

Aybastı'nın Yenilebilir Otları ve Kullanım Şekillerinin Belirlenmesi

Ömer Berke CUROĞLU^{1*} , Dilek Gökçen SABUR¹ 

¹ Ordu Üniversitesi, Aybastı Meslek Yüksekokulu, Türkiye

Öz

Yenilebilir otların sağlıkla ilişkisi hakkında çeşitli çalışmalar mevcuttur. Aybastı ilçesinde doğal olarak yetişen veya üretilen yenilebilir otların tespit edilip kayıt altına alınması, halkın bu konudaki bilgi ve tecrübelerinin keşfedilmesi aynı zamanda da yemeklerde kullanım şekillerinin belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmış olup, veri toplama yöntemi olarak yarı yapılandırılmış görüşme formundan faydalanılmıştır. Görüşmeler 15.04.2024-15.05.2024 tarihleri arasında gönüllü olarak çalışmaya katılmayı kabul eden katılımcılarla gerçekleştirilmiş ve görüşmelere toplam 10 kişi katılım göstermiştir. Görüşmeler sonucunda 12 adet yenilebilir ot tespit edilmiştir. Bu otlardan bazıları; sakarca, baldıran, ıstapan otlarıdır. Ayrıca bu otların çorba, mıhlama ve kavurma gibi tüketim şekilleri, toplanma şekilleri ve saklama koşulları tespit edilerek kayıt altına alınmıştır. Yenilebilir otların sürdürülebilir bir şekilde toplanmasının ve gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesinin, Aybastı'nın ekonomik kalkınmasına katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bu araştırmanın, yapılacak sonraki çalışmalara yol gösterme ve gelecek nesillere bilgi aktarımı konusunda önemli bir rol üstlendiği düşünülmektedir.

Anahtar kelimeler: Yenilebilir Otlar, Yöresel Mutfak, Aybastı

Sorumlu Yazarın E-postası: omerberkecuroglu@odu.edu.tr

Cite as: Curoğlu, Ö.B. & Sabur, D.G. (2025). Aybastı'nın Yenilebilir Otları ve Kullanım Şekillerinin Belirlenmesi. *Journal of New Tourism Trends*, 6(1), 31-43. <https://doi.org/10.58768/joinntt.1644765>

Determination of Edible Herbs of Aybastı and Their Usage Methods

ABSTRACT

There are various studies on the relationship between edible herbs and health. This study was conducted with the aim of identifying and documenting edible herbs that grow naturally or are cultivated in the Aybastı district, discovering the local community's knowledge and experiences on this subject, and determining how these herbs are used in culinary practices. The interview technique, one of the qualitative research methods, was used in the study, and a semi-structured interview form was employed as the data collection tool. The interviews were conducted between April 15, 2024, and May 15, 2024, with participants who voluntarily agreed to take part in the study. A total of 10 people participated in the interviews. As a result, 12 types of edible herbs were identified. Some of these herbs include sakarca, baldıran, and ıstapan. Additionally, their methods of consumption—such as in soups, mıhlama (a type of local dish), and sautés—as well as their harvesting methods and storage conditions, were also recorded. It is believed that the sustainable harvesting of edible herbs and their evaluation in terms of gastronomic tourism can contribute to the economic development of Aybastı. This research is considered to play an important role in guiding future studies and in passing down knowledge to future generations.

Keywords: Edible Plants, Local Cuisine, Aybastı

1 Giriş

Doğada kendiliğinden yetişen yenilebilir otlar, belirli bir olgunluğa eriştiklerinde bitkinin tamamı ya da birkaç parçası toplanarak çeşitli amaçlar doğrultusunda kullanılmaktadır (Şimşek vd., 2020; Karayığit, 2021). Yenilebilir otların genellikle yaprakları, kökleri, gövdesi bazen de çiçekli kısımları kullanılabilir. Yenilebilir otlar coğrafi açıdan oldukça geniş bir yelpazeye sahiptir ve kullanım şekilleri kültürel açıdan farklılıklar göstermektedir. Yenilebilir otların, kültürlerle ve ülkelere göre kullanımı incelendiğinde, dini ritüellerden mutfak kültürüne, halk arasında uygulanan deneysel tedavilerden sağlık ve kimya sektörüne kadar çeşitli alanlarda kullanımına rastlanılmaktadır (Liu vd., 2000). Örneğin üzerlik otu tohumları toz haline getirilerek bazı yemeklerde kullanılmaktadır. Besleyicilik özellikleri açısından üzerlik otu protein, lif ve vitamin açısından zengin bir bitkidir. İçerisinde A, C ve K vitaminleri başta olmak üzere demir, manganez ve magnezyum gibi mineraller de bulunmaktadır (Özdemir ve Bulut, 2011). Besleyici ve aromatik özelliklerine ek olarak toplumda, geleneksel tıpta, yaygın olarak sindirim sorunları, diyabet ve kolesterol gibi hastalıkların tedavisinde kullanılmaktadır (Kaplan, 2020). Ayrıca Türk halk kültüründe üzerlik bitkisinin tutsu şeklinde yakılmasının veya bireyin üzerinde taşımasının nazara ve kötü enerjiye iyi geldiği varsayılmaktadır (Özdemir ve Bulut, 2011; Kaplan, 2020). Bu örnekler yenilebilir bir otun günlük hayattaki çeşitli kullanım alanlarına bir örnektir. Çünkü yenilebilir otların tarihi oldukça eskilere dayanmaktadır. İnsanlar, avcı-toplayıcı dönemden itibaren besinlerini doğadan temin etmişlerdir (Karayığit, 2021). Antik dönemlerden itibaren özellikle eski Yunan ve Roma uygarlıklarında otlar çeşitli araştırmalara konu olmuştur. Hipokrat gibi tıp bilginleri bitkilerin sağlık üzerindeki etkileri hakkında çalışmalar gerçekleştirmişlerdir (Önler, 2019; Özdemir ve Erdal, 2021). Yenilebilir otların kullanım şekilleri, tüketimleri halkın bilgi birikimi ve tecrübelerine göre farklılık gösterebilmektedir. Yerleşik hayata geçilmesi ve tarımın gelişmesiyle birlikte yenilebilir otların kullanımı farklılaşmıştır. İnsanlar artık evlerine daha yakın konumdaki bölgelerde çeşitli bitkileri yetiştirmeye başlamışlardır. Bu durum tüketim sıklıklarını ve şekillerini etkilemiştir (Aydeniz, 2018). Böylece günlük hayatta otlar daha farklı şekillerde kullanılmaya başlamıştır.

Günümüzde, yenilebilir otların tarihi, kültürel, insan sağlığı ve tıp bilimi açısından önemi üzerine birçok araştırma yapılmaktadır. Yenilebilir otların yerel kültürler üzerindeki etkisi ve insan sağlığına olan katkıları üzerine yapılan bu çalışmalar, bu değerli mirasın korunması ve sürdürülebilir kullanımı için önemli bir kaynak oluşturmaktadır. Çetinkaya ve Yıldız (2018) tarafından genellikle literatürde yenilebilir otları konu edinen çalışmaların, bitkilerin sağlık üzerindeki etkilerine, dini ve kültürel değerlerine odaklandığı ancak gastronomi açısından da önemli bir konu olmaları sebebiyle çalışma sayısının artırılması gerekliliği bildirilmiştir. Bu öneriye paralel olarak zaman içerisinde gastronomi disiplini açısından yenilebilir otları konu edinen çalışma sayısı artış göstermektedir. Şimşek, Durmuş ve Çakmak (2020), Kastamonu ilinde 45 çeşit yenilebilir ot çeşidi tespit etmiş ve bu otların tüketim şekillerini belirlemişlerdir. Kocadağ vd., (2021), araştırmalarında Türkiye genelinde yenilebilir ot tüketim durumu 15 yaş üstü bireylerde %65,9 olarak saptamışlardır. Temizkan ve Uslu (2023), Safranbolu ilçesinin yenilebilir otların ve tüketilme şekillerinin araştırıldığı çalışmalar kapsamında gerçekleştirilen görüşmeler neticesinde ilçede sıklıkla tüketilen 32 çeşit yenilebilir ot olduğu bilgisine ulaşmışlardır. Mutlu (2023), Afyonkarahisar'da yenilebilir otların tüketim durumunu araştırmıştır. Bu bağlamda gerçekleştirilen görüşmeler neticesinde 28 çeşit yenilebilir otun pazarlarda satışa sunulduğu ve 11 farklı tüketim şeklinin yaygın olduğu keşfedilmiştir. Mevcut literatürde yer alan bilgilerden hareketle Aybastı ilçesinde yenilebilir ot tüketimi ve tüketim şekillerini konu edinen çalışmaya rastlanılmamıştır.

Aybastı ilçesi, Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yer alan Ordu ilinin güneyinde yer almaktadır. Aybastı ilçesi hâkim iklim koşulları ve coğrafi özellikler nedeniyle zengin bir bitki örtüsüne sahiptir. Anadolu coğrafyasında olduğu gibi Aybastı'da da geleneksel olarak toplanan ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan yenilebilir otlar gastronomi mirasının bir parçasıdır (Hoşcan ve Zenginbal, 2020; Özdemir ve Özdemir, 2021). Günümüzde yaşanan endüstriyelleşme, göç, çevre kirliliği, fast-food akımı gibi yerel mutfak kültüründen uzaklaştıran akımlar, değişen yaşam tarzları gibi olumsuzluklar nedeniyle yenilebilir otlar çevresinde gelişmiş yörenin özgün mutfak kültürüne ve geleneksel bilgi birikiminin aktarımı üzerinde risk oluşturmaktadır. Bu araştırmada Aybastı ilçesinde doğal olarak yetişen yenilebilir otların tespit edilip kayıt altına alınması ve yemeklerde kullanım şekillerinin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Araştırma alanı olarak Aybastı'nın seçilmesinin sebebi bölgenin metropol kentlerine göre bozulmamış mutfak kültürüne sahip olması, doğal yaşamı sürdürmesi ve tarımsal üretim anlamında Ordu ilinin önemli ilçelerinden birisi olmasıdır. Araştırmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiş ve bu doğrultuda veriler yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak toplanmıştır. Araştırma neticesinde elde edilen bulgular ışığında gastronomi turizmine ilişkin öneriler geliştirilmiştir. Bu araştırma sayesinde bölgenin yenilebilir otlarının varlığı kayıt altına alınarak sürdürülebilirliğinin sağlanacağı, üretici, satıcı ve tüketicilerden elde edilen bilgilerin gastronomi literatürüne katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

2 Kavramsal Çerçeve

2.1 Yenilebilir Otlar

İnsanoğlu var olduğu andan itibaren hayatını sürdürebilmek için beslenmek zorunda kalmıştır. Bu durum insanın doğa ile olan bağına güçlendirmiştir. Yerleşik hayat öncesi ve sonrasında insanlar asırlardır yiyecek maddelerinin büyük bir kısmını doğadan temin etmektedir. Doğada bulunan zengin ve çeşitli bitki örtüsü insanlar için çok eski zamanlardan beri çeşitli besin maddelerinin temini ve üretiminde önemli bir rol oynamaktadır. Doğadan temin edilen yenilebilir otlar insanlık tarihinde oldukça eski besin maddeleri olarak bilinmektedir (Çetinkaya ve Yıldız, 2018; Svizzero, 2017; Özbay, 2017).

Yenilebilir otlar günümüzde dünyanın hemen her yerinde özellikle kırsal bölgelerin mutfak kültüründe önemli bir rol oynamaktadır. Örneğin, Akdeniz kıyılarındaki birçok köyde yabani otlar bahar aylarında

toplanır ve yemeklerde kullanılır; Girit mutfağında 'horta' adı verilen haşlanmış ot salatası bu geleneğin en bilinen örneklerindendir (Leonti, 2011). Yenilebilir otlar, her coğrafi bölgeye özgü farklılıkları ile oldukça geniş bir yelpazeye sahiptir. Genellikle yabani olarak doğada kendiliğinden yetişebilen ve halk tarafından toplanan yenilebilir otlar besleyici değerlerinin yanında, yemeklerin tat, koku ve dokusunda da etkilidir. Isırgan otu, semizotu, karahindiba, ebegümece, nane ve ada çayı yenilebilir otlara örnek gösterilebilir (Kocadağ vd., 2021). Yenilebilir otlar besleyicilik açısından değerlendirildiğinde literatürde önemli lif, vitamin ve mineral kaynakları olarak bilinmektedir. Örneğin ısırgan otu C vitamini ve demir açısından zengin bir ot çeşididir (Şener vd., 2010). Ayrıca yenilebilir otlar, hayvansal gıda tüketiminden kaçınan insanlar ve vejetaryenler için de önemli protein kaynaklarıdır. Gastronomi açısından da çeşitli yemekler, salatalar ve çorbalar yenilebilir ot kullanımına rastlanılmaktadır. Ayrıca yenilebilir otların hangi kısımlarının ne şekilde kullanılacağı halkın bilgi birikimi ve tercihinine bağlıdır. Kısaca yenilebilir otlar yetiştiği bölgedeki halkın tüketim tercihlerine, gelenek ve göreneklerine göre çeşitli kullanım alanları sunmaktadır (Tuzlacı, 2011; Prescott-Allen ve Prescott-Allen, 1999).

Yenilebilir otlar kullanıldığı ürünün besleyicilik düzeyini artırması ve tadını etkilemesinin yanında insan sağlığı açısından da çeşitli faydalar sunmaktadır. Halk arasında hastalıkların deneysel tedavilerinde de yenilebilir otların kullanımına rastlanılmaktadır (Arısoy, 2018). Bu faydaların ve sık rastlanılan tüketiminin yanında yenilebilir otların kullanımında, toplanmasında ve tüketiminde dikkat edilmesi gereken önemli noktalar da bulunmaktadır. Bazı otların zehirli olabilmesi sebebiyle bir uzmana danışılmadan tüketilmemesi gerekmektedir. Ayrıca çeşitli otların hastalıklarda kullanımına ilişkin net bilimsel bir bilgi bulunmuyorsa kullanılmaması gerekmektedir. Yenilebilir otlar şehirlerden ve kirli alanlardan uzak bölgelerden toplanmalıdır (Karaman ve Sezgin, 2022). Çünkü özellikle kanalizasyon ve atık suyuna temas etmiş bölgede yetişen otların tüketimi bazı bulaşıcı hastalıkların yayılmasına sebebiyet verebilmektedir.

Yenilebilir otlar gastronomi ve gastronomi turizmi açısından oldukça büyük bir potansiyele sahiptir. Günümüzde değişen turist talepleri nedeniyle yerel mutfak kültürlerini tanımak ve yerel lezzetleri deneyimlemek önem kazanmıştır (Sabur ve Güneş, 2023). Yerel mutfak kültürü içerisinde kullanılan bölgeye özgü yenilebilir otlar mutfak kültürünün tanıtımında önemli bir yere sahiptir (Özhan ve Pehlivan, 2022; Temizkan ve Uslu, 2023). Örneğin Amerika Birleşik Devletleri'nde 1987 yılından bu yana Baltimore Herb Festivali düzenlenmektedir (Baltimore Herb Festival, 2024). Türkiye'de ise 2010 yılından itibaren İzmir Urla'da Urla Ot Festivali düzenlenmektedir. Alaçatı Ot Festivali gibi etkinliklere katılan yerli-yabancı turist sayısı bölgenin tanıtımı ve kalkınmasında etkili olmaktadır. 2018 yılında düzenlenen Urla Ot Festivali'ne katılan turist sayısının fazlalığı sebebiyle bölgedeki otellerin neredeyse tamamının dolduğu çeşitli gazetelerde yer almıştır (Tourism Today, 2018). Ek olarak geleneksel olarak devam eden Samsun Yöresel Ot Yemekleri Festivali'ne katılma motivasyonlarının incelendiği bir çalışmada “yerel yiyecekler ve ot yemekleri hakkında kültürel bilgiyi artırmak” ve “günlük stresten uzaklaşmak” en yüksek katılım gösterilen motivasyonlar olmuştur (Çakır-Kelei ve Demirdağ, 2019). Turistlerin yerel halkla gerçekleştirdiği ot toplama etkinlikleri gastronomi turizmini ve yerel tarımı desteklemektedir (Yavuz, 2019). Ayrıca kırsal alanların kalkınmasında faydası bulunan festivallerde otların kullanılması bu iş kolu ile ilgilenen insanlara da fayda sağlayarak sürdürülebilirliği desteklemektedir. Özetle, yenilebilir otların gastronomi açısından önemli bir yere sahip olduğunu söylemek mümkündür. Aynı zamanda gastronomi turizmi için önemli bir çekicilik unsuru olarak kabul edilmektedirler. Yenilebilir otlar, lezzetli yemeklerin yanı sıra yerel kültürlerin, doğal yaşam alanlarının ve insan sağlığının korunmasına da katkıda bulunmaktadır (Karadağ ve Özer, 2022; Tilki ve Yalçın, 2021).

2.2 Aybastı Mutfak Kültürü

Ordu ili, Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yer almaktadır ve ilde Karadeniz iklimi hakimdir. Karadeniz iklimi Ordu'da yaz aylarının yağışlı ve serin, kış aylarının ise ılık ve yağışlı geçmesine sebebiyet

vermektedir. Bu durum Ordu'nun, Türkiye'nin en fazla yağış alan illerinden birisi olmasına neden olmaktadır (Zaman, 2007, s. 51; Türk, 2015, s. 35). Ayrıca bölgede kıyı şeridinden iç kesimlere yaklaştıkça yükseltinin artması hava şartlarının biraz daha sertleşmesine neden olmaktadır. Bir şehirde hâkim olan iklim şartları ve coğrafi koşullar ilde yetiştirilen tarım ürünlerinin belirleyicilerindendir (Harrington, 2005). Ordu ilinin sahip olduğu coğrafi ve iklimsel koşullar sebebiyle bölge halkı geçimini mısır, fındık, balık, arıcılık gibi alanlar aracılığıyla sağlamaktadır. Ordu Türkiye'nin toplam fındık üretiminde 2023 senesinde 2.272 dekarlık alanı ve 240 bin ton fındık üretimi ile birinci sırayı almıştır (TÜİK, 2023). Tarım Ürünleri Piyasası (2024)'na göre 2024 yılı beş aylık fındık üretici fiyatı ortalama 112,66 TL/kg'dir. Bu bilgiler Ordu'da fındık çevresinde gelişmiş bir ekonominin ve mutfak kültürünün kanıtı niteliğindedir.

Aybastı, Ordu ilinin kıyı şeridinde yaklaşık 50-55 km. uzaklıkta yer alan bir ilçesidir (Balık vd., 2013). Aybastı, Canik Dağları yamacında yer almaktadır. İlçe de konumu itibarıyla güneyde Tokat ili ile komşudur. Aybastı'da Perşembe ve Toygar- Kabaktepe Yaylaları bulunmaktadır (Bahtiyar-Karadeniz ve Sarı, 2018). Ayrıca Çiseli Şelalesi ve Bolaman Irmağı başta olmak üzere birçok dere, göl ve akarsu bulunmaktadır. Aybastı, tarihi açıdan geçmişinde Hitit, Pers, Med devletlerine ve Pontus Rum Krallığı'na ev sahipliği yapmıştır (Solmaz, 2011; Yavuz 2022). Anadolu'nun Türkleşmesi ile birlikte Orta Asya'dan göç eden Türkler Anadolu'ya çeşitli akınlar düzenlemiştir. 1071 senesinden sonra Anadolu'da kurulan Türk beyliklerinden Danişment Beyliği Canik Bölgesi olarak adlandırılan bölgeyi hakimiyeti altına almıştır. Aybastı ve çevresini de kapsayan bu bölge Selçuklu Devleti'ne bağlı Danişmentli Beyliği tarafından yönetilmiştir (Tellioğlu, 2009; Aybastı Belediyesi, t.y.). Zaman içerisinde Selçuklu Devleti'nin zayıflaması ve Moğolların Anadolu'ya gerçekleştirdikleri akınlar ile Aybastı ve çevresi İlhanlı Devleti, Eretna Beyliği ve Kadı Burhanettin Beyliği tarafından yönetilmiştir (Yavuz, 2022). Aybastı'nın, Osmanlı Devleti zamanında ise Trabzon Sancağı'na bağlı bir nahiye olduğu kaynaklarda yer almaktadır (Toparlak ve Arslan, 2011). 1923 senesinde Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin kurulması ile Aybastı, Gökçöy'e bağlanmıştır. Ordu ilinin gelişimi ve nüfus artışı ile Aybastı 1952 senesinde ilçe olmuştur (Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.).

Aybastı mutfak kültürünün gelişiminde, ilçenin tarihinde ev sahipliği yapmış olduğu devletler, yerel halkın gelenek-göreneklere, ilçede hâkim iklim ve coğrafi koşullar etkili olmuştur. Aybastı'da Karasal İklim ve Karadeniz İklimi iç içedir (Usta, 2022). Bu durum ilçenin Ordu il merkezinden daha serin olmasına neden olmaktadır. Aybastı mutfak kültürü ve halkın beslenme alışkanlıkları incelendiğinde Doğu Karadeniz mutfağını yansıttığını söylemek mümkündür (Kabacık, 2019). Fındık, patates ve mısır ilçede üretilen tarım ürünlerinin başında gelmektedir. Üretilen tarım ürünlerine paralel olarak Aybastı mutfağında mısır ekmeği, mısır çorbası, fındık ve ceviz ile yapılan Kıvratma tatlısı, Armut pekmezi hazırlanan ürünlerden bazılarıdır (Aybastı Belediyesi, t.y.). Aybastı'da yer alan Perşembe ve Toygar-Kabaktepe Yaylaları'nda ve ilçenin meralarında hayvancılık da yapılmaktadır. Bu durum Karadeniz Bölgesi'nde kıyı şeridinden iç kesimlere doğru yaşanan yeryüzü şekillerinin değişiminden kaynaklandığı için yaygındır (Kabacık, 2019, s. 145; Çokişler ve Türkay, 2015; Dağdeviren, 2022). Bu nedenle ilçede koyun ve kuzu etinden tava, ızgara, keşkek gibi çeşitli yemekler de hazırlanmaktadır. Halk tarafından kömüş olarak adlandırılan manda yoğurdu da Aybastı'da sıklıkla tüketilmektedir. Kırmızı Benekli Alabalık da ilçenin akarsularından temin edilerek tüketilen lezzetlerdendir. Ordu ve Karadeniz mutfak kültüründe de yaygın olarak rastlanılan; Kaldırık turşusu, kavurması ve dolması, pancar dolması ve çorbası, gapçuk fasulyesi de ilçede tüketilen yemekler arasında yer almaktadır (Aybastı Belediyesi, t.y.). Gerçekleştirilen çalışmanın konusunu da oluşturan yenilebilir otlardan sakarca, ilçede doğadan toplanmaktadır. Aybastı'da sakarca, sıklıkla kavurma ve turşu şeklinde tüketilmektedir.

3 Yöntem

Bu araştırmada Aybastı ilçesinde doğal olarak yetişen veya üretilen yenilebilir otların tespit edilip kayıt altına alınması, halkın bu konudaki bilgi ve tecrübelerinin keşfedilmesi aynı zamanda da yemeklerde kullanım şekillerinin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda yürütülen bu araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme tekniği ile katılımcılardan derinlemesine bilgi almak, araştırma sürecini yönlendirebilmek amaçlanmaktadır.

Araştırmada veri toplama yöntemi olarak yarı yapılandırılmış görüşme formundan faydalanılmıştır. Aybastı'da yaşayan yerel halkın yenilebilir otlar hakkındaki bilgi ve deneyimlerini keşfetmek amaçlandığı için tercih edilen veri toplama yönteminin araştırmanın amacına uygun olduğu düşünülmektedir. Nitel araştırma yöntemi araştırılan konuyu sorgulayan, yorumlayan ve konunun doğal halini anlamaya çalışan bir yöntemdir (Guba ve Lincoln, 1994 akt. Klenke, 2016). Nitel araştırmanın sonuçlarla kuram üretilmesi, genellenebilir sonuçlar ortaya konması ve özel durumların gerçekliğini yansıtabilmesi şeklinde avantajları vardır (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Görüşme formunun hazırlanmasında mevcut literatürde yer alan benzer niteliklere sahip çalışmalardan faydalanılmıştır (Şimşek vd., 2020; Mutlu, 2023). Sürece bağlı olarak yenilebilir otların satışını gerçekleştiren katılımcılara ayrıca yazarlar tarafından bir soru daha sorulmuştur. Sorular şu şekildedir:

1. Bölgede yetişen yenilebilir otlar hangileridir?
2. Yenilebilir otların pazarda satışı yapılır mı? Satışı yapılan ot varsa hangileridir?
3. Yenilebilir otların toplanma dönemi ne zamandır?
4. Yenilebilir otların toplanma şekli nasıldır?
5. Otların toplanmasında dikkat edilecek hususlar nelerdir?
6. Yenilebilir otların gıda olarak tüketim biçimleri nelerdir?
7. Yenilebilir otların saklama yöntemleri nelerdir?
8. Yenilebilir otların satışının ekonomik anlamda size olan katkısı nedir? (Yenilebilir otların satışını gerçekleştiren katılımcılara sorulmuştur.)

Araştırma kapsamında, Ordu Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Etik Kurulu'ndan 29.02.2024 tarihli ve 2024-32 sayılı "Etik Kurul Onayı" alınmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formunda toplam 8 soru yer almaktadır. Formda yer alan 1,2, 3, 4, 6 ve 7. sorular Mutlu'nun (2023) çalışmasından uyarlanmıştır. Görüşme formundaki 5. soru Şimşek vd.'nin (2020), 8. soru Temizkan ve Uslu'nun (2023) çalışmalarından yararlanılarak oluşturulmuştur. Görüşme formu, araştırmanın amacı gözetilerek oluşturulmuş ve üç uzman akademisyenin görüşleri alınarak dil ve yapı geçerliği sağlanmıştır. Araştırmada, amaçlı örnekleme yöntemlerinden biri olan kartopu örnekleme kullanılmıştır. Bu yöntem, araştırmacının temel sorununa ve konusuna dair derinlemesine bilgi sağlayabileceği düşünülen bireylerin belirlenmesinde etkilidir. Araştırmada kartopu örnekleme, ilk kaynak kişinin seçilmesi için kullanılır ve ilk kaynak kişi belirlendikten sonra diğer kaynak kişilere bu ilk kişi aracılığıyla ulaşılır (Altunışık, 2023).

Araştırmanın çalışma grubu, Ordu ili Aybastı ilçesinde yaşayan, yenilebilir ot toplayıcılığı yapan, bu otları yemek olarak pişiren ve konu hakkında bilgi sahibi olan kişilerden oluşmaktadır. Görüşmeler 15.04.2024-15.05.2024 tarihleri arasında gönüllü olarak çalışmaya katılmayı kabul eden toplam 10 katılımcı ile yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerde elde edilen veriler tekrarlayana kadar, farklı bir isimle doygunluk noktasına erişene kadar devam edilmiştir. Doygunluk kavramı nitel araştırmalarda elde edilen farklı bilgilerin giderek azalması ya da yeni bilgilerin artık elde edilememesi durumu için kullanılmaktadır (Namey, vd., 2016). Gereksiz ve fazla bilgi kirliliğinin önüne geçilmesi ve araştırma amacından uzaklaşmaması için araştırmacıların doygunluk noktasına erişildiğinde araştırmayı sonlandırarak verileri analiz etmesi gerekmektedir (Glaser ve Strauss, 2017; Creswell, 2016; Yağar, 2023). Görüşmeler sırasında katılımcıların da izinleri alınarak görüşmeler ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmıştır. En uzun görüşme 42 dakika, en kısa görüşme 23 dakika olmak üzere toplamda görüşmelerin

uzunluğu 178 dakikadır. Görüşmeler sonlandıktan sonra yazarlar tarafından kayıt altına alınan görüşmeler bilgisayar ortamında yazılı hale getirilmiştir. Yazılı hale getirilen görüşmelerden elde edilen verilerin, derinlemesine veri elde etmek ve gelecekteki çalışmalara yön verebilmek adına, analizinde betimsel ve içerik analizi teknikleri kullanılmıştır.

Nitel araştırmalarda güvenilirlik, önemli bir unsurdur. Araştırmacılar, nitel araştırmalarda veri toplama ve analiz süreçlerinde güvenilirliği sağlamak amacıyla araştırmacının veri toplama sürecinde doğrudan yer alması gerektiğini vurgulamaktadırlar (Kozak, 2014). Ayrıca, yazılı hale getirilen görüşmelerin kodlanması aşamasında en az iki farklı araştırmacının görev alması (Hall & Valentin, 2005), veri analiz süreci ile ilgili ayrıntılı bilgilere yer verilmesi (Hsieh & Shannon, 2005) ve analiz edilen metinlerden doğrudan alıntılar yapılması gerektiğini belirtmektedirler (Yılmaz, 2015). Bu öneriler doğrultusunda, bu araştırmada güvenilirliği sağlamak adına veriler araştırmacılar tarafından doğrudan toplanmış, yazılı hale getirilmesi ve kategorilere ayrılması süreci araştırmacılar tarafından gerçekleştirilmiş, veri toplama ve analiz süreçlerine dair ayrıntılı bilgiler araştırma metninde sunulmuş ve bulgular bölümünde doğrudan görüşme alıntılarına yer verilmiştir.

4 Bulgular

Araştırma kapsamında, 2'si yenilebilir ot satışı da yapan pazar esnafı olmak üzere toplamda 10 katılımcı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler neticesinde katılımcıların verdikleri yanıtlar doğrultusunda oluşan demografik bilgiler Tablo 1'de sunulmaktadır. Buna göre katılımcıların tamamı Aybastı'da ikamet eden kadınlardan oluşmaktadır. Katılımcıların yaşlarının 22 ile 68 arasında değiştiği, çoğunlukla ilkokul mezuniyetine sahip olduğu ve çoğunluğunun aşçı olarak çalıştıkları görülmektedir.

Tablo 1: Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı	Cinsiyet	Medeni Durum	Yaş	Görev	Eğitim Durumu
K1	Kadın	Evli	61	Aşçı	İlkokul
K2	Kadın	Evli	38	Aşçı	Lise
K3	Kadın	Evli	48	Aşçı	Lise
K4	Kadın	Evli	55	Pazar Esnafı	İlkokul
K5	Kadın	Evli	51	Ev Hanımı	İlkokul
K6	Kadın	Bekar	22	Öğrenci	Lisans
K7	Kadın	Evli	68	Pazar Esnafı	İlkokul
K8	Kadın	Evli	46	Sağlık Teknikeri	Lisans
K9	Kadın	Evli	32	Öğrenci	Ön Lisans
K10	Kadın	Bekar	29	Öğrenci	Ön Lisans

Katılımcılar ile yapılan görüşmeler vasıtasıyla elde edilen verilere içerik analizi uygulanmış ve bölgede yetişen yenilebilir otların tespitine yönelik sorulan soruya ilişkin bulgular Tablo 2'de sunulmuştur.

Tablo 2: Aybastı'da Yenilebilir Ot Çeşitleri

1	Sakarca	7	Isırgan
2	Baldıran	8	Kuş ekmeği
3	Kaldirik	9	Ebegümeci
4	Istapan	10	Melocan/diken ucu
5	Yabani kekik	11	Yılan pancarı/Nünük
6	Hoşkırın/Sirken	12	Pazı

Tablo 2'de yer aldığı üzere Aybastı ve çevresinde yaşayan halk tarafından bilinen ve tüketilen yenilebilir otlar; Sakarca, Baldıran, Kaldirik, Istapan, Yabani kekik, Isırgan, Kuş ekmeği, Ebegümeci, Melocan/diken ucu, Yılan pancarı/Nünük, Hoşkırın/Sirken, Pazı şeklindedir. Elde edilen bu ot çeşitleri

literatürde yer alan Ordu ili mutfak kültürü üzerine gerçekleştirilen mevcut çalışma ile paralellik göstermektedir (Bayrak vd., 2023). Bu durum Ordu ilinin coğrafi olarak sahip olduğu konum ve dolayısıyla ikliminden kaynaklanmaktadır.

Görüşmelerin devamında katılımcıların tamamına yönlendirilen 2. soruda söz konusu yenilebilir otlardan ve mantarlardan hangilerinin pazarda satışının gerçekleştirildiği sorulmuştur. Katılımcıların tamamı soruya yenilebilir otların büyük bir çoğunluğunun satıldığını belirtmiştir. K4 numaralı katılımcı tarafından verilen cevap “(...) Genellikle hepsinin pazarda satışı yapılır. Toplanma zamanına göre köylü kadınlar tarafından satılır (...)” şeklindedir. Bu durum yenilebilir ot satışının kadınlar tarafından ek bir gelir kaynağı olarak kullanıldığını göstermektedir. Araştırmacılar yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinin mantığı doğrultusunda yenilebilir ot satışı gerçekleştiren pazar esnafına sürece bağlı olarak “Yenilebilir otların satışının ekonomik anlamda size olan katkısı nedir?” sorusu sorulmuş, K4 ve K7 tarafından verilen yanıtta yenilebilir ot satışının ekonomik anlamda fazla katkısının bulunmadığı belirtilmiştir. K7 numaralı katılımcının beyanı şu şekildedir, “(...) Çok katkısı yok, karı az. Emegin karşılığı olmuyor. Gelen turistlerin talebi oluyor özellikle yazın. Yaylada da satış yapıyoruz, paketli ve hijyenik koşullarda satış yapıyoruz (...)”.

Katılımcıların tamamına yenilebilir otların toplanma döneminin tespitine ilişkin soru sorulmuştur. Katılımcıların tamamına yakını bu soruya yönelik cevaplarında yenilebilir otların yağmurun fazla yağdığı dönemlerde yetiştiğini belirtmiştir. Bu duruma paralel olarak da yenilebilir otları ilkbahar mevsiminde Nisan ayında toplamaya başladıklarını bildirmişlerdir. K3 numaralı katılımcı tarafından verilen yanıt “(...) eylüle kadar sirken otu toplanır. Diğer otların toplama dönemi genel olarak nisan ayında başlar mayıs sonuna kadar devam eder (...)” şeklindedir.

Katılımcıların tamamına yönlendirilen sonraki soru, yenilebilir otların toplanmasında dikkat edilen noktalara ilişkin sorudur. Katılımcılar soruya yanıt olarak; yenilebilir otların tüketim açısından temiz ve hijyenik olması amacıyla sabah erken saatlerde, kirli su birikintilerinden uzak insanların fazla kullanmadığı arazilerden toplandığını belirtmişlerdir.

Katılımcılara yönlendirilen sonraki soruda yenilebilir otların toplanma şekillerine yönelik soru sorulmuştur. K2 numaralı katılımcının yanıtında yenilebilir otların toplanma şeklini şu şekilde anlatmıştır “(...) Istapan, bıçağın ucuyla oya oya toplanır. Melocan, ucundan kıra kıra toplanır. Diğer otlar elle toplanır. Otların genç kısımları toplanır büyük ve kalın yapraklar toplanmaz. Istapanın çiçekli kısımları toplanır (...)”. Ayrıca katılımcılar ot türlerinin tüketimi ile ilgili genel olarak yaprak kısımları tüketirken bazı ot türlerinin ise sap kısımlarının tükettiklerini ifade etmiştir. Katılımcılara bu kısımları neye göre tercih ettikleri sorulmuştur. Katılımcılar tarafından verilen yanıtlar ağırlıkla lezzet ve kullanım amacından kaynaklandığını göstermektedir. Bu sorunun ardından katılımcılara yenilebilir otların gıda olarak ne şekilde tükettikleri sorusu sorulmuştur. Katılımcılar tarafından verilen yanıtlar doğrultusunda oluşturulan Tablo 3'te hangi otların ne şekilde tüketildiği yer almaktadır.

Tablo 3: Yenilebilir Otların Tüketim Şekilleri

Sıra	Yenilebilir Ot	Sarma	Çorba	Mıhlama	Kavurma	Turşu	Sulu Yemek	Börek/ Gözleme	Baharat
1	Sakarca		X	X	X				X
2	Baldıran				X		X		
3	Kaldirik	X			X	X	X		
4	Istapan		X				X		
5	Yabani kekik								X
6	Hoşkiran/ Sirken		X		X			X	
7	Isırgan		X					X	
8	Kuş ekmeği		X	X	X		X		
9	Ebegümeci		X		X	X	X		
10	Melocan/ Diken ucu			X	X	X		X	
11	Yılan pancarı/ Nünük				X				
12	Pazı	X	X	X	X	X	X	X	

Katılımcılara son olarak yenilebilir otları nasıl muhafaza ettikleri sorusu sorulmuştur. K3 numaralı katılımcının verdiği yanıt “(...) Tüm otlar mevsiminde toplanır, haşlandıktan sonra dondurucuya konulur. Yabani kekik ve nane, kurutulur (...)” şeklindedir. Katılımcıların tamamı otların turşu, kurutma ve dondurma yöntemleri ile muhafaza edildiğini bildirmiştir.

5 Sonuç

Bilgi kanallarının ve bilgiye ulaşımının kolaylaşması beraberinde insanlarda sağlık bilincini geliştirmiş bu da beraberinde sağlıklı gıda tüketme eğiliminin artmasıyla sonuçlanmıştır (Bozyiğit ve Kılınc, 2019). Yenilebilir otların da sağlıkla ilişkili olduğu (Karaca vd. 2015) ayrıca fonksiyonel özellikleri (Sarica ve Özbay, 2023) olduğu vurgulanmaktadır. Aybastı ilçesinde doğal olarak yetişen veya üretilen yenilebilir otların tespit edilip kayıt altına alınması, halkın bu konudaki bilgi ve tecrübelerinin keşfedilmesi aynı zamanda da yemeklerde kullanım şekillerinin belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilmiş bu araştırmada 12 adet yenilebilir ot varlığı tespit edilmiştir. Bu veri Karadeniz Bölgesi genelinde yenilebilir otlar konusunda araştırma yapan hem Sarica ve Özbay (2023)'in çalışmasına hem de Gündüz ve Karabıyıklı-Çiçek (2023)'in çalışmasına yakındır. Aybastı mutfak kültürü için tipik bir Karadeniz mutfağı olarak ifade edilmişti yapılan bir çalışma bunu kanıtlar niteliktedir. Gündüz ve Karabıyıklı-Çiçek (2023)'in Karadeniz Bölgesi'ni kapsayan çalışmasında bölgenin ot varlığını ifade ederken bu araştırmayla benzer olarak; Sakarca, Kaldirik, Diken Ucu, otlarını ele almıştır. Erdal (2024)'ın Sinop ilinde gerçekleştirdiği çalışmasında ise bu araştırma ile benzer otlar; ebegümeci, diken ucu, ısırgan, pazı, sirken, yabani kekik olarak sıralanmıştır. Bu çalışmada yenilebilir otların benzer şekilde çorba, börek ve kavurma şeklinde tüketildiği ifade edilmiştir. Başka bir çalışmada Erzurum ilinin ot kültürü ele alınmış ve tespit edilen otların çorba, kavurma, sulu yemek ve sarma olarak yapıldığı kaydedilmiştir, bu yönüyle bakıldığında farklı yöreler bile olsa otların benzer şekilde tüketildiği çıkarımı yapılabilmektedir (Çetinkaya ve Yıldız, 2018). Bu otların sürdürülebilir bir şekilde toplanması ve gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi, Aybastı'nın ekonomik kalkınmasına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Yapılan araştırmada yenilebilir otların nasıl tüketildiği, toplama dönemleri ve yöntemleri hakkında veriler elde edilmiştir. Bu araştırma sayesinde Ordu ili Aybastı ilçesinin yenilebilir ot tüketimi kapsamlı bir şekilde ele alınmış ve kayda geçirilmiştir. Bu sayede yenilebilir ot kültürü nesilden nesile aktarılabilir hale gelmiştir. Araştırma kapsamında bazı öneriler geliştirilmiştir.

5.1 Pratik Çıkarımlar

Yerel Ekonominin Canlandırılması: Aybastı'nın yenilebilir otlarının ekonomiye kazandırılması, yerel üreticiler ve pazarlar için yeni gelir kaynakları yaratabilir. Özellikle otların gastronomi ve turizm alanlarında değerlendirilmesi, bölgeye ekonomik bir katkı sağlar.

Sağlık ve Beslenme Faydaları: Yenilebilir otların besin değerlerinin ve sağlığa olan faydalarının paylaşılması, yerel halkın sağlıklı beslenme alışkanlıklarını teşvik edebilir. Örneğin, vitamin ve mineral bakımından zengin otlar, doğal bir besin kaynağı olarak kullanılabilir.

Gastronomik Çeşitliliğin Artırılması: Bu otların yerel mutfaklara kazandırılması, bölgenin gastronomi kültürünü zenginleştirir. Restoranlarda ve gastronomi etkinliklerinde bu otların kullanımı, bölgeyi gastronomi turizmi için daha cazip hale getirebilir.

Çevreye Uyumlu Tarım ve Sürdürülebilirlik: Aybastı'nın iklimine ve ekosistemine uygun otların toplanması veya yetiştirilmesi, çevre dostu ve sürdürülebilir bir tarım yaklaşımını destekler. Bu, yerel çevrenin korunmasına katkı sağlar ve doğal kaynakların daha etkin kullanılmasını teşvik eder.

Yerel Halkın Bilinçlenmesi ve Eğitim: Araştırma sonuçları, yerel halka yenilebilir otları tanıtmak ve bu otların nasıl kullanılabileceğini göstermek için eğitim çalışmaları düzenlenmesine yol açabilir. Bu sayede halk hem bu doğal kaynaklardan faydalanmayı öğrenir hem de bölgenin ekolojik çeşitliliğine olan farkındalık artar.

5.2 Teorik Çıkarımlar

Etnobotanik Literatüre Katkı: Aybastı'daki yenilebilir otların tespiti, bu bölgenin etnobotanik bilgisini zenginleştirir. Bu, Türkiye'nin farklı bölgelerindeki benzer otların kullanımıyla karşılaştırmalar yapılmasını ve bu bitkilerin kültürel önemi hakkında daha derin bilgiler elde edilmesini sağlar.

Yerel Bilginin Akademik Anlamda Belgelenmesi: Aybastı'da nesilden nesile aktarılan otların kullanımı, akademik çerçevede belgelenebilir ve gelecek araştırmalar için referans niteliğinde olur. Bu bilgi, yerel kültürel mirasın akademik alanda tanınmasına katkıda bulunur.

Bitki Ekolojisi ve İklim İlişkisi: Bölgenin iklim ve toprak yapısına uygun bitkilerin analiz edilmesi, bitki ekolojisi ve iklim ilişkisine dair teorik bilgilere katkı sağlar. Örneğin, iklim değişikliği gibi konuların bu otların yetiştirme koşulları üzerindeki etkileri incelenebilir ve bu da yeni araştırma konuları ortaya çıkarabilir.

Gastronomi ve Sürdürülebilirlik Teorilerinin Geliştirilmesi: Aybastı'nın yenilebilir otlarının sürdürülebilir gastronomik uygulamalarda kullanılması, gastronomi ve sürdürülebilirlik teorilerinin gelişmesine katkı sağlar. Özellikle doğal ve yerel malzemelerle sürdürülebilir tarifler ve uygulamalar üzerine teorik bilgiler geliştirilmesine imkân tanır.

5.3 Sınırlılıklar ve Gelecek Çalışmalar için Öneriler

Bu araştırma zaman, emek ve diğer sınırlılıklardan dolayı yenilebilir ot tüketim alışkanları özelinde olmuştur. Gelecek araştırmalarda yenilebilir ot kullanılan yemeklerin tamamını kapsayan standart reçete oluşturmayı amaçlayan çalışmalar yapılabilir. Ayrıca Aybastı, biyolojik çeşitliliği ve gastronomi potansiyeli yüksek bir bölgedir. Araştırmacıların bu bölgeye yoğunlaşması bilimsel bilgi birikiminin artırılmasına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Ordu ili genelinde yenilebilir otların bilinirliği hakkında bir araştırma yapılabilir. Eğer bilinirlik düşük seviyede çıkarsa yerel yönetimler ile iş birliği yapılarak çeşitli tanıtım faaliyetleri ve eğitimleri planlanabilir. Yine bu kapsamda Türkiye'nin farklı şehirlerinde olduğu gibi ot festivalleri düzenlenebilir. Aybastı'da ve bölgede ot varlığını korumak ve devam ettirebilmek için sürdürülebilir ot toplayıcılığı yapılmalıdır. Bu kapsamda yöre halkına eğitim ve bilinçlendirme konusunda rehber hazırlanabilir.

Aybastı, peynir konusunda da potansiyeli olan bir bölgedir. Bölgenin yenilebilir otlarının bu peynirlerle birlikte kullanılması ve bu ürünlerin bölgesel, ulusal ve uluslararası pazarlarda tanıtılmasını, yerel ekonomiye katkı sağlayabilir. Aybastı'nın yenilebilir otları, ekoturizm ve gastronomi turizmi programlarına entegre edilebilir. Bu tür programlar, turistlere hem doğa deneyimi sunabilir hem de yerel mutfak kültürünü tanıtabilir. Özellikle yürüyüş turları, ot toplama etkinlikleri gibi aktiviteler bu bağlamda değerlendirilebilir.

6 Beyanname

6.1 Etik Beyan

Araştırma kapsamında, Ordu Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Etik Kurulu'ndan 29.02.2024 tarihli ve 2024-32 sayılı "Etik Kurul Onayı" alınmıştır.

6.2 Yazar Katkıları

Ömer Berke CUROĞLU: Araştırma problemi ve amacının belirlenmesi. Verilerin toplanacağı örneklem grubunun belirlenmesi. Görüşme sorularının belirlenmesi ve görüşmelerin gerçekleştirilmesi ve transkripsiyonu görevlerini gerçekleştirmiştir.

Dilek Gökçen SABUR: Mevcut literatürün derlenmesi, doküman analizi, araştırmaya uygun yöntemin belirlenmesi ve verilerin analizi. Görüşmelerin gerçekleştirilmesi ve bulguların yorumlanması görevlerini gerçekleştirmiştir.

6.3 Çıkar Beyanı

Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Kaynakça

- Arısoy, S. (2018). Yabansal Besin Bitkilerinin Ekonomik Coğrafi Önemi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 27(1-2), 43-127.
- Altunışık, Remzi. Örneklem ve Örneklem Süreci. Altunışık, R., Boz, H., Gegez, E., Koç, E., Sıgır, Ü., Yıldız, E., Yüksel, A., (Ed.). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri: Yeni Perspektifler. Ankara: Seçkin Yayıncılık, 2023. 129-184.
- Aybastı Belediyesi, (t.y.). İlçenin Yöresel Mutfak Kültürü. <https://aybasti.bel.tr/sayfa/ilcenin-yoresel-mutfak-kulturu>, Erişim Tarihi: 08.02.2024.
- Aydeniz, F. (2018). Kaz Dağları'ndaki Yenilebilir Bitkiler ve Reçeteleri. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Bahtiyar-Karadeniz, C., & Sarı, S. (2018). Ordu İlinin Doğal Kaynaklara Dayalı Turizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *Journal of International Social Research*, 11(61).
- Balık, İ., Yardımcı, C., & Turhan, O. (2013). Ordu İli Fatsa ve Aybastı İlçelerinde Balık Tüketim Alışkanlıklarının Karşılaştırmalı Olarak İncelenmesi. *Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 3(2), 18-28.
- Baltimore Herb Festival. (2024). Baltimore Ot Festivali. <http://www.baltimoreherbfestival.com/> Erişim Tarihi:08.02.2024.
- Bayrak, D., Kement, Ü., & Erkekli, S. (2023). Ordu Akkuş İlçesinin Gastronomik Kültürüne Yönelik Nitel Bir Araştırma. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32(3), 96-112.
- Bozyiğit, S., & Kılınç, G. (2019). Tüketicilerin Sağlıklı Gıda Algıları Ve Tüketim Davranışları: Keşifsel Bir Çalışma. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*(45), 201-229.
- Creswell, J.W. (2016). Nitel Araştırma Yöntemleri: Beş Yaklaşımına Göre Nitel Araştırma ve Araştırma Deseni. Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Çetinkaya, N. & Yıldız, S. (2018). Erzurum'un Yenilebilir Otları ve Yemeklerde Kullanım Şekillerine Yönelik Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 482-503.
- Çokışler, N., & Türker, A. (2015). Mutfak Kültürünün Turizm Ürünü Olarak Kullanım Etkinliğinin İncelenmesi: Ayder Turizm Merkezi Örneği. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi*, 6(14), 122-136.
- Dağdeviren, A. (2022). Ordu Mutfak Kültürünün Yerel Halk Tarafından Tanınma Durumu. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(4), 1733-1746.
- Erdal, L. (2024). Yenilebilir Otlar ve Mutfakta Kullanım Şekilleri: Sinop Örneği. *Yönetim, Turizm ve Uzgörü Dergisi*, 1(1), 13-23.

- Glaser, B.G. & Strauss, A.L. (2017). *Discovery of Grounded Theory: Strategies for Qualitative Research*. New York: Routledge.
- Guba, E. G., & Lincoln, Y. S. (1994). Competing Paradigms In Qualitative Research. *Handbook Of Qualitative Research*, 2(163-194), 105.
- Gündüz, M., & Karabıyıklı-Çiçek, Ş. (2023). Karadeniz Bölgesinde Yetişen Bazı Yenilebilir Yabani Otlar Ve Biyoaktif Özellikleri. *Toros University Journal of Food Nutrition and Gastronomy*, 2(2), 183-195.
- Harrington, R. J. (2005). Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavours in Wine and Food. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2-3), 129-152.
- Hall, C. M. & Valentin, A. (2005). Content Analysis, In B. Ritchie, P. Burns & C. Palmer (Eds.), *Tourism Research Methods* (pp. 191-209). Cambridge, CAB International.
- Hoşcan, N., & Zenginbal, H. (2020). Mudurnu'da Sürdürülebilir Turizm Gelişiminde Etnobotanik. *Black Sea Journal of Engineering and Science*, 3(4), 151-159.
- Hsieh, H. & Shannon, S. E. (2005). Three Approaches To Qualitative Content Analysis, *Qualitative Health Research*, 15 (9), 1277-1288.
- Kabacık, M. (2019). Türkiye'de Yöresel Mutfaklar. E. Zencir Çiftçi (Ed.), *Yöresel mutfaklar içinde* (s.138- 164). Eskişehir: T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Karaca, O. B., Yıldırım, O., & Çakıcı, C. (2015). Gastronomi Turizminde Otlar, Ot Yemekleri ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(3), 27-42.
- Karadağ, Ü. ve Özer, Ç. (2022). Gastronomi Turizmi Açısından Yenilebilir Otların Önemi: Ege Bölgesi Örneği. *Asya Studies-Academic Social Studies / Akademik Sosyal Araştırmalar*, 6(22), 249-256.
- Karaman, E.E., & Sezgin, A.C. (2022) Çadır (Ferula Orientalis L.) Bitkisi ve Yöresel Mutfaklarda Kullanımı. *Journal of Interdisciplinary Food Studies*, 2(1), 51-61.
- Kaplan, M. (2020). Halk Hekimliğinde Holistik/Bütüncül Yaklaşım: Üzerlik Otu Peganum Harmala Örneği. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 60(1), 415-430.
- Karayiğit, R. (2021). *Yenilebilir Otlar ve Mutfakta Kullanım Alanı: İzmit Örneği* (Master's thesis, Kocaeli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Kocadağ, S., Çelikay, N., Kelat, Z., Aykul, F., Yardım, N., Karahan, S., Karaağaoğlu, E., Akgün, S., Oğul, H., Aksoydan, E., Kızıltan, G., Pekcan, A. G. (2021). Türkiye'de Yenilebilir Ot Tüketim Durumu. *Sağlık ve Toplum*, 31(2), 195-203.
- Kozak, M. (2014). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Klenke, K. (2016). Qualitative Research As Method. In *Qualitative Research In The Study Of Leadership* (pp. 31-55). Emerald Group Publishing Limited.
- Leonti, M. (2011). The Future Is Written: Impact Of Scripts On The Cognition, Selection, Knowledge And Transmission Of Medicinal Plant Use And Its Implications For Ethnobotany And Ethnopharmacology. *Journal of Ethnopharmacology*, 134(3), 542-555.
- Liu, L., Howe, P., Zhou, Y. F., Xu, Z. Q., Hocart, C., & Zhang, R. (2000). Fatty Acids And Carotene In Australian Purslane (Portulaca Oleracea) Varieties. *Journal of Chromatography*, 893, 207-213.
- Mutlu, H. (2023). Afyonkarahisar'da Yenilebilir Yabani Otlar ve Tüketim Biçimleri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 1696-1726.
- Namey, E., Guest, G., McKenna, K., & Chen, M. (2016). Evaluating Bang For The Buck: A Cost-Effectiveness Comparison Between Individual Interviews And Focus Groups Based On Thematic Saturation Levels. *Am J Eval.*, 37(3), 425-440.
- Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (t.y.). Aybastı. <https://ordu.ktb.gov.tr/TR-106756/aybasti.html>. Erişim Tarihi: 08.02.2024.
- Önler, Z., (2019). Türkçe Tarihsel Tıp Metinlerinin Genel Nitelikleri. *Kültür Evi Konuşmaları Dergisi* 2(2) S.33-43.
- Özbay, G. (2017). Düünden Bugüne Gastronomi. M. Saruışık içinde, *Gastronomi Bilimi* (s. 1-35). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özdemir, A. A., & Erdal, R. (2021). İlk İnsandan Günümüze Fitoterapi-Antik Çağ (Bölüm-1) Phytotherapy From the First Man to the Present–Ancient Ages (Part-1). *Smyrna Tıp Dergisi*, 58.
- Özdemir, F., & Bulut, İ. (2011). Anadolu'nun Önemli Bir Kültür Coğrafyası Unsuru: Üzerlik Otu. *Standard Ekonomik ve Teknik Dergisi*, Temmuz, 93-97.
- Özdemir, B., & Özdemir, S. S. (2021). Anadolu'nun Yenilebilir Bitkilerinin Gastronomi Sektörüne Kazandırılmasında “Vıld Mad” Örneğinin Değerlendirilmesi. *Iwact'21 5th International West Asia Congress Of Tourism Research 24-25 Sept 2021*, Van-Turkey.
- Özhan, V., & Pehlivan T. (2022). Wild Edible Plants of Mersin (Turkey) and Their Gastronomic Usage Types. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(4), 3484-3498.
- Prescott-Allen R., Prescott-Allen C. (1999). How Many Plants Feed the World. *Conservation Biology*, (4), 365-374.

- Sabur, D. G., & Güneş, S. G. (2023). Kayseri Örneğinde Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretili Ürünler. *Tourism and Recreation*, 5(2), 138-152.
- Sarıca, V. & Özbay, G. (2023). Karadeniz Bölgesi Yenilebilir Otlarının Fonksiyonel Gıdalar Kapsamında Değerlendirilmesi. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (44), 759-798.
- Strauss, A. & Corbin, J. (1990). Basics of Qualitative Research: Grounded Theory Procedures and Techniques, Sage Publications, California.
- Solmaz, S., (2011). "Danişmendlilerin İskân Politikası Büyük Selçuklu Devletinden Türkiye Selçuklu Devletine", Mehmet Altay Köymen Armağanı, ed. Mehmet Ali Hacıgökmen, Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Yayınları 5, Konya, 2011, s.145-164.
- Svizzero, S. (2017). Persistent Controversies About The Neolithic Revolution. *Journal Of Historical Archaeology & Anthropological Sciences*, 1(2).
- Şener, A., Gümüş, A., Göker, B., Arbak, S., Özşavcı, D., & Yurtsever, E. (2010). Isırgan Otu (*Urtica dioica* L.) Tohumu Ekstresinin Hepatoprotektif ve Antioksidatif Etkileri. *Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Tıp Dergisi*, 24(3), 167-172.
- Şimşek, A., Durmuş, E. N. İ., & Çakmak, S. D. (2020). Yenilebilir Otlar ve Yemeklerde Kullanım Şekilleri: Kastamonu Örneği. *Tourism and Recreation*, 2(1), 8-12.
- Tarım Ürünleri Piyasası (2024). Tarım Ürünleri Piyasa Raporu, Fındık. <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/tepge/Belgeler/PDF%20Tar%C4%B1m%20C3%9Cr%C3%BCnleri%20Piyasalar%C4%B1/2024-Temmuz%20Tar%C4%B1m%20C3%9Cr%C3%BCnleri%20Raporu/F%C4%B1nd%C4%B1k%20Tar%C4%B1m%20C3%9Cr%C3%BCnleri%20Piyasalar%C4%B1%20Raporu%20Temmuz-2024-v4.pdf>. Erişim tarihi: 29.08.2024.
- Tellioglu, İ., (2009). *Trabzon Rum Devleti (1204-1461) Komnenosların Karadeniz Hakimiyeti*. Serander Yayınları, Trabzon.
- Tilki, S., & Yalçın, K. (2021). Kırsal Turizm Kapsamında Gastronomi Festivalleri: Ege Bölgesi Ot Festivalleri. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 5(1).
- Toparlak, M., & Arslan, M. A. (2011). XIX. Yüzyılın II. Yarısında Ordu Kazası ile Çevresinde Trabzon Salnamelerine Göre Müslüman ve Gayrimüslimler Açısından Sayılarla Eğitim-Öğretim. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, (44), 307-324.
- Tourism Today (2018). <http://www.tourismtoday.net/alacati-ot-festivali-1-milyondan-fazla-ziyaretci-agirladi-51253h.html>. Erişim:08.02. 2024.
- TÜİK, 2023. www.tuik.gov.tr. Erişim tarihi: 06.07.2024.
- Tuzlacı, E. (2011). *Türkiye'nin Yabani Besin Bitkileri ve Ot Yemekleri*. Alfa Yayınları, 1. Basım, İstanbul.
- Türk, H. (2015). Ordu-Giresun Havalimanı (mekân seçimi ve muhtemel etkileri). *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Giresun Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Giresun*.
- Usta, Ç. G., (2022). Karadeniz Bölgesi'nin Fiziki, Coğrafi, İklim ve Yerleşim Özelliklerinin Büyükşehir Belediye Modelinin Uygulanmasındaki Etkileri: Ordu İli Örneği. *21. Uluslararası Kamu Yönetimi Forumu Tam Metinler Kitabı*, 135.
- Yavuz, G. (2019). Gastronomi Temalı Festivaller ve Alaçatı Ot Festivali'nde Stant Açan Yerel Halk Üzerine Bir Araştırma. *Şu Kitapta: Prof. Dr. Burçin Cevdet Çetinsöz. VIII. Ulusal IV. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyum (Kırsal Turizm) Bildiriler Kitabı. Anamur-Mersin: Mersin Üniversitesi Yayın Evi*, 1(1), 765777.
- Yavuz, K., (2022). 16. Yüzyılda Anadolu'da Oğuzların Çepni Boyu. *Doktora Tezi Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Ordu*.
- Yağar, F. (2023). Nitel Araştırmalarda Örneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi: Veri Doygunluğu. *Aksaray Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(2), 138-152.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayınevi.
- Yılmaz, G. (2015). Turizm Destinasyonlarında Restoran Biçimleşmeleri Üzerine Nitel Bir Araştırma: Kapadokya Örneği, *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya*.
- Zaman, M. (2007). *Doğu Karadeniz Kıyı Dağları'nda Yaylalar ve Yaylacılık*. Eser Ofset Matbaacılık, Erzurum.



© 2020 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0) license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)