

Artvin Yöre Gastronomisinde Tıbbi ve Aromatik Bitkiler

Yener OĞAN

Artvin Çoruh Üniversitesi, Artvin Meslek Yüksekokulu,
Aşçılık Programı
oganyener@gmail.com.tr
ORCID: 0000-0002-1523-8498

Menekşe CÖMERT

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
menekse.comert@hbv.edu.tr
ORCID: 0000-0002-1627-4343

Geliş tarihi / Received: 05.03.2021

Kabul tarihi / Accepted: 29.08.2021

Öz

Geleneksel kültürün önemli bir parçasını oluşturan tıbbi ve aromatik bitkiler hem doğadan toplanarak hem de kültürü yapılarak elde edilebilmektedir. Tıbbi ve aromatik bitkiler ilaç, gıda, baharat, çay, meşrubat, boya, kozmetik, reçine gibi çok çeşitli amaçlarla kullanılmakta olup gıda, baharat, çay, meşrubat vb. özellikleriyle gastronomi biliminin konusunu oluşturmaktadır. Artvin, sahip olduğu bitki sayısı ve çeşitliliği yönünden Türkiye'nin en zengin illerinden birisi olma özelliği taşımaktadır. Dolayısıyla Artvin'de tıbbi ve aromatik bitkiler önemli bir gastronomi değeri taşımaktadır. Bu araştırmanın amacını Artvin yöresine özgü tıbbi ve aromatik özelliği taşıyan bitkilerin gastronomi bilimi açısından incelenmesi oluşturmaktadır. Araştırma verileri Artvin Çoruh Üniversitesi Tıbbi Aromatik Bitkiler İhtisaslaşma Koordinatörlüğü'nden elde edilmiştir. Araştırma kapsamında gıda, baharat, içecek, gıda takviyesi, gıda katkı maddesi gibi özellikleri bulunan tıbbi ve aromatik bitkiler ile ilgili temel bilgilere yer verilerek Artvin yöresine özgü tıbbi ve aromatik bitkiler gastronomi bilimi açısından incelenerek değerlendirilmektedir.

Anahtar Kelimeler: *Artvin, gastronomi, tıbbi ve aromatik bitkiler*

Medicinal and Aromatic Plants in Artvin Regional Gastronomy

Abstract

Medicinal and aromatic plants, which form an important part of traditional culture, can be obtained both by collecting from nature and by culturing. Medicinal and aromatic plants are used for a wide variety of purposes such as medicine, food, spice, tea, soft drink, paint, cosmetics, resin, and constitute the subject of gastronomy science with their food, spice, tea, and soft drink properties. Artvin is one of the richest provinces of Turkey in terms of the number and diversity of plants it

has. Therefore, medicinal and aromatic plants have an important gastronomic value in Artvin. The aim of this research is to examine the plants with medicinal and aromatic properties unique to the Artvin region in terms of gastronomy science. Research data were obtained from Artvin Coruh University Medicinal Aromatic Plants Specialization Coordinator. Within the scope of the research, basic information about medicinal and aromatic plants with features such as food, spice, beverage, food supplement, food additive is given. Then, medicinal and aromatic plants unique to the Artvin region are evaluated in terms of gastronomy science.

Key Words: *Artvin, gastronomy, medicinal and aromatic plants*

Giriş

Fotosentez yaparak kendi besinlerini üretebilen ve topluluk halinde yaşayan ağaçlar, çiçekler, otlar, yosunlar gibi canlı varlıkların genel adına “bitki” denilmektedir. Özellikle bitkiler; karbonhidrat, protein, mineral, yağ, vitamin ve su gibi besin öğeleri bakımından insanlar için önemli bir kaynak oluşturmaktadır. Geçmişten günümüze insanlar hayatlarını sürdürebilmek ve sağlıklı beslenebilmek için ihtiyaç duyduğu besin öğelerinin önemli bir kısmını bitkilerden karşılamaktadır. Tıbbi ve aromatik olarak adlandırılan bitkiler ise ilaç, gıda, baharat, çay, meşrubat, boya, kozmetik, reçine gibi çok çeşitli amaçlarda kullanılmaktadır. Örneğin Asur, Babil, Eski Mısır, Eski Yunan uygarlıklarının hastalıkların tedavisi, beslenme, hoş kokulardan yararlanma, ölüleri mumyalama gibi çeşitli amaçlarla tıbbi ve aromatik bitkilerden yararlandıkları bilinmektedir (Aslan ve Karakuş, 2019). Dolayısıyla tıbbi ve aromatik bitkilerin tedavi, beslenme, hammadde gibi pek çok açıdan önemli bir yerinin bulunduğu ifade edilebilmektedir (Gölükçü, Tokgöz, Toker, Çelikyurt ve Tuğrul, 2012; Toker, Gölükçü ve Tokgöz, 2015). Tıbbi ve aromatik bitkiler; beslenme açısından ele alındığında yiyecek ve içecek amacıyla yaygın olarak kullanılmakta ve tüketilmektedir. Yiyecek ve içecekler ile ilgili her şey gastronomi biliminin konu alanına girmekte olması sebebiyle de tıbbi ve aromatik bitkilerin gastronomi bilimi açısından incelenmesi

önem taşımaktadır.

Son yıllarda endüstriyel alanlarda kullanımı artış gösteren tıbbi ve aromatik bitkilere verilen önem giderek artmaktadır. Türkiye, bulunduğu coğrafi konum ve fiziksel özellikleri bakımından dünyada bitki çeşitliliği bakımından önemli bir ülke konumundadır (Acıbuca ve Bostan Budak, 2018). Türkiye'nin kuzey doğusunda yer alan Artvin de sahip olduğu bitki sayısı ve çeşitliliği yönünden Türkiye'nin en zengin illerinden birisi olma özelliği taşımaktadır. Artvin Çoruh Üniversitesi'nin Tıbbi ve Aromatik Bitkiler alanında Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından Bölgesel Kalkınma Odaklı Misyon Farklılaşması ve İhtisaslaşması Projesi kapsamına alınması bu durumun en önemli göstergelerinden biridir. Bu sebeple çalışma kapsamında Artvin'de yetiştirme potansiyeli yüksek olan tıbbi ve aromatik bitkilerin gastronomi bilimi açısından incelenmesi amaçlanmaktadır.

Faydaoğlu ve Sürücüoğlu (2011) geçmişten günümüze tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanılması ve ekonomik önemini belirlemek amacıyla yaptıkları çalışmada Tıbbi Aromatik bitkilerin Türkiye ekonomisine daha etkili katılması gerektiğini ve Türkiye'nin bitki kaynaklarından daha verimli yararlanması gerektiğini belirtmektedir. Cömert ve Dinç (2014) yaptıkları çalışmalarında Turizm Fakültesi'nde öğrenim gören öğrencilerin şifalı bitkileri tanıma düzeylerini belirlemeyi amaçlamışlardır. Çalışma sonucunda gençlerin bü-

yük çoğunluğunun ülkemizde yetişen bitkiler hakkında bilgi sahibi oldukları sonucuna ulaşılmıştır. Araştırmaya katılan öğrencilerin en çok bildikleri bitkilerin; böğürtlen (%98,2), kekik (%97,9) ve badem (%96,8) olduğu görülmektedir. Çiriş otu (%23,9), gül hatmi (%25,3) ve pelin otu (%28,8) bitkilerinin ise en az bilinen bitkiler olduğu görülmektedir. Eminağaoğlu, Beğen ve Aksu (2015) çalışmasında Artvin sınırları içerisinde doğal olarak yetişen bitkileri kapsayan bir çalışma yapmıştır. Bu çalışmada, Artvin’de 137 familya 761 cinse ilişkin 2727 bitki taksonu isimlendirmişlerdir. Dolayısıyla çalışmada, Artvin’in doğal bitkiler açısından önemli bir potansiyeli bulunduğu vurgulanmaktadır. Toker vd. (2015) çalışmasında, modernleşen dünyada insanların doğal ürünlere doğru bir yöneliminin bulunduğunu ifade etmiştir. Bu yönelim ile tıbbi ve aromatik bitkilerin önemli bir yerinin bulunduğunu dolayısıyla gıda sanayisinde de kullanım alanının artacağı belirtilmektedir. Kılıçhan ve Çalhan (2015) ise Kayseri’de yaşayan insanların baharat tüketim alışkanlıklarını tespit etmeyi amaçlamıştır. Araştırma sonuçlarına göre katılımcıların en çok kullandıkları üç baharatın karabiber, pul biber ve nane olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Araştırmaya katılan bireylerin baharat alırken dikkat ettikleri noktalar ise tazelik, koku ve tat olarak tespit edilmiştir. Temel, Tınmaz, Öztürk ve Gündüz (2018) Türkiye’nin uçucu yağların ihracatı ve ithalatı ile ilgili yaptıkları çalışmada tıbbi ve aromatik bitkilerin üretimi ve ticaretinin hızlı bir şekilde arttığı belirtilmektedir. Göktaş ve Gıdık (2019) tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanım alanlarını inceledikleri çalışmada, bitkilerin en çok içecek olarak ve kozmetik alanında kullanıldığını belirtmektedir. Koç Apuhan ve Beyazkaya (2019) Bingöl yöresi gastronomi kimliğinin oluşmasına katkı sağlamak amacıyla yörede kendiliğinden yetişen yenilebilir yabani otları ve bu otların han-

gi yemeklerde kullanıldığını incelemektedir. Aslan ve Karakuş (2019) çalışmasında, tedavi amaçlı olarak bitkilerin önemli bir araştırma geliştirme alanı olduğunu, sağlıklı bir diyetin ise bitkilerden oluşturulması gerektiğini vurgulamaktadır. Bu durumun tıbbi ve aromatik bitkilere olan ilgiyi arttırdığını belirtmektedir. Teke, Yener, Akkuş ve Gümüşçü (2020) yaptıkları çalışmasında ise Türk halkının tıbbi-aromatik bitkilere olan ilgi ve bilgisini tespit etmek amacıyla, Konya ili Çumra ilçesinde yaşayan kişilerin bilgilerini araştırmışlardır. Bu çalışma sonucunda, Çumra ilçesi yaşayan halkın genel anlamda tıbbi-aromatik bitkiler veya halk ağzı ile “şifalı otlar” bilinirliğinin çok düşük seviyede olduğu anlaşılmıştır. İlgili çalışmalar incelendiğinde tıbbi ve aromatik bitkilerin mevcut durumu, faydaları, tedavi amaçlı kullanımı, gıda olarak tüketimi, ekonomik boyutu, gençlerin ve belli yörelerde yaşayan halkın bu bitkiler hakkındaki bilgi düzeylerinin belirlenmesi gibi farklı açılardan ele alındığı çalışmalar bulunmaktadır. Ancak bölgesel anlamda Artvin yöresine özgü tıbbi ve aromatik bitkilerin gıda, baharat, içecek, gıda katkı maddesi özelliklerinin gastronomi bilimi açısından incelenmesi ile ilgili çalışmalara pek rastlanılmamaktadır. Bu nedenle çalışmanın yöre gastronomisine ve ilgili yazına katkı sağlaması düşünülmektedir.

Tıbbi ve Aromatik Bitkiler

Bitkilerin çeşitli kısımlarının veya etkili maddelerinin insan ve hayvanların tedavisinde kullanılanları tıbbi bitki, yiyeceklere tat ve koku vermek için kullanılanları aromatik bitki olarak adlandırılmaktadır. Günümüzde ise bu bitkilerin genel ve ortak adı “tıbbi ve aromatik bitkiler” şeklinde kullanılmaktadır. Bayram vd. (2010) tıbbi ve aromatik bitkileri “*bitkisel ilaç, ilenmemiş ya da işlenerek bir veya daha fazla bitkiden oluşturulan bileşim maddesi içeren tedavi edici özelliği olan veya diğer*

insanların sağlığına yararı olan bitkilerden türetilen maddeler veya ürünler” olarak tanımlanmaktadır. Dünya Sağlık Örgütü’ne göre “hastalıklardan korunmak ve tedavi amacıyla, bitkisel drogları olduğu gibi veya bitkisel karışımlar halinde, etkili kısım olarak taşıyan bitmiş, etiketlenmiş ürünler veya bitkisel ilaç” olarak ifade edilmektedir (Kırıcı, 2015). Bu tanımlardan yararlanarak en genel ifade ile tıbbi ve aromatik bitkiler; başta hastalıkları önleyebilmek, sağlıklı bir yaşam sürebilmek ve hastalıkları iyileştirebilmek amacıyla kullanılmalarının yanı sıra ilaç, yiyecek, içecek, baharat, gıda katkı maddesi, gıda takviyesi, süs bitkisi, temizlik, kozmetik, boya gibi pek çok alanda kullanılan bitkiler olarak tanımlanabilmektedir.

Kew Kraliyet Botanik Bahçesi tarafından 2016 yılında yayımlanan bir raporda dünyada tespit edilen bitki türlerinin sayısı 390.900 olduğu; bu bitkilerin beşte birinin yok olma tehlikesi altında olduğu ifade edilmektedir

(TRT Haber, 2020). Dünya üzerinde bulunan bitkilerin yaklaşık olarak 20.000 tanesinin tıbbi ve aromatik bitki olarak bulunmakta iken bu bitkilerden 4.000 tanesi yaygın olarak kullanılmaktadır. Dünya üzerinde ticareti yapılan tıbbi ve aromatik bitkilerin ise büyük bir bölümü ilaç, gıda ve kozmetik sektöründe kullanılmaktadır (Toker vd., 2015). Bu nedenle dünyada geniş bir yayılım alanı bulunan bitki türleri içerisinde tıbbi ve aromatik bitkilerin önemli bir yerinin bulunduğu ifade edilebilmektedir.

Tıbbi ve aromatik bitkiler ile ilgili alfabetik (Latince ismine göre), morfolojik (biçim, yapı, şekil vb.), botanik (familya, cins vb.), kimyasal (etken maddelere göre), farmakolojik (etki mekanizmasına göre), farmakimyasal, ihracat fasılları gibi çeşitli sınıflandırmalar yapılabilmektedir. Bu çalışmada tıbbi ve aromatik bitkiler ile ilgili kullanım ve tüketim şekline göre kabul edilen bir sınıflandırma şekli oluşturulmuş olup Tablo 1’de yer almaktadır.

Tablo 1. Tıbbi ve aromatik bitkilerin sınıflandırılması (İzmir Ticaret Borsası, 2020)

	Türü	Örnek
Tüketim ve Kullanımı	İlaç Bitkileri	Yüksük Otu, Güzelavrat Otu vb.
	Baharat Bitkileri	Karabiber, Hardal, Kekik vb.
	Meşrubat, Bitki Çayları ve Uyarıcı Bitkiler	Çay, Kahve, Tütün vb.
	Parfüm Bitkileri	Lavanta, Gül vb.
	Zamk ve Müsilaj Bitkileri	Akasya, Geven, Sinir Otu vb.
	Reçine Bitkileri	Sığla, Ferula (Çakşır) vb.
	Tanen Bitkileri	Sumak, Meşe vb.
	Boya Bitkileri	Alkana, Havacıva vb.
	İnsektisit Bitkileri	Pire Otu, Nim vb.
	Mum Bitkileri	Jjoba, Myrica vb.

Tablo 1 incelendiğinde tıbbi ve aromatik bitkilerin ilaç, baharat, meşrubat, bitki çayları, uyarıcı etkisi, parfüm, zamk, müsilaj, reçine, tanen, boya, insektisit, mum gibi geniş bir kullanım ve tüketim alanı bulunmaktadır. Gastronomik açıdan kullanım ve tüketimi bulunan tıbbi ve aromatik bitkiler incelendiğinde ise gıda, baharat, meşrubat, bitki çayı, uyarıcı, gıda takviyesi, gıda katkı maddesi gibi farklı formlarda bitkiler yer almaktadır.

Türkiye, tıbbi ve aromatik bitkilerin üretimi ve ticaretinde iklim çeşitliliği, tarım alanları, coğrafi konum, yüzölçümü, bitki türleri gibi özellikler açısından önemli bir potansiyeli bulunmaktadır. Dünyada tıbbi ve aromatik bitkiler ihraç eden ülkeler arasında, Türkiye

%5’lik bir pay ile 18. sırada yer almaktadır. Bu bağlamda Türkiye sahip olduğu potansiyeli yeterince kullanamadığı ifade edilebilmektedir. Türkiye’de tıbbi ve aromatik bitkiler doğadan toplanarak ve kültürü yapılarak elde edilmektedir. Bu bitkiler kekik, nane, biberiye, defne, kuşburnu, adaçayı, rezene, gül, anason, kimyon, sumak, mersin, meyan kökü, kapari, çöven otu, dağçayı, kardelen, salep, kişniş, çemen, çay, şerbetçi otu, kantaron, ısırgan, melisa, fesleğen, mahlep, ıhlamur çiçeği, biberiye, ardıç vb. olarak sıralanabilmektedir. Türkiye’de üretilen bazı tıbbi ve aromatik bitkilerin 2012-2019 yılları arasındaki üretim miktarı ile ilgili bilgilere Tablo 2’de yer verilmektedir.

Tablo 2. Bazı Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Üretim Miktarı (Ton) (Türkiye İstatistik Kurumu, 2021).

Yıl	Kırmızı Biber	Anason	Kimyon	Kekik	Çörek Otu	Rezene	Kişniş	Nane	Maydanoz	Kızılçık	Dereotu
2012	165.527	11.023	13.900	11.598	161	1.862	1	12.598	56.614	12.368	2.901
2013	198.636	10.046	17.050	13.658	352	1.994	1	14.143	57.619	11.838	3.806
2014	186.291	9.309	15.570	11.752	140	2.289	1	14.700	58.351	10.982	4.603
2015	204.131	9.050	16.897	12.992	425	1.461	11	14.945	57.728	10.950	4.488
2016	228.531	9.491	18.586	14.724	2.527	2.464	42	15.550	58.190	10.962	4.589
2017	179.264	8.418	19.175	14.477	3.094	2.022	29	14.213	80.304	10.012	7.208
2018	227.380	8.664	24.195	15.895	3.322	3.067	29	14.511	78.961	10.243	8.318
2019	240.656	17.589	20.245	17.965	3.603	4.655	12	16.011	92.954	10.269	8.740

Tablo 2’de yer alan bilgilerden yola çıkarak kızılçık bitkisi dışında diğer bitkilerin üretim miktarlarının artış gösterdiği söylenebilir. Özellikle bazı bitkilerin üretim miktarlarında ciddi anlamda artış olduğu görülmektedir.

Artvin Yöre Gastronomisi

Türkiye'nin Karadeniz Bölgesinin Doğu Karadeniz Bölümünde bulunan Artvin ilinin yüzölçümü alanı (7.393 km²) Türkiye yüzölçümü alanının (783.577 km²) yaklaşık %1'i kadar bir bölümü kaplamaktadır. İlin doğusunda Ardahan ili, güneyinde Erzurum ili, batısında Rize ili, kuzeyinde Gürcistan, kuzey-batısında Karadeniz denizi bulunmaktadır. Yiyecek ve içecekler ile ilgili unsurlar gastronomi biliminin konu alanına girmektedir. Bu nedenle gastronomi bilimi hem fen bilimleri hem de sosyal bilimlerden yararlanan geniş bir araştırma alanı bulunmaktadır. Başka bir anlatımla gastronomi; kültür, tarih, coğrafya, turizm, ekonomi, sosyoloji, psikoloji, tıp, fizik, kimya, biyoloji, işletme, pazarlama gibi pek çok farklı disiplinden yararlanmaktadır (Akgöl, 2012; Gillespie ve Cousins, 2001). Dolayısıyla bir yörenin gastronomisini incelerken farklı disiplinlerden yararlanmak gerekmektedir. Bu bağlamda Artvin yöresinin gastronomisine özgü öne çıkan bazı unsurlar şu şekilde sıralanabilmektedir (Oğan, 2021):

- Artvin yöresinde Türk-İslam toplulukları ve devletleri bin yıldan fazla bir süredir yaşamış ve yaşamaya devam etmektedir. Dolayısıyla yöreye özgü mutfak gelenekleri ağırlıklı olarak Türk-İslam kültürünü yansıtmaktadır.
- Türk, Gürcü, Laz, Hemşin gibi farklı kültürlerle ait insanlar Artvin yöresinde yüz yıllardır bir arada yaşamaktadır. Bu doğrultuda yörede çeşitli kültürel unsurların varlığını halen sürdürmesi Artvin yöre gastronomisini çeşitlendirmektedir.
- Artvin ilinin coğrafi özelliklerinin bir sonucu olarak kıyı kesimler, iç kesimler, kırsal alanlar ve yaylalar arasında belirgin ürün farklılıkları vardır. Bu nedenle yöre gastronomisinin geniş bir ürün yelpazesi bulunmaktadır.

- Artvin ilinin sınır şehri olması ticaret ve turizm faaliyetlerini geliştirmiş olup yöre gastronomisine katkı sağlamaktadır.
- Üretim etkinlikleri sebzeçilik, meyvecilik ve hayvancılık olarak yöre içerisinde yayılmaktadır. Bu durum Artvin gastronomisinde zengin bir beslenme biçimi oluşmasını sağlamıştır.
- Artvin coğrafyasının fiziksel özellikleri ve zorlukları yörede dayanışma ve yardımlaşma kültürü geliştirmiş olup bu durum mutfak kültürüne de olumlu olarak yansımaktadır.

Artvin Yöre Gastronomisinde Tıbbi ve Aromatik Bitkiler

Artvin yöresinin gastronomisine özgü öne çıkan unsurlar incelendiğinde yörenin keşfedilmeyi bekleyen zengin bir gastronomi değeri bulunmaktadır. Yöre gastronomisine zenginlik katan unsurların başında ise yöredeki tıbbi ve aromatik bitkilerin varlığından söz edilebilmektedir. Türkiye'de bulunan 144 önemli bitki alanından 4 tanesi (Karçal Dağları, Çoruh Vadisi, Doğu Karadeniz Dağları ve Yalnızçam Dağları) Artvin il sınırları içerisinde yer almaktadır (Özhatay, Byfield ve Atay, 2005). Yine Türkiye florasının yaklaşık %13'lük bir kısmı Artvin il sınırlarında bulunmaktadır Artvin ili ormanlarında ladin, göknar, sarıçam, kayın, meşe, kestane, kızılgağaç, ıhlamur, gürgen, akçaağaç, dişbudak, ceviz, üvez, kavak, söğüt, akasya kayacık, karaağaç, huş, ardıç, şimşir, fıstıkçamı gibi yirminin üzerinde ağaç türü bulunmaktadır (Artvin Valiliği, 2021).

Artvin, bitki türü ve endemik tür çeşitliliği bakımından Türkiye'nin önde gelen illeri arasında yer almaktadır. Artvin il sınırları içerisinde toplam 1268 bitki türü olup, bunun 119 tanesini endemik tür bitkiler oluşturmaktadır. Yine Türkiye genelinde tespit edilen 2700 endemik türün yaklaşık %4,4'lük önemli bir kısmı

Artvin ilinde bulunmaktadır (Artvin Valiliği, 2021). Örneğin Karagöl-Sahara Milli Parkı ve çevresinde; 103 adedi nadir tür içerisinde toplam 872 takson bulunmaktadır. Hatıla Vadisi Milli Parkı ve çevresinde ise; 530 çeşit bitki türünden 85 adedi relik-endemik türdür. Bu bitki türlerinin çoğu ilaç sanayiinde kullanılan bitkilerden oluşmaktadır (Eminağaoğlu vd., 2015; Eminağaoğlu ve Anşin, 2003).

Yörenin önemli eğitim kuruluşlarından biri olan Artvin Çoruh Üniversitesi, tıbbi ve aromatik bitkiler alanında Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından Bölgesel Kalkınma Odaklı Misyon Farklılaşması ve İhtisaslaşması Projesi kapsamına alınması Türkiye'nin en zen-

gin illerinden birinin olduğunun göstergesidir. Dolayısıyla Artvin ilinde yüksek potansiyeli bulunan tıbbi ve aromatik bitkiler önemli bir değer taşımaktadır.

Tıbbi ve aromatik bitkilerin gıda, baharat, meşrubat, bitki çayı, uyarıcı, gıda takviyesi, gıda katkı maddesi gibi amaçlarla gastronomi alanında kullanımı bulunmaktadır. Araştırma kapsamında Artvin Çoruh Üniversitesi bünyesinde faaliyet gösteren Tıbbi Aromatik Bitkiler İhtisaslaşma Koordinatörlüğü'nden elde edilen verilerden yola çıkarak Artvin yöre gastronomisine özgü tıbbi ve aromatik bitkilerin bilinen adları ve bilgi notuna Tablo 3'te yer verilmektedir.

Tablo 3. Artvin yöre gastronomisine özgü bazı tıbbi ve aromatik bitkiler

Adı	Bilgi Notu
Çay	Siyah, yeşil ve beyaz olmak üzere çay ile ilgili temel sınıflandırma yapılabilmektedir. Türkiye'de siyah çay üretiminin %11,5'i Artvin il sınırlarında gerçekleşmektedir. Çayın Türk mutfak kültüründe özel bir yerinin olması üretimini önemli kılmaktadır.
Karalahana	Sağlık açısından önemli yararları olan Karalahana, Artvin yöresinde sarması, kavurması, çorbası gibi yemekleri yapılmaktadır. Ayrıca Artvin yöresinde birçok yemeğin ana malzemesi olarak da kullanılmaktadır.
Ihlamur	Hoş kokulu ağaç veya çalı şeklinde olan ihlamurun dünya üzerinde kırktan fazla türü bulunmaktadır. Özellikle yaprakları kurutulduktan sonra sıcak içecek olarak tüketimi yaygındır.
Köndar	Yöreye özgü bir çeşit dağ kekiği olmasının yanı sıra kara kekik, zahter olarak da adlandırılmaktadır. Yöre gastronomisinde çorbalarda baharat olarak kullanımı yaygındır.
Kuşburnu	Yabangülü, şillan, deligül, gülburnu, gülelması olarak da bilinmektedir. Çiğ olarak tüketilmesinin yanı sıra çay, reçel, jöle, şurup, çorba, turta, ekme, marmelat gibi ürünlerde kullanılmaktadır.
Kızılçık	Ekşi bir tadı olan bu meyve taze ya da kurutulmuş olarak tüketilebilmektedir. Bunun yanı sıra reçel, marmelat, hoşaf ve tarhana gibi ürünlerin yapımında kullanılmaktadır.
Gilaburu	Nohut büyüklüğünde kırmızı renkli asidik bir meyve türüdür. Sağlık açısından önemli bir meyve olan gilaburu gıda takviyesi amacıyla içecek formunda tüketilmektedir.
Reyhan	Taze olarak salatalarda kullanılmasının yanı sıra kurutulularak da mutfaklarda yaygın olarak tercih edilmektedir. Dolayısıyla yemeklere lezzet ve aroma vermek için yaygın olarak kullanılır.
Kinzi	Maydanogiller ailesinden olup kişniş, aşotu isimleriyle de bilinen otsu bir bitkidir. Yöre gastronomisinde baharat olarak kullanımı yaygındır.
Isırgan Otu	Koyu yeşil bir rengi olup sap ve yapraklarının alt kısmında yakıcı tüyler bulunmaktadır. Yöreye özgü cincar olarak da adlandırılan ısırgan otunun hem çorbası hem de yemeği yapılmaktadır.

Karayemiş	Taze ya da kurutularak tüketilebilen bir meyve olan karayemiş, taflan olarak da bilinmektedir. Reçel, pekmez, turşu olarak tüketilmesinin yanı sıra aroma vermek için de tercih edilebilmektedir.
Çakşır/Çaşur	Maydanozgiller ailesinden olup doğada kendiliğinden yetişen bir ot türüdür. Yörede çaşur olarak da bilinen Çakşır; yemeklerde ya da salamurası yapılarak turşu olarak tüketilmektedir.
Mürver	Çok yıllık çiçekli bir bitki olup mavi, bordo ve siyah tonlarına sahip bir meyvedir. Hem mayhoş hem de tatlı bir tadı olan bu meyve; reçel, şerbet, tatlı, çay gibi farklı şekillerde tüketilebilmektedir.
Maviyemiş (Lika-pa, Ayüzümü)	Üzüme benzeyen bir meyve türü olup ılıman bölgelerin serin ve dağlık kesimlerinde doğal ortamında yetişebilen bu meyve mavi ve mor renkte bulunmaktadır. Taze olarak tüketiminin yanı sıra marmelat, reçel, şurup olarak tüketilir
Ardanuç Alıcı	Türk alıcı olarak da bilinen crataegus turcicus, Artvin ilinin Ardanuç ilçesinde (1800 m) yayılım yapmış endemik bir bitkidir. İnce, uzun ve yumuşak tüylü olan meyvesinin rengi kırmızı ve kırmızının koyu tonlarında bulunmaktadır.
Şerbetçi Otu	Otçul yapıda bir bitki türü olup uçucu yağlar, acımsı maddeler, öz reçineler, mum ve tanen taşırlar. Bitki çayı olarak tüketilmesinin yanı sıra özellikle bira üretiminde yaygın olarak kullanılır.

Artvin iline özgü tıbbi aromatik bitkiler; meyve ve sebze olarak doğrudan tüketilebilmesinin yanı sıra sebze ve ot yemeği, reçel, marmelat gibi işlenmiş veya yarı işlenmiş olarak değerlendirilebilmektedir. Yörede yetiştirilen ve gıda olarak tüketilen ürünlere fındık, armut, elma, erik, dut, üzüm, kızılıçık, karalahana, ısırgan otu, pazı gibi ürünler bölgede örnek olarak verilebilmektedir.

Kekik (köndar), nane, reyhan, kişniş (kinzi), sumak gibi yöreye özgü baharatların kullanımını yemeklerde karakteristik özellik oluşturmaktadır. Dolayısıyla yöreye özgü baharatlar önemli bir gastronomi değeri taşımaktadır.

Bitkilerin; yaprak, çiçek, kök, gövde, kabuk, tohum gibi kısımlarının kaynatılmasıyla veya demlenmesiyle elde edilen içeceklerin genel adı çay olarak ifade edilebilmektedir. Artvin ilinde başta siyah çay olmak üzere ıhlamur, adaçayı olmak üzere çeşitli tıbbi ve aromatik özellikli bitkilerin varlığı yöre gastronomisine zenginlik katmaktadır. İçecek anlamına gelen meşrubat sözcüğü ise genel olarak soğuk olarak tüketilen içecekler anlamında kullanılmaktadır. Yörede armut, erik, elma, kızılıçık gibi

çeşitli meyvelerin varlığı yöre gastronomisi açısından önemli kaynak oluşturmaktadır.

Sinir sistemi üzerinde uyarıcı etkileri olan bitkilerin genel ismi olarak uyarıcı bitkiler ismi kullanılmaktadır. Bu bağlamda çay, kahve, karanfil, tütün, zeytin yaprağı gibi pek çok bitkinin sinir sistemi üzerinde uyarıcı özelliği bulunduğu bilinmektedir. Artvin yöresinde bulunan çay, zeytin yaprağı gibi tıbbi ve aromatik bitkilerin uyarıcı özelliklerinin değerlendirilmesi gerekmektedir.

Gıda takviyeleri olan vitamin, mineral gibi besin öğelerini içeren ve önerilen düzeyde tablet, kapsül, toz ve sıvı gibi farklı şekillerde alınmaktadır. Yörede vitamin, mineral, lif gibi yüksek düzeyde besin öğelerini içeren karalahana, ıhlamur, adaçayı, kuşburnu, kızılıçık, karayemiş, mavi yemiş vb. bitkiler gıda takviyelerinde kullanılabilir. Dolayısıyla yörenin tıbbi ve aromatik bitki çeşitliliği ve zenginliği gıda takviyelerinde doğal bir ürün kullanılabilmesi açısından önemli bir potansiyelinin olduğu şeklinde yorumlanabilmektedir.

Tek başına gıda olarak tüketilmeyen gıdanın

üretim, işleme, depolama, paketleme gibi aşamalarında renklendirici, koruyucu, tatlandırıcı, kıvam arttırıcı, lezzet arttırıcı gibi farklı amaçlarla gıdaya ilave edilen gıda katkı maddeleri denilmektedir. Bu katkı maddeleri doğal ve yapay olarak bulunabilmektedir. Artvin yöresine özgü tıbbi ve aromatik bitkilerin doğal gıda katkı maddesi özelliklerini taşıması dolayısıyla da yöre gastronomisi açısından değerli ve önemli bir kaynak olduğu söylenebilmektedir. Örnek olarak bitkisel çayların antioksidan özellikler taşıması veya ahududu, mavi yemiş, kızılçık gibi bitkilerin renklendirici ve tatlandırıcı özelliğiyle gıda katkı maddesi olarak kullanılabilir. Ayrıca yöredeki diğer bitkilerin çeşitli amaçlarla gıdalara ilave edilebilecek özelliklerinin tespit edilmesi gerekmektedir.

Sonuç

Artvin yöresine özgü tıbbi ve aromatik bitkiler; gıda, baharat, meşrubat, bitki çayı, uyarıcı özelliği, gıda takviyesi ve gıda katkı maddesi olmak üzere önemli bir gastronomi değeri taşımaktadır. Yörede başlıca tıbbi ve aromatik özellikli bitkiler çay, karalahana, ıhlamur, adaçayı, köndar, kuşburnu, kızılçık, gilaburu, reyhan, kinzi, ısırgan otu, karayemiş, caşur, mürver, mavi yemiş, alıç, ahududu, böğürtlen, fındık, armut, elma, üzüm, erik, ebeğümeci, pazı, dut, nane, sumak, kuzu kulağı, zeytin olarak sıralanabilmektedir. Bu tıbbi ve aromatik özellikli bitkilerden yaygın tüketim şekline göre gıda, içecek, sebze ve ot yemeği, pekmez-reçel-marmelat şeklinde gruplandırmak mümkündür. Yöre gastronomisinde tıbbi ve aromatik bitkilerden yöreye özgü baharatlar önemli bir yer tutmaktadır. Yörenin tıbbi ve aromatik bitki çeşitliliği ve zenginliği ise gıda takviyelerinde doğal bir ürün kullanılabilmesi açısından önemlidir. Özellikle çay, zeytin yaprağı, ıhlamur, adaçayı gibi tıbbi ve aromatik bitkilerin uyarıcı özelliklerinin mutlaka değerlendirilmesi gerekmektedir. Ayrıca yöredeki diğer bitkilerin de çeşitli amaçlarla

gıdalara ilave edilebilecek özelliklerinin tespit edilmesi yöre gastronomisi açısından önem arz etmektedir.

Kaynakça

Acıbuca, V., Bostan Budak, D. (2018). Dünya’da ve Türkiye’de tıbbi ve aromatik bitkilerin yeri ve önemi. *Çukurova Tarım Gıda Bilimleri Dergisi*, 33(1), 37-44.

Akgöl, Y. (2012). Gastronomi Turizmi ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.

Aslan, R., Karakuş, Z. (2019). Gelenekten günümüze tıbbi ve aromatik bitkiler. *Göller Bölgesi Aylık Hakemli Ekonomi ve Kültür Dergisi*, 6 (73), 60-66.

Artvin Valiliği (2021). Artvin Bitkileri. <http://www.artvin.gov.tr/cografi-durum>.

Bayram E., Kırıcı S., Tansı S., Yılmaz G., Arabacı O., Kızıl S., Telci D. (2010). Tıbbi ve aromatik bitkiler üretiminin arttırılması olanakları. Türkiye Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi. 11-15 Ocak 2010, Ankara. Bildiriler kitabı, s437-456.

Cömert, M., Dinç, H. (2014). Şifalı bitkilerin gençler tarafından bilinirliği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(3), 23-27.

Eminağaoğlu, Ö., Anşin, R. (2003). The Flora of Hatila Valley National Park and Its Close Environs (Artvin). *Turkish Journal of Botany*, 27, 1-27.

Eminağaoğlu, Ö., Aksu, G. (2015). Barhal Vadisi Florası (Yusufeli, Artvin-Türkiye). Artvin Çoruh Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projesi Sonuç Raporu, Artvin.

Eminağaoğlu, Ö., Akyıldırım Beğen, H., Aksu, G. (2015). Artvin’in Genel Tanıtımı. İçinde: Eminağaoğlu, Ö. (Ed.), Artvin’in Doğal Bitkileri, (s1-25). İstanbul: Promat

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

Gillespie, C., Cousins, J. A. (2001). European Gastronomy Into The 21st Century. Oxford: Butterworth Heinemann.

Göktaş, Ö., Gıdık, B. (2019). Tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanım alanları. *Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 2(1), 136-142.

Gölükçü, M., Tokgöz, H., Toker, R., Çelikyurt, M. A., Tuğrul S. (2012). Tıbbi ve Aromatik Bitki İşletmelerinin Yapısal Analizi. Antalya: Erdem Ofset

İzmir Ticaret Borsası (2020). Tıbbi Aromatik Bitkiler ve İyi Yaşam.

Kılıçhan, R., Çalhan, H. (2015). Mutfakların sihri baharat: Kayseri ilinde baharat tüketim alışkanlıklarının belirlenmesine yönelik bir çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/2, 40-47.

Kırıcı, S. (2015). Türkiye’de tıbbi ve aromatik bitkilerin genel durumu. *Türktob*, 1(15),

Koç Apuhan, A., Beyazkaya, T. (2019). Bingöl’ün yenilebilir yabani bitkilerinin gastronomi turizmüne etkisi üzerine araştırma. *Tourism Recreation*, 1(1), 31-37.

Oğan, Y. (2021). Artvin ilinin gastronomi değerleri; Yiyecek içecek hizmeti sunan işletmeler ve satın alan turistler üzerine bir inceleme. Doktora Tezi. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.

Özhatay, N., Byfield, A., Atay, S. (2005). Türkiye’nin 122 Önemli Bitki Alanı. WWF Turkey, İstanbul, 476.

Temel, M., Tınmaz, A. B., Öztürk, M., Gündüz, O. (2018). Dünyada ve Türkiye’de tıbbi aromatik bitkilerin üretimi ve ticareti. *KSÜ Tarım ve Doğa Dergisi*, 21, 198-214.

Teke, A., Yener, M., Akkuş, Ş., Gümüşçü, A. (2020). Halkın Tıbbi-Aromatik Bitkiler Kullanımı ve Tanınmasında Bilinç Durumu: Çumra Örneği. İçinde: Özyazıcı, G. (Ed), Research in Medicinal and Aromatic Plants, (s267-289). Ankara: İksad.

TRT Haber (2020). Dünya üzerinde kaç adet bitki vardır?

Toker, R., Gölükçü, M., Tokgöz, H. (2015) Tıbbi ve aromatik bitkilerin gıda sanayisinde kullanım alanları. *Türkiye Tohumcular Birliği Dergisi*, 4(15), 54-59.

Türkiye İstatistik Kurumu (2021). Türkiye’nin tıbbi ve aromatik bitki üretimi.