve Beylikler dönemi mutfağı*, *Türk mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Şengül, S. (2016). *Yöresel mutfak tercihindeki motivasyon unsurlarının destinasyonu tekrar tercih etme ve başkalarına önerme üzerine etkisi*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Toygar, K. (2001). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Ankara: [Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma](#) Yayınları.
- Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası (2013). Her Mevsim Karadeniz Projesi Master Planı. [http://ttso.org.tr/dosyalar/Her\\_Mevsim\\_karadeniz\\_Projesi\\_Master\\_Plan/files/asset/s/basic.html/toc.html](http://ttso.org.tr/dosyalar/Her_Mevsim_karadeniz_Projesi_Master_Plan/files/asset/s/basic.html/toc.html) adresinden edinilmiştir.

### **Etik Kurul İzni**

Makalede etik kurulu izni ve/veya yasal/özel izin alınmasını gerektiren bir durum yoktur.

### **Katkı Oranı Beyanı**

1.Yazar: %50

2.Yazar: %50

### **Çıkar Çatışması Beyanı**

Makalenin yazarları arasında çıkar çatışması bulunmamaktadır.