

ISSN 2587- 2001 e-ISSN 2618-6187

ANASAY

3 Aylık Ulusal Hakemli - Süreli Dergi -Yıl:5 – Sayı:17 - Ağustos 2021

koynunda büyüdük



KADIN TOPLAYICILIK KÜLTÜRÜ VE BULANCAK PAZARINDA KÖYLÜ KADINLARIN DOĞAL ÜRÜNLERİ

*FORAGING CULTURE AMONG WOMEN AND NATURAL
PRODUCTS BY WOMEN PEASANTS IN BULANCAK MARKET*

DOI: 10.33404/anasay.951116

Çalışma Türü: Derleme Makalesi / Review Paper¹

M. Akif KORKMAZ*

ÖZ

Toplumları gelişmeci bir ilerleme çizgisine göre inceleyip analiz eden kültür ve uygarlık kuramında avcı toplayıcılık kültürü, basit kültürel toplum olarak tanımlanmıştır. Kültür tarihinde en uzun süren dönem avcı toplayıcı dönemdir. İlk kültür deneyimiyle başlayan toplumsal hafıza ve bilgi birikiminin yarattığı bahçecilik, tarım, hayvancılık, sanayi ve endüstriyel bilgi teknolojileri geçmişten bugüne tabakalar halinde üst üste yükselmiştir. Bu yaşama tecrübelerinin hepsinin tabanında yabancı bitkileri toplayıp yabancı hayvanları avlayan

1- Makale Geliş Tarihi: 11. 06. 2021 Makale Kabul Tarihi: 12.08. 2021

* Dr. Öğr. Üyesi, Giresun Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, korkmazmakif@hotmail.com, **ORCID ID**  <https://orcid.org/0000-0002-5280-8250>

toplulukların yaşama biçimi durmaktadır.

Avcı toplayıcı kültür günümüzden yaklaşık on bin yıl önce tarım devriminin başlamasına ve yiyecek üretiminin ortaya çıkmasına kadar sürmüştür. Tarım devrimi sonrasında bu yolla yiyecek üretimi yeryüzünün belli bölgelerinde bugüne kadar devam etmiştir. Ayrıca Bereketli Hilal ve Avrasya kıtasının bazı kısımlarında kültür tarımına geçemeyen topluluklarda yaygın beslenme ve hayatta kalma biçimidir. Bu bağlamda avcı toplayıcı kültür yeryüzünde milyonlarca yıl devam etmiş ve insanlığın yaşamasına biyolojik ve kültürel etkilerle beraber katkılar sağlamıştır. Birçok davranış kalıbımızın ve kültürel yapımızın bu dönemlerden kalma davranışlar olduğu evrimsel kültür bilimciler ve psikologlar tarafından tartışılmaktadır.

Kültürel besin yolculuğunu yerel ölçekte araştıran bu çalışma, Bulancak ilçesi ve çevre köylerinde avcı toplayıcı kültürün izlerini köy kadınları pazarında sürmüştür. Bulancak'ta her hafta salı günü kurulan halk pazarı, yıllar boyunca periyodik olarak ziyaret edilmiş, köylülerin pazara getirdiği avcı-toplayıcı kültüre ait ürünler kayıt altına alınmıştır. Ürünlerin yerel adları kaydedilmiş, ürünler fotoğraflanmış, ayrıca ürünlerin kullanım alanları ve ticari değeri hakkında bilgi toplanmıştır. Gözlem, görüşme ve alışverişlere bağlı elde edilmiş veriler, evrimci gelişmecî kültür kuramıyla birlikte değerlendirilmiştir. Makale doğa ile insan yaşamı arasındaki bağı kadın odaklı inceleyen çağdaş yerel kesitten yola çıkmıştır. Köylerle asırlık ilçe pazarı arasında ekonomik, sosyal ve ekolojik ilişkiler kadın emeğine bağlı doğal ürünlerle sağlanmaktadır. Kadın toplayıcılar ev ekonomisine katkı faaliyetleri üzerinden çevreyle uyumlu yaşama ve doğal denge bilincini korurken bahçe tarımına ilave olarak eski ekolojik yaşam biçimi olan doğal besin toplayıcılığını sürdürmekte, insanla doğa arasındaki karşılıklı varoluşu temin etmektedir.

Anahtar Kelimeler: Toplayıcılık, kadın folkloru, yenilebilir doğal meyveler ve doğal bitkiler, Bulancak kadınlar pazarı.

ABSTRACT

In the theory of culture and civilization, which examines and analyzes societies according to a developmental line of progress, hunter-gatherer culture is defined as the simplest cultural society. The longest lasting period in the history of culture is this hunter-gatherer period. Gardening, agriculture, animal

husbandry, industry and industrial information technologies created by the collective memory and knowledge that started with the first cultural experience have risen in layers from past to present. At the base of all these living experiences is the way of life of communities that collect wild plants and hunt wild animals.

Hunter-gatherer culture lasted until the beginning of the agricultural revolution and the emergence of food production about ten thousand years ago. After the agricultural revolution, food production in this way has continued until today in certain parts of the world. It is also a common diet and survival form in the Fertile Crescent and parts of the Eurasian continent in communities unable to switch to aquaculture. In this context, hunter-gatherer culture continued on earth for millions of years and contributed to the survival of humanity with biological and cultural effects. It is argued by evolutionary cultural scientists and psychologists that many of our behavioral patterns and cultural structures are behaviors from these periods.

This study, which investigates the cultural food journey on a local scale, traced the hunter-gatherer culture in the town of Bulancak and its surrounding villages in the village women's market. The public bazaar, which is established every tuesday in Bulancak, has been visited periodically over the years, and the products of hunter-gatherer culture brought to the market by the villagers have been recorded. The local names of the products were recorded, at the same time the products were photographed, and information about the usage areas and commercial value of the products was collected. The data obtained from observations, interviews and exchanges were evaluated together with the evolutionist developmental theory of culture. This article is based on a contemporary local section that examines the bond between nature and human life with a focus on women. Economic, social and ecological relations between the villages and the century-old district market are provided by natural products based on women's labor. While maintaining the awareness of living in harmony with the environment and natural balance through activities that contribute to the home economy, women foragers maintain the ancient ecological lifestyle of natural food foraging, in addition to horticulture, and ensure the mutual existence between humans and nature.

Keywords: Foraging, women's folklore, edible natural fruits and natural plants, Bulancak women's market.

Giriş

Tarladan hasat edilmiş taze gıdanın market reyonlarından e-ticaret üzerinden temin edildiği günümüzde, Bulancak köy ürünleri pazarında “kültürün gelişme aşamalarını” yansıtan pazar çeşitliliği dikkat çekmektedir. Salı günleri kurulan hafta pazarında insanın avcı toplayıcı davranışına ait ürünlerin alım satımı yapılmaktadır. Bu pazarda eski geleneksel alışveriş davranışı içinde insan tarafından yetiştirilmemiş, doğadan toplanmış otlar ve meyveler bulunmaktadır. Tarihsel üretim-tüketim davranışı geleneğine ait ürünler ile çağdaş tarımla yetiştirilerek elde edilmiş ürünlerin aynı ortamda ve aynı zamanda bulunması bu yazının problemini ve araştırma konusunu oluşturmuştur. Buna göre eldeki çalışmamız, İngiliz kuramcı Sir E. B. Tylor’ın “gelişmişlik seviyeleri ne olursa olsun toplumların hayat tarzı arasında benzerlikler bulunur” görüşünden ilhamla kültürel aşamanın pratikteki çeşitliliğini göstermeyi hedeflemiştir. Makalede Bulancak’ta doğal ürün toplayıcısı kadınların ürünleri ve pazarcılık deneyimleri eski davranışlarımızın yaşayan kalıntısı, eski ürünlerin güncel çeşitliliği, yenilenen gelenek ve geleneğe dayalı tüketim alışkanlıkları olarak incelenmiş ve yorumlanmıştır. Evrimci-gelişmeci kültür kuramcılarında Tylor ile G. L. Gomme’in folklor ve kültür yaklaşımı ile D. G Bates’in çağımızın antropolojisine getirdiği yorumlar üzerinden Bulancak kadınlar pazarı ve toplayıcılık kültürü tespit edilerek “eski yaşama tarzının sürdürülebilirliği” doğrultusunda eskinin “yaşayan kalıntıları” incelenmiştir (Çobanoğlu, 2002, s. 147-149).

Beslenme bağlamında avcı toplayıcı kültür; kültüre alınmış bitkilerin tarımını yapan ya da evcilleştirilmiş hayvanları yetiştiren yerleşik toplumun aksine, tarım ve hayvancılıkla uğraşmayan yabani bitkileri toplayıp yabani hayvanları avlayanların yaşama biçimidir (Özgüç ve Tümertekin, 2019, s. 43). Tarımın ve hayvancılığın gelişiminden önce bütün toplumların yaşam tarzı olan avcı ve toplayıcılık, Bulancak Kadınlar Pazarı örneğinde olduğu gibi günümüzde kısmen sürdürülmektedir.

Bu eski yaşama tarzında “avcılık” daha çok erkeklerce yapılırken, yabani “bitki ve meyve toplayıcılığı” da büyük ölçüde kadın ve çocuklarca yapılmaktadır. En basit işbölümü sayılan bu faaliyet günümüzde Afrika’da Pigmeler, Asya ve Amerika’daki Eskimo-Aleut halkları (İnitler), Kızılderililerin Mayalar, Aztekler, İnkalar hariç büyük bir kısmı, Afrika’daki Buşmanlar, Avustralya’daki Avustralya Aborjinleri tarafından hâlâ geçim kaynağı olarak sürdürülmektedir (Bates, 2009, s. 117).

Eski kùltùrlerde toplayıcılık ve basit avcılık ile yaşamını sürdüren insan, daha sonra ağırlıklı olarak avcılık ve toplayıcılıkla hayatta kalmıştır. Kısaca toplayıcı-avcılıktan, avcı-toplayıcılığa doğru bir değişim yaşanmıştır. Bu faaliyet taş devirlerinden kaba taş, yontma taş, (Paleolitik) ve orta taş (Mezolitik) dönemleri boyunca tek yaşam kaynağı olmuştur. Neolitikte tarımın başlaması, sonraki dönemlerde diğer ekonomik faaliyetlerin ortaya çıkması ile toplayıcılık yalnız başına geçim kaynağı olmaktan çıkmıştır (Kartal, 2009, s. 11). İncelemenin yapıldığı yörede de faaliyetin avcılık kısmı büyük ölçüde terk edilirken, toplayıcılık kısmı belirli ölçülerde kadınların yaşama tarzında etkisini devam ettirmektedir.

Toplayıcılıktan elde edilen ürünlerin yöre yemek kùltürüne önemli katkıları olmaktadır. Araştırma sahasındaki yemeklerin yarından fazlası bu ürünlerden yapılmaktadır. Bu yemekler hem evlerde tüketilmekte hem de lokanta ve restoranlar yardımıyla yöreyi ziyaret eden yerli ve yabancı ziyaretçilere sunulmaktadır. Mendek çorbası, galdirik turşusu, mantar tuzlusu, çileklik çorbası, sakarca kızartması, taflan tuzlusu, sırğan yalaşı, merulcan mıhlaması bu tür yöresel yemeklerden bu geleneğe bağlı insanlar ve turistler tarafından beğenilen çeşitlerdir. Bu yemekler mevsimine göre restoranların mönülerinde sunulmaktadır. Daha önce yapılmış çalışmalar bu doğal ürünlerin mineraller içerdiğini ve beslenmeye bağlı insan sağlığına faydasının olduğunu da göstermektedir (Apaydın ve Yolcu, 2017, s. 153), (Gebece, 2018, s. 13, 14, 15; Akyurt-Turpçu, 2019, s. 16).

Yaşama deneyimlerine bağlı ve sözlü kùltürle aktarılmış doğal bitkilerin bilgisi ve tüketimi binlerce yıllık geleneğe sahiptir. Besleyici olmalarının yanı sıra bu ürünlerin tedavi edici özelliği halk hekimliğiyle ilişkilendirilmiştir (Çalış 2019, s. 1). Yörenin doğasından toplanan ürünlerin büyük bir kısmının endemik ve çeşitli tıbbi faaliyetlerde kullanılmakta olduğu bilinmektedir (Faydaoğlu ve Sürücüoğlu, 2011, s. 43; Gül ve Dinler, 2016, s. 146; Gül, 2018, s. 98). Ürünlerin bu iki özelliği ekonomik değerlerini de arttırmaktadır.

2. ARAşTIRMA SAHASI

Bulancak İskelesi'nin kuruluğu ile Bulancak'ın ilçe haline gelmesi arasında kùltürel bir bağ vardır. Köy ürünlerinin belli bir yerde ve haftalık düzeni belli bir günde pazarlanmasıyla birlikte ilçe merkezi olarak doğmuş bu yerde insan hareketliliği artmaya başlamıştır. Karayolundan önce döşeme ayakyolla-

rıyla güney köylerden kıyıya ulaşım sağlanmıştır. Malların sırt yüküyle veya hayvanla taşınmasının yanında kayıklar kullanılarak yapılan deniz yoluyla çevre kırsaldan gelmiş ürünler Bulancak İskelesi'dir. Bu iskele, tarihi kayıtlara göre kasabanın doğduğu noktadır (Emecen, 2015, s. 11, 15).

Sahile indirilmiş ürünler, iskele caddesinin bitiminde kurulmuştur ve burası pazardaki yaşlıların sözlü beyanlarına göre eski Kadınlar Pazarı idi. Zaten ilçenin ticari kalbi 300 metrelik çok kısa bir caddenin sağ ve sol tarafında işlemektedir. Alanda kasabanın en büyük camisi, Bulancak Meydanı, belediye binası, kaymakamlık ve diğer dairelerin bulunduğu eski hükümet konağıyla Kadınlar Pazarı denilen son düzlük yer almıştır. Ayrıca iskeleye çıkan Atatürk Caddesi'nin en başında sağda bugünkü Belediye İşhanı ve Orta Cami'nin yerinde eskiden bir mezarlık olduğu da aktarılmaktadır (Fatsa, 2018, s. 25).

F. Emecen ve M. Fatsa'nın verdiği bilgiler ve pazarcıların aktardıkları kadarıyla ilk kadınlar pazarı eski iskele caddesi ile yeni iskele caddesi arasında kurulmuştur. Sokak adlarının verdiği bilgilere göre iskele daha sonra şimdiki yerine batıya kurulmuştur. Bu ikisi birbirine yüz metre kadar yakından olduğu için eski Pazar yeri şimdiki iskele caddesinin güney yönü sağ ucundadır. Bulancak Eski Cami diye anılan taş duvarlı ahşap çatılı binadır ve en eski cami sahil başında bu eski iskele caddesindedir. Pazarın yeri seksenlerde Bulancak Deresi kenarına otogarın arkasına taşınmış ve sonra sahilde geçici Pazar yerinde yıllarca kalmıştır. 2017 yılında otogarın arkasındaki ikinci yer kapalı pazar alanı olarak yeniden düzenlenip hizmete açılmıştır.

Araştırma sahası Bulancak ilçesi, 2020 TÜİK verilerine göre 68.557 nüfusa sahiptir. Bu nüfusun 47.366'sı kent merkezinde, 21.191'i ise toplam sayısı 61 olan köy ve bağlı beldelerde yaşamaktadır. Kır nüfusunun toplam 21.191 olduğu düşünüldüğünde ilçede hala önemli bir kır nüfus varlığından söz edilebilir. Toplayıcılık faaliyetlerinin temel kaynağı işte bu kır nüfusedir.

Bulancak'taki köyleri yükseltelerinden dolayı üç grupta toplamak daha doğru olur. Birinci grup yükseltisi 0-500 m arasında olan sahil köyleri, ikinci grup yükseltisi 500-1000 m arasında olan orta yükseltide köyler, üçüncü grup ise yükseltisi 1000 m'den fazla olan yüksek köyler ve yayla köyleridir. Bu üç grup köy arasında önemli sıcaklık ve iklim farklılıklarından söz edilebilir. Bu nedenle araştırmamızda bu farklara dikkat edilmiştir.

Bulancak, 608 kilometrekare yüz ölçümüne sahip, sahil şeridinde kurulu olup, Piraziz, Dereli ilçeleriyle birlikte, Ordu ve Giresun il sınırlarına komşu-

dur. Doğu Karadeniz’de yer alan ilçe, yörenin coğrafi özelliklerini yansıtan bir yapıya sahiptir. İlçe arazisi çok engebeli ve dağınık bir yapı oluşturur. İç kesimlere doğru çıkıldıkça rakım yükselen bir grafik gösterir. Bu yükseklik Karagöl dağlarında 3107 metreyi bulur. Dağların kıyıya paralel uzanması yükseltinin kuzeyden güneye doğru hızla artmasına yol açmıştır. Örneğin, Bulancak merkez ile 50 kilometre güneyde yer alan Bektaş yaylası arasında 2000 metreden fazla yükselti farkı oluşmaktadır. Bu ani yükselti değişimi iklim üzerinde etkili olmaktadır. Kıyıdan başlayarak iklim özelliklerinde değişiklikler ve çeşitlenmeler görülmektedir.

Araştırma alanındaki iklim değişiklikleri bitki türlerinin yükseltiye bağlı olarak değişmesine ve çeşitlenmesine yol açmıştır. Meşe, defne, funda, kocayemiş, mersin ağacı ve meyve ağaçlarından oluşan bitki örtüsü, kestane, gürgen, karakavak, kızılgağaç, ıhlamur ve karaağaç gibi orman bitki örtüleriyle süslenmiştir. 1500 metreden sonra ladin ağaçlarından oluşan iğne yapraklı ormanlar hâkim olmaya başlar. 1200 metre yüksekliğe kadar fındık ağacı yetişebilmektedir. Araştırmamızda ulaştığımız ürün çeşitliliğini ve zenginliğini bu iklim özellikleriyle açıklamak mümkündür.

3. MATERYAL VE METOT

Giresun ve çevre ilçelerde haftanın bir ya da iki günü halk pazarları kurulmaktadır. Yaptığımız ön çalışmada toplayıcılık ürünleri açısından Bulancak Halk Pazarının özellikle “kadınlar pazarı ölçeğinde” diğer pazarlardan çok daha zengin olduğu belirlenmiş ve çalışma alanı olarak Bulancak pazarı seçilmiştir.

Halk pazarına Bulancak köylerinden mevsimsel ürünler gelmektedir. Bir yıl boyunca pazara hangi tür ürünler geldiğini tespit etmek ve toplayıcılık faaliyetini kaydedebilmek için halk pazarı ziyaretleri 2010 yılında başlanmış ve gözlemleri neticelendirmek amacıyla ağırlıklı olarak 2019 Ocak-2019 Aralık ayları içinde kontrol edilmiştir. Bir görüşme formu hazırlanmış ve halk pazarı, salı günlerinde ziyaret edilmiştir. Yaklaşık 500 toplayıcı ile sözlü görüşülmüş, genel olarak alışveriş yapan müşteri olarak katılımcı gözlem yapılmıştır. Pazara yeni gelen ürünler tespit edilmiş ve fotoğrafları çekilerek kayıt altına alınmıştır. Ürünün adı, getiren kişiden öğrenilmiş ve hiçbir değişiklik yapılmadan aynı söyleyişle kaydedilmiştir. Ayrıca ürünü getiren kişiden ürünün ne tür yerlerde yetiştiği, getirildiği köy, kullanım şekli, satış fiyatı ve faydalarıyla ilgili bilgiler alınmıştır.

4. BULGULAR VE DEĞERLENDİRME

Bulancak toplayıcılık kültürü ve bu kültürde kadınların yeri ile ilgili bilgi, itiraf etmeliyiz ki çok yetersiz görülebilir. Elimizdeki çalışma bir yönüyle, okuyucuda “Bu konuda daha fazla bilgi gereklidir.” ihtiyacını doğurur ve bitkilerle ilgili çalışma açığı kapatmaya sevk etmeye yönelmiştir. Bu yayınlara beraber konuyla ilgili ayrıntılı bilgi sahibi olmak isteyenlerin kaynaklara bakması umulur ki yeni araştırmalara yol açacaktır. Belli bir periyodik dilimde elde edilmiş verilerin sınırlılığı, bölgesel yerel ürün arşivi külliyyatı olarak değil, bilimsel makale çalışması sınırları içinde değerlendirildiğinden kaynaklanmıştır. Birbirine bağlanan yerel ürünler pazarları hakkında diğer kasabaları kapsayacak çalışmalarla birlikte sahanın gelişeceğine dair inanç beslenmiştir. Bulancak Köy Pazarı’nda tespit ettiğimiz ürünler içerisinde ot ve yabancı meyve türlerinin yaygın olduğu görülmüştür. Bir yıllık saha çalışması sürecinde Bulancak Halk Pazarındaki ürünlerin dokuz kategoride ele alınmış bilgileri aşağıdaki tabloda gösterilmiştir. Ancak kültürel beslenme alışkanlığına bağlı olarak bazı ürünler bu pazarda bulunmamaktadır. Hatta bazıları mevsimin yağışlı veya güneşli günlerine bağlı olduğundan pazar ziyaretlerinde görülmemiş olabilirler. Mesela pazara indirildiği sorgulamalarda duyulmuş ama sergilerde görmediğimiz ürünlerden biri hatun sırganıdır. Bu bitki, yüksek rakımda üstü açık alanlarda, yaylalarda yetişen yaprağı tırtıklı ve çok tohum bağlayan sırgan çeşididir. Soğancık otu ise bir çeşit yeşil yabancı soğan türüdür. Giresun-Ordu-Trabzon’un ilçeleriyle beraber köy pazarları arasında mukayeseli bir çalışma yapılırsa birçok farklı besin alışkanlığı ve çok daha zengin bir ot-meyve toplayıcılığı kültürü meydana çıkartılabilir.

Tablo 1: Bulancak kadınlar pazarında satılan toplayıcılık kültürüne ait ürünler.

ÜRÜNÜN ADI	TÜRÜ	PAZARA GETİRİLDİĞİ DÖNEM	GETİRİLDİĞİ KÖYLER	FİYATI	KULLANIM ŞEKLİ	TÜKETİLEN KISMI	TOPLAYICININ CİNSİYETİ	TOPLAYICININ YAŞI
Acı Mantar	Mantar	Yaz	Bütün köyler	20-25 TL (kg)	Yenilerek	Tamamı	Kadın	45-60
Ahlat Eriği	Yabancı meyve	Sonbahar	Yüksek yayla köyleri	10-15 TL (kg)	Yenilerek	Meyvesi	Kadın	45-60
Böğürtlen	Yabancı meyve	Yaz	Bütün köyler	10-15 TL (kg)	Yenilerek	Meyvesi	Kadın	45-60

Çalı Çileği	Yabani meyve	Sonbahar	Yüksek yayla köyleri	40-45 TL (kg)	Yenilerek	Meyvesi	Kadın	45-60
Çam Sakızı	Yan ürün	Sonbahar	Yüksek yayla köyleri	40-45 TL (kg)	Çiğnenerek		Kadın – Erkek	30-45
Çileklik	Ot	İlkbahar	Orta ve yüksek köyler	5-10 TL (kg)	Yenilerek	Yaprakları	Kadın	45-60
Çıra	Yakacak	Yıl boyunca	Yüksek yayla köyleri	10-15 TL (kg)	Yakacak	-	Erkek	30-45
Çoban Armudu	Yabani meyve	Sonbahar	Yüksek yayla köyleri	10-15 TL (kg)	İçilerek ve yenilerek	Meyvesi	Kadın	45-60
Dokuztepe	Ot	Yaz	Yüksek yayla köyleri	5-10 TL (1 bağ)	İçilerek	Tamamı	Kadın	40-50
Enderek	Yabani meyve	Sonbahar	Sahil köyleri	25-35 TL (kg)	Yenilerek	Meyvesi	Kadın	45-60
Ezeltere	Ot	Yaz	Orta ve yüksek köyler	5-10 TL (1 bağ)	Yenilerek	Sapları	Kadın	45-60
Fındık Mantarı	Mantar	Yaz	Sahil ve orta köyler	25-35 TL (kg)	Yenilerek	Tamamı	Kadın	45-60
Galdirik	Ot	İlkbahar	Bütün köyler	5-10 TL (1 bağ)	Yenilerek	Sapları	Kadın	45-60
Geyik Mantarı	Mantar	Yaz	Orta köyler	25-35 TL (kg)	Yenilerek	Tamamı	Kadın	45-60
Güçükdene	Ot	İlkbahar	Yüksek yayla köyleri	5-10 TL (1 bağ)	Yenilerek	Tamamı	Kadın	45-60
Hoşgrın	Ot	Yaz	Sahil ve orta köyler	5-10 TL (1 bağ)	Yenilerek	Tamamı	Kadın	45-60
Kantoron	Ot	Yaz	Yüksek yayla köyleri	10-15 TL (1 bağ)	İçilerek	Tamamı	Kadın	45-60
Kekik	Ot	Yaz	Yüksek yayla köyleri	40-45 TL (kg)	İçilerek	Tamamı	Kadın	45-60
Kestane	Yabani meyve	Sonbahar	Sahil ve orta köyler	5-10 TL (kg)	Yenilerek	Meyvesi	Kadın	45-60
Kuşburnu	Yabani meyve	Sonbahar	Sahil ve orta köyler	10-15 TL (kg)	İçilerek ve yenilerek	Meyvesi	Kadın	45-60
Kuzu Kulağı	Ot	İlkbahar	Yüksek yayla köyleri	5-10 TL (1 bağ)	Yenilerek	Tamamı	Kadın	45-60
Mendek	Ot	Yıl boyunca	Sahil ve orta köyler	5-10 TL (1 bağ)	Yenilerek	Tamamı	Kadın	45-60
Merulcan	Ot	İlkbahar	Bütün köyler	20-25 TL (kg)	Yenilerek	Uç kısmı	Kadın	45-60
Pinçus	Ot	İlkbahar	Yüksek yayla köyleri	20-25 TL (kg)	Yenilerek	Uç kısmı	Kadın	45-60
Sakarca	Ot	İlkbahar	Sahil ve orta köyler	5-10 TL (1 bağ)	Yenilerek	Kök kısmı	Kadın	45-60

KADIN TOPLAYICILIK KÜLTÜRÜ VE BULANCAK PAZARINDA KÖYLÜ KADINLARIN DOĞAL ÜRÜNLERİ

Sırgan	Ot	İlkbahar	Bütün köyler	10-15 TL (kg)	Yenilerek	Tamamı	Kadın	45-60
Sülük	Hayvan	İlkbahar	Sahil ve orta köyler	10-15 TL (kg)	İhraç edilir		Erkek	15-30
Sümbül Çiçeği	Ot	Sonbahar	Sahil köyleri	5-10 TL (1 bağ)	Süs eşyası		Kadın	45-60
Tavuk Mantarı	Mantar	İlkbahar	Orta ve yüksek köyler	25-35 TL (kg)	Yenilerek	Tamamı	Kadın	45-60
Töngel	Yabani meyve	Sonbahar	Sahil ve orta köyler	10-15 TL (kg)	Yenilerek	Meyvesi	Kadın	45-60
Üvez Hurma	Yabani meyve	Sonbahar	Sahil ve orta köyler	10-15 TL (kg)	Yenilerek	Meyvesi	Kadın	45-60
Yabani Çilek	Yabani meyve	Yaz	Bütün köyler	20-25 TL (kg)	Yenilerek	Meyvesi	Kadın	45-60
Yabani Nane	Ot	Yaz	Yüksek yayla köyleri	10-15 TL (1 bağ)	Yenilerek	Tamamı	Kadın	45-60
Yabani Taflan	Yabani meyve	Sonbahar	Yüksek yayla köyleri	10-15 TL (kg)	Yenilerek	Meyvesi	Kadın	45-60
Yayla Çiçeği	Ot	Sonbahar	Yüksek yayla köyleri	5-10 TL (1 bağ)	Süs eşyası		Kadın	45-60
Yayla Mantarları	Mantar	Yaz	Yüksek yayla köyleri	10-15 TL (kg)	Yenilerek	Tamamı	Kadın	45-60

Kadınlar arasındaki toplayıcı kültür davranışına bağlı Bulancak Halk Pazarındaki köylülerce satışa sunulan doğal ürünlerin katalogu aşağıya eklenmiştir. Doğal ürünler, pazarın kurulduğu günlerde değişik saatlerde ve 2010-2013 yıllarına aittir.



ACI MANTAR

Mayıs-Temmuz döneminde ormanlık alanlarda ve fındık bahçelerinin çevrelerinde yaygın yetişir. Pişirilince ortaya çıkan hafif acı tadından dolayı bu adla bilinir. Bulancak'ta hemen hemen her köyde rastlanılır. Yağışın bol geçtiği yıllarda bütün mantar türleri gibi daha yaygın görülür. Renginden dolayı beyaz mantar olarak da bilinir. Hem bahçelerde hem de ormanlarda yetişen bir mantar türüdür.



AHLAT ERİĞİ

Yaylalarda kendiliğinden yetişen bir erik türüdür. Eylül sonu ekim başlarında olgunlaşır ve pazara getirilir.



BÖĞÜRTLEN

Türkiye'nin farklı bölgelerinde yetişebilen yabani bir meyvedir. İnsan sağlığı için gerekli olan organik asitler, mineraler ve vitaminler bakımından çok zengindir. Haziran-Eylül döneminde pazarlarda bulunabilir. Yaş tüketilebildiği gibi reçeli yapılarak da tüketilir.



ÇALI ÇİLEĞİ

Türkiye'nin değişik yörelerinde yetişen ve yaban mersini olarak bilinen bitkidir. Rize yöresinde çela ve likapa, Trabzon'da ise ligarba olarak bilinir. Sağlık açısından çok faydalı bir antioksidandır. Kurutularak saklanabildiği gibi yaş olarak da tüketilir ve reçeli yapılır.



ÇAM SAKIZI

Yaylalarda yetişen reçineli çam ve ladin ağaçlarından elde edilir. Yayla köylüleri tarafından pazarlara getirilir. Açık yaraların iyileştirilmesi gibi çok farklı kullanım alanları olmakla beraber yörede daha çok hoş kokusu nedeniyle sakız gibi çiğnenecek kullanılır.



ÇOBAN ARMUDU

Yüksek köylerde yetişir. Eylül sonlarında pazarlara getirilir. Yaş tüketilebildiği gibi çayı yapılarak da kullanılır.



ÇİLEKLİK

Kara deniz ve Toroslarda yaban mersini olarak bilinen bitkinin yapraklarıdır. Pancar çorbası gibi pişirilir. Hafif ekşimsi tadı nedeniyle sevilir. Nisan- Haziran döneminde yükseltinin fazla olduğu alanlarda yetişir. Toplanıp pazarlara getirilir.



ÇIRA

Yaylalardaki ladin ve çam ağaçlarının reçineli kısımlarından elde edilir. Sobalarda tutuşturucu olarak kullanılır. Genellikle yayla köylüleri tarafından pazarlara getirilir.



DOKUZTEPE

Aslan pençesi olarak da bilinen bitkinin Bulancak ve çevresindeki halk arasındaki adıdır. Ateş düşürücü ve böbrek taşı hastalıklarının tedavisinde kullanılır. Şeker hastalığına iyi geldiği söylenir. Baharda çiçek açar, yaz sonlarında toplanıp kurutulur. Çayı yapılarak kullanılır. Genelde yüksek köylerden getirilir.



EZELTERE

Çok büyük yapraklı bir bitkinin boru biçimli gövdesidir. Haşlanıp, kavrulur ya da sarımsaklı yoğurtla tüketilir. Mayıs ortalarından temmuz başlarına kadar yetişir. Genellikle daha yüksek köylerden pazarlara getirilir.



ENDEREK

Bir maki türü olan kocayemişin yöremizdeki adıdır. Şeker hastalığına iyi geldiği bilinir. Yaş olarak ve reçeli yapılarak değerlendirilir. Bol güneşli yamaçlarda yaygındır. Olgunlaşması ekim başını bulur.



FINDIK MANTARI

Yörede yetişen yaygın bahçe mantar türlerinden biridir. Adından nlaşıldığı gibi findık tarımı yapılan bahçelere has bir mantardır. Findık yetiştiren Giresun ve Ordu illerine ait bir türdür. Yağışlı dönemlerde yaygındır. Çok yüksek yerlerde yerini diğer mantar türlerine bırakır. Mayıs sonu yetişmeye başlar Ağustosun ortalarına kadar pazarlarda bulunabilir.



GALDİRİK

Mart-Haziran arasında yetişen büyük yapraklı, yaprakları hafif dikenli bir bitkinin gövdesidir. Kavrulur ve halk arasında çok sevilen turşusu yapılarak tüketilir. Hemen hemen bütün köylerde bahçelerde ve ormanlık-çalılık alanlarda rastlanılabilir.



GEYİK MANTARI

Mayıs-Ağustos arasında görülen bir orman mantarı türüdür. Çok lezzetli ancak az bulunabilen bir türdür. Orta yükseltideki köylerin ormanlık alanlarında rastlanır. Az bulunması nedeniyle fiyatı da oldukça yüksektir.



GÜCÜKDENE

Yayla pancarı olarak da bilinir. Yaylalarda Mayıs- Haziran döneminde yetişir. Yüksek köylerde yaşayan kadımlar tarafından pazarlara getirilir. Bölgede yaygın olan pancar çorbası şeklinde pişirilir.



HOŞGIRAN

Yörede hemen hemen her köyde yetişen pancara benzeyen bir bitkidir. Mayıs-Ekim döneminde pazarlara getirilir. Çorba yapılır ya da kavurması yapılarak tüketilir.



KANTORON

Baharda yetişen yaz aylarında çiçek açan ve yaz sonunda kurutulmuş bir bitkidir. Çayı yapılarak tüketilir. Ateş düşürücü ve kan dolaşımını düzenleyici faydaları olduğu söylenir.



KEKİK

Yaylalarda yetişen mor çiçekli bir bitkidir. Çayı yapılır. Ancak bilinen klasik kekikten farklıdır. Kurutulur ve kış döneminde tüketilir.



KESTANE

Ülkemizde farklı bölgelerde de yetişen kestane ağacının tohumlarıdır. Ateşte közlenmiş veya suda kaynatılmış olarak tüketilir. Başta nişasta ve şeker olmak üzere farklı besin öğelerine sahiptir. Bir çok köyde yetişir ve ekim-kasım döneminde pazarlara getirilir.



KUŞBURNU

İlkbaharda çiçek açan ve meyveleri sonbaharda olgunlaşan dikenli bir bitkidir. C vitamini bakımında zengin olduğu bilinir. Bulancak'ta genellikle çayı demlenir ve çayı kış hastalıklarına iyi gelir. Kayalık-çalılık alanlarda ve güneş alan güney yamaçlarda yaygındır.



KUZU KULAĞI

Ülkemizin değişik yörelerinde tarımı yapılan sebzelerden biridir. Yöremizde yaylalarda kendiliğinden yetişir. Ispanak görünümüne sahip bir bitkidir. Ispanak gibi pişirilir. Mayıs-Haziran arasında pazarlara getirilir. Hafif ekşimsi bir tadı vardır.



MENDEK

İlk baharda yetişmeye başlayan ve sonbahar sonlarına kadar tarlalarda kendiliğinden yetişen bir bitkidir. Hemen hemen bütün köylerde yetişir.

Çorbası yapılır. Görüntüsü ısırgana benzer ancak onun gibi yakıcı bir bitki değildir.



MERULCAN

Menevcen olarak da bilinen dikenli sarmaşık türü bir bitkinin yeni filiz veren uç kısımlarıdır. Nisan- Haziran döneminde pazarlara getirilir. Hemen hemen bütün köylerde rastlanılan bir bitkidir.

Kavrularak tüketilir.



PİNÇUS

Bazı köylerde ele gelen otu olarak da bilinir. Merulcan gibi kavrularak tüketilir. Ancak onun kadar yaygın değildir. Yayla altı yüksek köylerden pazarlara getirilir.



SAKARCA

Küçük beyaz çiçekler açan bir bitkinin soğanlı kök kısmıdır. Mart-Mayıs döneminde yaygındır. Kavrulur ve kızartılır. Hemen hemen birçok köyde yaygındır. Tarım yapılan fındık bahçelerinde ve mısır tarlalarında daha fazla büyürler, kök soğanı ve otları daha çok gelişirler. Bu onun tarımının da yapılabileceğini göstermektedir. Yetiştirme yükseltisi, arazi yüksekliği arttıkça azalır.



SIRGAN

Isırgan olarak bilinen bu bitki Bulancak yöresinde halk arasında sırgan olarak söylenir. Mart-Haziran döneminde yeni filiz veren kısımları pazarlara getirilir. Haşlanıp elekten geçirilir ve muhallebi kıvamında sarımsak ve mısır unu eklenerek tüketilir. Yeşil yapraklı çorbası da yapılır. Hemen hemen her köyde ve hatta yaylalarda yetişir.



KABUKLU SÜLÜK(SALYANGOZ)

Pazarda rastladığımız ürünler arasında bitki olmayan tek üründür. Erkekler tarafından toplanır. Mart-Mayıs döneminde pazarlara getirilir ve ticaretini yapan alıcılar tarafından satın alınır. Yörede besin olarak tüketilmez ve tamamı ihraç edilir. Bazı yıllar ticaretinde yaşanan sorunlar nedeniyle toplanıp pazarlara getirilmez.



SÜMBÜL ÇİÇEĞİ

Pazara getirenler tarafından sümbül çiçeği olarak adlandırılan hoş kokulu bir çiçektir. Ekim-Kasım döneminde pazarlarda görülebilir. Güzel kokusu nedeniyle süs bitkisi olarak değerlendirilir.



TÖNGEL

Ekim-Kasım döneminde olgunlaşıp pazarlara getirilen yabani bir meyvedir.

Beşbıyık olarak da bilinir. İlk koparıldığında buruk bir tadı vardır. Bir süre bekleldiğinde yumuşar ve lezzetlenir.



TAVUK MANTARI

Yörenin en çok tercih edilen en lezzetli mantar türlerinden birisidir. Ormanlarda yetişir. Bazı türleri ormandakilere göre daha ince etlidir, fındık bahçelerinde de yetişir.

Kavrularak tüketilir. Köylerden ve yaylalardan pazarlara getirilir. Mayıs-Haziran döneminde yaygındır.



YABANI ÇİLEK

Güneş alan yamaçlarda yetişen, endüstriyel çileğe oranla çok çok küçük bir çilek türüdür. Reçeli yapılır. Mayıs-Temmuz döneminde köylerde, ağustos-eylül döneminde ise yaylalarda yetişir.



YABANI NANE

Dağ nanesi olarak da bilinir. Tarlalarda yetiştirilen nanenin doğal, kendiliğinden yetişen türüdür.

Yaylalarda daha yaygındır. Mayıs-Temmuz döneminde pazarlara getirilir.



YABANI TAFLAN

Giresun-Trabzon-Rize yöresinde karayemiş olarak bilinen meyvenin yabani türüdür. Yaylalarda yetişir. Meyvesi yaz sonunda olgunlaşır. Yaş olarak tüketilebildiği gibi tuzlanarak ve turşusu yapılarak pazarlara getirilir.



YAYLA ÇİÇEĞİ

Özellikle Bektaş yaylasında yetişen sarı renkli bir çiçektir. Yaz sonunda kurutulduktan sonra bozulmaz ve uzun süre saklanabilir. Evlerde vazolarda yayla hatırası olarak saklanır. Son yıllarda kış çayı olarak da tüketilmektedir.



ÜVEZ HURMA

Yabani hurma olarak da bilinir. Ekim-Kasım döneminde olgunlaşır.

Kurutularak daha uzun süre saklanabilir. Oldukça tatlıdır. Yüksek yayla köyleri dışında her köyden pazarlara getirilir.



YAYLA MANTARLARI

Yörenin yaylalarından pazarlara getirilen orman içinde ve yayla çayırında yetişen mantar türleridir. Temmuz-Eylül döneminde pazarlarda bulunabilir.

Tuzlanarak ve turşu yapılarak da değerlendirilir. Bu araştırma periyodunda çekilmiş görseller çok sınırlı türlere aittir.

Araştırma sürecinde ve mevsimsel periyodik pazar incelemelerinde elde ettiğimiz ürünlerin pazarda bulunan ot ve meyve ürünlerinin denge dağılımına bakıldığında ilkbahar, yaz ve sonbahar mevsimlerinin birbiriyle dengeli bir paya sahip olduğu görülmektedir. Ürün türleri ve mevsim ilişkisi irdelendiğinde ilkbaharda daha çok ot türü ürünler pazarlarda yer bulurken, yaz ve sonbahar mevsimlerinde ise yabancı meyve türlerinin ağırlığı görülmektedir.

Elde edilen ürünlerin Bulancak'ın köylerine dağılımına bakıldığında yüksek yayla köylerinin belirgin bir ağırlığı olduğu görülmektedir. Bu durumun iki nedeni vardır. Birincisi yüksek yayla köylerinde tarım faaliyetleri iklim ve arazi koşulları nedeniyle diğer köyler kadar yaygın değildir. İkinci nedeni ise yüksek yayla köylerinde diğer köylere oranla kırsal nüfus belirgin ölçüde varlığını devam ettirmektedir.

Giresun'da birçok yerel bitkinin hem beslenme hem de tıbbi amaçlar için yüz yıllardır kullanıldığını Bilim Uzmanı Mehmet Çalış ile birlikte 2019 yılında yapılan lisansüstü araştırmada yüz elliden fazla kaynak kişiyle yapılmış bitki folkloru alan araştırmasında tespit etmiştik (2019, s. 154, 229). Çalışmada ehli yetiştirilenler dışında kalan yabancı bitkilerin, mantarların ve ağaçların yerel mutfaklarda kullanımı, özgün yemek tarifleri, bunlarla ilgili halk inanmaları ve alternatif tıp uygulamaları tespit edilmişti. Mantarlar ve ağaçlar hariç Giresun bitki kültürüne ait 102 türün yarısı yabancı bitkilerden oluşmaktadır. Yabancı bitkilerle ilgili 25 mani, 3 bilmece, 1 deyim, 3 atasözü; ayrıca ağaçlarla ilgili birçok sözlü edebiyat unsuru tespit edilmiştir. Anadolu geneliyle karşılaştırıldığında (Kendir & Güvenç, 2010, s. 61, 65) Bulancak, çok zengin bir avcı toplayıcı kültüre sahiptir.

Ülke genelinde Işıl Şimşek vd'nin (2002, s. 67) yaptıkları etnobotanik çalışmalar derlemesinde Anadolu insanının bitkileri kullanım amaçlarına detaylı olarak değinmişlerdir. Bizim çalışmamızda elde edilen ürünlerin kullanım şekillerine bakıldığında daha çok beslenme amacı ile kullanıldığı görülmektedir. Bu durum toplayıcılık faaliyetlerinin ortaya çıkmasındaki temel neden ile örtüşmektedir. Toplayıcılık faaliyetinin büyük oranda kadınlar tarafından yapıldığı bu araştırmada ortaya konmuştur. Ancak çam sakızı toplamak, yüksek ağaçların meyvelerine ulaşmak gibi bazı ürünlerin toplanmasının güç gerektirmesi nedeni ile erkeklerin de toplayıcılık faaliyetine az da olsa katıldığı belirlenmiştir. Toplayıcılık faaliyetini yapanların ağırlıklı olarak kadınlar olması dışında faaliye-

tin özellikle yaşlı kadınlar tarafından yapıldığı görülmektedir. Araştırmamızda toplayıcı insanların ancak %8'inin 45 yaş altı insanlardan oluştuğu (Tablo 1) belirlenmiştir. Elde edilen bu bilgiler Alkan (2007, s. 39) tarafından konuyla ilgili yapılmış olan benzer çalışma ile örtüşmektedir.

Araştırmada ulaşılan bir diğer sonuç ise toplayıcılık faaliyetinin insanların geçimlerini sürdürmelerinde yalnız başına yeterli olmadığı, insanların toplayıcılık dışında mutlaka ikinci, üçüncü ekonomik faaliyetlerle uğraştığıdır. Toplayıcılık faaliyetini sürdürenlerin uğraştıkları diğer faaliyetler irdelendiğinde ise tarım ve hayvancılık faaliyetinin toplayıcılıkla birlikte sürdürüldüğü görülmektedir. Birçok köyde toplayıcılık faaliyeti ile birlikte hem tarım hem de hayvancılık yürütülürken, sahil köylerinde yalnız tarım, yüksek yayla köylerinde ise iklim ve yer şekilleri sonucunda tarımın önemini kaybetmesi sonucunda yalnız hayvancılık faaliyeti sürdürülmektedir. Bu durum yöremiz kırsalında toplayıcılık faaliyetinin tarım ve hayvancılık faaliyetlerini destekleyici ve tamamlayıcı bir faaliyet olarak görüldüğünü göstermektedir. Toplayıcılık faaliyetlerinin aile ekonomilerine katkıları değerlendirildiğinde ise, “geçimimize azda olsa katkısı var” diyenlerin oranı %75 düzeylerine ulaşmaktadır. Bu faaliyeti kadınların yaptığı düşünüldüğünde toplayıcılık faaliyetlerinin başka bir gelir kaynağı olmayan yöremiz kadınlarının ekonomik bağımsızlığında önemli bir yeri olduğu görülmektedir.

Araştırmanın bir başka sonucu bu ürünlerin ne kadar doğal ya da organik olduğudur. Bu soruya ürünlerin toplandığı alanlardan hareketle cevap bulmaya çalıştık. Ürünlerin %25'lik bölümü fındık bahçeleri ve çeşitli yöresel sebzelerin yetiştirildiği tarlalardan toplanmaktadır. Bu durum göz önüne alındığında bu alanlardan toplanan ürünlerin kullanılan tarım ilaçlarından ve gübrelerden etkilenmesi muhakkaktır. Özellikle fındık bahçelerinden toplanan ürünlerin tarımsal kimyasallardan etkilendiği söylenebilir. Çünkü yörede tahlilsiz ve bilinçsiz şekilde tarım ilacı ve gübre kullanılmaktadır. Toplanan ürünlerin %75'lik büyük bir bölümü ise ormanlardan, yaylalardan ve tarım yapılmayan boş arazilerden toplanmaktadır. Bu ürünlerin ise doğal ve organik olduğu ileri sürülebilir.

Elde ettiğimiz bilgilerden yola çıkarsak Bulancak'ın ekolojik hayatının hassas bir denge üzerinde sürdürülmesine zarar verecek bir başka problem ise satış yeri ya da pazar yerinin defalarca yer değiştirmesi ve yenibaştan düzenlenmesi sorunudur. Hatta araştırmamızı tamamlamakta olduğumuz günlerde aldığımız bir haber bu sorunu daha da büyük boyutlara ulaştırmıştır. Çünkü satış

yeri olarak kullanılan pazar alanına belediye tarafından bir alış veriş merkezi yapımına başlanmıştır. Bu faaliyetin varlığını sürdürebilmesi için mutlak suretle uygun bir pazar alanının tahsis edilmesi gereklidir.

Karşılaşılan bir diğer önemli sorun ise ürünlerin özellikle genç nesiller tarafından tanınmaması ya da yaşama tarzına bağlı olarak toplayıcılık faaliyetlerinin giderek azalmasıdır. Çocuklar ve gençler, hem kırsaldan uzak yaşamakta hem de ailenin mevsimsel tarım faaliyetlerinin dışında olmaktadır. Köyde kalmayan kent yaşamına dâhil olan hafta içi okul hafta sonu kurslara devam durumundaki geleneği yaşayarak öğrenip uygulamayı üstlenecek nesiller geleneksel bilginin aktarıcıları kişilerden ve ailelerinden ayrı yaşamaktadır. Aktarıcılarla tüketicileri bir araya getirecek ve ürünleri tanıttacak gastronomik etkinlikler ve turistik sergiler yapılmalıdır. Gençler ekolojik hayatın içinde yer almalı, yaratıcı gastronomik etkinliklerle salt tüketiciden olmaktan çıkartılmalıdır. Yarışmalarla doğal ürünlerin tanıtımına, ürünlere ilginin artmasına ve kırsalda yaşayanların gelirinin düşmemesine destek olunabilir.

Ürünlerin çoğunun yaş sebze ve otlardan oluşması çabuk bozulmalarına ve depolama imkânlarının olmaması nedeniyle de özellikle yaz aylarında kayıplarına yol açmaktadır. Bu sorunun çözümü için kurutmayı, tuzlamayı ve soğuk hava deposunu kapsayacak projelerin geliştirilmesine, kurumsal desteklere ihtiyaç vardır. Köylerden pazarlara ulaşımı kolaylaştıracak düzenli sefer desteği ve ürünlerin toplandığı doğal alanların tahribine meydan bırakmamak için Tarım ve Orman Bakanlığının yasal düzenlemesine ihtiyaç bulunmaktadır. Alınması gerekli tedbirler ve eksiklerin giderilmesi için sivil toplumsal bilincin ve farkındalığın olmayışı bu konuda karşılaşılan ana problemdir.

SONUÇ

Bu araştırmada Bulancak Halk Pazarına getirilen ve ticareti yapılan toplam 36 ürün tespit edilmiştir. Bu ürünlerin önemli bir kısmını otlar ve yabani meyveler oluşturmaktadır. Diğer grup ise mantar türleridir. Buradaki miktar ve türsel farklılıklar yıldan yıla ürün verimliliği bazında değişiklikler arz etse bile yöre coğrafyasının zenginliğini göstermektedir. Özellikle yükseltiye bağlı iklim değişiklikleri bu çeşitliliği arttıran başlıca faktördür. Giresun yöresi bitki çeşitliliği açısından oldukça zengindir. Toplayıcılık faaliyetinde kullanılan yukarıdaki (Tablo 1) ürünler geçmişten günümüze aktarılmış ürünlerdir. Gıda ve kimya laboratuvarı çalışmalarıyla tespit edilmiş ürünler değildir. Yörede bu tür kullanılabilecek çok daha fazla ürüne rastlamak mümkündür. Bu ürünleri ortaya çıkarıp tüketicilerin kullanımına sunulabilir.

Toplayıcılık yoluyla pazara getirilen ürünler mevsimsel çeşitlilikler göstermektedir. İlkbahar, yaz ve sonbaharda pazarda farklı ürünler bulmak mümkündür. Kış mevsiminde sıcaklık koşulları nedeni ile pazarda bulunabilecek ürünler sınırlıdır. Bu mevsimde ağırlıklı olarak diğer mevsimlerde toplanıp tuzlanıp kurutulmuş saklanan ürünler satışa sunulmaktadır.

Pazara Bulancak'ın farklı köylerinden ürünler gelmektedir. Bu köyleri iklim ve yer şekilleri özelliklerine göre sahil, orta ve yüksek yayla köyleri olmak üzere 3 gruba ayırmak mümkündür. Köylerin bu şekilde 3 gruba ayrılması ve bu köylerde farklı iklim koşullarının görülmesi ürünlerin farklı dönemlerde olgunlaşmasına ve pazara farklı dönemlerde getirilmelerini sağlamıştır. Örneğin yüksek yayla köylerinden daha çok yaz aylarında ürün getirilirken, sahil köylerinden ilkbahar ve sonbaharda ürün getirilmektedir. Bu durum yaşma tarzına yaylacılık ve yayla pazarı kurma geleneği olarak yaşama yansımıştır (Çakır, 2008, s. 243, 288; Cindemir, 2016, s. 49, 60).

Elde edilen ürünlerin kullanım alanlarına bakıldığında çok büyük bir bölümünden yenilerek faydalandığı görülmektedir. Bu durum, toplayıcılık faaliyetlerinin ortaya çıkışı ile beslenme ilişkisinin sonucudur. Araştırmamızda toplandığı halde yörede tüketilmeyen bir tek ürüne rastlanmıştır. O da kabuklu sülük, kara salyangozudur. Sülük, aynı zamanda toplayıcılık faaliyetlerinde rastladığımız bitki türleri dışında tek hayvansal türdür. Normal koşullarda avcılık faaliyetleri içerisinde değerlendirilmesi gerekirken, toplayıcılık mantığı ile pazarlara getirildiğinden, burada değerlendirmeye aldık.

Toplayıcılık faaliyetini sürdürenlerin cinsiyetine ve yaşına bakıldığında, faaliyeti yapanların yaşlı kadınlardan oluştuğu görülmektedir. Bu durumdan hareketle, toplayıcılık faaliyetlerinin sınırlı geçim kaynaklarına sahip yöre kadınları için önemli bir alternatif olduğunu ve yöre kadınlarının ekonomik bağımsızlıklarına hatırı sayılır bir katkısının olduğu görülür. Ayrıca faaliyetin ağırlıklı olarak yaşlılar tarafından yapılıyor olması ve faaliyetle ilgilenen gençlerin sayıca çok az olması toplayıcılık faaliyetlerinin geleceği açısından önemli bir problemdir. Toplayıcılık faaliyeti ile uğraşan erkeklere az da olsa rastlamak mümkündür. Bu erkekler ağırlıklı olarak kadınların fiziksel anlamda yetersiz kaldığı ürünlerin toplanmasında ve geleneksel avcı-toplayıcı kültürün özüne uygun olarak sülük (salyangoz) toplayıcılığı yapmaktadırlar.

Bulgularımız neticesinde yöremizde toplayıcılık faaliyetlerinin yalnız başına bir geçim kaynağı olmadığı açıkça görülmektedir. Toplayıcıların tamamı

bu faaliyetin dışında mutlak suretle başka faaliyetlerle de uğraşmaktadırlar. Bir kısmı tarım, bir kısmı hayvancılık, bir kısmı da hem tarım hem hayvancılıkla uğraşmaktadır. Yüksek köylerde toplayıcılık hayvancılığın, sahil köylerinde ise tarımın tamamlayıcısı konumundadır. Özetle toplayıcılık faaliyetleri yöremizde yalnız başına bir geçim kaynağı değil, diğer ekonomik faaliyetlerin tamamlayıcısıdır. Yaptığımız görüşmeler neticesinde toplayıcılık faaliyetlerinden elde edilen gelirin az da olsa aile bütçesine katkısı olduğu görülmektedir. Görüştüğümüz toplayıcıların tamamı bu katkıyı ifade etmişlerdir. Bu katkı yüksek yayla köylerinde diğer faaliyetlerin sınırlı olması nedeniyle daha fazladır.

Toplayıcılık faaliyetlerinden elde edilen ürünlerin büyük bir kısmı orman, çayır ve tarım yapılmayan dağlık engebeli arazilerden toplanmaktadır. Bu durum ürünlerin doğal ve organik olduklarını gösterir. Bu nedenle günümüzde organik ürünlere artan ilgi ve talep, toplayıcılık ürünlerini daha da önemli hale getirecektir. Ancak tarım arazilerinden, özellikle yoğun olarak fındık bahçelerinden toplanan ürünlerin, tarımsal amaçlı kullanılan gübre ve ilaçlamalardan etkilenmeleri bu özellikleriyle de doğallıklarını kaybetmeleri kaçınılmazdır. Bu nedenle bu tür ürünleri satın alırken, ürünün toplandığı arazi mutlaka sorgulanmalıdır.

Araştırmamızda toplayıcılık faaliyetinin ortaya çıkan bir başka boyutu da kültürel etkileridir. Özellikle yöresel yemeklerin önemli bir kısmının bu ürünlerden yapıldığı görülmektedir. Bu nedenle yörenin tanıtımında ve turizm faaliyetlerinde doğal ürünlerin önemli faydaları olmaktadır.

Bulancak Halk Pazarında bir yıl içinde toplayıcılık faaliyetini sürdüren ve pazara ürün getirip satış yapan 552 kişi tespit edilmiştir. Ancak bu kişiler pazara sürekli gelmemektedir. Çünkü faaliyetin doğası gereği ürün topladıkça pazara gelinebilmektedir. Toplayıcıların pazara devam etmeleri geldikleri köye bağlı olarak mevsimden mevsime değişmektedir. Bazı toplayıcılar yaz mevsiminde daha sık pazara gelirken, bazı toplayıcılar ise sonbahar ya da diğer mevsimlerde pazara daha sık gelmektedir. Bu nedenle herhangi bir pazar gününde bu 552 toplayıcının ancak 100-150 tanesi pazara gelmektedir. 552 kişi Bulancak kır nüfusunun yaklaşık 20.000 olduğu düşünüldüğünde ekonomik hayat için önemli bir sayıdır.

Faaliyetin karşılaştığı sorunların çözümü için şunlar önerilebilir. Bu faaliyetin sürebilmesi için belediye tarafından toplayıcılara ilçede kaldıkları saatte günlük ihtiyaçlarını karşılayan ücretsiz Pazar yeri kurulmalıdır. Bu Pazar yeri-

nin vasıtalar tarafından ürünü ve pazarcıyı getirip alabileceği tüketicinin kolay ulaşabileceği bir alanda olması faaliyetin devamı için hayati öneme sahiptir.

Karşılaşılan sorunlardan biri de ürünlerin büyük bir kısmının çabuk bozulan ve ertesi güne bütün değerini yitiren ot ve yabani meyvelerden oluşmasıdır. Bu durum toplayıcıların ürünlerini bir an önce satabilmek için acele etmelerine ve fiyatları düşürmelerine yol açmaktadır. Bu sorunun çözümü için basit bir soğuk hava deposu yeterlidir. Böylelikle birçok ürün ertesi günde satılabilir ve değerini kaybetmez. Belediyenin bazı kurutma ve tuzlanma mutfaklarını ve fırınları ücretsiz hizmete alması çağdaş bir çözüm olabilir.

Özellikle yüksek köyden gelen toplayıcıların karşılaştığı problemlerden biri de ulaşım sorunudur. Bu toplayıcılar bir araca sahip olmadıkları için düzenli olarak pazarlara ulaşamamakta ve gününbirlik geliş gidiş sorunları yaşamaktadır. Düzenli ulaşımın olmaması, toplayıcıların her hafta pazara gelememelerine ve geldikleri haftalarda da dolmuşa yetişebilmek için pazardan çok erken ayrılmalarına yol açmaktadır. Bu problemin çözümü için pazar kurulan günde haftada bir gün bu köylere birer servis konulmalıdır.

KAYNAKÇA

Alkan, S. (2007). Trabzon İli Orman Köylerinde Kadın ve Orman Kaynakları İlişkisi. *Teknik Bülten* No: 21. Çevre ve Orman Bakanlığı Doğu Karadeniz Ormancılık Araştırma Enstitüsü, Trabzon.

Apaydın E. ve Yolcu M. (2017). Giresun yöresine ait sakarca (*ornithogalum umbellatum* L.) bitkisinde toplam fenolik madde, toplam flavonoid madde ve iyon kromatografik anyon-katyon içeriklerinin tayinleri. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi* 7(2), 152-160.

Bates, Daniel G. (2006). *21. Yüzyılda Kültürel Antropoloji İnsanın Doğadaki Yeri*. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.

Cindemir, K. (2016). *1960'lı Yıllarda Süme Köyü*, Yazar Yayını.

Çakır, S. (2008). *Üretimden Tüketime İnsan-Kültür ve Toplum Yazıları*, Isparta: Fakülte Kitapevi.

Çalış, M. (2019), *Giresun bitki kültürü*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Giresun Üniversitesi, Giresun.

Çobanoğlu, Ö. (2002), *Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş*, Ankara: Akçağ Yayını.

Emecen, M. F. (2015), *Doğu Karadeniz'de İki Kıyı Kasabasının Tarihi Bulancak-Piraziz*, İstanbul: Bahçeşehir Üniversitesi.

Fatsa, M. (2018), *İlçe Oluşunun 85. Yılında Bulancak*, İstanbul: Bulancak Belediyesi.

Faydaoğlu, E. ve Sürücüoğlu, M. S. (2011), "Geçmişten günümüze tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanılması ve ekonomik önemi", *Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, 11, 52-67.

Gebece, M. (2018). *Ordu İli Fındık Bahçelerinde Ekonomik Değeri Olan Yabancı Ot Türlerinin ve Allelopatik Etkilerinin Araştırılması*, Ordu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

Gül, .V ve Dinler, S.B. (2016). Kumru (Ordu) Yöresinde Doğal Olarak Yetişen Bazı Tıbbi ve Aromatik Bitkiler. *Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 11 (1):146-156.

Gül, V. (2014). *Rize Yöresine Ait Tıbbi ve Aromatik Bitkilere Genel Bir Bakış*. Iğdır Üni. Fen Bilimleri Enst. Der. / Iğdır Univ. J. Inst. Sci. & Tech. 4(4): 97-107.

Kartal, M. (2009). *Epi-Paleolitik Dönem Türkiye’de Son Avcı Toplayıcılar*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.

Kendir G. & Güvenç A. (2010). Etnobotanik ve Türkiye’de yapılmış etnobotanik çalışmalara genel bir bakış, *Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi*, Cilt 30/ Sayı 1 / Ocak 2010, 49-80.

Özgüç, N. ve Tümertekin, E. (2019). *Beşeri Coğrafya/İnsan, Kültür, Mekan*. İstanbul: Çantay Kitapevi.

Şimşek, I. Şimşek, I., F. Aytakin, E. Yeşilada ve Ş. Yıldırım (2002), *Anadolu’da halk arasında bitkilerin kullanılış amaçları üzerinde etnobotanik bir çalışma*, 14. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı, Bildiriler, Eskişehir, 29-31 Mayıs 2002.

Arda ARIKAN

FELİCİA HEMANS VE JAMES CLARENCE MANGAN'IN ŞİİRLERİNDE ABBASI DÖNEMİ VE BERMEKİLER

Fatih ÇELİK

ALTAY TÜRKÇESİ AĞIZLARI

Şarika BERBER

I. DÜNYA SAVAŞI'NDA ERMENİ İSYANLARI VE İSYANLARIN SİVAS ÖRNEĞİNDE ANADOLU COĞRAFYASINA ETKİSİ

Levent Efe ARLI

İHSAN OKTAY ANAR'IN ROMANLARINA SANAT TARİHİ AÇISINDAN BİR BAKIŞ

Eda TEKİN - Genç Osman İLHAN

ÇİZGİ ROMANLARIN YABANCI DİL ÖĞRETİMİNDE KULLANIMI ÜZERİNE BİR İNCELEME

Zabihullah DASHTİ

ZAHİR ŞAH DÖNEMİ AFGANİSTAN-TÜRKİYE İLİŞKİLERİ(1933-1973)

Bertuğ SAKIN - Çisem GÖÇMEN ÇETİNER - Reyyan AÇAOĞLU-ÖZDEMİR

YAPAY ZEKÂDA DİL, BİLİNÇ VE SUÇ OLGUSU

Mustafa YILMAZ

KOVID-19 PANDEMİSİNİN TÜRKİYE'DEKİ KENTSEL YOKSULLUĞA ETKİLERİ

Hüseyin KAZAN - Aslı YÜKSELEN

GAZETELERİN BİRİNCİ SAYFALARININ TASARIM İLKELERİ BAĞLAMINDA İNCELENMESİ

Nimet SÖNMEZ OKULMUŞ

PERS YÖNETİM MEKANİZMASI VE MÖ. VI- IV. YÜZYILLARI ARASI DOĞU ANADOLU BÖLGESİ

Burak YILDIRIM

ÇAĞDAŞ SERAMİK SANATINDA ANTROPOMORFİK YAKLAŞIMLAR

M. Akif KORKMAZ

KADIN TOPLAYICILIK KÜLTÜRÜ VE BULANCAK PAZARINDA KÖYLÜ KADINLARIN DOĞAL ÜRÜNLERİ

Ayten DOĞAN KESKİN

ÇOCUK HASTANELERİNDE KİTAPLARIN KULLANIMI

Abdussamed GEÇER

RESUL KÖSE, 1939 ERZİNCAN DEPREMİ: KAYIPLAR, ÇEVRE VİLAYETLERE ETKİLERİ, YURT İÇİ VE YURT DIŞINDAN YAPILAN YARDIMLAR, LİBRA YAYINCILIK, İSTANBUL, 2021, s. 310

ANASAY

anasaydergisi@hotmail.com

