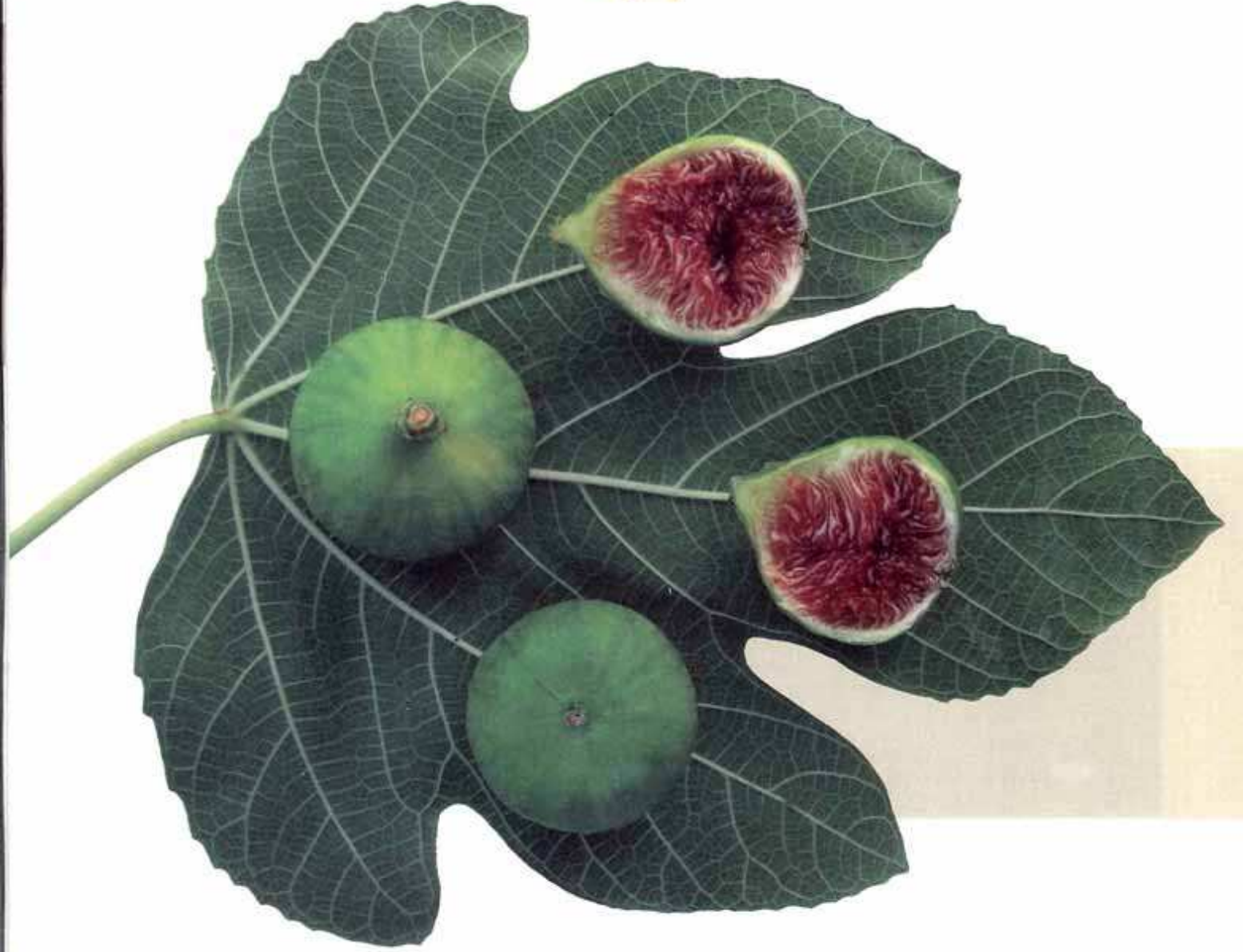


bugday



çocuklarımıza miras meyveler

yazı ve fotoğraflar ESİN İŞİN meyve mirası çalışma grubu

ocak-şubat-mart 2008

18

Türkiye, meyve çeşitliliği açısından çok zengin bir ülke olmasına rağmen bu zenginliği her geçen gün kaybediyoruz. Kırsal kesimde yaşayanların yetiştirdiği yerli meyve çeşitleri hem tarımsal biyolojik çeşitliliğimizin, hem de kültürel mirasımızın önemli bir parçası. Çünkü bu meyveler insanın yüzlerce yıllık emeği ile seçilmiş ve ıslah edilmiş. Birçoğu ancak asılanarak veya çelikle çoğaltılabildiği için soylarının devamı ancak asılama geleneğinin devam etmesiyle mümkün.

Bir yörede üretilmiş ve benimsenmiş yerli köy çeşitleri o yörenin iklimine, toprağına, su miktarına uyum gösteriyor. Bu nedenle birçoğu sulama, gübreleme ve ilaca ihtiyaç duymadan yetişiyor ve meyve veriyor. Ayrıca her bölgede yılın önemli bir bölümünde taze ve lezzetli, sağlıklı meyve yemeye elverişli şekilde farklı zamanlarda olgunlaşacak çeşitler üretilmiş, üretiliyor.

Bu zenginliği yoğun olarak içinde barındıran yörelerden biri de Muğla. Ve bu yörenin meyve zenginliğini şimdi benimle

tinden etkilenen annem, eski kaynaklarda adı geçen diğer meyvelerin de günümüze ulaşmış olmadığını merak etti ve beni de bu merakına heveslendirdi.

Bu merak beni Ağustos 2006'da, yaşadığım Bodrum'da saha araştırması yapmaya yönlendirdi. Bodrum'un turistik bölgelerinde adı geçen meyve ağaçlarını bulmak samanlıktaki iğne aramak gibi bir işti. Oysa turizmin henüz ulaşmadığı köylerdeki eski meyve ağaçlarının sayısı çok daha fazlaydı. İlk araştırmalarımızda ne kadar büyük bir çeşitlilik olduğu ortaya çıkınca çalışma alanımızı Muğla iline yaydık.

Şubat 2007'de yerli meyvelerin korunmasının önemi konusunda bizimle aynı fikirde olan etnobotanikçi Dr. Füsün Ertuğ elimizden tuttu ve araştırmalarımızı ciddi bir proje haline getirmek üzere hemen kolları sıvadı. Datça'da etnobotanikle ilgili bir proje yürüten Elisabeth Tüzün ile genetik alanında ortak çalışma önerisiyle mikrobiyolog Prof. Neşe Bilgin'in de gruba katılımıyla Nisan 2007'de Meyve Mirası Çalışma Gru-

Meyve Mirası Çalışma Grubu Muğla'da yaptığı araştırmalarda 28 meyve türünde 400'den fazla yerel meyve adı saptadı. Bunlardan 106'sı armut, 97'si incir, 69'u üzüm, 55'i badem...



birlikte beş kadından oluşan Meyve Mirası Çalışma Grubu ortaya çıkıyor. 2006'dan bu yana Nihat Gökyiğit Vakfı desteği ile yürüttükleri "Muğla'nın yerli meyveleri: Kültürel miras, veritabanı ve koruma projesi" kapsamında yaptığımız araştırmalarda 28 meyve türünde 400'den fazla yerel meyve adı saptadık. 106 armut, 97 incir, 69 üzüm, 55 badem (payam), 22 elma, 21 erik adı belirledik. Aynı çeşitlere farklı köylerde farklı isimler verilebildiğinden araştırma sonuçlandırıldığında meyve çeşit sayısı daha düşük çıkabilir. Çesit sayısı hakkında net sonucu ancak genetik mühendisi arkadaşımız Prof. Neşe Bilgin'in araştırmalarının ardından bilebileceğiz.

Meyve kültürünün birleştirdiği kadınlar

İstanbul'da yaşayan Osmanlı mutfak tarihi araştırmacısı annem Mary İsin, bundan birkaç yıl önce Osmanlı ve Cumhuriyet devri kaynaklarını tararken çok sayıda meyve çeşidinin bilgisine ulaşmış ve rastladığı yerli meyve isimlerini kaydetmeye başlamıştı. İstanbul Kozyatağı'ndaki Konyalı manava, 1502 Bursa Kanunnamesinde adı geçen meşhur Bozdoğan armudunu sorduğunda tarihler 2005 yazını gösteriyordu. Manavın getirdiği birkaç Bozdoğan armudunu tadıp, lezzet-

bu'nu kurduk ve Ali Nihat Gökyiğit (ANG) Vakfı'ndan sağladığımız altı aylık arazi desteği ile araştırmalarımız hız kazandı. Ekim 2007'de destek verenler çoğaldı ve ANG Vakfı ile birlikte GEF Küçük Destek Programı (SGP) projemize bir yıllık destek vermeyi kabul etti. Böylece Turkish Cultural Foundation'dan aldığımız katalog ve genetik çalışmalara başlama fonu ile Kasım 2008'e kadar projemizi sürdürmek için gerekli olan desteği sağlamış olduk.

Kültürel Mirasımız

Geçmişte yerli meyveler insanların hayatında beslenme açısından çok önemli bir yer tutardı. Bütün meyveler bir şekilde değerlendirilirdi. Taze yemeye pek uygun olmayan çeşitler veya ürünün fazlası kurutulur, pekmez, pestel (karpuz kabuğu veya kabaktan yapılır) veya ekşi (örneğin erik ekşisi) yapılırdı. Bu meyvelere artık eskisi kadar ihtiyaç duymadıklarından hangisinin nasıl değerlendirildiğini bilen veya bunlarla uğraşan insan sayısı da çok az. Fazla lezzetli olmayan ve ekonomik olarak değerlendiremedikleri meyveleri işe tekrar asılamıyorlar. Lezzeti yerinde olmasına rağmen görüntüsü cazip olmadığı için pazarda rağbet görmeyenlerin sayısı da



ne yazık ki çok fazla. Bu meyvelerin özelliklerini ve önemini bilen yaşlı insanlar ise bilgilerini genç kuşaklara eskisi gibi aktaramıyorlar. Daha doğrusu genç kuşaklar bu konuya ilgi duymuyor. Ve yerli meyvelerle birlikte meyve kültürü de giderek kayboluyor.

Her ismin bir hikâyesi var

Meyvelerin özelliklerini yansıtan çok ilginç isimleri var. Her ismin de bir hikâyesi... Kiminin isminin nereden geldiği unutulmuş olsa da hikâyeler yaşlıların belleğinde olduğu gibi duruyor... Örneğin, hamıatlı erik, hamken bile tatlıdır. Kantıkara dut, toplarken ve yerken insanın elinden akan kırmızı suları kan akar gibi görünür. Kaba elma, Muğla'da 'kaba' yumuşak anlamına geldiğinden yumuşak elma olarak adlandırılır. Ası armut (orak armudu), yazın başlarında ilk eren armuttur; ekinlerin orakla biçildiği zamanda olgunlaştığı için orak armudu da denir. Mislice armut, güzel kokuludur. İncir armudu, incir gibi tatlıdır. Tilkikovan armut, tilkinin bu armudu çok sevmesi, ta uzaklardan kokusunu alması nedeniyle bu ismi almış. Kepekli armut, çok meyve vermesi nedeniyle, "çok" anlamında kullanılan "kepek gibi" sözünden geliyor. Kuşeti armut, kuş eti gibi lezzetlidir. Çapıtca armut, çapıt gibi döker, yani çok meyve verir. Kodukkovan armut, arılar bal alsın diye ağacın dibine konan kovandan alır adını. Paşanarının çekirdeği yumuşak olduğundan yemesi kolaydır. Sık-sarı üzümünün taneleri sarı, salkımı çok sık olur. Hirsızalmaz kavununun tadı güzel olmasına rağmen dış görüntüsü kötü olduğu için bahçeden kimse almaz.

Elisabeth Tüzün, en erken olgunlaşan incire geredet inciri adı verildiğini anlatıyor ve ekliyor: "Bu yüzden tezcanlı insan-

lara 'geredet gibisin' derlermiş". Tüzün, bu inciri bulamamasının bu cesidin yok olduğu anlamına gelmediğini söylüyor. "Çünkü buradaki insanlar kendilerince son kaldığını sandıkları ağaçtan dal alıp üretiyorlar. Benim çalışmamdan heyecanlanan bazı köylüler kendiliğinden bölgelerinde yok olma tehlikesini kavrayınca hemen çoğaltma girişiminde bile bulundular."

Asırlık dut ağaçlarının yaşadığı, Besparmak Dağları'ndaki Sarıkaya Köyü'nün Dutağacı (onların sivesiyle Dudatcın) Yaylası'nda, ekşi karadutu henüz kırmızıyken, yani daha ekşiyken toplayıp güneşte kurutuyorlar, havanda dövdükten sonra kavanozlayıp ihtiyaç oldukça yemeklere ekşi niyetine katıyorlarmış. Ancak artık limon ekşi karadutun yerini almış. Bu nedenle pek yapılmıyor.

Eskiden 'armut balı' adını verdikleri armut pekmezini çok az Milas köylüsü yapıyor. Milaslılar eskiden ip boyamak için nar kabuğundan kırmızımsı siyah, ayva yaprağından ise limon sarısı elde ederlermiş...

Bazı meyvelerin de tedavi edici özellikleri de anlatılıyor. İnsanın bir yerinde ağrı varsa, şişme olursa, derinin altından çıkması gereken çiban veya iltihap varsa kara incir yarılıp üzerine konuyor, böylece iltihabı derinin altından yüzeye çektiğine inanılıyor. Öksürük için nane, limon ve elma ile birlikte ayva yaprağı kaynatıyor, ağız yaralarında kanlıkara dut kullanıyorlar.

Araştırmaların sırasında yerli meyvelerde yerli hayvan ırkları arasında da garip benzerliği fark ettim.

Kuzyaka Köyü'nde yaşayan Erol Dayı geçen yıl Mayıs ayında yerli kara sığırını, montafon ineğini ve her ikisinin danalarını meraya otlatmaya götürür. Kıs, geçen yıllara kıyasla kurak geçtiğinden ne merada ne de yakınındaki dere yatağında su vardır. Birkaç kere çevirip gelmesine karşın kara sığır ısrarla kurummuş dere yatağına doğru gider.

Erol Dayı ineklerin susadığını anlayınca su vermek için eve götürmeye çalışır. Kara sığır tekrar dönüp dere yatağına doğru gidince diğerleri de pesine takılır. Erol Dayı da mecburen onları izler. Kara sığır meradan yaklaşık bir kilometre ötede dere yatağının bir noktasından çıkıp hemen oracıkta tekrar toprağa karışan kaynak suyuna varır. İneklerin hepsi suyunu içer. "Bu suyu ancak bizim inekler bulur" diyor Erol Dayı montafon gibi yabancı inek ırklarının bu suyu bulamayacağını söylüyor.

Sonuç olarak bitki de olsa hayvan da, "yerli" olarak adlandırdığımız, uzun zamandır belli bir bölgede yaşamakta olan canlılar normal şartlar altında kendi ihtiyaçlarını temin edebiliyor; edemeyenler ise o koşullara uygun olmadığı için doğal olarak eleniyor. Sağlıklı olarlarsa çoğaltılmaya devam ederek besin temininin önemli bir parçası haline geliyor. Yüzyıllar boyunca insan kültürüyle yoğrulmuş bu coğrafyaya ait yerel çeşitler gün geliyor baska kültürlerin etkisiyle yok olmaya yüz tutuyor.

Oysa biz meyve mirasımızın hem biyolojik hem de kültürel miras olduğunun farkındayız ve meyvelerin de kültürlerin de yok olmasını izlemek istemiyoruz. Çünkü onlar yok olursa geriye ne Muğla ne de Anadolu kalacak...

İletişim için: esininis@gmail.com - etnofertug@gmail.com