

GIDALARIN KORUNMASINDA KULLANILAN DOĞAL YAPI VE YÖNTEMLERİN ARTVİN İLİNDE DAĞILIŞI VE BUNLARIN TURİZM AÇISINDAN ÖNEMİ

*THE DISTRIBUTION OF NATURAL STRUCTURES AND METHODS USED IN THE
PROTECTION OF FOOD IN ARTVIN AND THEIR
IMPORTANCE FOR TOURISM*



**2. İSTANBUL ULUSLARARASI
COĞRAFYA KONGRESİ
17-18 HAZİRAN 2021**

Prof. Dr. Cevdet YILMAZ

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Eğitim Fakültesi,
Türkçe ve Sosyal Bilimler Eğitimi Bölümü
Coğrafya Eğitimi Anabilim Dalı

Uzm. Leman ALBAYRAK

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim
Enstitüsü, Coğrafya Ana Bilim Dalı

- Geçmişten beri insanoğlunu meşgul eden en önemli hususlardan biri yılın belli bir gününde üretilen gıdanın tüketim süresini uzatarak zamana yaymak istemesi, bunun için de saklama yöntemleri geliştirmek zorunda kalmasıdır. Çünkü üreticinin ihtiyacı olan ya da ürün fazlası olarak pazara sunduğu gıdaların uzun süre özelliğini koruması nasıl ve nerede muhafaza edildiği ile yakından ilişkilidir. Benzer ihtiyaç hasattan sonra bir dahaki ekim dönemi için ayrılan ve tarımsal üretimin devamlılığı için elzem olan tohumların toprakla buluşturulma zamanına kadar bozulmadan korunması için de geçerlidir.
- Her iki durum için de kırsal alanda doğal çevreden faydalanarak bazı çözümler geliştirilmiştir. Bu çözümler teknoloji ürünü araç gereçlerin kırsal kesime girdiği 1970'li yıllar itibarıyla son 50 yıl öncesine kadar binlerce yıldır yaygın olarak kullanılmıştır. Bu amaçla yeryüzünün farklı yerlerinde fiziki çevreden faydalanılmış, bunun için doğal ya da suni yapıların ısınma-soğuma özellikleri gözlemlenmiş, sonuç olarak da dış atmosfer koşullarından daha bağımsız yapılar geliştirilerek gıdalar buralarda saklanmıştır.

- Böylece Farklı iklimlerin yaşandığı yeryüzünün çeşitli bölgelerinde gıdaların bozulmadan güvenle saklanması için öncelikle insanların doğayı bilme ve mevcut koşulları değerlendirme mecburiyeti doğmuş, bu da ancak yerel coğrafyaya bilgisi ile olmuştur.
- Bunun için öncelikle kayalık alanlar, mağara ve oyuklar depo olarak kullanılmış, ardından bu tür yerler insan eliyle eşilerek / oyularak / kazılarak saklama mekanları oluşturulmuştur.
- Günümüzde ise gıda ihtiyacının yerini güvenli gıda talepleri almış, bunun için organik ürün, markalaşma vb. derken, doğal yöntemlerle elde edilen gıdaların değeri ve bunların üretim yerlerini bizzat yerinde görme ve yerinden satın alma istekleri artmıştır.
- Bu son durum aynı zamanda kendine has bir turizm şekli yaratmış, başta gelişmiş ülkeler olmak üzere, geleneksel metotların uygulandığı ve sürdürüldüğü yerler daha çok dikkat çekmeye ve kendine has bir ziyaretçi kitlesi ağırlamaya başlamıştır.
- Son yıllarda ülkemizde de bu yönde gelişmeler yaşanmaktadır. Kars'ta peynir imalathanelerinin ziyarete açılması, Isparta'da gülsuyu üretim tesislerinin ziyareti, Ege'de geleneksel zeytinyağı üretim yerleri bu bağlamda değerlendirilebilir.

Giriş-3



- Günümüzde doğaya uyumlu gıda üretiminin önemi artmakta, ekolojik üretim kültürünün tespiti yapılarak bunların yaşatılmasına ve yaygınlaştırılmasına çalışılmaktadır. Bu bağlamda gıdanın uzun süreli muhafazası için teknolojik imkanların kullanılmadığı dönemlerde fiziki çevreden istifade edilen yöntemler büyük ilgi çekmektedir.
- Bu çalışmada öncelikle ülkemizde görülen bu tür yapılar üzerinde durulmuş, ardından Artvin yöresinde geleneksel tarım ve hayvancılığa ait saklama yerlerinden bahsedilmiştir. Artvin kırsalında bunun için fiziki çevreden nasıl istifade edildiği, bu amaçla geliştirilen yapıların özellikleri, kırsal turizmde bunlardan nasıl faydalanılabileceği, kültürel miras olarak korunup gelecek nesillerle buluşturulması hususları araştırmanın diğer boyutlarını oluşturmaktadır.
- Coğrafyacı olarak ülkemizde **turizmin çeşitlendirilmesi ve yaygınlaştırılması** çabaları bağlamında her yörede bulunabilecek, fakat çağdaş malzemelerle yer değiştirdikleri için önemleri anlaşılmayan ve bu yüzden kaybolma tehlikesi ile karşı karşıya bulunan **bu tür** yerlerin **korunması** gerekmektedir. **Turizm bu tür faaliyetlerden daha kısa zamanda netice alınması için bir araç olarak kullanılabilir.**

1. Doğal ortamda oluşturulan gıda depoları; *Buzhaneler*

- Kaya çatlaklarındaki hava sirkülasyonu ya da eğimli arazide ve kayalık alanlarda taş duvarlarla yapılan gıda depolama ortamları ***buzhane*** olarak adlandırılmaktadır.

Karstik bölgelerde erime sonucu kayaların aralarında oluşan çatlak sistemler bazen yüzlerce metre uzunluğunda olabilir. Bu yapılar, insanların içine giremeyeceği kadar dar, fakat içlerinde hava dolaşımı oluşacak kadar geniş, uzunlamasına çatlaklardır.

Bu yapıların içinde biriken kar kütlesi çatlak sistem içinde hareket eden havanın soğumasına neden olarak adeta nofrost buzdolaplarının etkisine benzer şekilde soğuk hava dolaşımına sebep olurlar (Yılmaz, 2010)



1. 1. Eğimli arazide oluşturulan *Buzhaneler*

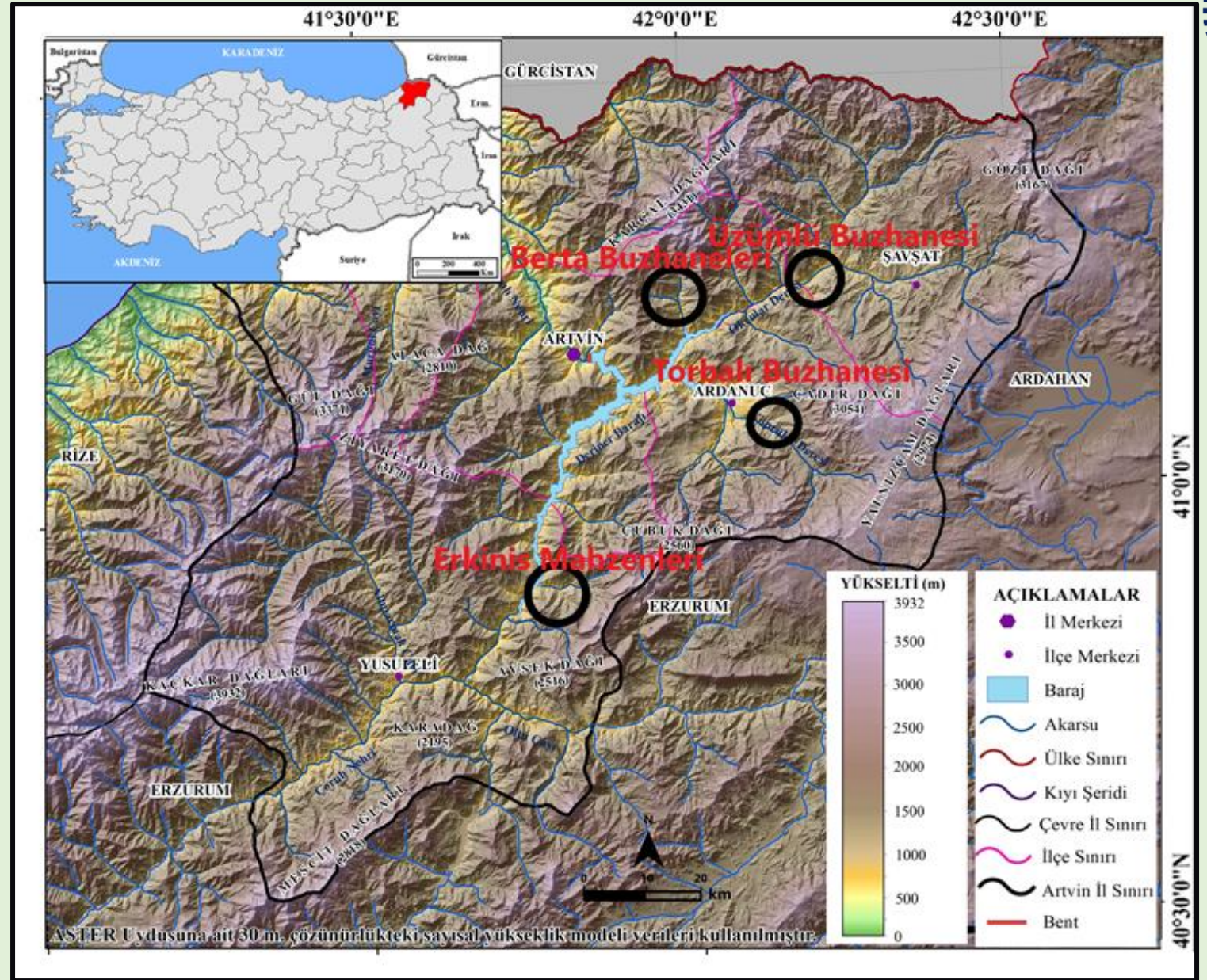
- Yöre halkı gıda muhafazası amacıyla fiziki çevre özelliklerinden istifade ederek *buzhane* ya da *mahzen* adını verdikleri yapılar oluşturmuşlardır.
- Buzhaneler;
 - kayaçların fiziksel parçalanması,
 - kırıklı yapı
 - ve arazi eğimine uyulanılarak tasarlanmıştır.
- Bu yapılar esas olarak yaşanan yerin karstik topografyası ve kayaçlardan toprak içinde dış atmosfer koşullarından daha bağımsız bir ortam oluşturmaya dayanmaktadır.
- Buzhanelerde depolanan gıdalar bulunduğu yerin tarımsal faaliyetine göre çeşitlenmektedir.



1.2. Artvin ilinde buzhanelerin dağılışı

Çoruh nehri ve kollarının oluşturduğu vadiler boyunca;

1. Yusufeli’nde *Erkinis mahzenleri*;
2. Merkez ilçede *Berta buzhaneleri*;
3. Ardanoç ilçesinde *Torbalı buzhanesi*
4. Şavşat ilçesinde *Üzümlü buzhanesi*.



1.3. Sahada kullanılan buzhanelerin çok sayıda örneği bulunmaktadır:

- Şavşat ilçesinde yeraltı mahzenlerinin biri, Otluca köyündedir. Hangi dönemde yapıldığıyla ilgili bilgi olmamakla birlikte, muhtemelen depo olarak kullanılmıştır. Giriş kısmı ocak görünümlü yuvarlak kemer şeklinde olan mahzen, moloz taşlardan yapılmıştır. İç kısımda farklı kollara ayrılmaktadır. Yöre sakinleri, dehlizlerin en az 50-100 m uzunluğa sahip olduğunu, ancak günümüzde kapandığını ifade etmişlerdir (Orhan, 2015:317).
- Yusufeli'nin Demirkent köyünde bulunan 40 adet mahzen, eskiden şarap saklama yeri olarak da kullanılmaktaydı. Çoruh Nehri boylarında çeşitli amaçlarla kullanılan çok sayıda yeraltı mahzeni bulunmaktadır (Torun, 1998: 66).
- Yine Şavşat'ta Meşeli köyü sınırlarında Köpizera Kayası (Agara)'nın altından Mansurat Çayı'na ayrı; Agara Çermiği'ne ayrı olmak üzere 2 ayrı yeraltı yolu (Mahzen) bulunan oyuklarıyla oldukça ilginç bir yer daha bulunmaktadır (Kaymaz,2018). Borçka Uğur köyü mahzeni soğuk hava deposu örnek olarak gösterilebilir. Çadır Dağı eteklerindeki meşhur Sulugan (Solgan) şehir yıkıntıları, Naldöken köyü Arakler mevkiindeki şehir harabeleri, Hamurlu köyünün Kutat mevkiindeki yer altı mahzenleri de diğerleridir (Rızvanoğlu, 2003: 117).

2. Gıdaların korunmasında kullanılan doğal yapılar Demirkent (Erkinis) köyü mahzenleri -1

- Buzhaneler, Çoruh ve Berta çayı vadisinde yoğunluk gösterir.
- Bunda meyvecilik yapılması ve karstik kayaçların, eğimli arazi varlığı etkilidir.
- Erkinis mahzenleri olarak adlandırılan yapılar, Çoruh nehrinin sağ yamacında kurulan Erkinis köyündedir.



2.1 Gıdaların korunmasında kullanılan doğal yapılar

Erkinis Mahzenleri -2

- Eğimli bir arazide toprak içinde tamamen taş duvar örülerek oluşturulmuştur. Bu buzhaneler tabana doğru artan bir eğimle, taşların sarkıt şeklinde örülmesiyle inşa edilmiştir.



Gıdaların korunmasında kullanılan doğal yapılar

Erkinis Mahzenleri -1

- Buzhanelerde soğuk ortamın kullanımı esas olduğundan dış ortamda daha sıcak olan havanın içeri girişini sınırlandırmak için kapıları küçük yapılmıştır. Kapıları yetişkin bir insanın çömelerek girebileceği kadar dar ve küçüktür.



2.2. Gıdaların korunmasında kullanılan doğal yapılar; *Erkinis Mahzenleri- 2*

- Buzhanelere konulan gıdalar, bulundukları yerdeki geçim tipine, meyve yetiştiriciliğine, hayvancılığa bağlı olarak bir yerden diğerine değişiklik göstermektedir.



- *Erkinis mahzenlerinde* daha çok zeytin muhafaza edilmektedir. Bunun dışında küme, pestil, asma yaprağı, peynir konulur.

2.3. Gıdaların korunmasında kullanılan doğal yapılar; *Berta buzhaneleri* -1

- Ortaköy (Berta), Karçal dağlarının güneyinde, Okçular (Berta) çayının sağ yamacında kurulu, vadi boyu bir yerleşmedir. Sebze ve meyve üretimi ile birlikte hayvancılık yapılır.



2.4. Gıdaların korunmasında kullanılan doğal yapılar *Berta buzhaneleri* -2

Berta buzhanelerinde 17 adet buzhane bulunmaktadır.

Bunlar birbirlerine 3-4 m mesafe aralıklarla yapılmış olup bu alan *buzhanelik* olarak bilinir.

Berta köyündeki bu yapıların yüksekliği 1,5 m; uzunluğu 2-2,20 m, enleri ise ortalama 90 cm olarak yapılmıştır.

Taşların yığılması ile oluşturulan buzhaneler dikdörtgen şeklindedir.



2.5 Berta buzhaneleri-3

- Temmuz ayında, öğle vakti dış ortamda hava sıcaklığı 32°C iken buzluk içinde 7°C olarak ölçülmüştür. Nem oranı ise dış ortamda %40 iken buzhane içinde %68'dir.
- Buzhanelere patates, süt ürünleri, kuru gıdalar konulmaktadır.
- Buzhaneliğin alt tarafından mezra yolunun geçirilmesi nedeniyle pek çoğu dağılmıştır ve kullanılamaz durumdadır.



3. Buzhaneye dönüştürülen kaya çatlakları, Torbalı Köyü -1

- Kayalık kesimlerde tespit edilen kaya çatlaklarının dışa açık yönü kapatılıp buzhaneye dönüştürülmektedir.
- Bu şekilde serin, karanlık bir ortam oluşturulur.
- Kayaların şekli ve boyutuna paralel olarak genellikle dar ve uzun yapıdadırlar.



Kaya çatlaklarında yapılan buzhaneler, Torbalı köyü, Ardanoç.

4. Buzhaneye dönüştürülen kaya çatlakları, Torbalı Köyü-2

- Torbalı'daki buzhanelerde süt ürünleri, kuru gıdalar (fasulye, mısır) ve tohumluklar muhafaza edilir. Köylülerce ortak olarak ve ihtiyaç duyuldukça kullanılırlar.
- Ardanuç yöresinde karstik topografyanın etkisiyle çeşitli şekillerde gelişen ve insanlar tarafından kullanılan bu kayalıklar, Cehennem deresi kanyonu ile birlikte kırsal turizm faaliyetlerindeki rotalar içinde değerlendirilebilir.



5. Şavşat: Üzümlü köyü Buzhaneleri

Bir diğer buzthane tipi ise evlerin yakınında, kaya çatlaklarından sızan hava akımının kapatılmasıyla ya da taş duvar örülerek yapılmıştır. Evlerin yanında görülebilen bu yapılar sahada en yaygın olanlardandır.



Yamaç bir arazi eğim doğrultusuna dik bir şekilde 1,5 m uzunluğunda kazılmasıyla bir oyuk oluşmaktadır. Bu boşluğun çevresi taş duvarlarla örülüp üstü ahşap ve toprakla kapatılmaktadır.

6. Buzhanelerin kullanımı ve önemine dair köylülerin görüşleri



«Yazı tüm yiyeceklerimizi orada saklıyoruz. Kavurma da koyarız, yazın 2- 3 gün boyunca çiğ et de. Tereyağı, peynir, tandır ekmeği ve benzerleri yaz boyu hiç bozulmaz, bazıları da küplerin içinde durur. Aynı şimdiki kasapların vitrinde eti sakladığı gibi. Bazı mahsenler bu şekilde saklamayabilir, içindekiler bozulabilir. Bu da mahsenin derin olması, içerinin hava alıp almaması ile ilgilidir. Her mahsen aynı kalitede olmaz, bazıları bahsettiğim özellikleri taşımaz. İnsanlar mahsen, *cereyan olmadığına hep mahsenden yararlanmışlar*, halen daha öyle, şimdi de biz kullanıyoruz.»

«*Mart ayının sonunda yiyecekleri götürmeye başlarız*, ekim ayının sonunda mahsen ne kaldıysa eve geri getiririz. Çünkü bu sefer mahsen sıcak olmaya başlıyor, dışarısı daha serin oluyor. Mahsen herkesin yeri, malzemeleri koyduğumuz yer bellidir. Belli bir bölüm ayrılmış değil ama 3 kişi veya 5 kişi, yerine göre 7 kişi ortak kullanır. Ağustosun sıcağında kırmızı et 4-5 gün dursa bozulmaz, o kadar serin. Şimdi herkesin evinde soğutucu var ama yine de yiyecek içeceği mahsene götürmeden edemeyiz. *Zeytinler hep mahzende kalır*, hiç evde saklamayız. *Buradan zeytini aldığımız zaman tadı bir başka oluyor*, evde dursa lezzeti hiç öyle olmuyor. Mahsenler köylünün çok işine yarıyor, onlar olmasa bu kadar yaptıklarımızın hangi birini saklayabilirdik.»

7. Gıdaların korunmasında kullanılan doğal yapıların kırsal turizm açısından önemi-1



- Sürdürülebilir turizmde kırsal peyzaja artan bir ilgi söz konusudur.
- Çevreye zarar vermeden ondan faydalanma üzerine kurgulanan bu yöntemler, kültürel birikim, coğrafi çevreye duyarlı yapılar ve kırsal peyzajın bir unsuru olarak kırsal turizmde önemlidir.
- Bu yapıların bulunduğu yörelerde ekoturizm, agroturizm, gastronomi turizmi gibi faaliyetlerle turistler; tarım, hayvancılık ve meyvecilik gibi yerel geçim şekilleriyle bir bağ kurarken aynı zamanda; doğal tarım, katkısız gıda saklama, teknolojinin olmadığı dönemlerde bunlar için geliştirilen yerel yöntemlerin neler olduğu gibi hususlara tanıklık edebilir.



7. Gıdaların korunmasında kullanılan doğal yapıların kırsal turizm açısından önemi-2



- Mahsulün muhafaza şekli, belli bir coğrafi alanda gelişen, nesilden nesile uygulanarak aktarılan, meyve-sebzenin ekolojik isteklerinin ve yerel coğrafi koşulların bilindiğini göstermektedir.
- Bununla birlikte mahsulün çeşidi, dönüştürülen-işlenen gıdaların yerel adları, yapılış süreci, raf ömrünü uzatma şekli, bu süreçte yararlanılan doğal malzemeleri bilme, saklama ortamı, bunların bulunduğu köyleri görme fırsatı bulunmaktadır.
- Bu bakış, gıda mirası olarak önem kazanmış ürünlerin coğrafi mekânla bağını, bir toplumun çevreyi tanıma, mahsul yetiştirme, beslenme alışkanlıkları, doğa koşullarını takip etme gibi davranışlarını yansıtmaktadır.
- Buzhaneler kırsal meskenler arasında olup bir kısmı yollara yakın konumdadır. Bu nedenle kırsal doku içinde yürüyerek keşfetme deneyimine olanak sağlamaktadır.



Foto: Erdal Gümüş

7. Gıdaların korunmasında kullanılan doğal yapıların kırsal turizm açısından önemi-3

- Çoruh nehri üzerinde yapılan 5 büyük baraj kırsal miras varlığını tehdit etmektedir. Söz konusu bu yapılar barajdan arda kalanları oluşturmaktadır.
- Kültürel miras kaynaklarının belirlenmesi, tanınması tarımsal peyzajın kültürel turizm peyzajına dönüştürülmesi sürecinde ilk adımdır.
- Artvin’de son yıllarda büyük gelişme gösteren turizm faaliyetleri için bir alternatif alan oluşturması bakımından kırsal turizm, agroturizm, yavaş yeme (sloow food) ve sakin şehir (citta sloow) gibi turizm hareketliliğini destekleyeceği ön görülmektedir.



Geçmişle gelecek arasında köprü olmaya
çalıştığımız bu araştırmanın sunumu
esnasında

**BİZİ SABIRLA
DİNLEDİĞİNİZ İÇİN
TEŞEKKÜR EDER
SAYGILARIMIZI
SUNARIZ.**

