



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Kaz Dağları Bölgesinde Yetişen Yenilebilir Mantar Çeşitleri ve Gastronomi Turizmi Açısından Önemi*,**

Doç. Dr. Çiğdem ÖZKAN, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ayvacı Meslek Yüksekokulu, Çanakkale, e-posta: cigdemozkan@comu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9823-4117>

Öz

Mantarlar, insanoğlunun doğada var olma çabası sonucu, keşfedildiğinden bu yana besin ve ilaç kaynağı olarak kullanılmaktadır. Doğada kendiliğinden yetişen mantarlar gıda ve ilaç kaynağı olarak son zamanlarda yeniden insanların ilgisini çekmeye başlamıştır. Gastronomi turizmi açısından ise, yerel kültürlerin temel besin kaynaklarından biri olan mantarların ve mantarlardan yapılan yemeklerin ekonomik değer kazanması çabası bu çalışmanın önemini oluşturmaktadır. Bu çalışmada Kaz Dağları bölgesinde sonbahar ve ilkbahar mevsiminde doğal habitatında gelişen mantar çeşitlerinin neler olduğunun ve yöresel isimlerinin ortaya çıkarılması amaçlanmaktadır. Bu amaca dayalı olarak, 12.10.2021-22.11.2022 tarihleri arasında Kaz Dağları köyleri yöre insanı ile gezilerek mantarlar toplanarak ve fotoğrafları çekilmiş ve tüketim şekilleri araştırılmıştır. Araştırma sonucunda bölgede yenilebilir 12 çeşit mantarın olduğu ortaya çıkmıştır. Mantarların gastronomi turizmine henüz kazandırılmadığı çalışmanın en önemli bulguları arasındadır.

* Bu çalışma SBA-2021-3709 numaralı Kuzey Ege Yenilebilir Otlar adlı araştırma kapsamında Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi BAP koordinasyon birimi tarafından desteklenmektedir.

**Bu çalışma 2. International Conference on Social Science, Humanities and Education, October 21-22, 2022, Fenerbahçe University, İstanbul, Turkey, kongresinde bildiri olarak sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Kaz Dağları Bölgesi, Mantar Çeşitleri, Gastronomi Turizmi, Yenilebilir Mantarlar.

Makale Gönderme Tarihi: 02.11.2023

Makale Kabul Tarihi: 12.01.2024

Önerilen Atıf:

Özkan, Ç. (2024). Kaz Dağları Bölgesinde Yetişen Yenilebilir Mantar Çeşitleri ve Gastronomi Turizmi Açısından Önemi, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 7(1): 43-54.



**Journal of Social, Humanities and
Administrative Sciences**

2024, 7(1): 43-54. DOI:10.26677/TR1010.2024.1362

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



RESEARCH PAPER

**Edible Mushroom Varieties Growing in the Kaz Mountains Region and Their
Importance for Gastronomy Tourism**

Associate Prof. Dr. Çiğdem ÖZKAN, Çanakkale Onsekiz Mart University, Ayvacı Vocational School, Çanakkale, e-mail: cigdemozkan@comu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9823-4117>

Abstract

Mushrooms have been used as a source of food and medicine since their discovery, as a result of humankind's effort to exist in nature. Mushrooms that grow spontaneously in nature have recently begun to attract people's attention again as a source of food and medicine. In terms of gastronomy tourism, the importance of this study is the effort to gain economic value of mushrooms and dishes made from mushrooms, which are one of the main food sources of local cultures. The aim of this study is to reveal the types of mushrooms that grow in their natural habitats in the autumn and spring seasons in the Kaz Mountains region and their local names. Based on this purpose, 12.10. between 2021 and 22.11.2022, Kaz Mountains villages were visited with local people, mushrooms were collected, photographs were taken and their consumption patterns were investigated. As a result of the research, it was revealed that there are 12 types of edible mushrooms in the region. One of the most important findings of the study is that mushrooms have not yet been introduced to gastronomy tourism.

Keywords: Kaz Mountains Region, Mushroom Types, Gastronomy Tourism, Edible Mushrooms.

Received: 02.11.2023

Accepted: 12.01.2024

Suggested Citation:

Özkan, Ç. (2024). Edible Mushroom Varieties Growing in the Kaz Mountains Region and Their Importance for Gastronomy Tourism, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 7(1): 43-54.

GİRİŞ

Günümüzde gastronomi turizmi, turizm çeşitleri arasında önemli düzeyde ilgi gören bir turizm çeşidi olarak karşımıza çıkmaktadır. Dünya turizm örgütüne göre; gastronomi turizmi, ziyaret sırasında yiyecek, içecek ve yeme içmeye bağlı diğer faaliyetlerle bağlantılı deneyimleri içeren bir turizm faaliyet türü olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi turizmi, otantik, geleneksel ve/veya yenilikçi mutfak deneyimlerinin yanı sıra yerel üreticileri ziyaret etmek, yemek festivallerine katılmak, yemek pişirme kurslarına katılmak gibi diğer ilgili faaliyetleri kapsamaktadır (www.unwto.org). Gastronomi turizmi tanımı incelendiğinde, yerel yiyeceklerin, yerel halkın, yöresel yeme-içme değerlerinin, yöresel ürünlerin turistler tarafından ilgi gördüğü böylece turistik ürüne dönüşebildiği ifade edilebilir. Gastronomi, yemekten daha fazlasıdır. Farklı halkların kültürünü, mirasını, geleneklerini ve topluluk duygusunu yansıtır. Gastronomi değerleri, farklı kültürlerin birbirlerini tanımaları ve geleneklerin birbiri ile olan benzerlik ve farklılıklarını ortaya çıkarmalarının, kültürlerin birbirleri ile olan yakınlaşmasının bir yolu olarak ifade edilebilir (www.unwto.org/gastronomy).

Gastronomi turizmi aynı zamanda kültürel mirasın önemli bir koruyucusu olarak da ortaya çıkmakta ve özellikle kırsal destinasyonlarda istihdam da dahil olmak üzere, yerel işletmeler için farklı fırsatlar yaratılmasını sağlamaktadır. Bu anlamda gastronomi değerleri sayesinde birçok destinasyonda turizm yeniden şekilleneceği ifade edilebilir. Gastronomi turizmi, kaliteli yemek arayışında olan, farklı lezzetleri denemek, farklı deneyimler kazanmak isteyen turistlerin ilgi alanına giren bir turizm çeşididir. Gastronomi turisti, farklı lezzetler tatmak, farklı kültürlerin yemek ritüellerini öğrenmek, gastronomi etkinliklerine katılmak, gastronomi müzelerini görmek, yerel pazarlara ulaşmak, yemek yapmak, yerel ürünlerle tanışmak gibi deneyimler kazanmaktadır. Bu anlamda gastronomi turizmi çok boyutlu bir turizm türü olarak karşımıza çıkmaktadır.

Yöresel ürünlerin gastronomi unsuru olarak yer alması, yerel mutfakların turistik değer kazanması yeni bir konu olmasına rağmen bu alanda yapılan çalışmalar önemli düzeyde artmaktadır. Farklı lezzetlerle tanışmak isteyen, farklı kültürlerin mutfaklarını merak eden araştıran turistler için yöresel mutfaklar önemli bir turizm ürünü olarak değerlendirilmektedir. Yöresel mutfaklarda geçmişten günümüze kadar kullanılan gıda ürünü olan mantarların gastronomi turizmine kazandırılması gerektiği ifade edilebilir.

Yenilebilir mantarlar Dünya'nın birçok yerinde insanlar tarafından tüketilen gıda ürünleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Yemeklik mantarlar insanlar tarafından çok eskilerden beri bilinmekte ve yenilmektedir. Şair Euripides, (M.Ö. 406-480) şiirlerinden mantarlardan bahsetmiştir (Ramsbottom, 1945'den aktaran; Alan, 1977). Dünyadaki varlıkları insanlardan çok daha öncesine dayanan mantarlar, dünya genelinde binlerce farklı türe ayrılmaktadır (www.unileverfoodsolutions.com.tr).

Doğada mantarlar hemen hemen tüm türlerde yabancı olarak yetişir. Toprakta çürüyen yabancı maddeler, tahta kütükler vb. her mevsim görülür ancak yağmurlar bu maddelerin toprakla etkileşimini artırarak organik maddelerin (mantarlar gibi) oluşmasını büyümelerini destekler. Yenilebilir mantarların neler olduğunun bilinmesi tüketilmesi açısından çok önemlidir. Mantarların A, C ve B vitaminleri bakımından zengin olması besleyici değerini artırmaktadır (Nakalembé, Kabasa ve Olila, 2009). Mantarlar, türlerine ve mevsim şartlarına göre değişken olarak % 80-90 oranında su içerip, A ve D vitaminleri ve fosfor açısından oldukça zengindir (Barutçıyan, 2012). Yenilebilir mantarlar lif bakımından zengin olup, hücre duvarları kitin, hemisellüloz, mannan ve beta-glukanlar içermektedir. Beta-glukan'ın kolesterol ve kan şekerini düşürdüğü, bağışıklık sistemini güçlendirdiği, bazı enfeksiyonlara karşı koruyucu etkisinin olduğu ifade edilmektedir (Manzi vd., 2001). Doğal olarak yetişen mantarlar; ormanlık alanlarda,

ağaç altlarında, çayırılık alanlarda, toprak altında, kütüklerin üzerinde genellikle ilkbahar ve sonbaharda görülmektedir. Bazı serin bölgelerde yaz aylarında da görülebilmektedir.

Literatürde dünyanın farklı bölgelerinde 2000'den fazla yenilebilir mantar çeşidi olduğu rapor edilmiştir (Manoharachary vd., 2005:5). Mantarların bağışıklık sistemini güçlendirdiği, kansere ve diyabete karşı koruyucu olduğu bilinmektedir (Gbolagade ve Fasidi, 2005; Okafor vd., 2017). Mantarlar ekosistem üzerinde doğal geri dönüşüm yaratan, ekosistemde döngüyü sağlayan, ekonomik değeri yüksek önemli doğal kaynaktır (Manoharachary vd., 2005).

Mantarların toplanma şekli oldukça önemlidir. Bilinçsiz toplanması nedeniyle bazı mantar türlerinin yok olduğunu bilinmektedir (Aksu ve Ak, 2018). Kökleriyle ve topraklı bir şekilde toplama işleminin yanlış olduğu bilinmektedir. Sporla çoğalan mantarların kök kısımlarının yerinde bırakılması son derece önemlidir. Yeni büyümekte olan küçük mantarların toplanması son derece yanlıştır (Aksu ve Ak, 2018). Ülkemizde birçok yörede kendiliğinden yetişen mantarların yöre insanları tarafından mevsiminde toplanarak tüketildiği, pazarlarda satıldığı bilinmektedir (Erdem vd., 2018).

Mantarların insan sağlığına katkısı, ekonomik değer yaratma etkisi, ekosistem üzerinde doğal geri dönüşüm yaratmaya etkisi düşünüldüğünde gerek doğal hayata gerekse de insan hayatına oldukça faydası olan bir doğal gıda maddesidir.

Mantarların sağlık açısından faydaları oldukça çok olmakla birlikte, zehirli türlerini tüketmek ölümcül sonuçlar doğurabilmektedir. Bu nedenle birçok bölgede benzer türler yetişmesine rağmen bölge insanı tarafından bilinmeyen (daha önce denenmemiş) mantar türleri tüketilmemektedir. Mantarları tüketirken yöre insanından destek almak son derece önemlidir. Bazı zehirli mantar türleri yenilebilir olanlarına tip, renk ve şekil olarak benzemesine rağmen insan sağlığını tehdit edebilmektedir.

Dünyanın birçok yerinde kendiliğinde yetişen mantarlar, yerel mutfaklarda sıklıkla kullanılan bir gıda maddesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Fakat doğada kendiliğinden yetişen mantarların yenilebilir türlerinin dışında zehirli olanları da oldukça fazladır. Bu nedenle yörede yaşayan insanların geçmiş tecrübeleri, mantarı tanıyıp tanımadıkları, hangi türlerin zehirli olup olmadığı mantarlar hakkında bize bilgi veren en önemli kaynaktır. Bu anlamda bu çalışmada yöre insanı ile birlikte araştırma yapılarak yenilebilir mantar türlerinin belirlenmesi çalışmanın farklılığını ortaya koymaktadır. Aynı zamanda yenilebilir mantar çeşitleri Türkiye'nin birçok bölgesinde aynı olmasına rağmen yöresel isimleri farklılaşmaktadır. Bu çalışmada, Kazdağları bölgesinde yetişen mantarların yöresel isimleri ile birlikte ortaya çıkarılması çalışmanın özgün değerini oluşturmaktadır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE/LİTERATÜR

Yenilebilir mantarlar veya mantarların gastronomi değeri, yemeklerde kullanımı, hangi bölgelerde ne tür mantarlar yetişiyor gibi konularla ilgili literatürde birçok çalışmaya rastlamak mümkündür. Gül, Çarbuğa ve Kocaman (2018) yaptıkları çalışmada Ordu'da 11 çeşit yenilebilir mantar olduğu, mantarların yöre mutfağına önemli bir zenginlik kattığı, gastronomi turizminde gelir yaratma etkisinin büyük olduğu sonucuna ulaşmıştır.

Okafor vd., (2017) kültür mantarı, istiridye mantarı, kavak mantarı (*leurotus ostreatus*, *Pleurotus sajor-caju*, *Pleurotus pulmonarius* and *Pleurotus populinus*) olarak bilinen mantar türlerinin antibakteriyer ve antioksidan etki düzeylerini ölçmek üzere yaptıkları çalışmada, bu mantar türlerinin antioksidan ve anti-bakteriyel özellik bakımından yüksek olduğu sonucuna

ulaşmışlardır. Benzer şekilde Manoharachary vd., 2005) yaptıkları çalışmada mantarların antioksidan, antiviral, antibiyotik etkinliği bakımından yüksek olduğunu vurgulamaktadır.

Erdem vd., (2018) mutfak şeflerinin yöresel mantarları tanıma kullanım durumlarına ilişkin yaptıkları çalışmada, mutfak şeflerinin mantar çeşitlerini araştırmaya yönelik çalışmalar yapıldığı mantarların kullanımına ve tüketimine ilişkin çalışmaların çok az olduğu sonucuna ulaşmışlardır.

Chang (1999) dünyada yaklaşık 2000'den fazla mantar türünün yenilebilir ve değerli mantar olduğunu belirtmiştir. Pekşen ve Akdeniz (2012) yaptıkları çalışmada Türkiye'de yaklaşık 40 çeşit yenilebilir mantar türünün yöre insanları tarafından bilindiği ve kullanıldığını ifade etmiştir. Pekşen ve Kibar (2007) yaptıkları çalışmada, yenilebilir ektomikorizal mantarların ekonomik bakımdan değerli olduğu fakat yetiştiriciliği konusunda çalışmaların yetersiz olduğu sonucuna ulaşmıştır. Ekonomik bakımdan değerli olan mantarların yetiştiriciliğinin artması ile yöre insanın gelir elde edebileceği ifade edilmiştir.

Eren, Süren ve Kızıleli (2017) yaptıkları çalışmada yenilebilir mantarların yerel mutfak kültürünün tanıtımında, Türkiye'nin gastronomi imajının gelişiminde önemli bir faktör olabileceğini bu nedenle yenilebilir mantarların ön plana çıkarılması gerektiğini ifade etmektedir. Bunun yanı sıra, Kuzu Göbeği, Kum Trüfü, Kanlıca, Porçini ve Matsutake mantarlarının Türkiye'de yetişen önemli mantarlar olduğu sonucuna ulaşmışlardır.

Duman ve Sarper (2023) yaptıkları çalışmada mutfak şeflerinin mantarların fonksiyonel gıda olarak sağlığa yararlarını bildikleri ve ana yemek yapımında kullandıklarını ifade etmişlerdir.

Çağlarım vd., (2002)'de yaptıkları çalışmada, doğada kendiliğinde yetişen mantarların ülke mutfağına kazandırılmasının bölgesel ve yerel olarak halka ekonomik fayda sağlayacağını ifade etmişlerdir.

YÖNTEM

Yenilebilir mantarların neler olduğuna ilişkin bilgilerin elde edilmesi amacıyla bu çalışmada saha araştırması yapılmıştır. Saha araştırmalarında amaç, bir olay veya bir olguyu yerinde incelemek, gözlemlemek olabilirken, bazılarında daha önce bilinen ya da bilindiği düşünülen bir olay ya da olayı "doğrulamak" (groundtruthing), veya belli bir amaca yönelik sistematik bilgi toplamak olabilir (Arı, 2014). İnsanların belli konulardaki düşünceleri, davranış kalıpları, algıları, doğal kaynakları kullanım biçimleri, geleneksel yaşam şekilleri ve kültürlerini tespit edebilmek ancak ayrıntılı saha çalışmasıyla mümkün olabilmektedir (Arı, 2014). Çalışmada, yerel halkın doğal kaynakları kullanım biçimleri, kültürlerini tespit etmek amacıyla saha çalışması yapılmasına ihtiyaç duyulmuştur. Bu nedenle bu çalışmada, Kaz dağları bölgesinde yenilebilir mantar çeşitlerinin neler olduğunun tespit edilebilmesi amacıyla 12.10.2021-22.11.2022 tarihleri arasında (sonbahar ve ilkbahar mevsimlerinde) bölgedeki köyler gezilerek, mantarların çıktıkları yerler tespit edilmiş, gönüllü yerel insanlarla mantarlar toplanmış, pişirilmiş, fotoğraflanmış, sınıflandırılmış ve kayıt altına alınmıştır.

BULGULAR

Yapılan araştırma sonucunda Kaz Dağları bölgesinde 12 çeşit mantar ortaya çıkmıştır. Mantarların görselleri ve isimleri aşağıdaki gibidir.

1. Çam Mantarı (*Lactarius Salmonicolor*, *Lactarius Deliciosus*, *Lactarius Deterrimus*)

Bölgede çam mantarı olarak bilinmektedir. Ege bölgesinde çıntar, Marmara bölgesinde Çamlıca mantarı da denilmektedir. Batı Karadeniz’de yaygın olarak yetişmekte olup, çam mantarı olarak adlandırılmaktadır. Sonbahar mevsiminde ortaya çıkan bu mantar çeşidi, bulunduğu yere, aldığı neme, büyüklüğüne göre farklı renklerde olabilen bir mantardır. Fakat genellikle görsellerde görüldüğü gibi turuncu renkli olup, üzerinde yeşil renk geçişleri olabilmektedir. Bölgede çam mantarı olarak bilinen mantar türünü, yöre halkı soteleyerek veya hafif unlayıp fırınlayarak tüketmektedir. Genelde çamlık alanlarda bulunurlar.



Resim 1



Resim 2

Resimleyen: Çiğdem ÖZKAN

2. Pırnar Melkisi (Et Mantarı)

Bölgede Pırnar Melkisi ya da et mantarı olarak isimlendirilen mantar çeşidi Sonbahar mevsiminde nemli ortamda bulunan mantar çeşididir. Soğanlı sotesi, çorbası, yufka arasına sarılarak yapılan gardala yemeği yapılabilir.



Resim 3.

3. Biber Mantarı

Bölgede biber veya biberli mantar olarak bilinmektedir. Sonbahar mevsiminde çamlık bölgelerde ortaya çıkmaktadır. Farklı bölgelerde farklı isimlerle anılmaktadır. Soğanlı kavurması ve mangalda ızgarası yapılabilir.



Resim 4



Resim 5

4. Karnabahar Mantarı (Kıvırcık Mantarı, Sparassis Crispa)

Karnabaharı andıran görüntüsü nedeniyle bölgede karnabahar mantarı olarak adlandırılmaktadır. Dağlık bölgede sonbahar mevsiminde yetişmektedir. Soğanlı kavurması yapılmaktadır. Ananasa benzer kokusu vardır.



Resim 6



Resim 7

5. Kuzu Göbeği (Morchella Esculenta)

Genellikle ilkbahar mevsiminde, orman açıklarında, akarsu kenarlarında, fındık, kayın, akçaağaç ve karaağaçların altında, kireçli ya da yanmış topraklarda yetişmektedir. Kendine has delikli ve koyu kahve rengi ile diğer mantar türlerinde kolayca ayırt edilebilmektedir. Sote yapılarak pişirilir ve kurutularak saklanabilir. Bir defada çok fazla yenmemelidir.



Resim 8

6. Tavuk Katısı (Dolaman Mantarı- Rhizopogon Rubescens)

Bölgede tavuk katısı olarak bilinir. Farklı bölgelerde dolaman mantarı, tavşan böbreği olarak da adlandırılmaktadır. Sonbahar ve kış mevsiminde yetişir. Sote yapılarak tüketilebilmektedir. Toprağa tamamen veya kısmen gömülü düzensiz küre gibidir. Toprak altında beyaz, dışında zeytin yeşili lekeli sarımtırak ve yaşlandıkça kahverengi olur. Katı ve dayanıklıdır. Kumlu çıplak topraklarda, çam, sedir ve meşe ağaçlarına yakın yerlerde gelişir.



Resim 9

7. Ünzile Mantarı (Mor Mantar- Mavi Cincile- Lepista Nuda)

Bölgede ünzile mantarı, mor cincile veya mor mantar olarak isimlendirilmektedir. Rengi mor olduğundan mor mantar olarak adlandırılmaktadır. Fırında kızartması ya da soteleyerek tüketilmesi mümkündür. Menekşe renkli, yumuşak, biraz sulu ve hoş kokuya sahiptir. Çam ve kayın ormanları altında, nemli topraklarda görülür.



Resim 10

8. Çimen Mantarı (Çayır Mantarı, Agaricus Campestris)

Sonbahar mevsiminde, çayırılık, çimenlik yerlerde ve tarlalarda yetişmektedir. Üst kısmı beyaz şapkasının alt kısmı kahverengidir. Sap kısmı beyaz renktedir. Yaygın olarak bulunan değerli bir mantardır. Kavurması yapılır.



Resim 11



Resim 12

9. İstiridyeye Mantarı (Pleurotus Populinus)

Kış mevsiminde ağaç köklerinde kavuklarında olur. Yelpazeyi andırın büyük şapkası ve dalgalı kenarları ile kendine özgü bir görünümü vardır. Bölgede ağaç kulacığı olarak adlandırılmaktadır. Soteleyerek yenilebildiği gibi çorbası ve ızgarası da yapılabilir.



Resim 13



Resim 14

10. Ayı Mantarı (Boletus Edulis)

Bölgede ayı mantarı olarak bilinmektedir. Bölgede sonbahar mevsiminde kendini göstermektedir. Farklı bölgelerde çörek mantarı olarak da anılmaktadır. Rengi kahverengi ve kırmızı tonlarında değişmektedir. Soteleyerek ve çorbası yapılarak tüketilebilir.



Resim 15

11. Kulak Mantarı (Kulacık, Karakız Mantarı, Tricholoma Terreum)

Bölgede kulak, kulacık veya diken mantarı olarak adlandırılmaktadır. Boz veya kül renklidir. Tadı ve kokusu patatese benzer. Soteleyerek tüketilebilir. Sonbahar ve ilkbahar mevsiminde yetişmektedir. Yol kenarlarında, otluk yerlerde ve parklarda görülebilir.



Resim 16

12. Trüf Mantarı

Türkiye’de doloman olarak da adlandırılmaktadır. Dünyada en değerli mantar türleri arasında yer almaktadır. Kendine has ve kokusu bulunmaktadır. Trüf mantarı, tamamen toprağın altında yetişmektedir. Bölgede nadiren de olsa görülmektedir.



Resim 17

SONUÇ ve ÖNERİLER

Kaz Dağları ve çevresi büyük ölçüde ormanlar ile kaplı bir alandır. Kazdağı göknarı Türkiye’de yalnızca Kaz Dağ’ında yetişen bir endemik türdür. Kaz Dağlarında meşe, kestane, gürgen, karaçam toplulukları görülmektedir. Bu anlamda bol yağış alan bölge nemli bir toprak yapısında sahiptir. Bölgede mantarların yetişebilmesi için uygun bir ortam bulunmaktadır.

Mantarlar, insan sağlığına olan faydaları, gastronomi turizmi açıdan farklı lezzetler sunması nedeniyle önemli bir besin kaynağıdır. Kaz dağları bölgesi ilçeleri ve köylerine yapılan gezilerde

mantarlar bölge insanı ile toplanmıştır. Yenilebilir mantar türlerinin ne olduğu ile ilgili görüşmelerde bazı mantar çeşitleri ile ilgili görüş birliğine varılamamıştır. Kimi yöre insanı örneğin geyik mantarı, şapka mantarı, imparator mantarı gibi türlerin yenilebilir olduğunu kimi ise zehirli olduğunu ifade etmiştir. Bu nedenle herkesin fikir birliğinde olduğu türlerin yenilebilir olduğu bu çalışmada ifade edilmektedir. Sonuç olarak Kaz Dağları bölgesinde fikir birliğine varılan 12 adet yenilebilir mantar çeşidi olduğu ifade edilebilir. Fikir birliğine varılamayan mantar çeşitleri ile ilgili kesin bilgiye mantar uzmanlarının görüşleri alınarak ulaşılabilir. Benzer şekilde yapılan bir araştırmada Gül, Çarbuğa ve Kocaman (2018) Ordu'da 11 çeşit yenilebilir mantar olduğu, mantarların yöre mutfağına önemli bir zenginlik kattığı, gastronomi turizminde gelir yaratma etkisinin büyük olduğu sonucuna ulaşmıştır.

Yöre insanı geçmişten günümüze büyüklerinden elde ettikleri bilgiler ve tecrübeleri ile yenilebilir mantarları mevsiminde tüketmektedir. Öyle ki sonbahar mevsimi ile birlikte mantar toplayıcılığı başlamaktadır. Semt pazarlarında mantarları çokça görebilmekteyiz.

Bölgede yetişen mantarların yörede bulunan turistik işletmelerin mutfaklarında yer almadığı, yalnızca köy pazarlarında ve yerel pazarlarda satıldığı görülmüştür. Bölgeye gelen turistlerin yerel pazarları gezdiklerinde mantarlar hakkında bilgi sahibi oldukları, bunun dışında herhangi bir turistik işletmede mantarların tadımını yapma deneyimine ulaşamadıkları sonucuna ulaşılmıştır. Özellikle yerel pazarlar ve işletmelerde, kadın kooperatiflerinde mantar çeşitleri ile yapılan yemeklere yer verilmesi bölgenin gastronomi turizmine değer katacağı ifade edilebilir. Bölgede yerel halk tarafından sıklıkla kullanılan mantarların turizmi kazandırılması için mantar festivali yapılabilir. Bölgeye tur düzenleyen acentalar ile işbirliği yapılarak Sonbahar mevsiminde çıkmaya başlayan mantarların toplanmasında pişirilmesine kadar geniş bir zamana yayılan etkinlikler düzenlenebilir. Eren, Süren ve Kızıleli (2017) yaptıkları çalışmada, yenilebilir mantarların gastronomi turizmi açısından değer kazanması ve tanıtılması için mantar toplama, tanıtma ve pişirme gibi etkinlikleri kapsayan festivaller yapılması gerektiğini vurgulamaktadır.

KAYNAKÇA

- Aksu, Ş. ve Ak, E. (2018). Doğa Mantarları ve Yapılan Bilinçsiz Toplamalar, <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/etae/Belgeler/EgitimBrosur/129-ciftcibro.pdf> Erişim Tarihi: 04.11.2023
- Alan, R. (1977). Zehirli Mantarlarda Bulunan Alkolosidler, Zehirlenme Şekilleri ve Tedavi Yöntemleri, *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 8 (4). 107-114.
- Arı, Y. (2014). Coğrafyada Saha Öğretimi ve Saha Araştırmaları, Y. Arı ve İ. Kaya (Ed.), *Coğrafya Araştırma Yöntemleri*, içinde (303-317), Coğrafyacılar Derneği, Balıkesir.
- Barutçıyan J. (2012). *Türkiye'nin Mantarları 1*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Chang, S. T. (1999). World production of cultivated edible and medicinal mushrooms in 1997 with emphasis on *Lentinus edodes* (Berk.) Sing. in China, *International Journal of Medicinal Mushrooms* 1, 291-300.
- Çaglarırnak, N., Ünal, K., and Otles, S. (2002). Nutritional value of edible wild mushrooms collected from the Black Sea region of Turkey, *Micologia Aplicada Inter-national*, 14(1), 1-5.
- Duman, G. ve Sarper, F. (2023). Fonksiyonel Bir Gıda Olarak Yenilebilir Mantarlar: Mutfak Şeflerinin Kullanma ve Bilgi Durumlarının İncelenmesi, *Aydın Gastronomy*, 7 (1), 43-56.

- Erdem, Ö., Bayram, F., Çiftçi, B., ve Kemer, A. K. (2018). Mutfak Şeflerinin Yöresel Mantarları Tanıma ve Kullanım Durumlarına İlişkin Keşifsel Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6, 225-239.
- Eren, R., Süren, T. ve Kızıleli, M. (2017). Gastronomik Açıdan Türkiye’de Yenilebilir Yabani Mantarlar Üzerine Kavramsal Bir Değerlendirme, *Turizm Akademik Dergisi*, 4(2), 77-89.
- Gül, Ş., Çarbuğa, Ü. ve Kocaman, E.M. (2018). Ordu İli Mutfak Kültüründe Mantarlar, Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Kocaeli.
- Gbolagade, J. S. and Fasidi, I. O. (2005). Antimicrobial activities of some selected Nigerian mushrooms, *African Journal of Biomedical Research*, 8:83-87.
- <https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism> Erişim Tarihi: 19.10.2023
- <https://www.unwto.org/gastronomy> Erişim Tarihi: 19.10.2023
- Manoharachary, C., Sridhar, K., Singh, R., Adholeya, A., Suryanarayanan, T.S., Rawat, S. and Jahri, B. N. (2005). Fungal biodiversity: Distribution, conservation and prospecting of fungi from India. *Current Science*, 89 (1), 58-71.
- Manzi, P., Aguzzi, A. and Pizzoferrato, L. (2001). Nutritional value of mushrooms widely consumed in Italy. *Food Chemistry*, 73, 321-325.
- Nakalembe, I., Kabasa, D. and Olila, D. (2009). Indigenous Knowledge and Usage of Wild Mushrooms in MidWestern, Uganda, *African Journal of Animal and Biomedical Sciences*, 4 (2), 63-73.
- Okafor D. C., Onuegbu N. C., Odimegwu N. E., Ibeabuchi J. C., Njoku N. E., Agunwa I. M., Ofoedu C. E., Adirieje B. C. Antioxidant and Antimicrobial Activities of Oyster Mushroom. *American Journal of Food Science and Technology*. 2017; 5(2):64-69. doi: 10.12691/ajfst-5-2-6.
- Pekşen, A. ve Kibar, B. (2007). Yenilebilir Ektomikorizal Mantarların Yetiştiriciliği ve Bu Konuda Yapılan Çalışmalar, *OMÜ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2), 239-247.
- Pekşen, A. ve Akdeniz, H. (2012). Organik ürün olarak doğa mantarları. *Düzce Üniversitesi Ormancılık Dergisi*, 8(1): 34-40.