

Datça'da Bitki Peşinde

Çobanotunun çayı yapılıyor. Ayrıca bu bitki çok yumuşak olduğundan, tavukların kuluçka yataklarına konuluyor.

Ege'yle Akdeniz nerede buluşur, biliyor musunuz? Ülkemizin, hatta dünyanın eşsiz güzellikte yerlerinden biri olan Datça Yarımadası'nda. Datça Yarımadası'nda doğa sürprizlerle doludur. Bu ilkbahar, yollara düştük ve sizin için Datça Yarımadası'na gittik. Datça'ya gittiğimizde bizi bir süredir orada yaşayan arkadaşımız Bilge Kahramanyol karşıladı. Bilge, bize Datça'nın doğasını anlatmaya başlar başlamaz bir keşif gezisi yapmaya karar verdik. Keşfimiz, yarımadanın Akdeniz'e bakan tarafında bulunan Palamutbükü Köyü'ne gidişimizle başladı. Köye gittiğimizde yalnızca etkileyici doğayı görmekle kalmadık, orada yaşayan insanlarla tanıştık ve onlardan birçok bilgi öğrendik.



Palamutbükü



Datçalı çocuklar için bitkiler bir yandan da oyun demek. Fotoğrafta görülen delikanlıotu bayramlarda okulları süslemek için kullanılıyor.

Keçinin Yediği Her Otu Yeriz!

Anadolu'da yaşayan insanlar, özellikle de Egeliler için bitkiler, yaşamın vazgeçilmez bir parçası. Ege'de pazar yerlerine gittiğinizde binbir çeşitte bitkinin satıldığını görebilirsiniz. Datça Yarımadası da Ege'ye özgü bitkilerin çok zengin olduğu yerlerden biri. Palamutbükü Köyü'ne yaptığımız gezide yenebilir bitkileri inceledik ve orada yaşayan insanların bunları nasıl kullandıklarını öğrendik.

Palamutbükü'nde ilk tanıştığımız insanlardan biri Mehmet Canözü oldu. Güler yüzlü ve hoşsohbet Mehmet Amca, yörede yaşayan herkes gibi, yenebilen bitkilerden "ot diye söz ediyordu. Ona, otlarla beslenmenin nasıl bir geçmişi olduğunu sorduk. Mehmet Amca, bize Ege'de zaten var olan ot yemeklerinin İkinci Dünya Savaşı sırasında daha çok önem kazandığını anlattı. Dediğine göre bölgede farklı otların yi-

yecek olarak kullanılması savaş zamanında artmış. Türkiye'de savaş sonunda ciddi bir kıtlık baş göstermiş. Ne ekilecek tohum ne de ekilenleri satın alacak kimse bulunabiliyormuş. Bu kıtlık, 1950'li yıllarda da sürmüştü. Zorluk çeken Anadolu insanı parlak zekâsını kullanarak bu durumu atlattı. Ne mi yapmış? Hayvanlarını izlemiş ve hangi otları yediklerini öğrenmiş. Hayvanların yediklerini insanlar da yiyebilir düşüncesiyle otları toplamaya ve besin olarak kullanmaya başlamış. Egelilere hangi otları yediklerini sorduğunuzda "keçinin yediği her otu yeriz" yanıtını alırsınız. Gerçekten de Datçalılar böyle söylüyor.



Meray, sepetini koluna taktı ve birlikte bitkileri keşfe çıktık.



Dönüşte de topladığımız bitkileri birlikte ayıkladık. Bu arada da bol bol bilgi aldık. Yenebilen bitkilerle ilgili bilgilerin kuşaktan kuşağa aktarılması Datçalılar için çok önemli. Bu sayede doğadaki bitkilerden nasıl yararlandıklarını çocukları da öğrenip uygulayabiliyor.



Datça'da her yerde kekik görebilirsiniz. Görmeseniz bile kokusunu mutlaka duyarsınız.

Palamutbükü Köyü'nde tek tanıştığımız kişi Mehmet Amca olmadı. Kızı Meray Yeşiltaş'la da tanıştık. Meray, buralarda doğup büyümüş. Yöre-yi çok iyi biliyor ve doğaya çok meraklı! Burada bulunan tüm kuşları ve bitkileri tanıyan Meray'ın bize söylediği ilk sözlerden biri, "Ot deyip geçmeyin! Ot bizim için oyun, yemek, şifa demektir!" oldu. Meray ve ailesi, orada yaşayan tüm insanlar gibi, yöredeki otları yemek yapmada kullanıyorlar. Böreklere katıyorlar, kavurmalarını yapıyorlar, ça-

yını içiyorlar, baharat olarak kullanıyorlar. Meray bizi, bölgedeki yenebilen bitkileri, yani "otları" tanıtmak için özel bir yürüyüşe çıkardı.

Otlarla Tanışma

Meray'la birlikte bir patıkaya girdik. Buraya girer girmez Meray anlatmaya başladı: "Biz çocukken oyuncak mı vardı? Bizim oyuncağımız bitkilerdi. Ninelerimize sora sora buradaki tüm bitkileri

bilir olduk. Örneğin, şu gördüğünüz keçiboynuzlarının tohumlarıyla oje yapardık. Yaş tohumu ezer ve kuru boyayla karıştırırdık. Sonra da tırnaklarımıza sürerdik. Bu, bizim oyunumuzdu. Dağlarda sürülerimizi gezdirirken acı kıldık. O zaman da hemen oracıkta süt sağlar, içine yine ezilmiş keçiboynuzu tohumu katardık. Oldu mu sana yoğurt? Otur afiyetle ye! Üşüttün, öksürük mü tuttu? O zaman hemen adaçayı toplar, çayını yapar içerdik. İyi gelirdi, rahatlatırdı." Gezimiz bittikten sonra hemen araştırdık; keçiboynuzu to-



Bu fotoğraflarda farklı salep türleri görülüyor. Salep bitkileri tükenmek üzere olduğundan bunlar artık toplanmıyor.



Öküzgözü, aynı zamanda Datça'nın süsü gibi. Bunları, bölgenin her yerinde öbek öbek görmek mümkün.

humu, yoğurt yaparken normalde bakterilerin gerçekteleştirdiği mayalanma işleminin gerçekleşmesini sağlıyormuş. Ayrıca peynir mayası olarak da kullanılabiliyormuş.

O sırada mor çiçekleriyle ebegümecileri gördük. Ebegümeci, tüm Türkiye'de yaygın bir bitki. Çiçekleri, yaprakları, kökleri, hatta meyveleri bile yenir. Ebegümecinin çiçeklerinden çay, yapraklarından kavurma ya da haşlama yapıldığını öğrendik. Ayrıca böreklere de katılıyormuş. Ancak, ebegümecinin boyu fazla uzamadan toplanması gerekiyor. Çünkü boy attıktan sonra yaprakları sertleştiğinden yemesi zorlaşıyormuş.

Patıkada ilerlerken karşımıza, iri çiçekli, gösterişli bir papatya çıktı. Boyu bazı yerlerde neredeyse omuzumuza kadar geliyordu. Bu papatyaya kimi yerlerde "öküzgözü", kimi yerlerde "eşek papatyası" deniyormuş. Datça'daysa "dallama" deniyor. Meray, hemen bitkinin yeşil yapraklarını gösterdi ve sevdiği bir yemeğin tarifini verdi. Öküzgözünün yeşil yapraklarını hafifçe haşlayarak üzerine sarımsak, limon ve zeytinyağından oluşan bir sos gezdiriyorlarmış. Çok lezzetli oluyormuş. Bu yemeği, bitki çiçek açmadan önce toplanan yapraklarla yapmak gerekiyormuş.

Patıkada biraz daha ilerlediğimizde üç yenebilir bitkiyi yan yana bulduk: çitlembik, böğürtlen filizi ve tilkicek. Birbirine dolanmış halde bulduğumuz bu bitkileri omuz omuza sarılmış üç arkadaş

benzettik. Meray yanımızda olmasaydı, onların farkında bile olmazdık doğrusu. Burada yaşayan herkesin gözleri bitkiler konusunda çok keskin. Meray'ın bir yandan bizimle konuşurken, bir yandan da zor fark edilen bitkileri kolayca görebilmesine çok şaşırdık. İlk olarak çitlembik bitkisinin yeni sürgünlerini topladık. Çitlembiğe bazı yerlerde "menengiç" deniyor. Çitlembik, Antep fıstığının yabanisi ve kısa boylu bir ağaç. Aşılınmasıyla bu bitkiden Antep fıstığı yetiştiriliyor. Meyvelerinden kahve yapılıyor. Bu kahvenin tadı ve kokusunun Antep fıstığına benzediğini sanı-

Fotoğrafta görülen ebegümecinin boyu çok uzamış. Bu, ebegümeci yapraklarını yeme zamanının geçtiğini gösteriyor.





Tilkicek

Böğürtlen filizi



rım söylememize gerek yok. Meray, çitlembiğin yeni sürgünlerini rezene denilen bir başka otlarla birlikte kavurmuş. Kavurmanın nasıl yapıldığını bilirsiniz. Doğranmış soğan önce hafif ateşte ve az yağda pembeleştirilir, daha sonra da içine otlar eklenir.

Üç arkadaştan ikincisi bir sarmaşıktı. Bu sarmaşığın filizlerini topladık. Aslında bir sarmaşık türü olmasına karşın Meray bu bitkiye böğürtlen filizi diyor. Ege’de bazı yerlerde buna “silcan” da deniyor. Bu sarmaşığın yaprakları kalp şeklinde olduğundan kolayca tanınabiliyor. Bölgedeki bitkilerin çoğu, mayıs ayında yavaş yavaş sararmaya başlarken böğürtlen filizi daha yeni yeşeriyor. Meray, böğürtlen filizi kavurması yapıp üzerine yumurta kırarak pişiriyor.

Sıra Palamutbükü’nde en sevilen bitki olan til-

kiceğe geldi. Tilkişen de denilen tilkecek, hem tek başına hem de böğürtlen filiziyle birlikte kavrularak yenilebiliyor. Meray’la yaptığımız bu gezinin akşamında tilkecek kavurması yedik. Gerçekten çok lezzetli bir yemektir. Tilkecek, aslında yabancı kuşkonmaz. Yalnızca küçük yaprakları yenilebiliyor. Tadı çok güzel olan bu bitki uzun süre kullanılmayan tarım alanlarında da geliştirmiş.

Gezimizde yukarıda sözünü ettiğimiz bitkilerin yanı sıra “sirken” denilen bir bitkinin üç farklı türünden de topladık. Sirken yaprakları ıspanağa benziyor. Bu bitki, Datça’da yabancı ıspanak olarak da biliniyor. Bundan, bildiğimiz ıspanak benzeri bir yemek yapılıyor. Türkiye’de 10 kadar sirken türü olduğu belirtiliyor. Çoğunlukla bahçelerde bulunan

Bu Bitkilerden Çay Yapılıyor



Hasretkavuşturan, Datçalıların çok sevdiği bir bitki. Bunun çayını yapıyorlar; ayrıca salatalara da katıyorlar.



Balkaymaktan bal gibi tatlı, sapsarı renkli bir çay yapılıyor.



Kırkboğum, adını gövdesindeki boğumlardan alıyor. Tadı çok hafif bir çayı var.

bu bitkinin yapraklarından yemek yapıldığı gibi, köklerinden de sabun yapılıyor.

Datça'da hemen her bitkiden çay yapıyorlar. Adaçayı, hasretkavuşturana, biberiye, kekik, reze-ne, nane, sep suyu (mercanköşk), papatya, ebeğü-meci çiçeği, oğlankolu, balkaymak, kantaron adlı bitkilerin çayları yapılıyor. Hasretkavuşturana sa-bah kahvaltısında üzerine zeytinyağı dökerek de yiyorlar. Balkaymak çayıysa gerçekten bal gibi tatlı. Ayrıca şeker atmanıza hiç gerek yok. Zaten burada çaylara şeker yerine bal koyuyorlar. Me-ray, yaptığımız gezinin sonunda yorgunluğumuzu alsın diye bize kırkboğum ve narpız çayı yaptı. Kırkboğumun hafif, narpızın çok yoğun bir kokusu ve tadı var.

Palamutbükü Köyü'ndeki gezimizin sonunda bir kez daha anladık ki doğadan öğreneceklerimi-zin sonu yok. Üstelik yenebilen bitkileri tanımak için mayıs ayı iyi bir zaman. Çünkü bu aydan itiba-ren bitkiler sararmaya, çiçeklenip tohum oluşturma işlemini tamamlamaya başlıyor. Bu nedenle yenebilir bitkilerin sayısı yaz aylarında azalıyor. Bu özel zamanı iyi değerlendirdik ve yenebilen bit-kilerin bazılarını tanıdık. Bu bilgileri büyüklerinden öğrenen Meray bize bu konuda çok yardımcı oldu. Sizler de yaşadığınız bölgede bulunan yenebilen bitkileri öğrenmek isterseniz, önerimiz büyükleri-nizle konuşmanız. Onlar-



Deniz börülcesi, tuzcul bir bitki. Bu nedenle deniz kıyısına yakın bölgelerde gelişir. Haşlanarak salatası yapılır. O kadar tuzludur ki salatasına tuz koymak gerekmez.

dan size yenebilen otları tanıtmalarını isteyebilirsiniz. Eminiz çok güzel bilgiler öğreneceksiniz. Öğ-rendiğiniz yeni bitkileri ve onlarla yapılan yemek-lerin tariflerini bizimle paylaşmayı da unutmayın!

Burcu Meltem Arık
burcu.arik@dogaderneği.org
Fotoğraflar: Ali Alper Akyüz

Bu yazının hazırlanmasına katkıda bulunan Meray Yeşiltas, Yılmaz Yeşiltas, Elisabeth Tüzün, Hatice Şen, Mehmet Canöz ve Bilge Kahramanyol'a teşekkür ederiz.

Kaynaklar:
Bir Ot Masalı, Tijen İnaltong, İletişim Yayınları, 2003
Şifalı Bitkiler, Flora ve Sağlığımız, Reyhan Acartürk, Orman Genel Müdürlüğü Mensupları Yardımlaşma Vakfı, 1997
Türkiye'nin Önemli Doğa Alanları, Doğa Derneği



Oğlankolunun, Datça'da çayı ve yemeği yapılıyor.



Kantarondan hem çay hem de boya yapılıyor.