

Geleneksel Ekolojik Bilgi Bağlamında Çanakkale Halk Botaniği*

Mehmet Ali YOLCU**

Özet

Doğa bilgisi genellikle karmaşık bir ampirizmin ürünü olmakla birlikte bu deneyimden beslenen bilgi, kültür ve doğa karşıtlığında ortaya çıkan sınırların muğlaklığı noktasında geleneksel toplumların çevresel uyum becerilerini bize göstermektedir. Bu bağlamda geleneksel ekolojik bilgi; kültürel aktarım araçlarıyla kuşaktan kuşağa iletilen, ekolojinin bir parçası olan nesnelere ilgili insanın bilgi ve inanç birikiminin bir yansıması olarak karşımıza çıkmaktadır. İnsan ve çevre ilişkisine dayalı ortaya çıkan geleneksel ekolojik bilginin bir alt kolu olan halk botaniği, bitkilerin adlandırılmalarından kullanım biçimlerine, bitkilerle ilgili inançlardan büyüsel uygulamalara kadar bir dizi konuyu kapsamaktadır. Çanakkale yöresinde Güney Marmara ikliminin etkisiyle yetişen çeşitli ot, ağaç ve mantar türlerinin insanların günlük hayatında önemli işlevleri bulunmaktadır. Yörenin bitki örtüsü hem Kaz Dağları hem de Marmara ve Ege denizi etkisi nedeniyle zengindir. Makalede geleneksel ekolojik bilgi çerçevesinde Çanakkale yöresinde halk botaniği unsurları incelenmiştir.

Anahtar Sözcükler: GEB (Geleneksel ekolojik bilgi), Halk Botaniği, Folklor, Kültür, Çanakkale.

Çanakkale Folk Botany in the Context of Traditional Ecological Knowledge

Abstract

Nature knowledge is often a complicated empiricism product, and knowledge fed from this experience, it shows us the environmental adaptation skills of traditional societies in the context of the ambiguity of the boundaries of culture and nature. In this context, traditional ecological knowledge emerges as a reflection of the accumulation of knowledge and belief of the person concerned with objects which are part of the ecology

* Bu çalışma, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimince SBA-2017-1343 numaralı "Çanakkale'nin Somut Olmayan Kültürel Mirası" adlı BAP projesi kapsamında desteklenmiştir.

** Doç. Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, mehmetaliyolcu@comu.edu.tr

and transmitted from generation to generation with cultural transmission. Folk botany, a subspecies of traditional ecological knowledge based on the relationship between man and environment, includes a range of topics from nomenclature to use of plants, from beliefs about plants to magical applications. In Canakkale region, various types of grass, tree and fungus that grow due to the influence of Southern Marmara climate have important functions in daily life of people. The vegetation is rich both due to the effects of the Kaz Mountains and the Marmara and Aegean seas. In this articles, within the framework of traditional ecological knowledge, the elements of folk botany in Çanakkale region were examined.

Keywords: TEK (Traditional ecological knowledge), Folk Botany, Folklore, Culture, Çanakkale.

Giriş

Çanakkale kırsalında yapmış olduğumuz saha çalışmalarında köylülerin zaman, mesafe, ölçme birimlerinden bitki tasnifleri ve yaban hayvanlarına yönelik inançlarına kadar birtakım hususlarda kentli insanlara göre farklı bir bakış açılarının olduğu, gelenekten beslenen bir dünya görüşü çerçevesinde bu bilgi birikimini oluşturduğu gözlenmiştir. Özellikle günlük kullanılan dile yansıyan doğal dünyaya ait kavramların işleniş tarzları doğa bilimcilerin taksonomilerine, kitaplarda yer alan ve standart dile geçmiş adlandırmalara pek de benzemediğini söylemek mümkündür. Diğer yandan kaynakların kullanımı noktasında geleneksel insanın doğaya uyum perspektifi aşırı tüketmeden oldukça uzak durmaktadır. Yine peyzaj anlayışları, kentlerde görebileceğimiz plastik ve betonla iç içe bir yeşillendirmeden oldukça uzak, avlu içlerinden ziyade tarla kenarlarındaki ağaçlandırmalarda veya her aile bireyi için dere kenarlarına dikilen kavak dizilerinde olduğu gibi doğayla uyumlu bir dünya görüşünden beslenmektedir. Kent ve kırsal arasında dikkatli gözlerden kaçmayacak olan bu farklılıkların sürdürülebilir kaynak kullanımı ve ekolojik kalkınma hususunda modern topluma bir yol gösterebileceği fikri 20. yüzyıl bilim adamlarınca tartışılmalı ve “geleneksel ekolojik bilgi” (GEB) terimi böylece ortaya çıkmıştır.

Geleneksel Ekolojik Bilgi

“Geleneksel” teriminin sınırlarının net olarak belirlenememesi gibi nedenlerden dolayı bazı araştırmacılar “ekolojik bilgi” ya da “yerel ekolojik bilgi” terimini kullanmışlardır. Nitekim Berkes’e göre “ekolojik bilgi” terimi de kendine ait tanımlama sorunlarıyla karşı karşıyadır. Eğer ekoloji kabaca Batı biliminin ihtisası altındaki biyolojinin bir dalı olarak tanımlanıyorsa aslında GEB diye bir kavram olamaz, zira çoğu geleneksel kişi bilim insanı değildir. Ne var ki, eğer ekolojik bilgi, nasıl edinildiğine bakılmaksızın, yaşayan varlıkların birbirleriyle ve doğayla olan ilişkilerine dair var olan bilgi olarak tanımlanırsa GEB kabul edilebilir bir terim haline gelir. Ekolojik bilgi Levi-Strauss’un dediği gibi doğal çevrenin yerel varlıklarca bilgisidir (Berkes 1993: 4). Diğer yandan Levi-Strauss’a göre (2010: 40-42) ekoloji doğal çevrenin yerel varlıklarca anlaşılmasından hareketle ilkel düşüncenin de kaynağıdır.

GEB’in tanımı ortaya konulacak olursa, bu alanda yapılan büyük çalışmalarda görülen (örneğin Lasserre ve Ruddle 1982; Ruddle ve Johannes 1989; Freeman ve Carybn 1988) GEB’in farklı anlamları ve unsurlarının bir süzgeçten geçirilmesi gereklidir. Bu kaynaklarda GEB’in en göze çarpan özellikleri birleştirildiğinde, işe yarar bir tanıma ulaşılabılır: GEB, birikerek artan, kültürel süreklilikle yeni nesillere aktarılan, insanların birbirleri ve çevreleri hakkındaki bilgi ve inançlarının birikimidir. Bunların yanı sıra, GEB tarihi sürekliliği olan toplumların kaynak kullanımı uygulamalarıdır ki bu toplumların çoğu, kabilesel veya yerel olan, sanayileşmemiş, teknolojik açıdan daha az gelişmiş toplumlardır (Berkes 1993: 5).

Halk bilimi disiplininde konuya Türkiye’de ilk temas eden araştırmacı Mustafa Aça’ya göre (2016a: 559), geleneksel dünya görüşünün tezahürü niteliği taşıyan halk bilgisi kadroları çoğu zaman geleneksel nitelikler taşıyan köklü bir ekolojik bilgi biri-

kimiyle yakından ilgilidir. Bir kültür veya yerel topluma ait, bu kültür ve sosyal yapı kapsamında hayatın içinden elde edilmiş yerel bilgi, doğayla iç içe yaşayan halklarda daha fazla gözlenir. Yerel bilgi kapsamında değerlendirilen hususlar, gelenek ve göreneklerde, halk meteorolojisinde, halk tıbbında, halk beslenmesinde, halk mutfağında vb. kendini gösterir. Geleneksel ekolojik bilgi, bin yıllar boyunca insanın çevresiyle doğrudan temasıyla elde edilmiş deneyimleri ifade eder. Kavramın yaygın olarak kullanımını 1980'leri bulsa da, uygulandığı tarih öncesi avcı-toplayıcılar kadar eskidir.

Ekolojik bilgi çalışmaları, etnolojinin bir şubesi olarak tanımlanabilen ve belirli insan gruplarının ya da kültürlerin ekolojik ilişkiler hakkındaki düşünce yapısına odaklanan etno-ekolojinin çatısı altında gerçekleştirilmiştir. Başlangıçta tereddütlere sebep olan bu araştırma şubesi, çağdaş kaynakların idare edilmesi veya sürdürülebilir biçimde kullanılması konularındaki arayışlara cevap verebilecek veriler sunması itibarıyla modern ekoloji araştırmalarının tamamlayıcı bir bilgi kolu olarak daha fazla ilgi görür olmuştur (Aça 2016b: 431). Aça'nın Berkes'ten dolayımıyla özetlediğine göre, bilimsel ekolojik bilgi ile geleneksel ekolojik bilginin kavramsal çerçeveleri ve yöntemleri gibi hususlar bağlamındaki farklılıkları şöyledir:

a. Geleneksel ekolojik bilgi, niteliğe; bilimsel ekolojik bilgi niceliğe odaklanmaktadır, b. Geleneksel ekolojik bilgi, sezgisel elementler barındırırken; bilimsel ekolojik bilgi aklın sınırları içinde işler, c. Geleneksel ekolojik bilgi, bütüncül bir bakış açısına sahipken; bilimsel ekolojik bilginin bakışı indirgemecedir, d. Geleneksel ekolojik bilgi, zihni ve maddeyi birlikte düşünürken; bilimsel ekolojik bilgi bunların ayrılması yönünde bir tavır içindedir, e. Geleneksel ekolojik bilgi, bilimsel ekolojik bilginin aksine ahlakçıdır; değer yargılarından arınma gibi bir eğilim içinde değildir, f. Bilimsel ekolojik bilgi mekanik işleyişi önemserken; geleneksel ekolojik bilgi ruhsallığı ön planda tutmaktadır, g. Geleneksel ekolojik bilgi ampirik gözleme ve gerçeklerin deneme-yanılma yöntemiyle elde edilmesine dayalı iken; bilimsel ekolojik bilgi gerçeğin sistematik bir bilinçle ve deneyle elde edilmesinden yanadır, h. Geleneksel ekolojik bilgi, ekolojik kaynakları kullananların tecrübeye dayalı verilerine dayanırken; bilimsel ekolojik bilgi uzmanlaşmış araştırmacı grupların verilerine değer verir, ı. Geleneksel ekolojik bilgi, artzamanlı verilere dayanırken, yani derin tarihsel süreçleri önemserken; eşzamanlı verilere önem veren bilimsel ekolojik bilgi tespit için kısa zaman aralıklarının yeterli görmektedir (Aça 2016b: 431-432; Berkes 1993: 1-5).

Çanakkale Halk Botanığının Öğeleri

Biyoloji disiplininde “etnobotanik” terimiyle karşılanan ancak folklorlarda “halk botanığı” olarak adlandırılan kavram yerel halkın çevresindeki bitki türlerinden yararlanma bilgisi ve biçimlerinin incelenmesini içermektedir. Bundan dolayı halk botanığı GEB'den bağımsız düşünülmemelidir. Yine, doğayı dönüştürmeye dönük bir faaliyet alanı olarak makineleşmiş tarımla ilişkili hususların incelenmesi halk botanığı kapsamında değerlendirilemez. Halk botanığı, insanların geleneksel dünya görüşü çerçevesinde doğal ortamında kendiliğinden yetişen bitkileri kullanması, adlandırmasını,

bunlarla ilgili sürdürdüğü inançları ve bu inançlara bağlı oluşan ritüelistik uygulamaları kapsar.

Çanakkale yöresinde Güney Marmara ikliminin etkisiyle yetişen çeşitli ot, ağaç ve mantar türlerinin insanların günlük hayatında önemli işlevleri bulunmaktadır. Yörenin bitki örtüsü hem Kaz Dağları hem de Marmara ve Ege denizi etkisi nedeniyle zengindir. Yörede yabani ortamda yetişen bitkiler, başta besin olmak üzere halk hekimliğinde sağaltma işlemlerinde, büyüsel uygulamalarda, yakacak ve hayvan yemi olarak kullanılmaktadır. Bunların dışında çocuk oyuncakları ile gündelik hayatta kullanılabilir çeşitli aletlerin yapımında da bitkilerden yararlanılmaktadır.

Ağaçlar

Ahlat: Anadolu'nun pek çok yerinde yetişen ahlat ağacı, doğada kendiliğinden yetişir. "Yabani armut" olarak da adlandırılan ahlatın meyvesi toplanarak taze veya kurutulmuş biçimiyle tüketilir. Marmelatı ve hoşafı yapılır. Çanakkale yöresinin bazı yerlerinde ahlatın sert olanına "ayıboğan" da denmektedir. Bazen geleneksel yollarla aşıl原因 olarak ağacından armut yetiştirildiği de görülmüştür. Halk hekimliği uygulamalarında, özellikle böcek sokmalarında, yaprağı ezilerek sokulan yere sarılır.

Alıç: Yabani ortamlarda kendiliğinden yetişen bir ağaçtır. Meyveleri köylüler tarafından toplanarak yöre pazarlarında satılır. Alıç ağacının meyvesi, yaprağı ve çiçeğinden yararlanılır. Çiçeğinden bitki çayı yapılabilir. Ayrıca yöredeki halk hekimliği uygulamalarında kullanıldığı da belirtilmektedir.

Armut: Çanakkale yöresinde tarımsal arazilerde yetiştirildiği gibi tarla kenarlarında da görülen armudun birçok çeşidi vardır. En çok yetiştirilen türü sarı armut ve deveci armududur. Meyvesi doğrudan tüketildiği gibi kurutulularak kışın hoşafı yapılmaktadır. Armut, sözlü kültürde atasözü, bilmece, mani ve türkü gibi türlere yansımış bir meyvedir.

Böğürtlen: Yörede "karamuk, kıramık, kızamık" olarak adlandırılan böğürtlen, tarla ve dere kenarlarında yetişen dikenli bir maki çeşididir. Taze olarak yenilebileceği gibi marmelatı, reçeli, hoşafı da yapılır.

Çam: Çam ağacının çırası ve kozalağı yakacakların tutuşturulmasında, çıralı tomruğu halk mimarisinde "soyma" adıyla kullanılır. Halk hekimliğinde çam sakızının kuru hali ezilerek toz haline getirilir, balla karıştırılarak yenir. Sakız hali ise çiğnenmek suretiyle tüketilir. Her iki şeklinin de mide rahatsızlıklarına ve öksürüğe iyi geldiği söylenir.

Çitlembik: Çanakkale yöresinde "çetlemik" olarak söylenen çitlembiğin meyvesi, yaprakları ve çiçekleri halk hekimliğinde kullanılır. Ayrıca aşıl原因 olarak Antep fıstığı ağacı yetiştirilir.

Davulgu: Keçi, koyun gibi küçükbaş hayvanların beslenmesinde kullanılmaktadır. "Kocakarı yemişi" de denilen meyvesinden reçel, marmelat; davulgu ağacının dallarından ise çoban sopsası yapılır.

Deli Zeytin: Doğada kendiliğinden yetişen bir ağaçtır. Meyveleri aşılı zeytinden daha küçük olup yağ oranı oldukça azdır. Zeytin sütü adı verilen bir çeşit yağ, bu meyvelerin sıkımından elde edilir. Zeytin sütü, halk hekimliğinde mide rahatsızlıklarının tedavisinde kullanılır.

Güvem: Çanak kale yöresinde “çakaleriği” de denilen güvem, mor meyveleri tatlandığı zaman taze olarak tüketilir. Oldukça keskin ekşiliğe sahip olduğundan bu meyvenin marmelatı ve reçeli yapılmaz.

Hayıt: Birçok kaynakta “ot” olarak nitelendirilse de aslında çalı ve maki görünümünde bir ağaçtır. Tohumu ve çiçekleri kaynatılarak çayı yapılır. Yörede sabun imalatında koku verici özelliği nedeniyle hayıt çiçekleri sabun karışımına katılır. Diğer yandan eskiden hayıtın dalları esnek olduğu için kamçı ve davulcu sopası yapımında kullanılmıştır. Yöredeki halk hekimliği uygulamalarında da, örneğin baş ağrısında, ateş çıktığında alına ve sırta hayıt yaprağı dizilir. Şeker hastalığında hayıt yapraklarından hazırlanan çay içilir.

Hünnap: Bahar aylarında yöre pazarlarında satılan hünnap, şeker ve mide hastalıklarının geleneksel tedavisinde kullanılmaktadır.

Ihlamur: Daha çok Çan ve Yenice ilçelerinin ormanlık alanlarında yetişen ıhlamur ağacının yaprak ve çiçekleri toplanıp kurutularak çeşitli gribal hastalıklara iyi gelen bitki çayının yapımında kullanılır.

İğde: Tarla ve dere kenarlarında yetişen bir ağaçtır. Meyveleri toplanarak yöre pazarlarında satılır. Genellikle kışlık çerez olarak tüketilir.

Kestane: Daha çok yörede Kaz Dağları'nın yamaçlarında yetişen kestane meyvesi kışın soba üstünde kavrularak ya da kaynatılarak çerezlik tüketilir. Kestane nemli tutulması gerektiği için toplandıktan sonra bir müddet toprak altında bekletilir. Yöredeki deyimlere yansımış bir ağaçtır.

Kızılıcık: Dağ yamaçlarında ve derin vadilerde kendiliğinden yetişen kızılıcık ağacının meyvesinden hoşaf, reçel, marmelat yapılır. Dallarından “kızılıcık sopası” yapılır.

Kuşburnu: Doğada yabani olarak yetişen kuşburnunun meyveleri toplanarak tazesinden reçel, marmelat, hoşaf yapılabildiği gibi kurutularak daha sonra çay olarak da tüketilmektedir. Çayının çeşitli soğuk algınlığı hastalıklarına iyi geldiği belirtilmektedir.

Mazı: Yörede mazı ağacının kozalakları toplanarak ilaç yapımı için tüccarlara satılır. Bunun yanında mazı, geleneksel çocuk oyunlarında oyuncak yapım malzemesi olarak da görülür.

Meşe: Gövdesi dayanıklı olduğu için kışlık yakacak olarak kullanılan meşenin taze yaprakları keçi, koyun gibi küçükbaş hayvanların beslenmesinde kullanılır. Palamudu ise köylüler tarafından toplanıp ilaç imalatı için satılır. Ayrıca palamut kokarkalemlere tekerlek gibi takılarak çocuk oyuncağı yapılır.

Muşmula: Olgun meyveleri gıda olarak tüketilir. Yöre pazarlarında köylüler tarafından satılır.

Pıynar: Doğada yabani olarak yetişen bodur bir makidir. Yaprakları küçükbaş hayvanlara yem olarak verilir. Halk baytarlığında hayvanların göz hastalıklarının tedavisinde yaprakları çiğnenip hayvanın gözüne tükürülmek suretiyle kullanılmaktadır. Ayrıca kuru dalları birleştirilip ip ya da telle bağlanarak dam, ahır gibi yerlerin temizliğinde süpürge olarak kullanılır.

Yabanmersini: Güveme benzeyen yabanmersininin meyveleri yeşilken veya morken tüketilir. Halk hekimliğinde şeker hastalığının tedavisinde kullanılır. Güveme göre tadı daha tatlı ve hoş kokuludur.

Otlar

Ada çayı: Doğada yabani ortamda yetişen kekikgillerden kokulu bir bitkidir. Birçok alt türü olan adaçayı toplanarak grip ve soğuk algınlıklarının geleneksel tedavisinde kullanılan bitki çayı yapılır.

Arapsaçı: Anason kokusuna benzer bir kokusu olan arapsaçı doğada yabani ortamdan toplanarak soğanlı sotesi veya yumurtalı kavurması yapılarak tüketilir.

Bambul: Yaprakları geleneksel sağaltmada diş ağrılarını gidermede kullanılır.

Civanperçemi: Genellikle halk hekimliği uygulamalarında kullanılan civanperçemi kaynatılarak çayı yapılır. Karaciğer, böbrek ve mide hastalıklarına iyi geldiğine inanılır.

Çörek otu: Halk mutfağında hamur işi yemeklerde kullanılır. Ayrıca kurban etinin dağıtımı esnasında payların üzerine serpilir. Kutsal olduğu düşünülen çörekotunun nazar giderici bir işlevi olduğuna inanılır. Çörekotunun tohumları bir beze konularak yeni alınan bir eşyanın görünmeyen köşesine nazarlık olarak asılır, bu muskayı insanlar da taşıyabilir.

Delibostan: Yabani salatalık şeklindedir. Olgun sebzesi, patlayıp çevreye saçılarak ürer. Halk hekimliğinde sinüzit tedavisinde olgun taneleri havanda ezilerek buruna çekilir.

Deniz börülçesi: Deniz kenarlarında kumluk ve çorak arazilerde kendiliğinden yetişen bir ottur. Kaynatıldıktan sonra içi kılçıklarından sıyrılan kısmı zeytinyağı, sarımsak ve limon sosuyla karıştırılır ve soğuk meze olarak tüketilir.

Dereotu: İtirlı bir bitki olan dereotu, salata ve cacıklara katılır.

Ebegümesi: Yöre pazarlarında yaygın biçimde satılan yabani bir ottur. Hamur işlerinde kullanılabildiği gibi soğanla kavularak yemeği de yapılır.

Ekşikulak: Çanakkale yöresinde “kuzukulağı” da denilen ekşimsi bir tada sahip bu ot çiğ olarak salatalara katılır.

Eşek turpu: Dağlık yerlerde kar yağdıktan sonra bulunur. Kaynatılır ve limon, zeytinyağı, tuz karışımı salata sosu üzerine dökülerek yenir. Mide ağrılarını, karaciğer hastalıklarına iyi geldiği söylenir. Fazla tüketildiğinde hazımsızlık veya gaz yapar.

Filiz otu: İlkbaharda taze hali yumurtayla kavrulur ve pişirilir. Halk hekimliğinde filiz otunun kökü kaynatılarak sütle karıştırılır, macunsu hale gelen bu karışım bel ağrılarında ağrıyan bölgeye sürülür.

Gelincik: Çiçek açmadan önce yeşil hali toplanarak börek yapımında ve salata malzemesi olarak kullanılır.

Güve otu: Yabani ortamda yetişen kekikgillerden bir ottur. Güvelenmemesi için kurutulmuş meyvelerin üzerlerine ve gardıroplardaki yünlü eşyaların içine demetlenmiş hali konulur.

Hardal: “Turp otu” da denilen hardalın yeşil hali haşlanarak limon, sarımsak ve zeytinyağı ile birlikte salatası yapılır.

Hindiba: Acı ve tatlı hindiba olarak iki türü bulunur. Kırmızı saplı olanı tatlı, yeşil saplı olanı acıdır. Her ikisinin de karaciğer ve kanser hastalıklarına iyi geldiğine inanılır. Haşlanıp salata veya soğanlı, salçalı kavurma biçiminde tüketilir.

Isırgan: Sonbaharda yeni sürgünleri daha küçükken toplanır. Yıkanmasının ardından kavrulup yemeği veya böreği yapılarak tüketilir. Ayrıca romatizma hastalıklarında ağrılı bölgelere (diz, ayak bilekleri) sarıldığında ağrıları dindirdiğine inanılır.

Kantaron: Kaynatılarak çayı yapılan kantaronun şeker hastalığına ve mide rahatsızlıklarına iyi geldiği düşünülür. Yöre pazarlarında köylüler tarafından kurutulmuş hali satılır. Romatizma hastalıklarında zeytinyağı içerisinde bekletilen kantaron çiçeği ağrılı yerlere sürülür.

Kara ot: Yaprakları küçükbaş hayvanların meme hastalıklarının tedavisinde kullanılır.

Karabaş otu: Kalp hastalıklarına, tansiyona ve damar tıkanıklarına iyi gelir. Kaynatılarak yapılan çayı içilir.

Kazayağı: “Yaban kerevizi” de denilen kazayağı hamur işleri ve salatalarda kullanılır.

Kekik: Birçok alt türü bulunan kekiğin yeşil hali salatalarda, kurutulmuş hali ise hemen tüm yemeklerde baharat olarak kullanılır. Halk hekimliğinde öksürük ve soğuk algınlığı tedavisinde kekik kaynatılarak suyu içilir.

Kokarkalem: Uzun, süpürgeliğe benzer bir kamış türüdür. Sapından çocuk oyuncuğu yapılır. Ayrıca halk bayatlığında hayvanları keneden korumak için kokarkalemin yeşilken tohumları ve yaprakları havanda dövülüp macun yapılır ve hayvanın kulaklarına ve ağız aralarına sürülür.

Labada: Halk mutfağında sarması, salatası, yemeği ve böreği yapılarak tüketilir.

Papatya: Kurutularak yapılan çayı hazımsızlığa iyi gelir. Bebeklerin sakinleşmesi için içirilir. Anne sütünü artırdığına inanılır.

Pazı: İspanağa benzeyen bu otun sarması ve böreği yapılır.

Semizotu: Çanakkale yöresinde “semizlik” de denilen bu ot, bahçelerde yetiştirilmesinin yanında “deli semizlik” adıyla doğada da bulunur. Salatası, cacığı ve yemeği yapılır.

Süpürgelik: Uçları püsküllü bir kamış türüdür. Daha çok Biga yöresinde ev süpürgesi yapımında kullanılır.

Şevketibostan: “Kenger” de denilen bu otun büyük köklerinin kuzu etiyle yemeği yapılır. Taze yaprakları salata malzemesi olarak kullanılır.

Tere: Bahçelerde yetiştirilmesinin yanında yabani ortamda da bulunur. Doğadan toplanan tere, çiğ veya salata şeklinde tüketilir.

Üzerlik: Nazara karşı tütsülenen, yakılan bir ottur. Ayrıca evlerin kapılarına, hayvan damlarının önüne asılarak nazardan korunma işleviyle kullanılır.

Yılan cücüğü: Zehirli bir ot olup baş ağrılarında kaynatılıp lapası başa sarılır.

Çiçekler

Çanakkale yöresinde müstakil evlerin önlerinde, balkonlarda, bahçelerde yetiştirilen, mezarların üzerine dikilen çiçekler halk botaniğinin farklı bir bölümünü oluşturmaktadır. Saksılara dikilen çiçeklerin yanında bahçelerdeki sebze arklarının başlarına da çiçekler dikilir. Alan araştırması sırasında belirlediğimiz, bu şekilde yetiştirilen çiçeklerin adları şunlardır: Mavırız, begonya, fesleğen, şebboy, sümbül, aslanagzı, kasımpatı, ezançiçeği, akşamsefası, penceregüzeli, onbiraylık, aşkmerdiveni.

Mantarlar

Geniş orman örtüsü ve elverişli iklim koşullarının etkisiyle bahar yağmurlarının hemen ardından açan güneşin canlandığı mantarlar, Çanakkale halk botaniğinin önemli bir ögesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Çanakkale özelinde mantar toplama işi ekonomik bir faaliyet olarak da yapılmaktadır. Her ne kadar il merkezinde belediye yasaklamış olsa da, ilçelerde pazar yerlerinin bir bölümünde, “köylü pazarı” adı verilen yerlerde, köylü kadınların mevsimine göre doğadan topladıkları mantarları sattıkları gözlemlenmiştir. Sütü çıkan, içinde kurt, böcek, karınca dolaşmayan mantarların zehirli olduğu için toplanmadığı; içine kurt giren mantarın yenilebilir olduğu; dayanıksız bir ürün olması nedeniyle toplandıktan en fazla üç dört gün içinde tüketilmesi gerektiği mantar toplama ile ilgili rastlanılan halk bilgisidir. Doğada özellikle ormanlık alanlarda kendiliğinden yetişen mantarların isimlendirilişleri şekillerine, yetişme biçimlerine, yerlerine, renklerine ve boyutlarına göre farklılık göstermektedir. Çanakkale yöresinde mantarların şu çeşitleri toplanıp tüketilmekte veya satılmaktadır:

Melki: Çanakkale yöresinde en çok bilinen ve yaygın şekilde toplanıp tüketilen bir mantardır. Turuncu veya kırmızı renginden dolayı “kanlıca” da denilen melki, çam ormanlarında, çam pürçeklerinin altında ocaklar halinde bulunur. Ekim-kasım ve mart-nisan aylarında toplanan mantarın, sade ve domatesli-biberli kavurması, fırın-ızgarası ve mısır unu ile kızartması yapılarak tüketilir.

Göbek (Kuzugöbeği): Mart-mayıs ayları arasındaki ilkbahar yağmurlarının ardından toplanan göbek mantarı, oldukça nadir bulunduğu için değerli ve lezzetli bir mantardır. Çam ormanlarından toplanan mantar genellikle kavurması yapılarak, kızartılarak ya da yumurta kırılarak tüketilir. Daha sonra tüketilmek üzere ipe dizilerek kurutma biçiminde de muhafaza edilmektedir.

Ayı Mantarı: Sonbahar yağmurlarından sonra çıkan bu mantar, meşe, çam ormanlarında toplanmaktadır. Alt ve üst kabukları iyice soyulduktan sonra orta kısımdan kalan beyaz yeri, kavurma veya ızgara yapılarak tüketilir.

Mor Cincile: Gri ve mor arası renkli, şapkalı bir mantar türüdür. Sonbahar aylarında, davulgu çalılıarı ve çam ağaçlarının altında bulunur. Kavurma, ızgara şeklinde veya soğanlı, domatesli, biberli sotesi yapılarak tüketilir.

Gelin Mantarı (İmparator): Kahverengi-turuncu top şapkalı, beyaz saplı bir mantar türüdür. Sonbahar aylarında meşe-kestane ağaçlarının altında bulunur. Şapkasındaki üst kabuk soyulduktan sonra suda kaynatılır. Kaynatılıp yumuşatılmasının ardından kavrulur ve üzerine yumurta kırılarak tüketilir.

Büberli: Melkinin meşelik yerlerde bulunan beyaz renkli bir başka türüdür. Kızartma, sote, fırınlama ve ızgara usulleriyle pişirilip tüketilir. Melkiye göre daha çok bulunduğu için fiyatı daha düşük olarak ilçelerdeki köy pazarlarında satılmaktadır.

Karakulak (Diken) Mantarı: Sonbaharda yağmurların ardından açan güneş ve yükselen sıcaklıkla, yeşillik ve dikenin bol olduğu çayırlarda çok rastlanan koyu gri renkli şapkalı bir mantardır. Dikenlerin altlarında ve yanlarında bulduklarından “diken mantarı” olarak da adlandırılır. Yıkayıp ince ince doğandıktan sonra soğanlı ve biberli şekilde kavrulup yumurta kırılarak ya da domatesli sotesi yapılarak tüketilir.

Kızıliçi: Genellikle kavurması yapılarak tüketilen kırmızı renkli şapkalı bir mantardır.

Kavak Mantarı: Kavak ağaçlarının gövdesinde, kütüğünde yetişen beyaz renkli bir mantardır. Şekil olarak istiridye mantarına benzer. Tavuk eti ile sote şeklinde tüketilmesinin yanında, soğanlı ve salçalı yahnisi de yapılır.

Tirmit Mantarı: Çamlık alanlarda yetişen sütlü bir mantardır. Sütü cilde bulaştığında çıkmaz. Buzdolabında bir yıl saklanabilen bu mantarın yağı azdır, zayıflamaya yardım eder. Sütü acı olduğu için böceklerin pek yaklaşmadığı bu mantarın üstü fırça ile kolayca temizlenir. Acılığını gidermek için iyice kaynatılması gerekir. Haşlandıktan sonra tavuk, soğan, domates ve biberli sotesi yapılır.

Dede Mantarı: Ormanlık alanlarda bulunur. Rengi kirli beyazdır. Közlenerek yenilebildiği gibi pilavı da yapılmaktadır.

Dilberdudağı (Yumurta Mantarı): Çok bilinen bir tür değildir. Meşelik alanlarda bulunur. Turuncu renkli olup küçük hali yumurtaya benzer, büyüdükçe şapkalı mantar haline gelir. Kavurması tüketilir.

Kulacık Mantarı: Dikenli meralarda bulunur. Kahverengi tonlarında şapkası ve griye yakın sapı bulunur. Soğanlı kavurması yapılır.

Pıynar Melkisi: Pıynar veya davulgu çalılarının içinde yetişir. Krem renkli ters semsiye şeklindedir. Ocaklar halinde bulunan bu mantar, közleme, kavurma gibi tekniklerle pişirilir.

Mantika: Denize yakın yerlerde yetişen mantika bitkisinin altlarında ve yanlarında bulunur. Kulacıktan daha etlidir. Kavurması, sotesi, közlemesi yapılarak tüketilir.

Sonuç

Halk bilimi araştırmalarında hem araştırma kadrolarının tasnif sorunları hem de yöntem arayışları noktasında GEB bir çözüm olarak karşımıza çıkmaktadır. Nitekim GEB'in doğa ve insan ilişkileri üzerine inşa edilmiş olması bunu göstermektedir. Klasik folklor sınıflandırmalarında kullanılan "halk hekimliği, halk baytarlığı, halk meteorolojisi, halk takvimi, halk botaniği, halk mimarisi, doğaya bağlı halk ekonomisi" gibi birtakım kadrolar GEB'in kapsamına girmektedir. Birbirinden bağımsız ele alınan bu konuların bütüncül bir tarzda sürdürülebilir kaynak kullanma, ekolojiyle uyumlu kalkınma vb. bakış açılarıyla ilişkilendirilerek ele alınmasının yararlı olacağını düşünmekteyiz.

Çanakkale halk botaniğiyle ilgili saha çalışmalarından elde ettiğimiz bilgilerden hareketle bitkilerin adlandırılmasında şekil, kullanım amacı, renk, boyut gibi birçok nedenin etkili olduğu söylenebilir. Bitkilerle ilgili bilgiler, küçük yaşlardan itibaren önceki kuşaklardan kişiler tarafından aktarılmakta olup böylece çevredeki bitkilerin tanınması sağlanmaktadır. Ancak köyden kente göç olgusu, kırsal nüfusun erimesi gibi bazı nedenlerden dolayı doğal bitki toplama veya kullanma azalmış olmakla birlikte son yıllarda doğal beslenmeye dönük toplumda oluşan farkındalık ilgiyi bu alana kaydırmış görünmektedir. Ayrıca ilçe merkezlerinde kurulan köy pazarlarına getirilen ya da aktarlarda bulunan bitkilerin satın alınarak kullanılması da söz konusudur.

İnsanlar, dağlarda, ormanlarda ve boş arazilerde kendiliğinden yetişen bitkileri toplayıp tüketmekte veya kullanmaktadırlar. Genellikle kırsal nüfusun yaptığı doğadan bitki toplama işi, kentte yaşayanlar için doğa yürüyüşleri ile birlikte alternatif bir hobi olarak sunulabilir. Ekosistem dengesini bozmadan doğayla uyumlu bir tüketim alışkanlığının varlığı bitkilerin tüketilmesi aşamalarında da görülmektedir. Yine bazı bitkilere dair mitik anlatımlar ve inançlar, bu bitkilerin büyüsel uygulamalarda kullanılmasını beraberinde getirmiştir.

Kaynaklar

- AÇA, Mustafa (2016a). “Halk Bilgisinin Takvim, Mevsim/İklim, Çevre, Sağlıkta ve Hukuka Dönük Temsilleri”, *Halk Bilimi El Kitabı*, (Ed. Mustafa Aça), Konya: Kömen Yayınları, 559-591.
- AÇA, Mustafa (2016b). *Denizin Çocukları: Giresun ve Trabzon Yöresi Balıkçılarının Meslek Folkloru*, Saarbrücken, Deutschland: Türkiye Âlim Kitapları.
- BERKES, Fikret (1993). “Traditional Ecological Knowledge in Perspective”, *Traditional Ecological Knowledge: Concepts and Cases*, (Ed. Julian T. Inglis), Ottawa: International Development Research Centre Press, 1-9.
- FREEMAN, M. M. R. - CARBYN, L.N. (Ed.) (1988). *Traditional Knowledge and Renewable Resource Management in Northern Regions*. Edmonton: University of Alberta.
- LASSERRE, Philippe - RUDDLE Kenneth. (1983). *Traditional Knowledge and Management of Marine Coastal Systems*, Paris: Unesco.
- RUDDLE, Kenneth - JOHANNES R. E. (Ed.) (1989). *Traditional Marine Resource Management in the Pacific Basin: An Anthology*. Jakarta: Unesco/RPSTSEA.

Sözlü Kaynaklar

- KK 1: Ahmet Dinç, 1958, Yüksekokul, Emekli, Çanakkale-Dümrek Köyü.
- KK 2: Ali Beytaş, 1960, İlkokul, Çiftçi, Çan-Derenti Köyü.
- KK 3: Elif Üzel, 1949, İlkokul, Ev Hanımı, Ezine-Çetmi Köyü.
- KK 4: Dilber Çakıl, 1976, İlkokul, Esnaf, Çanakkale-Kepez Beldesi.
- KK 5: Cemile Yavuz, 1953, İlkokul, Ev Hanımı, Çanakkale-Dümrek Köyü.
- KK 6: Hanife Kaya, 1957, İlkokul, Ev Hanımı, Çan-Derenti Köyü.
- KK 7: Mustafa Akar, 1952, İlkokul, Çiftçi, Lapseki-Yenice Köyü.
- KK 8: Müesser Göçgen, 1964, İlkokul, Ev Hanımı, Çanakkale-Merkez.
- KK 9: Nasuh Bıçkıcı, 1925, Eğitim Yok, Çiftçi, Yenice-Akçakoyun Köyü.
- KK 10: Osman Kibar, 1954, Yüksek Lisans, Öğretmen, Biga-Merkez.
- KK 11: Özlem Özel, 1981, İlkokul, Ev Hanımı, Ezine-Çetmi Köyü.
- KK 12: Raife Avcı, 1951, İlkokul, Ev Hanımı, Ezine-Karagömlek Köyü.
- KK 13: Şerife Yıldırım, 1970, İlkokul, Ev Hanımı, Çan-Semedeli Köyü.
- KK 14: Ünzile Sözen, 1962, İlkokul, Ev Hanımı, Ezine-Akpınar Köyü.
- KK 15: Vasfiye Dinç, 1960, İlkokul, Ev Hanımı, Çanakkale-Dümrek Köyü.

Fotoęraflar

1. Doğada yetişen semizotu



2. Beyaz mantar



3. Yabani armut



4. Kekik



5. Deli Zeytin

