



T.C.  
Kültür ve Turizm Bakanlığı  
Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü

9 MİLLETLERARASI  
**TÜRK HALK**  
KÜLTÜRÜ KONGRESİ

MADDİ KÜLTÜR



# ORDU'DA DOĞAL MANTAR KÜLTÜRÜ VE EKOTURİZM

Dr. Ahmet DAĐLI<sup>1</sup>

## Giriş

İnsanların uzun zaman hemhâl olduğu mesleklerin onların kişilik ve karakterlerine tesir ettiği; hayata bakışlarında, insani değerlerinin gelişiminde olumlu veya olumsuz anlamda tesirli olduğu bir gerçektir. Kaplan bir yazısında “işçi”yi, toprağın altından cevheri çıkaran ya da çıkmış bir cevheri işleyen, yani ömrünü cansız bir maden ile geçiren kişi olarak tanımlar. Hayatını bu şekilde geçiren birine kıyasla hayvanlarla, bitkilerle zaman geçiren insan arasında zaman içinde büyük farklar oluşur. Bu üç uğraş alanı medeniyetlerin kimliğini belirleyecek kadar önemli bir konudur. Örneğın Türkler yerleşik hayata geçmeden önce atlı-göçebe bir medeniyetti. At onların hayatının her alanında idi. Büyük hayvan sürüleri yetiştirerek bir hayat yaşarlardı, hatta bazı hayvanlar onlar için kutsal idi. Sonra yerleşik hayata geçtiler ve yeni uğraşları toprak ve bitki oldu. Türklerin atlı-göçebe zamanlarındaki ve yerleşik tarım toplumuna geçtikten sonraki hayatı algılayışları, duyguları birbirinden farklıdır. Yani Orta Asya Türk atlı-göçebe insanı ile Anadolu yerleşik medeniyetinin insanı aynı yapıda değildir. Yerleşik hayata geçiş beraberinde ticareti ve zanaatı getirmiştir. “Esnaf” kelimesi hem zanaatla hem de ticaretle uğraşanları tanımlamakla birlikte Kaplan’a göre bir maddeyi işlemekle onu satmak başka şeylerdir. Zanaat erbabı ve ticaret erbabı farklı zihniyet ve ahlaka sahiptir. Ticaret işinin içine insanları kandırmak karışır. Hâlbuki bir maddeyi işlerken insan o maddenin zaruretlerine uyar (1983: 143-145).

Türklerin üçüncü büyük değişimi, batı medeniyetinin etkisiyle şehir yaşamıdır. Artık “medenî”, “şehirli” anlamına gelir ve medenî insan, topraktan, bitki ve hayvandan uzaklaşmış yeni bir hayatın insanıdır. Şehirlileşen insanın ruhuna artık tarla, ağıl, bitki, hayvan değil, “işlenmiş madde”ler tesir etmektedir.

“Şehir” medeniyeti insanları işçilerdir fakat onlar artık “zanaat” erbabı değil makinelerin bir parçası, mahkûmudurlar. Modern dünyanın işçileri fabrikada, kendisi olmadan çalışmayan mekanik makinenin bir parçası, bir dişlisi durumundadır. Makine durmadan aynı hareketleri tekrar-

1 Ordu Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Öğretim Üyesi



larken onu çalıştıran insan da aynı hareketi saatlerce, yıllarca tekrarlar. Önüne gelen bir civatayı sıkımla veya bir ürünü paketlemekle geçen bir ömür, insanı cansız bir makine hâline getirir. Kaplan, ömrünü tek ve aynı işi yaparak geçiren insanda duygu, düşünce ve hayal gibi insani değerlerin gelişmeyeceğini, toplumun bir ferdi olarak onun insan olduğunu hatırlaması için bir şeyler yapılması gerekliliğine işaret eder (1983: 110). Kültürel genlerinde hayvanlarla, bitkiler ve toprakla haşır neşir olmak olan Türk insanının, yönünü batı medeniyetine döndükten beri büyük ihtiyaç hâline gelen eski uğraşlarından mahrum durumda olduğu söylenebilir.

Günümüzün şehir ortamında yaşayan insanları için tatil, temel ihtiyaç durumundadır. Yılın 11 ayını makinenin bir parçası olarak geçiren insan, özellikle ruhen bitkin düşmekte ve kısa süreliğine işinden, yaşadığı şehirden uzaklaşıp dinlenme gereği duymaktadır ki bu doğal ihtiyaç da “turizm” denen büyük bir sektörü doğurmuştur. Avrupa’da 18. yüzyılda işçi sınıfı ortaya çıktığında fabrikalarda hafta tatili olmaksızın, günlük 15 saat süreler çalıştırılmıştır. Bir süre sonra ise psikolojisi bozulan işçiler arasında intiharlar artmış, iş verimliliği ise düşmüştür. Bunun üzerine işçilere belli aralıklarla tatil günleri belirlenmiş, dinlenen işçilerin daha verimli çalışma ortaya koydukları gözlenmiştir.

Anlaşıyor ki doğal bir canlı olan insan, kendisi gibi canlı olan doğanın da bir parçasıdır. Onun makinenin bir parçası gibi çalışması ruhuna zarar vermektedir. 21. yüzyılın şehir şartlarında onun hayatına sağlıklı devam edebilmesinin yolu, zaman zaman toprakla, bitkilerle, hayvanlarla yani doğal ortamlarda geçireceği vakitlerin oluşturulmasıdır.

1950’lerden itibaren insanlara dinlenmeleri için sunulan alternatifler çok yıldızlı otellerde yani yine betonların içinde, kalabalık, aşırı lüks tüketim, doğal olmayan yemek yeme, israf etme ve bireye aşırı hizmet verme içerikli paketler olmuştur. “Paket tur”larla otel tatilleri, şehrin modern makineleri olan insanların bedenlen dinlenmelerini sağlasa da ruhuna hitap etmediği için artık eski rağbeti görmemektedir. Bu da sektörü farklı arayışlara itmiştir ki günümüzde “ekolojik turizm” çok büyük potansiyeli ile gelecek vaat eden, hızla büyüyen bir sektör olarak öne çıkmıştır.

Doğa turizmi, yumuşak turizm, doğal yaşam turizmi, yeşil turizm, çevreye dost turizm, sorumlu turizm, kırsal turizm, sürdürülebilir turizm” (Akpinar-Bulut, 2010: 1576; Akşit, 2007: 444) gibi adlarla anılan “ekolojik turizm”, son yıllarda klasik tatil anlayışından sıkılmış olan insanların doğrudan ve tamamen doğayla, bitkilerle, hayvanlarla baş başa kalabilecekleri ve olabildiğince doğal yaşamı tadacakları tatil çeşididir.

Ekolojik turizmi tercih eden kitlenin odağında, “doğa” olan “hobi” sahibi insanlar vardır. Bu doğa turistleri duyarlılık ruhu içinde doğal özelliklerini koruyan alanları ziyaret ederler. Yaban hayatını ve doğal kaynakları kullanırken tüketici bir anlayışla yaklaşmazlar. Amaçları keşfetmek, macera, rekabet, dostluk, doğa bilinci ve iç dünyalarını geliştirmektir. Gittikleri yerlerde lüks tüketim, pahalı otel, aşırı hizmet gibi beklentileri yoktur. Başından sonuna kendilerini neyin beklediğini bildikleri klasik turizm yerine, içerisinde sürprizleri olan, bilmedikleri yerleri, lezzetleri, yaşam biçimlerini ve kültürleri keşfetmenin heyecanını duyan insanlardır (Bolton’dan akt. Kiper-Arslan 2007: 166).

Ekolojik turizmin tanımı kara ve su avcılığı, safari, kamp, mağara, kayak, kızak, kano, rafting, yürüyüş ve tırmanma, dağ bisikleti, kar motosikleti, binicilik, kuş ve kelebek gözlemciliği,

yaban hayatı izleme, bitki gözlemciliği, fotoğrafçılık, arkeoloji, golf (bkz. Özdemir Yılmaz- Kafa Gürol, 2012: 25) gibi çok sayıda etkinliği bünyesine almaktadır. Ordu ilinin bunların birçoğunu sağlama kapasitesi bulunmakla birlikte, bunlardan farklı olarak bu çalışmada turistlere doğal bitkiler toplama etkinliğini ve toplanan bu bitkilerle yapılan yemeklerin onlara ikram edilmesi konusunu bir öneri olarak ilave etmek gerekir.

Denizden başlayıp 3 bin metre yüksekliğe ulaşan bir coğrafyaya yayılmış olan Ordu ili, gerek bu yükselti farkının gerekse coğrafyasında hem deniz hem karasal iklimin varlığının etkisiyle zengin bir bitki örtüsüne sahiptir. Dolayısıyla Ordu mutfağında bu iklimin getirdiği zengin bitki örtüsünün etkisini görmekteyiz. Bu anlamda Ordu mutfağında pancar, pezik, mısır, nivik, melo-can, sakarca, galdirik, ısırgan, baldıran, kabak, hoşkuran, taflan, bezelye, mendek, perzi, höngül, çökülce gibi, bu coğrafyada yetişen ve çoğu da doğal olan bitkilerden bolca yararlanılmaktadır. Toprak ana bu bitkileri zamanı geldikçe Ordululara bonkörce ve karşılık beklemezsizin sunmakta, Ordu halkı da hiç ilaçlamadığı, sulayıp çapalamadığı bu bitkileri doğadan sadece toplamının ve yemenin zevkini tatmaktadır.

Ordu ilindeki bu bitkiler özelinden hareketle “karşılık ve çıkar beklemeden vermek” konusunu açmak gerekir. Çok çaba sarf ederek elde edilen şeyler mi, yoksa birinin kendisine karşılıksız verdikleri mi daha değerlidir? Bir işi başarmanın mutluluğu elbette olacaktır ancak insan hayattan emeklerinin karşılığı kadarını aldıkça bencilleşmekte, “ben çalışıp kazandım, herkes de çalışıp alsın” demeye başlamaktadır. Bu da bireyleri paylaşmayı bilmeyen, insanla değil de malıyla dostluk kuran bir varlık hâline getirmektedir.

Günümüz Türkiye’sinde geniş aile yapısı bozulduğu için çocuklar büyük anne-büyük babayla yaşamamakta, sevgiyi sadece anne-babasından gördüğü kadarıyla öğrenebilmektedir. Şehirlerin mekanik ve çalışmaya odaklı dünyasında insani değerlere uzak kalan anne-babalar çocuklarına da sevgiyi şarta bağlı olarak göstermektedirler. Çocuk genellikle, çalışırsa ve hak ederse anne babasından sevgi ve iltifat görmektedir. Bunun için ona ayrılan küçük mekânlarda yaramazlık yapmaması, derslerinde mutlaka başarılı olması ve söz dinlemesi ondan beklenenlerin birkaçıdır. Ailenin çocuğuna sevgisini ifade şekli de genellikle tablet bilgisayar, cep telefonu, bisiklet gibi maddi değeri olan hediyelerle olmaktadır.

Hâlbuki gerçek sevgi karşılık görmeden ve beklemeden olandır. Hâl böyleyken günümüz Türkiye’sinde çocuklara bu sevgiyi ancak büyükanneler ve dedeler verebilir. Çünkü onların sevgisi karşılıksız olmaktadır. Çocuğun onlardan sevgi görmesi için emek vermesi gerekmez çünkü onlar artık yaşlıdır ve torunundan geleceğe yönelik beklentileri olamaz. Bu yüzden onlar torununa sevgi göstermeyi bir şarta bağlamazlar. Çocuğun yaramazlık yapması, ders başarısızlığı onun dede ve büyükannesinden göreceği sevgiyi etkilemez. Bu yüzden Anadolu aile kültüründe çocuk sevgisi değil de torun sevgisinin bir başka olduğu söylenir, evlendirilen çocuklardan torun istenir. Torunlar da anne babalarından hissedemedikleri sevgiyi dede ve babaannelerinde bulur, onlara sığınır.

Anadolu insanı şehirlere göç etmeden önce (1980’li yıllara kadar) geniş aile tipinde, büyükanne-dedenin emek gerektirmeyen karşılıksız sevgisini yaşayarak büyümekteydi. Büyüdüklerinde ise bu sevgiyi onlara, işleyip ürün ettikleri “toprak”tan görmeye başlardı. Çünkü toprakla



uğraşan insan çalışır, onu işler, emek verir ama istenen mahsulün elde edilişi, tamamen çiftçinin çalışmasına bağlı bir şey değildir. Mahsulün olması için bir de güneşe, geceye, yağmura, kara, kırağıya ihtiyaç vardır ki bunları tedarik eden, insanın kendisi değildir. Bunlar çiftçiye karşılıksız ve emeksiz verilen şeylerdir. Anadolu insanı bu karşılıksız ihsanın farkındadır ve bunlar karşılıksız olması yönüyle onlara çocukluklarını, çocukken büyüklerinden gördükleri karşılıksız sevgiyi hatırlatır.

Toprağın “ana” sıfatıyla birlikte anılması yani “toprak ana” denmesi bu sebeple olsa gerekir. Bu konuda Oktay Aydın’ın “anne” kelimesi ile ilgili şu tespitlerine yer vermek gerekir:

*“Anne demek kocaman bir yürek demektir. Anne yüreği bir başka çalışır. Görüldüğünden daha büyüktür. Yüreğinin her hücresinde evladı saklıdır. Öyle ki, biz o yüreği incitsek de, hoyratça davransak da sever. Severken keşkeleri yoktur anne yüreğinin.*

*Anne demek teslim olmak demektir. İlk olarak ona güveniriz, ona bağlanırız. Onu gördüğümüz andan itibaren karnımızın doyacağını, altımızın temizleneceğini, bir yerimiz ağrısa hemen ilgilenileceğini hissederiz. Hayata ve insanlara karşı duyduğumuz güvenin perde arkasında annemiz vardır. Başkalarına duyduğumuz güven aslında annemize duyduğumuz güvendir. Kopyalayıp çoğalttığımız güven duygusuyla başkalarını hayatımıza sokarız.*

*Anne demek, güvenli çatışma alanı demektir. Bütün huysuzluklarınızı, öfkelenizi ilk ona yansıtırsınız. Delilik çağlarımızın en çok tepinme alanıdır annelerimiz... Bağırırsınız, tepki gösterirsiniz, eleştirirsiniz, suçlarsınız... Size kimi zaman susarak, kimi zaman kızarak tepki verse de bilirsiniz ki, en güvenli alandır anne yüreği. Gerçek anlamda hiçbir zaman size zarar vermez.*

*Anne, konfor demektir. Yaşınız ne olursa olsun o sizin için düşünür; sizin için hisseder; sizin için yapar. Arada hayatınıza karışıyor diye kızar gibi yaparsınız ama içten içe de bu konfordan hoşlanırsınız. Büyümüş olmanız onun umurunda değildir.*

*Anne, şıarmak demektir. Kimseye kolay kolay şıarmamazsınız ama annenize şıarmak kolaydır. Yaşınız kaç olursa olsun rahatlıkla çocuklaşabilir, kucağına yatıp yanağınızı okşatabilirsiniz.*

*Anne, canını feda etmek demektir. Tehlikedeyseniz iki kere bile düşünmez; kendini riske ilk o atar. Gözü karadır, kendinden daha büyük düşmanın bile üstüne yürür.*

*Anne toprak demektir. Bizi dokuz ay karnında taşıyıp hayata armağan eden anneler toprak gibidir. Toprak gibi karnında yaşatır, toprak gibi doğurur, toprak gibi koynunda büyütür... Minerallerini, suyunu, kokusunu bize verir. Onun sayesinde köklerimiz derine, dallarımız yükseğe gider.”<sup>2</sup>*

2 <http://www.gazetevatan.com/yard-doc-dr-oktay-aydin-833341-yazar-yazisi-anne-demek/>

Anadolu insanının toprağa “ana” demesinin arka planında bu kültürel görüşün olduğunu, yani tarımla uğraşan Anadolu insanının toprak ile anne arasında büyük benzerlikler gördüğünü “Kara Toprak” şiirinde Âşık Veysel toprağı “yâr” olarak görmüş ve güzel ifade etmiştir. Bu şiirde toprak; “en sâdık yâr’dır, vefa göremediği nice güzellerin içinde en vefalıdır, koyun, kuzu, süt, meyve, yemek vermiştir, her gün onu başının üstünde gezdirmiştir. Karnını yarmasına, yüzün yırtmasına, işkence yapmasına rağmen yine onu gül ile karşılamıştır. Veysel ona bir çekirdek verse toprak ona dört bostan vermiştir. O bütün kusurumuzu örter, merhem verip yaralarımızı kapatır, hep kolları açık yolumuzu gözler. Günümüz geldiğinde her sevdiğimiz yanımızdan ayrılmışken bizi bağrına basan sadece topraktır. Veysel’e göre Allah kendinden isteneni toprakla verir. Çünkü cömertlik onda Allah vergisidir. Hakkın gizli hazinesi topraktır (Alptekin, 2009: 138).

Anadolu’da “toprak bereketi” diye bir deyim vardır ki şu anlamdadır: Anadolu insanı yetiştirdiği bağında, bahçesinde, hayvan sürüsünde o yılın sonunda çıkacak miktarı merak eder ve bir tahminde bulunur fakat oradan çıkan hasılat, tahmin edilenden her zaman daha fazla olur. Bazı koyunlar, keçiler ikiz yavru verir; buğdayın, pancarın, elmanın kirazın toplamı hep fazla çıkar, sahibini şaşırtır.

Geçimini topraktan sağlayan Anadolu insanı için toprağın; ona emek verip çalışıp karşılığını almaktan başka, daha güzel bir tarafı daha vardır: Hiç çalışılmamış, masraf edilip, emek verilmemiş, tapusunun dahi kimin olduğu belli olmayan bir araziye gidip, orada toprağın hazırlamış olduğu sayısız bitkileri, meyveleri toplayıp getirmek. İşte bu tam bir karşılıksız sevgi örneğidir. İnsanın kişiliğine, mizacına, doğasına, ruhuna doğrudan tesir eden bir durumdur.

Metalle, meta ile aylar geçirmiş, çalıştığından fazlasını almak bir yana, -belki- emeği gasp edilmiş, hakkı için ayrıca mücadele etmiş, ruhen yıpranmış insan için doğa, “toprak ana”, sığınacak iyi bir adrestir. Yabani diye ifade edilen bitkileri toplamak, doğanın yeşilliği içinde dolaşmayı, keşfetmeyi, bulmayı gerektirir ve bu iş insanın doğasına, ruhuna iyi gelecek, keyifli bir uğraştır.

Ordu ili de mantar, melocan, pazı, sakarca, galdirik, ısırgan, baldıran, hoşkuran, taflan, çökülce gibi bir çiftçi emeği gerektirmeden toprağın insana karşılıksız sunduğu bitkiler yönüyle zengin illerden biridir. Bunların başında yöre hâlkının kirit (tirit, tirit, pırmıt) adlarıyla bildiği mantar gelmektedir. Ormanlık alanlarda ve fındık dikili olan arazilerde görülen kirit, yörede daha çok ağustos ve eylül aylarında olmaktadır. Kiritin farklı çeşitleri görülmekte ve halk bunlara şu isimleri vermektedir: Fındık kiriti şemsiye kiriti, gürgen kiriti, gelineli kiriti, höbelen kiriti, inek kiriti, öküz kiriti, güz kiriti, geyik kiriti, dağ (orman) çürüğü, tavuk bacağı vs.

Bu mantarlar Ordu ilinin Karadeniz’e bakan kuzey yamaçlarında kendiliğinden yetişen ve yerel halk tarafından toplanıp çeşitli şekillerde tüketilen, yabani bir besin türüdür. Bir orman bitkisi olan kirit, mevsimsel bir besin olması, lezzetli ve besin değerinin yüksekliği (et ile bir görülmesi), toplanıp pazarda satılması ve tüm Ordu halkının sofrasında yer bulması nedeniyle Ordu’nun ortak damak tadı hâline gelmiştir. Bu bakımdan Türkiye hatta dünya mutfak kültüründe Ordu ilinin isminin anılmasını sağlayabilecek nitelikte bir bitkidir.

Kiritin ilk çıkmaya başladığı hâline “enik” adı verilir. Kirit büyümeye başladıktan sonra yağmurun yağması daha sonra da güneş alması gerekir. Büyükbaş hayvanlar da kiriti yerler.



Yöre halkı hayvanların zehirli kiriti yemediğini düşünmektedir. Kiriti toplarken elleri yüze sürmemek gerekir. Çünkü yüzü ve gözleri yakıcı etkisi vardır. Ayrıca kiritin kökünden tutularak koparılması, kırılmaması ve eve sağlam getirilmesi gerekir. Kiritin nerelerde olabileceğini tahmin etmek ve çalı, yaprak, ot gibi doğal engeller arasından onu görebilmek tecrübe gerektirir. Ayrıca gidilen bölgeyi tanımak, yabancı hayvana rastlama ve kaybolma ihtimali dolayısıyla önemli bir konudur. Bu yüzden kirit toplamaya çocuklar pek gönderilmez (K.K. 1,3,7,9,10).

Kirit ile ilgili tecrübeler, çok olduğu yılın kışında çok kar yağacağı, az olduğu yıl ise yağışsız geçeceği şeklinde bir halk takvimi bilgisini ortaya çıkarmıştır (K.K.1). Kiritin yetiştirme koşullarına bakıldığında ise olgunlaşıp büyümesi için yağışın bol, sıcaklığın ise orta derecede olması gerekmektedir (K.K. 7).

## Kirit Çeşitleri

### Şemsiye Kiriti (Durna Bacağı)

İsmi uzunluğundan ve şapkasının şemsiyeye benzetilmesinden almıştır. Ateşin veya kuzine sobanın üzerinde pişirilerek veya tavada pişirilerek tüketilir. Pişirilişi şöyledir: Kiritler suda 3-5 dakika haşlanır, süzülür. Tavada yağda yeşilbiber, soğan ve domates kavrulur. Üzerine doğranmış olan kiritler dökülür ve bir süre pişmeye bırakılır. Pişerken kiritin kendi suyu ortaya çıkar, bu yüzden ayrıca su ilave edilmez. Pişmesine yakın üzerine tuz eklenir. Bu pişirme türü yörede “kavurma” olarak adlandırılır (K.K. 3).

### Gürgen Kiriti (Et Mantarı)

Bu tür, gürgen ağacı başta olmak üzere, özellikle yaşlanmış ve yıkılan ağaçlarının gövdelerinde veya diplerinde olur. Yaşlı kiraz, erik, kızılbaş ve kestane ağaçlarının dip ve gövdelerinde de yetişir. Sadece temmuz ayı içinde görülür. Bu mantarın koparıldığı yere ayran dökülürse ertesi sene orada daha çok olur. Pişirilişi “kavurma” şeklindedir. Farklı olarak, pişmesine yakın üzerine tuz ve mısır unu eklenir (K.K. 1).

### Gelineli Kiriti (Gelin Tırnağı, Gelin Parmağı)

İnsan eli gibi olan bu mantar, dallarının ince ve uzun olması sebebiyle gelin eline benzetilmiştir. Yörede anlatılabilen bir hikâyeye göre; eski zamanlarda bir yeni gelin kirit toplamak için ormana gitmiş. Bu kiriti ormanda bulmuş ve evine getirmiştir. Halk daha önce rastlamadığı bu kiritin tadını sevmiş ve ona “gelineli” adını vermiştir. Temmuz ayı içerisinde meşe ve gürgen ormanlarında az miktarda rastlanan bu mantar çok lezzetli olması ve az bulunması sebebiyle maddi açıdan değerlidir ve ihtiyaç sahibi insanlar bu mantarı toplayıp şehir pazarlarına satmaya götürmektedir. Bu mantar çeşidi kaynayan suda 3-5 dakika bekletilir. Tavada soğan, salça kavrulduktan sonra üzerine bu mantarlar dökülür ve bir süre daha ateşte bırakılır. Bazı köylerde üzerine yumurta da kırılabilir (K.K. 11).

### Höbelen Kiriti (İçikızıl)

Höbelen güz, ayında yüksek yerlerde ve çayır arazilerde olur. Dışı beyaz, iç kısmı kahverengidir. Kuzine soba üzerinde pişirilerek ve kavurması yapılarak tüketilir. Fakat Göksu köyünde-



ki bazı aileler pişirilirken kokusunun rahatsız edici olduğunu, bu yüzden sadece soba üstünde bütün olarak pişirip tüketmeyi tercih ettiklerini söylemektedir. Bu mantar pişmeden de tüketilebilen bir türdür. Pişirmeden yemek için mantarın şapka kısmı, üzeri bıçakla soyulduktan sonra tüketilir, bacak kısımları yenmez (K.K.4).

### **İnek Kirmiti**

Bu kirmite renginin beyaz ve parlak olması, şapkasının ince ve zarif olması, çanak kısmından (şapkasının içerisinden) süt çıkması gibi nedenlerle “inek kirmiti” denmiştir. Bu mantar yıkanıp tuzlandıktan sonra kuzine üzerinde bütün olarak kızartılabilir, fırında kızartılabilir, kavurması yapılarak da tüketilebilir. Mantar piştikten sonra üzerine mısır ekmeği ilave edilmektedir. İnek kirmiti daha sonra da tüketmek üzere turşu şeklinde saklanabilmektedir. Bunun için mantarlar yıkanıp temizlenir. Büyük olanları doğranır küçükleri ise bütün şekilde tuzlanıp bidonlara konur. Bidonun içerisine bir miktar su eklenir (K.K. 9).

### **Öküz Kirmiti**

Bu mantar çeşidine, üzerinin (şapkasının) sert olması, iç kısımlarında çizgilerin bulunması, ayrıca inek kirmiteye göre daha kaba durması ve sütünün az olmasından dolayı bu isim verilmiştir. Zehirli olabileceği düşüncesiyle yöre halkınca tüketilmeyen bir mantar türüdür fakat başka yerlerde tüketildiği için yöre halkı tarafından maddi kazanç elde etmek için toplanıp tüccarlara satılmaktadır (K.K.5).

### **Güz Kirmiti**

Toprağa yakın büyüdüğü ve üzerine yaprak vs. yapıştığı için görülmesi zordur. Yapışkan, huni gibi, ortası çukurdur. Küçükken beyazdır, büyüdükçe sarı renge dönüşür. Kalın kabuklu dolgun etlidir. Orman içlerinde ve kenarlarındaki çayırılık arazilerde olur. Pişirmeden önce tuza yatırılıp acısının çıkması beklenir veya pişirmeden bir süre haşlanabilir. Haşlandıktan sonra suyunun sıkılması gerekir. Kavurması tercih edilir, kavururken soğan yerine pırasa da olabilir (K.K.6).

### **Geyik Kirmiti**

Bu kirmite turuncu renginin geyiğin rengine benzetilmesinden dolayı bu ad verilmiştir. Fındık bahçelerinde bol bulunur. Yaralandığında bol miktarda süt akıtır. Pişirmeden yenen bir mantar türüdür. Yendiğinde ellerde, dudakta ve dilde turuncu renk oluşur. Geyik kirmitinin fazla büyümeden toplanması gerekir. Çünkü olgunlaşmış olanların rengi koyulaşır ve yerken ağzı yakar. Bu yüzden tazelik zamanı geçtikçe zehirli hâle geldiği düşünülür. Meşe ve gürgen ormanlarında bulunur. Haziran sonu ve temmuz ayında yetişir (K.K.4).

### **Dağ (Orman) Çürüğü**

İsmi çürük ayından (temmuz) almıştır. Genellikle ağaç köklerinde, çalı içlerinde, düz ve eğimli arazilerde olur. Kendine özgü sarı rengiyle bilinmektedir. Yörede sevilerek tüketilen bir türdür. Kuzinede pişirilmez, sadece kavurması yapılır ancak farklı olarak pişmesine yakın üzerine yumurta kırılmaktadır (K.K.2).



## **Tavuk Bacağı (Fındık çürüğü)**

Fındık toplama sonlarına doğru (eylül ayı) olur. Fındık ağaçlarının diplerinde ve iç kısımlarında görülür. Yenen bir kirmit çeşididir fakat pek tercih edilmemektedir. Ulubey Hocaoğlu köyünde bu mantar şöyle pişirilir: Kirmitler temizlenir ve bir süre suda bekletilir. Elle parçalandıktan sonra suyu süzülür. Bir tavaya soğan, sivri biber ve domates doğranır ve tereyağıyla yumuşayana kadar kavrulur. Üzerine mantarlar eklenip karıştırılır. Tuz ve pul biber eklenir. Kısık ateşte, mantarlar yumuşayana kadar pişirilir (K.K. 8).

## **Fındık Kirmiti**

Bu mantara, fındık toplama zamanlarında (ağustos, eylül), fındık ocaklarının içinde ve etrafında rastlanmasından dolayı bu isim verilmiştir. Kuzine soba üstünde, ateş közünde kızartılarak veya kavurma biçiminde pişirilmektedir. Ayrıca turşusu da yapılmaktadır. Ordu genelinde halk bu kirmiti yağda bir miktar soğan kavurup üzerine ekler ve kendi suyuyla bir miktar pişirerek tüketir (K.K. 9,10).

Bunların dışında zehirli olduğu için yenmemesi gereken kirmitler de vardır ve zehirsiz olanların toplandığı yerlerde görülebilmektedir. Zehirli mantarlara halk arasında “av” ismi verilir. Zehirsiz mantarların da yenmesi durumunda dikkat edilmesi gereken hususlar vardır. Süt ve süt ürünleri, yeni oluşmaya başlamış armut ve elma gibi meyve türleri, patates ve turşu gibi yiyecek türleri kirmit ile birlikte yenmemeli, aradan belli bir süre geçmesi beklenmelidir. Çünkü bunlar birlikte tüketilmesi durumunda zehirlenme tehlikesi olabileceği düşünülmektedir (K.K. 1, 3, 4, 6, 9, 11).

Mantarın dışında yine yabani olarak kendiliğinden yetişen ve Ordu çevresinde yaşayan halkın doğadan toplayıp yemek olarak tükettiği bazı bitkiler vardır. Bunlardan bazıları;

Isırgan (sırgan) otu: Çorbası, yemeği ve yağlaşı yapılır.

Sakarca, (çekülce, şükrice, sütlücan): Çorbası, kızartması, mıhlaması ve kayganası yapılır.

Hoşkıran (sirken): Çorbası, kavurması, baranası yapılır.

Melocan (belocen, merolcan, melevcan, kırçan, dikenucu): Kavurması ve diblesi yapılır.

Galdirik (balık otu): Kavurması, turşusu, turşu kızartması ve turşu kavurması yapılır.

Höngül: Çorbası, yemeği, turşusu ve turşu kavurması yapılır.

Baldıran (üveyik otu): Fasulye, bulgur, pezik ve mısır unu ile birlikte çorbası yapılır.

Pezik (perzi, perzü, pazı): Top köftelisi, mıhlaması, kavurması ve sarması yapılır.

Nivik (av pancarı, eşekkulağı): Kavurması yapılır.

Mendek: Çorbası yapılır, pancar çorbalarına da katılır.

Ohran: Kavurması ve çorbası yapılır.<sup>3</sup>

Ordu yöresinde bu sebze türü bitkilerin yanında yine doğada kendiliğinden yabancı olarak dağ çileği, beyaz ve karadut, cennet hurması, elma, armut, muşmula, töngel gibi meyveler de yetişmektedir. Yöre halkı zamanı geldikçe bu meyveleri dağa, ormana, yaylaya giderek toplayıp evine getirmekte, bunları meyve olarak tüketmenin yanı sıra reçel, pekmez ve marmelatını yapmaktadır.

Yukarıda mantar başta olmak üzere kısaca bahsettiğimiz sebze ve meyve türü bitkilerin sayısı artırılabilir. Bahsi geçen bitkilerin ortak özelliği, yukarıda belirtildiği üzere insanların kendi bahçelerine dikmediği, ürün almak için sulama, budama, ilaçlama gibi yıl boyu süren ve emek veya masrafları gerektirmeyen; tamamen kendi kendine yetişebilen ürünlerdir. Bu ürünlerin bir sahibi yoktur ve isteyen herkes devlet arazisi denilen bu yerlere, hatta sahipli bahçelere girerek toplayabildikleri bitkilerdir.

Bahsi geçen bitkilerden örneğin mantarı toplamaya giden kişinin çok mantarla dönmesi de hiç mantar bulamaması da muhtemel durumdur. Gidilen araziye bir gün öncesinde başka birisinin gitmiş olması, orada mantar bulunamayacağı anlamına gelir. Bu durum ise “nasibimiz yokmuş” sözüyle değerlendirilir. Ancak bu konuda sahipli-sahipsiz bütün araziler herkese açık olduğu için bir yerde aranılan ürün bulunamadığında başka yerlerde aramaya devam edilmektedir.

Böyle bir kültürün üyesi olan insanlar doğanın kendilerine bahsettiği bu ürünleri toplarken, o an için zenginlik-fakirlik, benim-benim arazim gibi rekabet içerikli kavramlardan azade, kolektif bir hayatın eşitliği içinde, kendi ruhlarına ve kişiliklerine çok olumlu tesirleri olan bir faaliyeti gerçekleştirmiş olurlar. İnsanlar bu bitkileri toplamaya ihtiyacı olduğu için değil, yılda kısa bir süreliğine görülen bu bitkilerden doğallığı, lezzeti ve onu toplama zevkini yaşamak için de gitmektedirler.

İnsanların bu ürünleri doğada toplama sırasında hissettikleri şey, geri kalan hayatlarındaki mücadele ve bedel gerektiren zamanlardakinin tam tersi olan durumdur. Görüştüğümüz kaynak kişiler ürünlerden toplamaları sırasında neler hissettiklerini sorduğumuzda, bu lezzetli ürünleri çok sevdiğini, toplama zamanının gelmesini beklediklerini, ürünlerin kendi başlarına büyümüş olmalarına hayranlık duyduklarını ve her yıl, zamanı geldiğinde doğada o lezzetli bitkileri emek olmadan bulmanın mutluluğunu yaşadıklarını ifade etmektedirler.

İnsanların doğadan yabancı bitkileri toplarken ve tüketirken hissettikleri hazzın turistik değeri olabilir. Çünkü “son yıllarda turizmde önemli değişimler gözlenmekte, alışılmış tatil anlayışının değişimi ve turizm merkezlerinden uzaklaşma yönünde bir eğilim yaşanmaktadır. Bu yeni eğilime sahip yeni tip turistlerin beklentileri; doğa ile iç içe olan çevreye saygılı, tesislerde ve temiz bir çevrede tatil geçirmek olarak ortaya çıkmaya başlamıştır.” (Akpınar-Bulut, 2010: 1576).

Bu ihtiyacın dünya genelinde büyük bir potansiyel oluşturması ekolojik turizmin (ekoturizm) ortaya çıkmasına neden olmuştur. Alp Dağlarına giden turistleri, yörede yaşayan çiftçilerin

<sup>3</sup> Bu bilgiler kirit hakkında görüşmelerimiz sırasında kaynak kişilerden alınmış ve birleştirilerek verilmiştir.



davet etmeleri ve evlerinde onları bir süre misafir etmeleriyle başlayan ekoturizm, ardından bünyesine dağ, yayla, deniz, mağara, akarsu, av, trekking, hava, botanik gibi doğayla ilgili birbirinden farklı birçok aktiviteyi ararak genişlemiştir. Ekoturizmin genişleyen alternatifleri sebebiyle birbirinden farklı çok sayıda tanımı yapılmıştır. Doğal Hayatı Koruma Vakfı ekoturizmi, vahşi doğada yapılan ve doğal çevreye en az etkide bulunan, yerel topluluklara da ekonomik fayda sağlayan turizm türü olarak tanımlamıştır<sup>4</sup>. Cabellos-Lascurain ekoturizmi, bir yerdeki geçmiş ve şimdi var olan kültürel ifadeler kadar doğayı, yaban hayatını inceleme, görünüşünden zevk alma gibi belli amaçlarla kısmen bozulmamış veya kirletilmemiş doğal alanlara yapılan seyahat (akt. Erdoğan ve Erdoğan, 2005: 6) şeklinde tanımlamıştır. Ekoturizm, farklı alanlara hareket getirebilecek yapıyla beklenti düzeyini artıran bir sektör olmuştur. Bu sebeple 1980'li yıllarda ortaya çıkan ekoturizm kavramı, 2002'ye gelindiğinde Birleşmiş Milletler tarafından "uluslararası ekoturizm yılı" ilan edilecek seviyeye ulaşmıştır.

Ekoturizmle kırsal alanda, doğal ve tarihî çekiciliklerin belli bir ölçüde bulunduğu yörelerde ana ekonomik uğraşısı tarım olan nüfusun, tarımsal faaliyetlerini sürdürmekle birlikte ziyaretçi konaklabilecek şekilde yönlendirilerek ve küçük turizm işletmeciliği yapması sağlanarak alternatif turizm faaliyetlerinin geliştirilmesi amaçlanmaktadır (Akşit ve Yürük'ten akt. Akpınar-Bulut, 2010: 1578-1579). Bu sayede ekoturizm sürdürülebilir kalkınmanın bir parçası olarak ele alınmış ve az gelişmiş bölgelerdeki yoksullukla mücadelede ve kalkınmada bir çözüm (Lee'den akt. Erdoğan ve Erdoğan, 2005: 9) olarak öne sürülmüştür ki bundan bir amaç da köyden kente göçü durdurabilmektir.

Ekoturizm en çok üst gelir gruplarına hitap eder. Onlara daha önce tecrübe etmedikleri ve başka yerlerde aynısını bulamayacakları, sadece o yöreye özgü bir içeriği tecrübe etmelerini vaad eder. Ekolojik turizm büyük kapasiteli tesisleri gerektirmez. Çünkü kapasite artırıldığında oradaki mevcut doğa tahrip olmaya başlayabilir (Kahraman'dan akt. Arslan, 32). Burada yapılması gereken, tarihî doku ve yeterli altyapı ile birlikte turizm açısından potansiyel teşkil eden yeşil ve sulak alanların, biyolojik çeşitlilik açısından zengin pek çok doğal güzelliklerin yeterince korunarak sergilenebilmesidir (Akpınar-Bulut, 2010: 1576).

1850'li yıllardan itibaren egzotik kültürlerle ilginin başladığı Avrupa'da kırsal küçük yerleşim yerleri "ilkel, vahşi", şehirler ise "medeni" olarak görülmüştür. Bu fikir daha sonraları dünyada da yerleşmiştir. Dolayısıyla köy insanları eğitim ve kültürel açıdan eksiklik ve geri kalmışlıkla özdeşleşmiş; şehirde yaşayanlar ise eğitilmiş, kültürlü, modern olarak görülmüştür. Bu düşüncüyü kırsalda yaşayan insanlar da kanıksamış, kabullenmiştir. Bu yüzden köyden kente göç isteğinin sebepleri arasında ekonomi, sağlık, sosyal imkânlar gibi mevcut nedenlere ilave olarak kırsal kesim insanıyla özdeşleşen "ilkel" yaftasından kurtulma isteğinin de olduğunu belirtmek gerekir. Hâlbuki günümüz Türkiye'sinde "folklor" bilim dalı Türk insanının binlerce yılda oluşturduğu kültürel mirası kırsal yöre insanların yaşantısında aramakta, şehirlere göçle birlikte bu kültürün yok olmaya yüz tuttuğunu söylemektedir.

Halkbilim uzmanlarının köylere derleme yapmak için gittiğinde yaşadıkları en büyük problem, köy insanının kendini cahil, şehirden gelmiş olan o araştırmacıyı medeni kabul etmesi ve bu yüzden ona verebileceği bir bilginin olmayacağını düşünmesidir. Bu yüzden köylüler araştırma-

4 [https://www.tursab.org.tr/dosya/1023/02nieko\\_1023\\_1889046.pdf](https://www.tursab.org.tr/dosya/1023/02nieko_1023_1889046.pdf)

cının her sorusuna “ben bilmiyorum” diyerek kendisinin inandığı cahilliğini saklamaya çalışmakta ve araştırmacıyı yıllarca şehirde yaşadıkdan sonra köyüne dönmüş, kendilerinin de saygı duyduğu kişilere yönlendirmektedirler. Bu insanların cahil olduklarını düşünmeleri, atalarından kendilerine kalan derin kültürel mirası ilkel, değersiz bilgiler olarak görmelerine sebep olmaktadır ki bu da onlarda kültürlerini gelecek nesillere aktarma konusunda isteksizliği ve bilinçsizliği getirmektedir.

Yerel halk kültürü miraslarının değer görmesi ve yok olmaması için çalışmaların yapıldığı günümüzde ekoturizmin bu miraslara ekonomik değer yükleyerek dikkati çekmesi, o kültürün varisi olan yerel halkın bilinçlenmesi ve kültürünü canlandırmaya çalışması yönünde itici bir güçtür. Halkın zihninde yerleşik hâle gelmiş olan “eskiye rağbet olsaydı, bit pazarına nur yağardı.” atasözündeki yanlış kanaatin ekoturizm aracılığıyla belli ölçüde düzeleceği düşünülebilir. Şehirden kaçıp doğaya, doğal insanlara misafir olan turistler bilinçli, keşfetmek isteyen, yöresel kültürlere değer veren ve onları tanımayı isteyen kişiliklerdir. Köy insanlarına atalarından kalan mirasların şehirlerin elit ve eğitilmiş insanların merak edilmesi, beğenilmesi ve araştırılması, onların özgüven kazanmalarını, sahibi oldukları kültürlerinin değerini anlayıp onları turistlere aktarmak için çaba göstermelerini sağlayabilir.

Burada Ordu özelinde yapılması gereken şey, kırsal yerleşim yerlerinde, sözünü ettiğimiz yabani bitkilere bolca rastlanan bölgeleri tespit etmek ve oranın köylülerini bilgilendirip, birlikte ekoturizm faaliyetini yürütme konusunda onları bilinçlendirmektir.

Yöntem, bu bitkilerin yetiştiği zaman dilimlerinde turizm acentalarının organizasyonuyla turistlerin köye getirilmesi ve turist ağırlama konusunda eğitim almış insanların, bir kısmı pansiyon tarzına dönüştürülmüş evlerinde onları ağırlaması şeklindedir. Bu turistlere kaldıkları süre içinde her yönüyle köy hayatını tadacakları ortam oluşturulur. Örneğin onlara kümeden yumurta toplama, inekten süt sağma, kuzulara dokunma vb. etkinlikleri yapabileme fırsatları sunulur. Aynı şekilde onlar doğaya götürülerek bahsi geçen mantar, galdirik, pezik, nivik, melocan, sakarca, hoşkuran vb. bitkileri ve yabani meyveleri yerinde kendi elleriyle toplamalarına rehberlik edilir.

Ordu'nun bahse konu alanlarında ekoturizm etkinlikleri dâhilinde yer alan safari, kamp, yürüyüş ve tırmanma, bisiklet, binicilik, kara ve su avcılığı, kuş ve kelebek gözlemciliği, yaban hayatı izleme, fotoğrafçılık gibi çok sayıda etkinliğin yapılması imkan dahilindedir. Bunlara ilave olarak yabani bitkiler toplama ve bunlarda yapılan yemekleri tatma konusu, yörede yapılacak turistik faaliyetleri destekleyecek alternatif olarak düşünülmelidir.

Karadeniz Araştırmaları Enstitüsünce hazırlanan, “Turizmde Sürdürülebilirlik” adlı çalışmada Karadeniz Bölgesi ekoturizm açısından ele alınmış, bölgenin iklim ve coğrafi yapısının alternatif turizm potansiyellerine oldukça uygun olduğu sonucuna varılmıştır. Çalışmada sunulan önerilerden bazılarına aşağıda yer verilmiştir:

*Karadeniz bölgesinin doğal iklim yapısı sebebiyle ve eko turizm etkinliklerine talebin artmasıyla botanik turizm de bölge için önemli bir potansiyel olarak değerlendirilebilir.*

*Hem bölgedeki eski mimari yapılardan yararlanılması hem de bölgeye gelen ziyaretçilere konaklama imkânı sunulabilmesi açısından eko turizm kapsamın-*



*da eski mimarî konutlar değerlendirilerek pansiyonculuk teşvik edilmeli, bu yolla geleneksel dokular korunarak kültür alışverişi sağlanmalı,*

*Karadeniz mutfağı, taş işçiliği, ahşap işçiliği, bakırcılık, el sanatları, dokuma ve el işlemleri, sepetçilik ve hasır örme gibi bölgenin kültürünü yansıtan ve yaşatacak olan değerler korunup muhafaza edilmeli, bunun yanı sıra teşvik edilerek geliştirilmelidir.*

*Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından hazırlanan Türkiye Turizm 2023 Stratejisi'nde bölge "Yayla Koridor Yolu" olarak gösterilmiştir. Bu potansiyel ile coğrafyanın kültürü, tarihi ve doğası bir bütün olarak değerlendirilmelidir.*

*Karadeniz Bölgesi'nin deniz-kum-güneş turizmi olarak bilinen kitle turizmi özelliğinin zayıf olması, bölgenin kültür ve ekolojik turizm unsurlarını daha önemli hâle getirmektedir. Bu nedenle Karadeniz Bölgesi'nin turizm gelirlerinden pay alabilmesi için önünde fırsat olarak bulunan bu alternatif turizm değerleri korunmalı ve sürdürülebilir turizm kapsamında ele alınmalıdır (bkz. Güçer vd.).*

Bacasız sanayi olarak da adlandırılan turizme katılanların sayısı dünya genelinde 2 milyara yaklaşmıştır ve sektörde oluşan paranın büyüklüğü trilyon dolarlarla ifade edilmektedir. Dünyanın pek çok ülkesi bu büyük pastadan pay almak istemekte ve ülkesinin doğal güzelliklerini, denizlerini hatta çöllerini öne çıkarmaya, tanıtmaya çalışmaktadır. Bazı ülkeler ise coğrafyası, iklimi, kültürü uygun ve yeterli olmadığı için turizme sadece tüketici olarak katılmaktadır. Böyle ülkelerin insanları, diğer ülkelere turist olarak gidip o ekonomilere katkı sağlamaktadır.

Teknoloji odaklı baskın batı kültürü karşısında yerel kültürlerin yok olması gerçeğinin mevcut olduğu günümüzde, farklı kültürlerin yok olmaması konusunda hem batılı hem diğer ülkeler hemfikirdir. Bu amaçla 2003 yılında UNESCO çatısı altında bir araya gelen dünyanın çoğu ülkesi, "somut olmayan kültürel mirasın korunması" düşüncesini hayata geçirmiş, bu çerçevede birlikte aldıkları kararları uygulamaktadır. Sözleşmede SOKÜM'ün "insanları birbirlerine yakınlaştırıcı ve onlar arasında değiş tokuşu ve anlayışı sağlayıcı, paha biçilmez rolü"ne vurgu yapılmıştır<sup>5</sup>. Toplumların mevcut kültürlerini korumasının yolu, ona müzeli eşya gözıyla bakmayıp işlevsellik kazandırmaktır.

Yaşanan hayatın içerisinde yer bulamayan geçmiş kültür miraslarının ait olduğu toplumun üyeleri arasında dahi bilinme ve yaşama şansı azdır. Geçmişte işlevsel olduğundan ortaya çıkmış ve yaşamış ama günümüzde yerine başka şeyler geldiği için önemini yitirmiş olan kültürel mirasları yaşatmanın yolu, onlara ticari değer kazandırmaktır. Bu anlamda Ordu ilinde doğal içerikli mutfak kültürünün zamanın yok edici etkisine direnmesi, onun ticari getirisi olan bir ürün olmasından geçmektedir ki kültürel miraslar genel olarak günümüz insanının hayatından çekilmiş, turistik değeri olabilecek yapıdadırlar.

Yaşadığımız gezegende doğal felaketler zaman zaman büyük yıkımlara sebep olsa da özellikle sanayi devriminden beri dünyaya en büyük zararı insanoğlunun verdiği, kabul görmüş ortak görüştür. Özellikle ozon tabakasının delinmesinin ve küresel ısınmanın sebebinin insan

5 Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, Millî Folklor, 2005, Yıl 17, Sayı 65, sayfa 163.

kaynaklı olduğu ortaya çıktıktan sonra dünya kaynaklarının sınırsız olmadığı, tükenme tehlikesinin baş gösterdiği anlaşılmış, bu da insanlarda elde kalan tabiat güzelliklerini sahiplenme ve koruma refleksini kuvvetlendirmiştir. Bu kaygının bir uzantısı olarak ekoturizmin, sermaye sahiplerinin doğal kalabilmiş alanlara göz dikmesi olduğunu, buraların da tahrip edilen alanlarla aynı akıbete uğrayacağını düşünen görüşler de mevcuttur<sup>6</sup>. Ancak ekoturizmin özellikle bu konuda en tercih edilecek turizm kolu olduğunu bilmek gerekir. Çünkü ekoturizm öncelikle kalabalık turist kabilelerine değil, daha az sayıda, doğaya duyarlı, ekonomik düzeyi yüksek, lüks tüketime değil de daha doğal yaşamaya ve farklı kültürleri keşfetmeye istekli insanlara yönelik bir turizm çeşididir. Onların misafir edileceği yerler oteller değil, eski mimarisi olan köy evleridir. Onlar doğal hayatın içinde ve ona uyumlu olarak yaşayan bir ailenin yanında, onlar gibi birkaç gün geçirmeyi isteyen bilinçli insanlardır.

Ekoturizm bu konseptiyle yukarıda belirtilen riskleri oluşturmayacaktır. Bununla birlikte bu konuya dikkat edilmelidir. Ancak köylülerin de şehirlere göçü tercih ettiği günümüzde ayak basılmayan ormanlara sahip olmanın, oralarda yetişip yok olan doğal bitki ve meyvelerin ülkeye büyük faydası olduğu düşünülemez. Bilakis bu varlıkların maddi değer yönüyle öne çıkarılıp kontrollü şekilde ekonomik girdi hâline getirilmesi, buraların millî parklara benzer şekilde yangın gibi risklerden koruma, bakım, geliştirme amaçlı yatırımların yapılması ihtiyacını ortaya çıkarabilir.

## Sonuç

Bu çalışmada ekolojik turizm kapsamında turistlere sunmak üzere belirlenmiş ve literatüre geçmiş birçok aktiviteye ilave olarak mantar başta olmak üzere melocan, sakarca, galdirik gibi yabani bitkileri toplama ve pişirme şeklinde bir alternatif ortaya konmaya çalışılmıştır. Ordu ilinin doğal bitkileri içeren mutfak kültürü konusunda zengin olduğu gerçeğinden hareketle önerdiğimiz bu aktivitenin, bir besin temin edilmesi açısından ziyade, insan ruhuna olumlu tesir etmesi yönü, görüşmelerimiz sırasında yöre halkınca vurgulanmıştır.

İlgili aktivite ve diğer pek çok aktivitenin yapılmasına imkân veren Ordu doğasında ekoturizm köy insanlarına gelir getirebilecek potansiyeldir, fırsattır. Ayrıca ekoturizm yok olmaya yüz tuttuğu için korunmaya çalışılan mutfak kültürü başta olmak üzere Karadeniz mimarisi, oyunlar, düğün ve bayramlar, sözlü edebî ürünler, el sanatları, zanaatlar, aile yapısı gibi daha birçok halk kültürü ögesinin gündeme gelmesi ve korunmasının önünü açacaktır.

Ekoturizm, “yeryüzünün doğal kaynaklarının sürdürülebilirliğini güvence altına alan, yerel halkların ekonomik kalkınmasına destek olurken, sosyal ve kültürel bütünlüklerini koruyup gözetilen bir yaklaşım” olarak benimsendi (www.ekoturizmdernegi.org, 2009). Bu kültürel miraslar ekoturizm kapsamında yöreyi ziyaret eden turistlere sunulabilir. Bu sayede onların daha kaliteli zaman geçirmeleri, ülkemizin yerelden küresele Türk halk kültürünün taşınması ve tanıtılması noktasında belirli bir rol üstlenebilir. Ekoturizmin yerelde ailelere, genelde ise ülkeye maddi getiri sağlayan yönü bir yana, doğal çevreyi ve yöresel eski kültürleri pazarlanabilir ve değerli hâle getirmesi sebebiyle doğanın korunması ve halk kültürüne gereken önemin verilmesi konularında bir lokomotif görevi üstlenebileceğini, yöre insanlarını bilinçlendirebileceğini belirtmek gerekir.

6 Ayrıntılı bilgi için bkz. Erdoğan ve Erdoğan: 2005.



## KAYNAKÇA

- AKPINAR, Elif, BULUT, Yahya 2010. “Ülkemizde Alternatif Turizm Bir Dalı Olan Ekoturizm Çeşitlerinin Bölgelere Göre Dağılımı ve Uygulama Alanları”, III. Ulusal Karadeniz Ormancılık Kongresi, 20-22 Mayıs 2010, Cilt: IV, s. 1575-1594.
- ALPTEKİN, Ali Berat, 2009. *Âşık Veysel*, AKM yayınları, Ankara.
- ARSLAN, Yunus, “Erdek ve Çevresinin Ekoturizm Açısından Değerlendirilmesi”, [sbe.balikesir.edu.tr/dergi/edergi/c8s13/makale/c8s13m12.pdf](http://sbe.balikesir.edu.tr/dergi/edergi/c8s13/makale/c8s13m12.pdf)
- AYDIN, Oktay, 2015. “Anne demek...”, 23 Temmuz 2015 tarihli gazete yazısı. <http://www.gazetevatan.com/yard-doc-dr-oktay-aydin-833341-yazar-yazisi-anne-demek/>
- ERDOĞAN, Nazmiye, ERDOĞAN, İrfan: 2005. “Ekoturizm Betimlemeleriyle İletilenlerin Doğası”, Gazi Üniversitesi İletişim Dergisi, 20 (1), 2005, s. 55-82.
- GÜÇER, Evren vd. “Turizmde Sürdürülebilirlik, Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Kültür Turizmi Eko Turizm Çalışma Grubu”, [http://www.ktu.edu.tr/dosyalar/karen\\_e0906.pdf](http://www.ktu.edu.tr/dosyalar/karen_e0906.pdf) (Erişim tarihi: 08.02.2018).
- KAPLAN, Mehmet, 1983. “Kültür ve Dil”, Dergah yayınları, İstanbul.
- KARAMAN, M.R., 2002. Ekoturizm Yaklaşımında Verimli Toprakların Korunması ve Ekolojik Dengenin Önemi. T.C. Turizm Bakanlığı, II. Turizm Şurası Bildirileri. II. Cilt, s. 139-154, 12-14 Nisan Ankara.
- KİPER, T. ve Arslan, M. 2007. “Anadolu’da Doğa Turizmi Kapsamında Doğa Yürüyüşü Güzergâhlarının Belirlemesinde Örnek Bir Çalışma”, Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 4 (2), 165-174.
- ÖZDEMİR YILMAZ, Gülay, KAFA GÜROL, Neşe, 2012. “Balıkesir İlinin Kırsal Turizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi” KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi 14 (23), 23-32, 2012.
- Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, Millî Folklor, 2005, Yıl 17, sayı 65, s.163.
- [https://www.tursab.org.tr/dosya/1023/02nieko\\_1023\\_1889046.pdf](https://www.tursab.org.tr/dosya/1023/02nieko_1023_1889046.pdf)



**KAYNAK KİŞİLER LİSTESİ**

• Adı Soyadı	İlçesi-Köyü	Yaşı	Eğitimi	Mesleği
• 1. Abdullah EFİL	Çaybaşı-Çakıllı	52	İlkokul	Serbest meslek
• 2. Ramazan YANIK	Çaybaşı-İlküvez	50	İlkokul	Oto yıkama
• 3. Ayşe YANIK	Çaybaşı-Göksu	48	Yok	Ev hanımı
• 4. Emine DEMİR	Çaybaşı-Göksu	88	Yok	Ev hanımı
• 5. Ali DEMİR	Çaybaşı-Göksu	52	İlkokul	Serbest meslek
• 6. Nazmiye AGAY	Fatsa-Beyceli	73	Yok	Ev hanımı
• 7. Gülhanım ÜREGİL	Fatsa-Beyceli	47	İlkokul	Ev hanımı
• 8. Altun ŞENEL	Ulubey-Hocaoğlu	50	İlkokul	Ev hanımı
• 9. Ruveyde YUVCU	Kumru	58	İlkokul	Ev han.
• 10. Turgut TURAN	Ulubey Elmaçukuru	44	İlkokul	Apt.gör.
• 11. Safiye YETKİN	Altınordu Turnasuyu	52	İlkokul	Pazarcı