



Doğal Bitki Örtüsünden Elde Edilen Yöresel Yiyecekler ve Ekoturizm, Bartın Örneği¹

Yeliz S. Nayim*

Bartın Üniversitesi, Orman Fakültesi Peyzaj Mimarlığı Bölümü, Bartın

Öz

Bu araştırmada gerek doğası gerek sosyo-kültürel geçmişiyle Kuzey Anadolu'da öne çıkan Bartın ilinin yöresel yiyecekleri incelenmiştir. Çalışmanın amacı, ilin doğal tür ve ekosistemlerine dayalı olan yöresel yiyeceklerini tanımlayarak, ekoturizm ile olan ilişkisini peyzaj koruma açısından tartışmaktır. Bu kapsamda arazi gözlemleri, yöre insanı ve kadın satıcılar ile yapılan sözlü görüşmeler, alana ait yazılı literatür kaynaklarının değerlendirilmesi ve analizi, araştırmanın temel yöntemini oluşturmaktadır. Sonuçlar, Bartın yöresel yiyeceklerine temel oluşturan doğal ve doğala yakın taksonlar arasında *Juglans regia* (Ceviz), *Corylus avellana* s.str. (Fındık), *Vitis labrusca* (Kokulu üzüm), *Vitis vinifera* (Siyah üzüm), *Vitis sylvestris* (Yaban üzümü), *Cornus mas* (Kızılcık), *Prunus* spp. (Erik, Kiraz türleri), *Malus* spp. (Elma türleri), *Rubus* spp. (Böğürtlen türleri), *Rosa* spp. (Kuşburnu türleri), *Mespilus germanica* (Muşmula) odunsuları ile *Trachystemon orientalis* (İspüt), *Portulaca oleracea* (Semizotu), *Amaranthus lividus* (Darı mancarı), *Fragaria vesca* (Çilek) gibi otsu türlerin varlığını ortaya koymuştur. Bu türlere dayalı yöresel yiyeceklerin başında 'Cevizli kabak burması', 'Pazı kavurma', 'Bulgurlu darı mancarı', 'İspüt', 'Fındıklı baklava', 'Yaprak sarma', 'Semizotu' gibi yiyecekler, üzüm, kızılcık, erik, elma, kiraz, böğürtlen, kuşburnu, çilek türlerinden yapılan pestil, marmelat ve reçeller ile elma, muşmula ve üzümden elde edilen doğal sirkeler sayılabilir. Türlerin bulunduğu habitatlar genellikle ormanlar, çalılıklar, tarım alanları, sınır çit ve ağaçlıkları, çayırıklar, çimenlikler, su kenarları, kentsel ve kırsal yerleşimler olarak tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Doğal Bitki Örtüsü, Ekoturizm, Yöresel Yiyecekler, Peyzaj Koruma, Bartın.

Local Food Made from Natural Plants and Ecotourism, Bartın Case Study

Abstract

Local food of Bartın province which stands out in North Anatolia with its nature and socio-cultural history was examined in this research. The purpose of the study is to define the local food in the province based on natural species and ecosystem and to discuss its relationship with ecotourism in terms of landscape protection. Within this scope, field observations, interviews with local people and saleswomen, and secondary resources from the literature used in the study. The results of the study revealed the existence of such woody species as *Juglans regia* (Walnut), *Corylus avellana* s.str. (Hazelnut), *Vitis labrusca* (Fox grape), *Vitis vinifera* (Grape vine), *Vitis sylvestris* (Wild grape), *Cornus mas* (Cornelian cherry), *Prunus* spp. (Plum and Cherry species), *Malus* spp. (Apple species), *Rubus* spp. (Blackberry species), *Rosa* spp. (Rosehip species), *Mespilus germanica* (Common medlar) and other herbaceous species as *Trachystemon orientalis* (Early-flowering borage), *Portulaca oleracea* (Green purslane), *Amaranthus lividus* (Livid amaranth),

¹ Bu çalışma, Karabük Üniversitesi tarafından 17-18 Nisan 2017 tarihleri arasında düzenlenen 4. Avrupa Ekoturizm Konferansı'nda sözlü bildiri olarak sunulmuş, bildiri kitabında özet olarak yayımlanmıştır. Bu makale sözlü sunum geliştirilerek hazırlanmıştır.

*Yazışma adresi. Email: yelizsari@yahoo.com

Fragaria vesca (Strawberry). Among the outstanding local food prepared using the given species are 'Kabak burma' with Walnut, 'Pazı kavurma', 'Darı mancarı' cooked with bulgur, 'Ispıt', 'Baklava' with Hazelnut, 'Yaprak sarma' made from Grape leaves, Purslane; dried fruit roll-up, marmalade and jam made from Grape, Cranberry, Plum, Apple, Cherry, Blackberry, Rosehip and Strawberry; and natural vinegar made of Apple, Medlar and Grape. The habitats of these species were mostly forests, shrubs, agricultural lands, hedgerows and woodlands, meadows, waterfronts, rural and urban settlements.

Keywords: Natural Plants, Ecotourism, Local Food, Landscape Protection, Bartın.

GİRİŞ

Doğal bitki örtüsünün, peyzaj ve biyoçeşitliliğin korunması, erozyon kontrolü gibi ekolojik açıdan öneminin yanı sıra toplumun sosyo-ekonomik, kültürel gelişimine önemli katkıları olduğu görülmektedir. Bu çerçevede doğal ve doğala yakın bitkilerden odun ve odundışı ürünler, yenilenebilir enerji kaynağı, rekreasyon ve turizm bakımından faydalanılmaktadır. Bütünleşik peyzaj planlama sayesinde çeşitliliğe sahip yerel peyzajlar; tarım, orman ve turizm gibi çok sektörlü politika ve planlarla yönetilebilmektedir. Burada işbirlikçi bir kaynak yönetimi esastır (El-Hage Scialabba ve Williamson, 2004).

Sürdürülebilir peyzaj yönetiminin en büyük elemanlarından biri ekoturizm gelişimidir (El-Hage Scialabba ve Williamson, 2004). Ekoturizm, hem doğal kaynakların korunarak güvence altına alınmasını hem de yerel halkın bu kaynaklardan sosyo-kültürel ve ekonomik açıdan yararlanmasına olanak sağlayan doğa temelli bir turizm aktivitesidir. Bu turizm aktivitesinin yaygınlaşması ile bölgelere özgü doğal ve kültürel peyzaj değerlerinin sürdürülebilirliği sağlanabilmektedir (Kuter ve Ünal, 2009).

Dünya Tarıma Dayalı Ormanlık Merkezi (World Agroforestry Centre)'nin verilerine göre ekoturizm gelişimi, sağlıklı ormanların sürdürülebilirliğine yardımcı olabilmektedir (FAO, 2016). Bu anlamda yaygın kullanılan kavramlar; ekoormancılık (Ecoforestry), sürdürülebilir orman yönetimi (Sustainable Forest Management), organik tarım (Organic agriculture), tarıma dayalı ormanlık (Agroforestry) ve tarıma dayalı ekoturizm (Agro-ecotourism)'dir (El-Hage Scialabba ve Williamson, 2004; FAO², 2016).

Organik tarım ve orman ürünlerine dayalı ekoturizm, sürdürülebilir turizmin temel unsurlarındandır. Eagles vd. (2005) Avrupa Planı'nda bulunan korunan alanlarda sürdürülebilir turizm amaçlı stratejileri aşağıdaki şekilde açıklamaktadırlar:

- Doğal ve kültürel peyzaj değerleri mirastır, şimdiki ve gelecek nesiller için korunmalıdır,
- Turizm yönetimi, peyzaj, yerel halk, yerel girişimciler ve ziyaretçilerin ihtiyaçlarını göz önüne alan bütüncül bir yaklaşımla yürütülmelidir,

² FAO: Food and Agriculture Organization

- Peyzajlara özgü sorunlar tespit edilerek, sürdürülebilir turizm stratejisi ve eylem planı hazırlanmalıdır,
- Ziyaretçilerin kaliteli bir deneyim yaşamalarına imkan sunulmalıdır,
- Peyzajı tanımlayan özel turizm ürünleri hazırlanmalıdır,
- Yöresel özellikler hakkında ziyaretçilerle etkili bir iletişim sağlanmalıdır,
- Yerel halk turizm aktivitelerinin yaşam kalitesine olan olumlu katkıları konusunda bilgilendirilmelidir,
- Turizm aracılığıyla her yörenin doğal ve kültürel peyzaj mirası korunarak geliştirilebilecektir,
- Turizmin yerel ekonomiye faydası dikkate alınmalıdır,
- Ziyaretçiler olumsuz etkileri azaltmak için izlenmelidir.

Araştırma alanı olan Batı Karadeniz'in turistik kıyı kenti Bartın'da mevcut arazi örtüsünün büyük bir bölümünü orman ve tarım alanları oluşturmaktadır. Bartın İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü (2015) verileri incelendiğinde ilin toplam arazi varlığının %62.07'sine denk gelen 137.80 ha'lık alanda, orman ve çalılık ekosistemlerinin, %30.96'lık kısmı olan 68.73 ha'lık alanda tarım ekosistemlerinin yayılış gösterdiği görülmektedir. Bartın'da tarım ve orman alanlarına dayalı gelişen yöresel yeme-içme kültürü, turizm için önemli bir kaynak değeri oluşturmaktadır.

1. LİTERATÜR ÖZETİ

Cook (1995)'a göre doğadan toplanan bitkilerin kullanım alanları açısından sınıflandırıldığında 14 ana başlık altında toplandığı görülmektedir. İlk beş madde, yiyeceklerle ilgili maddeleri kapsamaktadır. Birincisi insanların içeceklerini de kapsayan yiyecek bitkileri kategorisidir. Bu kategori, bitki tohumlarını, meyveleri, yaprakları, gövdeleri, yaprak saplarını, kökleri, yumruları vb özellikleri içerir. İkinci madde, yiyecek hazırlığında kullanılan etken malzemelerle ilgilidir. Üçüncüsü, omurgalı hayvan yiyeceklerini, dördüncüsü polen veya nektar kaynağı arı bitkilerini ve beşincisi de insanlar için yararlı olan omurgasızların yiyeceklerini ifade etmektedir (FAO, 1999).

Türkiye'de birçok doğal mantar çeşidini de kapsayan çeşitli doğal bitkilerin kişisel çabalarla doğadan toplandığı ve evlerde tüketildiği görülmektedir. Evde tüketilmeyen kısmı ise sokak veya kent pazarlarında genellikle kadınlar tarafından 'Kadınlar Pazarı' olarak bilinen alanlarda satışa sunulmaktadır. Ülkemizde doğal yiyeceklerin tüketim biçimleri dört şekilde gerçekleştirilmektedir. İlk grup, taze olarak tüketilenlerdir. Genellikle genç bitkilerden toplanmaktadırlar. Örneğin, *Rheum* spp., *Rumex acetosella*'nın sapları; *Tragopogon* spp., *Crocus* spp., *Allium* spp.'nin soyulmuş kökleri; *Portulaca oleracea*, *Beta* spp., *Eruca sativa* yaprakları gibi. İkincisi pişirdikten sonra tüketilenlerdir. Bu gruba *Portulaca oleraceae*, *Trachystemon orientalis*, *Borago officinalis*, *Beta trgyana*, *Smilax excelsa*, *Chenopodium* spp. and *Sium sisarum* örnek verilebilir. Genellikle ya suda haşlanarak ya da yağ ve yumurta ile pişirilerek yenmektedir. Üçüncü grup kullanımdan önce kurutulanlardır. Örneğin *Thymus* spp., *Origanum* spp., *Salvia* spp., *Sideritis* spp., *Laurus* spp. gibi türler kurutularak, çay, baharat ve çeşni olarak tüketilmektedir. Son grup ise işleminden geçirildikten sonra

tüketilmektedir. Örneğin salepde olduğu gibi enzimleri öldürmek için toplanan salep yumruları kaynatma işlemine tabi tutulmaktadır (Baser, 1997; FAO, 1999).

İlgili literatür incelendiğinde Bartın'da bulunan doğal bitki örtüsünün etnobotanik açıdan kullanılması ile ilgili olarak Başaran (1999), Sadıkoğlu ve Alpınar (2001) ile Sarıbaş (2007)'in çeşitli çalışmalar yürüttükleri görülmektedir. Başaran (1999), Bartın'da doğal olarak yetişen *Trachystemon orientalis* (Ispıt), *Melisa officinalis* (Oğulotu), *Smilax excelsa* (Diken ucu), *Malva sylvestris* (Ebegümece), *Rumex crispus* (Kuzukulağı), *Oenanthe pimpinelloides* (Deli maydanoz), *Urtica dioica* (Isırgan)'nın halk tarafından sebze olarak tüketildiğini belirtmektedir. Sadıkoğlu ve Alpınar (2001) ise Bartın yöresinin tıbbi açıdan faydalı yiyecek ve içeceklerini ortaya koymuşlardır. Çalışmada başlıca *Matricaria chamomilla* s.str. (Papatya), beş farklı kekik türünü temsil eden *Origanum* spp., *Satureja* spp., *Coridothymus* spp., *Thymbra* spp. ve *Thymus* spp. taksonları ile *Rumex crispus* (Kökü kızıl mancar), *Rosa canina*, *Sambucus nigra*, *Vaccinium arctostaphylos*, *Chelidonium majus*, *Plantago major*, *Mentha piperita*, *Linum usitatissimum* (Keten) gibi doğal bitkilerin bölgede 'halk ilacı' olarak kullanıldığına yer verilmiştir. Sarıbaş (2007)'in çalışmasında ise Bartın Kadınlar Pazarı'nda 5'i mantar, 4'ü çiçek, 38'i meyve ve 50'si sebze olarak satışa sunulan toplam 97 doğal bitki belirlenmiştir.

Bartın'lı ev kadınlarının yöresel yemekler ile ilgili bakış açılarının incelendiği bir başka çalışmadan elde edilen sonuçlar, Tablo 1'de verilmiştir. Bulgular, yöresel yemeklerde ilk üç sırayı "Tarhana", "Yumurtalı Ispıt" ve "Kuru Yufkalı Tavuk" un aldığını göstermektedir (Tablo 1) (Ayaz ve Çobanoğlu, 2017).

Tablo 1. Ev Kadınlarının Bakış Açısıyla Bartın İli Yöresel Yemekleri

Yemek Adı	f	%
Tarhana	302	72
Yumurtalı Ispıt	235	56
Kuru Yufkalı Tavuk	227	54
Maydanoz Dolması	226	54
Fesleğenli Gözleme	216	51
Halışka	207	49
Pumpum Çorbası	204	49
Kabak Burması	196	47
Zarbana Tatlısı	185	44
Etlı Mısır Çorbası	182	43
Amasra Salatası	181	43
Prinçli Manti	130	31

Kaynak: Ayaz ve Çobanoğlu, 2017, s; 424

Karadeniz Bölgesi'nde doğal toplanarak, yiyecek ve içecek olarak tüketilen bazı otsu bitkiler ile ilgili yapılan çalışmalar aşağıda verilmektedir:

- Özsoy vd. (2008)'nin çalışmasında *Smilax excelsa* (Diken ucu)'nın yapraklarının, tıbbi özellikleri açısından 'Günlük diyet' ve 'Halk ilacı' olarak tüketildiği, bu nedenle Karadeniz Bölgesi'nde yaygın bir şekilde kullanıldığı belirtilmektedir.

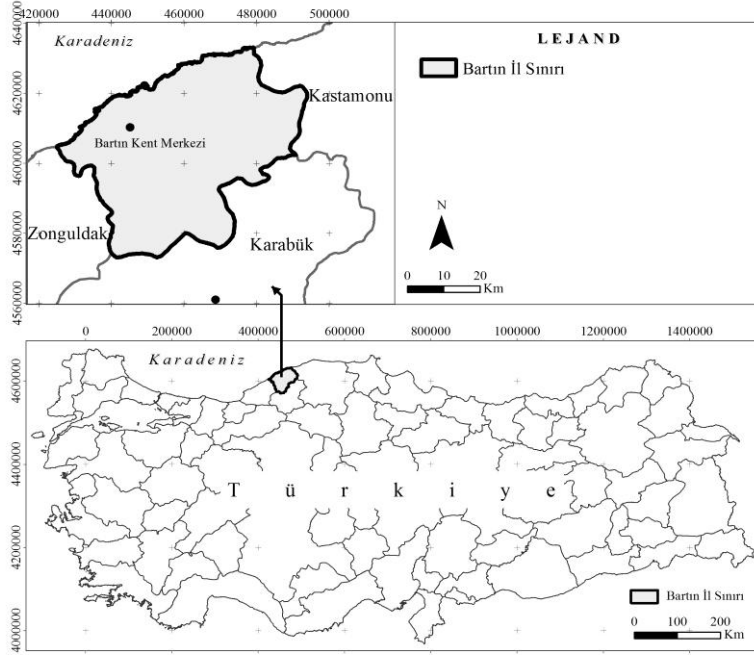
Ayrıca çalışmada doğal bitkinin yapraklarının önemli bir antioksidan kaynağı olduğu ifade edilmiştir.

- Sroka vd. (2014) tarafından *Erodium cicutarium* (İğnelik)'un antioksidan etkisinin incelendiği diğer bir araştırmada, bitkinin antioksidan vazifesi gördüğü tespit edilmiştir.
- Özsoy vd. (2006)'nin çalışmalarında Karadeniz bölgesinde yiyecek olarak tüketilen *Amaranthus lividus* (Darı mancarı) bitkisinin antioksidan aktiviteye sahip olduğu açıklanmaktadır.
- Yine Fern (2017)'in 'Useful Tropical Plants' veritabanında tropik bölgelerde yetişen *Amaranthus lividus*'un yabani yapraklarının sebze olarak oldukça fazla tüketildiği belirtilmektedir. Bu cosmopolitan tohumun ılıman ve tropik zonlarda yaygın olduğu da ifade edilmektedir.

Yapılan bu araştırmalarda yöreye özgü doğal bitki türlerinin, etnobotanik açıdan kullanılması, antioksidan etkileri, yöre insanı ile olan sosyo-kültürel etkileşimleri ile ilişkilendirildiği görülmektedir. Ancak ilgili yazında Bartın peyzajı ölçeğinde doğal bitki örtüsüne dayalı yöresel yiyeceklerin ekoturizm ilişkisini ortaya koyan herhangi bir çalışmaya ulaşılamamıştır. Bu nedenle Batı Karadeniz Kalkınma Bölgesi içindeki Bartın'da doğal ve sosyo-kültürel geçmişin izlerini taşıyan yöresel değerlerin, günümüzün önemli bir kalkınma aracı olan ekoturizm için tanımlanması ve ilişkilendirilmesi ihtiyacı ortaya çıkmıştır. Bu çalışmada Bartın ilinin turizmüne önemli katkı sağlayan yiyecek ve içecek kültürünün ham maddesini oluşturan doğal ve doğala yakın bitki türleri ile birlikte tanıtılması, doğal ve kültürel peyzaj geçmişiyle birlikte korunması için gerekli önerilerin sunulması amaçlanmıştır.

2. YÖNTEM

Bu araştırmada gerek doğal gerek sosyo-kültürel geçmişiyle Kuzey Anadolu'da öne çıkan Bartın ili incelenmiştir (Şekil 1).



Şekil 1. Bartın İlinin Konumu

Araştırmanın temel amacı, ilin doğal tür ve ekosistemlerine dayalı olan yöresel yiyecek ve doğal bitki türlerini tanımlayarak, ekoturizm ile olan ilişkisini peyzaj koruma açısından tartışmaktır.

Bu kapsamda arazi gözlemleri, yöre insanı ve kadın satıcılar ile yapılan sözlü görüşmeler, alanla ilgili yazılı literatür kaynaklarının değerlendirilmesi ve analizi, araştırmada kullanılan temel yöntemlerdir. Veri toplama teknikleri olarak 'Görüşme', 'Gözlem' ve 'Belgesel kaynak derlemesi' metodları kullanılmıştır (Orhunbilge, 2000; Seyidoğlu, 2003).

Görüşmeler, daha önceden hazırlanan bir soru kılavuzu kullanılarak başlatılmış, konunun açıklık ve kesinlik kazanması gereken aşamalarında ek sorular yöneltilmiştir. Görüşme, karşılıklı konuşma şeklinde gerçekleştirilmiştir. Gözlem için ise geleneksel kadınlar pazarının kurulduğu Salı ve Cuma günleri tercih edilmiştir. Bartın'ın yöresel yiyeceklerinin temelini oluşturan doğal ve kültürel malzemeler kadın satıcıların tezgâhlarında gözlemlenmiş ve tür tespitleri için örnekler toplanmıştır. Gözlem ve görüşme sonuçları özetlenerek, basit ve sistematik şekilde kaydedilmiştir. Konu ve alan ile ilgili literatür incelenerek çeşitli kaynaklar toplanmış ve bilgiler analiz edilmiştir (Orhunbilge, 2000; Seyidoğlu, 2003).

Yöresel yemeklerde kullanılan doğal bitki örtüsünün tespitinde, Davis (1965-1985) başta olmak üzere Kaya vd. (1999), Yılmaz (2001), Kaya ve Başaran (2006), Sarıbaş (2007), Sarı Nayim (2010), Bartın İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü (2015), Sarı Nayim ve Ayaşlıgil (2015), İnaltong (2017)'un araştırmaları dikkate alınmıştır.

Doğal bitki örtüsüne dayalı yöresel yiyeceklerin tanımlanarak, ekoturizm ile olan ilişkisinin değerlendirilmesinde ve peyzaj koruma açısından tartışılmasında El-Hage Scialabba ve Williamson (2004), COST³ Action FP1203 (2015) ile FAO (1999; 2016) raporlarından faydalanılmıştır.

3. BULGULAR

3.1. Yöresel Doğal ve Doğaya Uyum Sağlamış Bitki Türlerinin Tanımlanması

Bartın'ın geleneksel Kadınlar Pazarı'nda, tarla ve bahçe habitatlarında yapılan gözlem ve tür tespitlerine dayalı envanter çalışmaları ile literatür araştırmaları analiz edilmiş, yiyecek ve içecek olarak yararlanılabilen doğal ve doğala yakın bitki taksonları tespit edilmiştir.

Odunsu bitki türleri olarak çoğunlukla, *Pistacia terebinthus* s.str. (Menengiç), *Rhus coriaria* (Sumak), *Cistus creticus* (Laden), *Cistus salviifolius*, *Sambucus nigra* (Mürver), *Cornus mas* (Kızılcık), *Corylus avellana* s.str. (Fındık), *Juniperus oxycedrus* s.str. (Ardıç), *Arbutus unedo* (Kocayemiş), *Vaccinium arctostaphylos* (Ayı üzümü), *Castanea sativa* (Kestane), *Laurus nobilis* (Defne), *Ficus carica* (İncir), *Myrtus communis* s.str. (Mersin), *Pinus brutia* (Fıstıkçamı), *Cerasus avium* (Yaban kirazı), *Crataegus curvisepala* (Alıç), *C. microphylla*, *C. monogyna* s.str., *C. monogyna* ssp. *azarella*, *C. pentagyna*, *Laurocerasus officinalis* (Karayemiş), *Mespilus germanica* (Muşmula), *Prunus divaricata* s.str. (Dağ eriği), *P. spinosa* ssp. *dasyphylla* (Çakal eriği), *P. x domestica* (Yeşil erik), *Rosa canina* (Kuşburnu), *R. gallica*, *R. horrida*, *Rubus hirtus* (Böğürtlen), *R. ideaus*, *R. sanctus*, *Sorbus domestica* (Üvez), *Staphylea pinnata* (Patlangıç), *Tilia argentea* (Gümüşi ıhlamur), *Celtis australis* (Çitlenbik), *Vitis sylvestris* (Yaban üzümü), *Physalis alkekengi* (Güvey feneri), *Viburnum opulus* (Gilaburu) taksonlarına rastlanmıştır.

Arazi gözlemleri sonucunda Bartın yöresel yiyeceklerine temel oluşturan doğal ve doğala yakın taksonların dışında *Juglans regia* (Ceviz) başta olmak üzere *Diospyros kaki* (Büyük Meyveli Trabzon Hurması), *D. lotus* (Küçük Meyveli Trabzon Hurması), *Malus* spp. (Elma türleri), *Pyrus* spp. (Armut türleri), *Cydonia oblonga* (Ayva), *Prunus* spp. (Erik türleri), *Actinidia chinensis* (Kivi), *Citrus unshiu* (Satsuma mandalina), *Rubus* spp. (Böğürtlen ve Ahududu türleri), *Vitis labrusca* (Kokulu üzüm), *Vitis vinifera* (Siyah üzüm), *Prunus persica* (Şeftali), *Prunus armeniaca* (Kayısı), *Morus alba* (Beyaz dut), *M. nigra* (Siyah dut), *Punica granatum* (Nar), *Momordica charantia* (Kudret narı), *Eriobotrya japonica* (Malta eriği), *Ribes nigrum* (Frenk üzümü) kültür türlerinin de yetiştirilerek geleneksel Kadınlar Pazarı'nda tüketiciye sunulduğu tespit edilmiştir.

Doğal ve doğala yakın otsu türler açısından ise *Smilax excelsa* (Dikenucu), *Oenanthe pimpinelloides* (Deli maydanoz), *Chenopodium album* (Aksirken), *Malva sylvestris* (Ebegümece), *Amaranthus lividus* (Darı Mancarı), *Trachystemon orientalis* (Galdirik), *Portulaca oleracea* (Semizotu), *Foeniculum vulgare* (Rezene), *Nigella arvensis* (Tarla çörekotu), *Solanum nigrum* (İtüzümü), *Sonchus oleraceus* (Eşekmarulu), *Papaver rhoeas* (Gelincik), *Sinapis arvensis* (Yabani Hardal), *Cichorium intybus* (Hindiba), *Borago*

³ COST: European Cooperation in Science and Technology

officinalis (Hodan), *Urtica dioica* (Isırgan), *Geranium* spp. (İtr), *Erodium cicutarium* s.str. (İğnelik), *Taraxacum* spp. (Karahindiba), *Capsella bursa-pastoris* (Çobançantası), *Stellaria media* (Kuşotu), *Rumex acetosella* (Kuzukulağı), *Tamus communis*, *Smilax excelsa* (Dikenucu), *Nasturtium officinale* (Suteresi), *Scolymus hispanicus* (Şevketi bostan), *Tragopogon* sp. (Yemlik), *Raphanus raphanistrum* (Eşekturpu), *Asparagus acutifolius* (Kuşkonmaz), *Equisetum telmateia* (Deredoruk), *Eruca sativa* (Roka), *Nigella damascena* s.str. (Çörek otu), *Orchis laxiflora* (Gevşek çiçekli orkide), *Anacamptis pyramidalis* (Piramidal orkide), *Mentha* spp. (Nane), Kekik türleri olan *Thymus* spp., *Satureja* spp., *Origanum* spp., *Coridothymus* spp., *Thymbra* spp. taksonları belirlenmiştir.

Yine doğal *Fragaria vesca* (Dağ çileği) ve diğer *Fragaria* spp. kültür yetiştiriciliğine dayalı çileksi meyveler semt pazarlarında satışa sunulmaktadır. Her yıl Mayıs ayında düzenlenen 'Bartın Kültür, Sanat ve Turizm Festivali', Bartın çileğinin ulusal ve uluslararası tanınırlığını arttırmaktadır.

Ayrıca kültür bitkisi olarak *Brassica oleraceae* (Karalahana), *Beta vulgaris* (Pazı), *Zea Mays* (Mısır), *Vicia faba* (Bakla), *Ocimum basilicum* (Fesleğen), *Spinacia oleracea* (Ispanak), *Capsicum annuum* (Biber), *Cucumis sativus* (Salatalık), *Cucurbita pepo* (Yazlık kabak), *Cucurbita moschata* (Bal kabağı), *Lycopersicon esculentum* (Domates), *Phaseolus vulgaris* (Fasulye), *Pisum sativum* (Bezelye), *Allium cepa* (Soğan), *Allium porrum* (Pırasa), *Allium sativum* (Sarımsak), *Solanum tuberosum* (Patates), *Petroselinum hortense* (Maydanoz), *Anethum graveolens* (Dereotu), *Lactuca sativa* (Marul), *Lepidum sativum* (Tere), *Eruca sativa* (Roka), *Raphanus sativus* (Turp), *Beta vulgaris* (Pancar), *Hibiscus esculentus* (Bamya), *Citrullus lanatus* (Karpuz), *Cucumis melo* (Kavun), *Helianthus tuberosus* (Yer elması), *Brassica napus* (Tarla şalgamı) yetiştirildiği gözlemlenmiştir.

3.2. Doğal ve Doğaya Uyum Sağlamış Bitki Türlerine Dayalı Yöresel Yiyeceklerin Tanımlanması

Yöre kadınları ile yapılan karşılıklı görüşmeler ve alana ait literatür verileri değerlendirildiğinde aşağıdaki yöresel yiyecek isimlerine ulaşılmıştır.

Mısır unu ile yapılan 'Pumpum çorbası', Yerli buğday ve buğday unundan üretilen 'Keşkek' ve 'Ovmaç', 'Öğre', *Cydonia oblonga* (Ayva) ile mayalanan, içinde *Thymus* (Kekik), *Mentha* spp. (Nane) ve *Anethum graveolens* (Dereotu) bulunan 'Tarhana' Bartın yöresinde öne çıkan çorba türleridir.

Yerli un ile yapılan kuru yufkalardan hazırlanan 'Tatlı börek', *Cucurbita moschata* (Balkabağı)'nın pişirilmesiyle elde edilen 'Cevizli kabak burması', 'Gelinteli tatlısı', 'Fındıklı baklava', 'Delioğlan sarığı' Bartın yöresinin havanda dövülmüş *Juglans regia* (Ceviz) ve *Corylus avellana* s.str. (Fındık) ile sunulan tatlı çeşitleridir. Geleneksel bir tat olan 'İncir doldurması' da *Ficus carica* (İncir), manda sütü ve *Juglans regia* (Ceviz) ile yapılmaktadır.

Castanea sativa (Kestane) ormanlarından elde edilen 'Kestane Balı', Bartın'da özellikle balık restoranlarında ziyaretçilere 'Ballı ve Cevizli manda yoğurdu' şeklinde sunulmaktadır. Diğer tatlı çeşitleri olarak *Cydonia oblonga* (Ayva) ile yapılan 'Sütlü

Ayva', su ve mısır unu ile yapılan 'Tuzlu Halışga' veya *Morus alba* (Beyaz dut)'nın kullanıldığı 'Dut pekmezli halışga tatlısı' bilinmektedir.

Zeytinyağı yemek çeşitleri arasında; üzüm, ıspıt, karalahana ve pazı yaprağından yapılan 'Yaprak sarma', *Trachystemon orientalis* (Ispıt, Galdirik)'in köklerinin kavrulmasıyla yapılan 'Yumurtalı ıspıt', *Beta trigyna* (Pazı)'in yaprak ve saplarının pişirilmesi ile elde edilen 'Pazı kavurma', *Amaranthus lividus*'dan yapılan 'Bulgurlu darı mancarı', *Portulaca oleracea*'nın yaprak ve gövdesinin pişirilmesiyle yapılan 'Semizotu', *Asparagus acutifolius*'un genç sürgünlerinin yumurtalı kavrulması ile yapılan 'Kuşkonmaz kavurma' sayılabilir.

Bartın'ın geleneksel Hıdırellez Şenlikleri'nde topluca pişirilip, yenilen yemek türü olan 'Yaz mancarı/ Karışık Mancar/ Derleme-Toplama Mancar' yemeği, yörede kadınların topladıkları doğal otsu bitkilerden hazırlanmaktadır. Bu otların Kadınlar Pazarı'nda erken baharda satışa sunulduğu gözlemlenmiştir.

Kadınların doğadan topladığı ve pazara satış için getirdiği otsu türler arasında; *Oenanthe pimpinelloides* (Deli Maydanoz), *Trachystemon orientalis* (Ispıt), *Chenopodium album* (Aksirken), *Ranunculus ficaria* s.str. (Arpacıksalebi), *Malva sylvestris* (Ebegümece), *Lamium purpureum* s.str. (Ballıbaba), *Urtica dioica* (Isırgan), *Stellaria media* s.str. (Kuşotu), *Beta spp.* (Pazı), *Eruca sativa* (Roka), *Vicia faba* (Bakla)'nın bulunduğu tespit edilmiştir.

Ayrıca *Vicia faba* (Bakla) ile yapılan 'Bakla yemeği', 'Mancar', *Brassica napus* (Tarla şalgamı)'dan yapılan 'Şalgam dolması', *Cucurbita pepo* (Yazlık kabak)'nın çiçekleri ile pişirilen 'Kabak çiçeği dolması', 'Patates dolması', 'Türlü' (Taze fasulye, kabak, patlıcan vb sebze türleri), 'Çükündür' (sapları kırmızı beyaz ve kırmızı *Beta vulgaris* (Pancar) ile yapılmaktadır), 'Ispanak mıhlama', 'Ispanaklı börek', 'Kesme makarna' (Ceviz ve tereyağı ile servis edilmektedir.), 'Kıymalı ıslama' (Kuru yufkadan yapılır.), 'Soğanlı yahni', *Cydonia oblonga* (Ayva)'dan yapılan 'Ayvalı-etli yahni', 'Bulgurlu maydanozlu köfte', 'Tirit', Mısır ve buğday unundan yapılan, *Nigella damascena* s.str. (Çörek otu)'nın da konulduğu 'Çöven ekmeği', 'Bandırma', 'Pirinçli mantı', 'Çiğ börek', *Ocimum basilicum* (Fesleğen) ve süt ile yapılan 'Fesleğenli gözleme', 'Su böreği', mısır unu ile taş saç üstünde pişirilen 'Gartlaç' ekmeği, fırında pişirilen 'Kırtıl' yöresel yiyeceklerin önemli bir bölümünü oluşturmaktadır.

Diğer yöresel yiyecek ve içecekler aşağıda sıralanmıştır:

- Dut, ayva, armut, erik, elma, üzüm, kızılık, kuşburnu, böğürtlen, Trabzon hurması'ndan yapılan 'Pekmez'ler,
- Mürdüm eriği ve üzümünden türetilen 'Pestil'ler,
- Üzüm, kızılık, erik, elma, kiraz, vişne, böğürtlen, ahududu, gilaburu, Frenk üzümü, kuşburnu ve kokulu çilekten yapılan 'Marmelat ve reçel'ler,
- Fasulye, bamya, patlıcan, türlü içeren 'Sebze konserveleri',
- İnce sivri biber, kırmızı pancar turşuları,
- Erik, elma, ayva, çilek, vişne, armut, şeftali gibi çeşitli meyve türlerinden elde edilen 'Konserve komposto'lar ve

- Dut, elma, muşmula ve üzümünden elde edilen 'Doğal sirkeler'.

Kurutulan bazı aromatik bitkiler de hem yöresel yemeklerde hem de pazarlar da ziyaretçilere sunulmaktadır. Bunların başında *Mentha* spp. (Nane), *Thymus* spp., *Origanum* spp., *Sideritis* spp.ve *Satureja* spp. kekik türleri ile *Laurus nobilis* (Defne) gelmektedir.

Türlerin bulunduğu habitatlar genellikle ormanlar, çalılıklar, tarım alanları, sınır çit ve ağaçlıkları, çayırıklar, çimenlikler, su kenarları, kentsel ve kırsal yerleşimlerdeki bahçe ekosistemleri olarak tespit edilmiştir.

SONUÇ ve TARTIŞMA

Bitki türleri, yiyecek ve turizm kavramları bir araya geldiğinde 'Tarım turizmi (Agricultural tourism)' ve 'Mutfak turizmi (Culinary tourism)' alternatifleri ortaya çıkmaktadır.

Bartın 'Kadınlar Pazarını' temsil eden yerel kadın satıcılar, üreticiler ve ev hanımları; doğal bitkiler, yöresel yiyecek kültürü ve ekoturizm üçgeninde önemli bir role sahiptirler. Son yıllarda en popüler turizm türlerinden biri olan 'Tarım turizmi' ve 'Mutfak turizmi' kapsamında yöre kadınlarının gerçekleştirdikleri birçok farklı aktivite, yiyecek kültürünün yabancılar tarafından kolaylıkla anlaşılmasına yardımcı olmaktadır. Bartın'lı kadınlar tarladaki çiftçilikten, pazardaki satıcılığa, ev pansiyonu ve restoran işletmeciliğinden, gözlemciliğe kadar birçok farklı sektörde bölgenin turistik tanıtımına katkıda bulunmaktadır.

Bartın'da geleneksel restoranlar, ev pansiyonları, yemek evleri, yenilenen tarihi ahşap konaklar ve taş hanlar, yöresel yemek kültürünün yerli ve yabancı ziyaretçilerle buluşturulduğu alanlar olarak 'Mutfak turizmi'ne hizmet etmektedirler. 'Kadınlar Pazarı', ormanlar, çalılıklar, tarım alanları, sınır çit ve ağaçlıkları, çayırıklar, çimenlikler, su kenarları, kentsel ve kırsal yerleşimlerdeki bahçe ekosistemleri 'organik tarım turizmi'ne olanak sağlayan mekanlardır. Bartın'da mutfak ve tarım turizmine hitap eden bu tür mekanların yaygınlaştırılması ve habitatların korunarak geliştirilmesi oldukça önemlidir.

Biyolojik Çeşitlilik Sözleşmesi'nde (Karar V/25, 12e), Bartın gibi bazı alanlarda yürütülen düşük girdi ve küçük ölçekli tarımsal aktivitelerin, turizm için bir fırsat sunabileceği belirtilmektedir. Ayrıca bu aktivitelerin, hem turistik açıdan çekici bir peyzaj oluştururken hem de yüksek düzeyde biyoçeşitliliğin korunması ile sonuçlanacağı ifade edilmektedir (FAO, 1999).

İtalya gibi gelişmiş ülkelerde tarım ve mutfak turizmi kapsamında yürütülen eko-organik tatil çiftlikleri, ziyaretçilerin giderek ilgisini çeken alanlardır (El-Hage Scialabba ve Williamson, 2004). Bartın ilinin mevcut kentsel ve kırsal potansiyeli, tarihi konaklar, tatil çiftlikleri, çiftlik kampları, geleneksel ev pansiyonlarında gerçekleştirilecek konaklama ve yeme-içme aktivitelerine oldukça uygundur. Bölgedeki kentsel ve kırsal alandaki turistik konaklama tesisleri, eko-çiftlikler, yöresel yeme-içme mekanları, tatil kampları EU Ecolabel EU Flower (Avrupa Birliği Eko-

etiketi) başvurusu yaparak, ziyaretçilerin mekanlara olan güvenini uluslararası boyutta artırabilirler.

Günübirlik veya konaklamalı ekoturizm tabanlı botanik tur organizasyonları yerli ve yabancı potansiyel ziyaretçilerin bölgeye olan ilgisini artıracaktır. Özellikle sonbahar ve ilkbahar mevsimleri, yabancı bitki türlerinin Karadeniz habitatlarında incelenmesi için oldukça uygundur. İlkbaharda taze yenilebilir bitkilerin yaprak, sürgün ve çiçeklerinin, sonbaharda olgunlaşan fındık, ceviz, böğürtlen, kızılıcak gibi doğal meyvelerin yöresel kültürle bağdaştırılarak anlatılması, bir ekoturizm değeri olarak tanıtılması gerekmektedir.

Avrupa tarım ve çevre politikaları, genellikle peyzaj korumanın en önemli araçlarından biri olan organik tarıma dayalı aktiviteleri desteklemektedir. Türkiye’de de gelişmiş Avrupa ülkelerinde olduğu gibi Avrupa Birliği Yaşam ve Çevre projelerine başvuru yapılarak doğal yaşam desteklenmeli, turistler için peyzajın görsel kalitesi/çekiciliği artırılmalıdır.

Aynı zamanda Bartın ili, BM⁴ Uluslararası Tarımsal Kalkınma Fonu tarafından desteklenmek üzere Türkiye genelindeki sekiz pilot bölgeden biri olarak seçilmiştir. Batı Kırsal Kalkınma Programı içinde il düzeyinde uygulanacak tarımsal projeler kapsamında doğal ürünlerin toplanması, üretimi ve turizme yönelik pazarlanması konusunda projeler üretilmesi özendirilmeli ve hibe desteği alınmalıdır (IFAD⁵, 2016).

Araştırmada doğal ve doğala yakın bitki örtüsüne dayalı olduğu tespit edilen yöresel yiyecekler, Bartın’ın doğal, kültürel ve tarihi mirasını ziyaretçilere en iyi tanıtabilecek unsurlardan biridir. Ziyaretçilere ve yerel halka çeşitli kültürel, sosyal ve ekonomik faydalar sunan yemeğe dayalı ekoturizm faaliyetleri ile Bartın ilinin doğal kaynak değerlerinin korunması ve sürdürülebilirliği sağlanırken, yerel halk için özellikle kadınlar için yeni gelir fırsatları oluşacaktır.

TEŞEKKÜR

Bu araştırmaya destek olan Kadınlar Pazarı’nın değerli kadın satıcılarına ayırdıkları zaman, tanıtım ve paylaştıkları yöresel bilgiler için teşekkürü bir borç bilirim.

KAYNAKÇA

Aşçıoğlu, E. (2001). *Bartın*. Bartın: Bartın Ticaret ve Sanayi Odası Yayını.

Ayaz, N. ve Çobanoğlu, S. (2017). Ev kadınlarının turizm amaçlı yöresel yemek üretimine bakış açıları: bartın ili örneği, *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 413-427.

Bartın İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü (2015). *Brifing Raporu*. TC Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Bartın: Bartın İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü.<http://bartin.tarim.gov.tr/Belgeler/SolMenu/2015%20Faaliyet%20Raporu.%20may%C4%B1s%202016.pdf>.

⁴ BM: Birleşmiş Milletler

⁵ IFAD: The International Fund for Agricultural Development

- Bartın İl Özel İdare Müdürlüğü (1998). *Cumhuriyetimizin 75. yılında Bartın*. Bartın: Bartın İl Özel İdare Müdürlüğü Yayını.
- Bartın Valiliği (2008). *Bartın 2023 stratejik amaçlar ve il gelişme planı*. Bartın: Bartın Valiliği İl Planlama ve Koordinasyon Müdürlüğü Yayını, 978-975-585-880-7.
- Başaran, S. (1999) Kirazlık (Bartın) Barajı Florası (*Basılmamış Doktora Tezi*). Bartın: Zonguldak Karaelmas Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Orman Botaniği Anabilim Dalı.
- Başer, H. K. C. (1997). Current knowledge on the wild food and non-food plants of Turkey, *Cah. Opt. Medit.*, 23, 129-159.
- Cook, F. E. M. (1995). Economic botany-data collection standard prepared for the international working group on taxonomic databases for plant sciences. UK, Kew: Royal Botanic Gardens.
- COST Action FP1203 (2015). *Role of non-wood forest products for mountains forest-dependent communities'well-being*. COST Action STSM FP1203:European non-wood forest products (NWFPs) network, Short term scientific mission report, Reference. ECOST-STSM-FP1203-260115-055534.
- Davis, P. H. (1965-1985). *Flora of Turkey and the East Aegean Islands*. Vol.1-9, Edinburgh: Edinburgh University Press.
- Eagles, P. F. J., McCool, S. F. ve Haynes, C. D. (2005). *Sustainable Tourism in Protected Areas Guidelines for Planning and Management*. World Commission on Protected Areas (WCPA), Best Practice Protected Area Guidelines Series No.8, Cambridge: Thanet Press Limited.
- El-Hage Scialabba, N. ve Williamson, D. (2004). *The Scope of Organic Agriculture, Sustainable Forest Management and Ecoforestry in Protected Area Management. Chapter 3 Complementary Strategies*. Environment and Natural Resources Service Sustainable Development Department, Environment and Natural Resources Working Paper No.18, Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations. http://www.fao.org/docrep/007/y5558e/y5558e02.htm#P163_48306
- FAO (1999). *Use and potential of wild plants in farm households. Chapter 3: Contributions to rural households*. Rome, Italy: Agriculture and Consumer Protection Department, Food and Agriculture Organization of the United Nations. http://www.fao.org/docrep/003/W8801E/w8801e04.htm#P1_9
- FAO (2016). *Non-wood forest products, work in progress: conceptual framework for sustainable management of NWFP in Central Africa*. Food and Agriculture Organization of the United Nations, <http://www.fao.org/corp/copyright/en/>
- Fern, K. (2017). *Useful Tropical Plants Database*, <http://tropical.theferns.info/>
- Güner, A., Özkan, A. M., Akyıldırım, B., Çingay, B., Tuğ, G. N., Alkayış, M. F., Öztekin, M. ve Kanoğlu, S. S. (2017). *Türkçe bitki adı arama veritabanı*. Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi Hizmetidir. <http://www.bizimbitkiler.org.tr/v2/turkce.php>
- IFAD (2016). *Republic of Turkey Country strategic opportunities programme*. Rome:Document.EB2016/118/R.14,Agenda.8(d).<https://operations.ifad.org/documents/654016/27b65eff-4e53-476e-99d5-09e6103f05d4>

- İnaltong, T. (2017). *Türkiye'nin otları*. Turkish Cultural Foundation, Türk mutfağı, Malzemeler ve ürünler, Türk mutfağında kullanılan malzemeler, Otlar. <http://www.turkish-cuisine.org/malzemeler-ve-urunler-7/turk-mutfaginda-kullanilan-malzemeler-66/otlar-188.html>
- Kaya, Z., Başaran, S. ve Sarıbaş, M. (1999). Flora of Bartın Region in Türkiye. Jena: 14. *Internationales Symposium Biodiversität und Evolutionsbiologie*.
- Kaya, Z. ve Başaran, S. (2006). Bartın florasına katkılar. *Gazi Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, 6(1).
- Kuter, N. ve Ünal, H. E. (2009). Sürdürülebilirlik Kapsamında Ekoturizmin Çevresel, Ekonomik ve Sosyo-Kültürel Etkileri. *Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, 9(2), 146-156.
- Orhunbilge, N. (2000). *Örnekleme yöntemleri ve hipotez testleri*. İstanbul: İşletme İktisadi Yayını, 8, ISBN 975-8345-04-4.
- Özsoy, N., Can, A., Kurt, Ö., Yılmaz, T. ve Yanardağ, R. (2006). *Amaranthus lividus* (A. blitum) ekstrelerinin antioksidan aktivitelerinin incelenmesi. XX. *Ulusal Kimya Kongresi*, Kayseri: Erciyes Üniversitesi, 4-8 Eylül 2006.
- Özsoy N., Can A., Yanardağ R. and Akev N. (2008). Antioxidant activity of *Smilax excelsa* L. leaf extracts. *Food Chemistry*, 110(3), 571-583.
- Sadıkoglu, N. ve Alpınar, K. (2001). Etnobotanik açıdan Bartın. İstanbul: XIII. *Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı*, 87-100.
- Sarıbaş, M. (2007). Bartın ilinde etnobotanik araştırmalar. *Boottlenecks, Solutions and Priorities in the Context of Functions of Forest Resources*, İstanbul: İstanbul Üniversitesi, 697-710.
- Sarı Nayim, Y. (2010). Amasra-İnkum (Bartın) arasında yer alan önemli biyotopların haritalanması (Basılmamış Doktora Tezi). İstanbul: İstanbul Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Peyzaj Mimarlığı Anabilim Dalı.
- Sarı Nayim, Y. ve Ayaşlıgil, Y. (2015). Contributions to the Flora between Amasra and İnkum (Bartın) located in Western Black Sea Region. *Biological Diversity and Conservation*, 8(3), Eskişehir.
- Seyidoğlu, H. (2003). Bilimsel araştırma ve yazma el kitabı. İstanbul: Güzem Can Yayınları, 20, ISBN 975-7516-09-0.
- Sroka, Z., Bodalska, H.R. and Mazol, I. (2014). Antioxidative Effect of Extracts from *Erodium cicutarium* L. *Zeitschrift für Naturforschung C*, ISSN (Online) 1865-7125, ISSN (Print) 0939-5075.
- Yılmaz, H. (2001). Bartın kenti ve yakın çevresinde biyotopların haritalanması (Basılmamış Doktora Tezi). İstanbul: İ.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Peyzaj Mimarlığı Anabilim Dalı.