



Leman ALBAYRAK - Cevdet YILMAZ (2021) “Gıdaların Korunmasında Kullanılan Doğal Yapı Ve Yöntemlerin Artvin İlinde Dağılışı ve Bunların Turizm Açısından Önemi / The Distribution of Natural Structures and Methods Used in The Protection of Food in Artvin and Their Importance for Tourism”, 2. İstanbul Uluslararası Coğrafya Kongresi, 17-2 Haziran 2021 / 2nd İstanbul International Geography Congress, 17-20 June 2021, İstanbul, (322-325).



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

Leman ALBAYRAK, **Cevdet** YILMAZ

eraalbayrakleman@gmail.com

ÖZET

Turizm ve kırsal kalkınma politikalarının önemli bir unsurunu gıda üretimine dair konular oluşturmaktadır. Gerek sağlıklı yaşam gerekse yerel ve kültürel bir değer olarak doğal ve organik gıdalara ilgi artmaktadır. Bu süreçte dikkat çeken konulardan biri de organik ya da doğal olarak nitelendirilip pazara sunulan gıdaların özelliklerini kaybetmemeleri için uzun süre nasıl ve nerede muhafaza edildiğidir.

Doğal-katkısız gıda uygulamaları geleneksel hayat tarzının olduğu, fiziki ortama dayalı geçim tiplerinde ortaya çıkmaktadır. Bir kültürel ekolojik unsur olarak gıdanın çeşidi, üretim biçimi, muhafaza şekli, saklandığı yer vb. hususlar yerel bilginin önemi ve sürdürülebilirliği ile ilişkilidir. Bu amaçla gıdanın raf ömrünü uzatmada yerel çözümler geliştirildiği bilinmektedir. Mahsulün muhafaza şekli, belli bir coğrafi alanda gelişen, nesilden nesile uygulanarak aktarılan, meyve-sebzenin ekolojik isteklerinin ve yerel coğrafi koşulların bilindiğini göstermektedir. Bu bakış, gıda mirası olarak önem kazanmış ürünlerin coğrafi mekânla bağı, bir toplumun çevreyi tanıma, mahsul yetiştirme, beslenme alışkanlıkları, doğa koşullarını takip etme gibi davranışlarını yansıtmaktadır. Bunların bir kısmı yaşayan gıda mirası olarak gözlemlenmekte, bir kısmı ise yakın geçmişe kadar sürdürülmüş olup tanıkları halen hayattadır.

Gıda koruma amacıyla kullanılan mevcut uygulamalar, yerel halk tarafından bunlar için geliştirilen yapılar aynı zamanda yerel kültürün bir parçasıdır. Bitkisel ve hayvansal ürünlerin muhafaza şekli için geliştirilen bütün yapı ve süreçler somut ve somut olmayan kültürel miras unsurlarıdır. Çevreye zarar vermeden ondan faydalanma üzerine kurgulanan bu yöntemler kültürel birikim ve coğrafi çevreye duyarlı bir iş birliği bakımından sürdürülebilir kırsal turizmde önemlidir. Bunların yaşatıldığı bölge ve yörelerdeki 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, sürdürülebilir kalkınma için yeni ipuçları yakalayabilirler.

Bu çalışmada, güncel ifadesiyle gıdaların raf ömrünü uzatma, geleneksel anlamda ise tarım ve hayvancılıktan elde edilen ürünlerin uzun süre bozulmadan muhafaza edilmesi yönünde geçmişten günümüze uygulanan yerel yöntemler ve bunlar için kullanılan araç gereçlerin neler olduğu, bunların Artvin ilinde coğrafi dağılımları, alternatif turizm faaliyetlerinde bunlardan nasıl faydalanılabileceği üzerinde durulmuştur.

Araştırma, Doğu Karadeniz Bölümü'nde yer alan Artvin ilinde gerçekleştirilmiştir. Veriler, arazi çalışmaları ile elde edilmiş olup 2017-2020 yılları arasında farklı mevsimlerde Borçka,



Arhavi, Yusufeli ve Ardahan ilçelerinde gözlemler ve yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın temel sorularını şunlar oluşturmaktadır: Elde edilen mahsulün bir gıda mirasına dönüşme ve uzun süreli muhafazası sürecinde etkili olan fiziki ve beşeri coğrafya unsurları nelerdir? Gıdaya yönelik geleneksel bilgi ve bunun yöre kimliğindeki yerli turizm faaliyetlerinde nasıl değerlendirilebilir? Yerel ve geleneksel olan hangi gıdalar uzun süreli muhafaza edilmektedir? Gıdanın kültürel ekolojisi, kırsal turizm faaliyetlerinde nasıl yer alabilir soruları tartışılmış ve kültürel ekolojik ürünlerin yerinde gözlemlenmesine yönelik alternatif turizm rotaları önerilmiştir.

Araştırmadan elde edilen bulgulara göre Artvin ilinde Çoruh vadisinden başlayıp yüksek dağlık köylere kadar, meyvecilik ve hayvan yetiştiriciliğine bağlı olarak gıdanın muhafaza şekillerinde çeşitlilik olduğu tespit edilmiştir. Araştırma sahasında yetiştirilen meyve, sebzelerin ve süt ürünlerinin muhafazasındaki süreçler iki temel başlık altında sınıflandırılmıştır. Bunlardan birincisinde, mevsimi dışında da yenilmesi için gıdanın dönüştürülmesi (kurutma, katılaştırma, tuzlama, salamura); ikincisinde ise meyveyi olduğu haliyle daha uzun süre saklayabilmek için uygun ortam koşulları oluşturulması söz konusudur.

Bu süreçte yerel halkın kültürel birikime dayalı yöntemleri ve kayaçlar, bitki örtüsü, toprak ile sıcaklık, yağış, nem gibi fiziki çevre unsurlarından yararlandığı tespit edilmiştir. Gıda muhafazası ve depolanması ile ilişkili olarak peyzajda oluşturulan değişikliklerden; buzhaneler, mahzenler, bağ ambarları, serenderler ve diğer eklentiler, yörenin geleneksel konut mimarisi ile birlikte dikkat çekici bir potansiyele sahiptir. Bunlara ilave olarak mahsulün çeşidi, dönüştürülen-işlenen gıdaların yerel adları, yapılış süreci, raf ömrünü uzatma şekli, bu süreçte yararlanılan doğal malzemeler, saklama ortamı, bunların gözlemlenebileceği köyler ve hangi dönemlerde gözlemlenebileceği gibi hususlar araştırmadan elde edilen diğer bulgulardır. Tarımsal biyoçeşitliliği tanıma ve koruma, elde edilen gıdaların doğal yollarla muhafazası, bunların pazarlanması, gastronomi turizmi, gıdanın sağlıklı yaşamdaki yeri, gıdanın yerel çevre ile bağlantısı gibi birçok kazanımı da bunlara ilave edilebilir.

Bu çalışmanın, Artvin'de son yıllarda büyük gelişme gösteren turizm faaliyetleri için bir alternatif alan oluşturması bakımından kırsal turizm, agroturizm, yavaş yeme (slow food) ve sakin şehir (citta sloow) gibi turizm hareketliliğini destekleyeceği ön görülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Kırsal Turizm, Artvin, Meyvecilik, Gıdaların Muhafazasında Geleneksel Yöntemler



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

Issues related to food production constitute an important element of tourism and rural development policies. Interest in natural and organic foods is increasing, both as a healthy life and as a local and cultural value. One of the remarkable issues in this process is how and where it preserved the foods that are organic or natural and put on the market for a long time so that they do not lose their properties. Natural-additive-free food practices emerge in livelihoods based on the physical environment where there is a traditional lifestyle. As a cultural-ecological element, the type of food, production method, preservation, storage place, etc. Issues related to the importance and sustainability of local knowledge. For this purpose, it is known that local solutions have been developed to extend the shelf life of food. The way of preservation of the crop shows that the ecological demands of the fruit and vegetable and the local geographical conditions developed in a certain geographical area, transferred from generation to generation, are known. This perspective reflects the connection of products that have gained importance as food heritage with the geographical location, the behavior of society such as knowing the environment, growing crops, eating habits, following natural conditions. Some of these are observed as living food heritage, it has maintained some of them until recently and their witnesses are still alive.

The current practices used for food preservation, the buildings developed for them by the local people are also part of the local culture. All structures and processes developed for the preservation of plant and animal products are tangible and intangible cultural heritage elements. These methods, which benefit from it without harming the environment, are important in sustainable rural tourism in terms of cultural accumulation and cooperation that's sensitive to the geographic environment. Tourists with activities such as ecotourism, agritourism, gastronomy tourism in the regions and regions where they live; While establishing a link with local livelihoods such as agriculture, animal husbandry, and fruit growing at the same time; They can witness issues such as natural agriculture, unadulterated food storage, local methods developed for these in times of lack of technology, and they can find new clues for sustainable development.

In this study, local methods applied from past to present have been investigated to extend the shelf life of foods in their current today expression and preserving products got from agriculture and animal husbandry for a long time in the traditional sense. What are the tools used for these, their geographical distribution in Artvin, and how their can be used in alternative tourism activities?

The research was carried out in Artvin Province, in the Eastern Black Sea Region. The data were got through field studies, and observations and face-to-face interviews were conducted in Borcka, Arhavi, Yusufeli, and Ardanuç districts in different seasons between 2017-2020. Fundamental questions of the study are: What are the physical and human geography factors that are effective in transforming the crop into a food heritage and long-term preservation? How can traditional knowledge about food and its place in the local identity be evaluated in tourism



activities? Which local and traditional foods are preserved for a long time? The cultural ecology of food, how it can be included in rural tourism activities were discussed and alternative tourism routes for observing cultural ecological products on site were proposed.

According to the findings got from the research, it has been determined that there is a variety in the preservation forms of food, depending on fruit growing and animal breeding, starting from the Coruh valley in the province of Artvin to the high mountainous villages. The processes in the preservation of fruits, vegetables, and dairy products are grown in the research area are classified under two main headings. In the first of these, the transformation of food (drying, solidification, salting, brine) to be eaten outside of the season; In the second, suitable environmental conditions are required to keep the fruit as it is, for a longer period.

In this process, it was determined that the local people benefited from methods based on cultural accumulation and physical environmental elements such as rocks, vegetation, soil and temperature, rainfall, and humidity. The changes in the landscape related to food preservation and storage; Icehouses, cellars, vineyards, granaries, and other additions have a remarkable potential along with the traditional residential architecture of the region. Besides these, the crop, the local names of the recycled-processed foods, making, the way of extending the shelf life, the natural materials used in this process, the storage environment, the villages where they can be observed and the periods when they can be observed are other findings got from the research. Many gains, such as recognizing and protecting agricultural biodiversity, preserving the foods got natural, gastronomy, tourism, the place of food in healthy life, the connection of food with the local environment, can be added to these. It is expected that this study will support tourism, such as rural tourism, agritourism, slow food, and cittasloow to create an alternative area for tourism activities that have shown significant development in Artvin in recent years.

Keywords: Rural Tourism, Artvin, Fruit Growing, Traditional Methods in Food Preservation



2. İSTANBUL ULUSLARARASI COĞRAFYA KONGRESİ 17-18 HAZİRAN 2021

Yaşam İçin
Sürdürülebilir
Ortam ve Mekân



EDITORIAL BOARD

Barbaros Gonençgil

İsmet Akova

T. Ahmet Ertek

Kaan Kapan

Mustafa Kahraman

Emre Elbaşı

Merve Zayım

Gizem Sinan

ORGANIZATION COMMITTEE

Ayşe Nur Timor

Barbaros Gonençgil

Hüseyin Turoğlu

İsmet Akova

Meral Suna Doğaner

Meral Avcı

Mesut Doğan

Özlem Sertkaya Doğan

Sedat Avcı

Süheyla Balcı Akova

Cihan Bayraktar

Hüsniye Doldur

Mehmet Bayartan

Muzaffer Bakırcı

Topçu Ahmet Ertek

Aylin Yaman Kocadağılı

Gaye Ertin

Kaan Kapan

Mustafa Kahraman

Emre Elbaşı

Mehtap Bayrak

Merve Zayım

Meryem Doğruer

Gizem Sinan

Onur Halis



SCIENTIFIC COMMITTEE

Adem Başıbüyük	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi
Ahmet Evren Erginal	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Ali Meydan	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Ali Uzun	Samsun Ondokuz Mayıs Üniversitesi
Ali Yılmaz	Uşak Üniversitesi
Atilla Karataş	Marmara Üniversitesi
Bilgin Ünal İbret	Kastamonu Üniversitesi
Cihan Bayraktar	İstanbul Üniversitesi
Emin Atasoy	Uludağ Üniversitesi
Erdal Gümüş	Celal Bayar Üniversitesi
Ertuğ Öner	Ege Üniversitesi
Ertuğrul Murat Özgür	Ankara Üniversitesi
Eyüp Artvinli	Anadolu Üniversitesi
Faruk Kaya	Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi
Füsun Baykal	Ege Üniversitesi
Gözde Emekli	Ege Üniversitesi
Halil Koca	Atatürk Üniversitesi
Harun Tunçel	Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi
Hasan Kara	Pamukkale Üniversitesi
Hasan Özdemir	Uludağ Üniversitesi
Hayriye Sayhan	Ahi Evran Üniversitesi
Hüseyin Turoğlu	İstanbul Üniversitesi
Hülya Caner	İstanbul Üniversitesi
İsa Cürebal	Balıkesir Üniversitesi
Kadir Temurçin	Süleyman Demirel Üniversitesi
Kenan Arınç	Atatürk Üniversitesi
Louis Depont	Sorbonne University
Lucka Lorber	University of Maribor
Lütfi Nazik	Ahi Evran Üniversitesi
Michael Meadows	University of Cape Town
Murat Karabulut	Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi
Murat Sunkar	Fırat Üniversitesi
Mücahit Coşkun	Karabük Üniversitesi



Orhan Deniz	Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi
Osman Gümüſcü	Çankırı Karatekin Üniversitesi
Oya Erenođlu	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Özlem Sertkaya Doğan	İstanbul Üniversitesi
Saadettin Tonbul	Fırat Üniversitesi
Saleem Yavuz Jamal Yaaquby	Baghdad University
Saliha Koday	Atatürk Üniversitesi
Selver Özözen Kahraman	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Semra Günay Aktaş	Anadolu Üniversitesi
Suna Doğaner	İstanbul Üniversitesi
Tevfik Erkal	Çankırı Karatekin Üniversitesi
Ülkü Eser Ünaldı	Gazi Üniversitesi
Vladimir Kolosov	Russian Academy of Sciences
Yıldırım Atayeter	Süleyman Demirel Üniversitesi
Zahide Acar	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi



İÇİNDEKİLER

C01 - AFETLER VE AFET YÖNETİMİ	5
C02 - ANTROPOSEN	17
C03 - ARAZİ KULLANIMI VE MEKÂNSAL ANALİZ.....	27
C04 – COĞRAFYA EĞİTİMİ.....	59
C05 - COVID-19 KÜRESEL SALGINININ TURİZM COĞRAFYASINA YANSIMALARI	68
C06 – ÇEVRE SORUNLARI	86
C07 - EKSTREM İKLİM OLAYLARI VE ATMOSFERİK AFETLER.....	118
C08 - ENERJİ VE ALTERNATİF ENERJİ KAYNAKLARI.....	134
C09 - GENÇ COĞRAFYACILAR.....	143
C10 - KENTLEŞME VE KENTSEL SORUNLAR	187
C11- KIYI MORFOLOJİSİ VE YÖNETİMİ	215
C12- MEKÂN, DEĞER VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK SORUNU	223
C13- NÜFUS, NÜFUS POLİTİKALARI VE GÖÇLER.....	246
C15 - SU YÖNETİM VE PLANLAMASINDA COĞRAFYA.....	288
C16- TURİZM, ALTERNATİF TURİZM, SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM.....	309
C18- YEREL VE BÖLGESEL KALKINMA	351