## I.Oturum Başkanı

**Prof. Dr.Muharrem Güleryüz**
Erzincan Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Dekanı
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Ana Bilim Dalı Başkanı

## Panelistler

**Prof. Dr. Ekrem Sezik**
Gazi Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Farmakognozi Ana Bilim Dalı
"Dut ve Yaprağının Kimyasal Yapısı ve Biyolojik Etkileri

**Prof. Dr. Sezai Ercişli**
Atatürk Üniversitesi
Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Ana Bilim Dalı Öğretim Üyesi
"Türkiyede ve Dünyada Dut Yetiştiriciliği"

**Ahmet Fikret Fırat**
Ziraat Mühendisi. Ban Akdeniz Araştırma Enstitüsü
"Kemaliye'de Dut Yetiştiriciliğinin SWOT Analizi"

**Doç. Dr. Muhlis Macit ve Arkadaşları**
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yemler ve Haydan Besleme Ana Bilim Dalı Öğretim Üyesi
"Dut Yaprağının Ruminant (Büyük ve küçük baş) Hayvanların Rasyonlarında (günlük "yemlenmelerinde) Kullanılması"

## II.Oturum Başkanı

**Prof.Dr.Zafer Cemal Özkan**
Karadeniz Teknik Üniversitesi Orman Fakültesi Dekanı

**Tijen İnaltong**
Gazeteci ve Yazar, Mutfak Kültürü Araştırmacısı -"Dut Yemekleri ve Türk Mutfağında Dut"

**Gazi Bilgin**
Dış Ticaret Müsteşarlığı Ekonomik Değerlendirmeler ve Araşırmalar Genel Müdürü
"İstihdam ve İhracat Potansiyeli Bakımından Dut"

**Prof .Dr.Salih Aslan**
Hacettepe Üniversitesi
Ağaç İşleri Endüstri Mühendisliği Ana Bilim Dalı Başkam
"Ağaç Endüstrisinde Dutun Olası Kullanım Olanakları"

Yard. Doç. Dr. Okan Baba
Marmara Üniversitesi Eğitim Fakültesi
"Dutun Türk Halk Edebiyatı ve Kültürümüzdeki Yeri"

**AÇILIŞ KONUŞMASI**

Yalnızca duta özel; yaprağı, meyvesi, odunu, mutfağımız ve kültürümüzdeki bilinmeyen yönleriyle, dutu bir bütün olarak ele almaya çalışan bu panel, Türkiye'de ve hatta dünyada, alanındaki ilk çalışma idi.

Bir tesadüfle dutun ne büyük bir ekonomik potansiyele sahip olabileceğinin farkında lığından sonra, ona karşı ne kadar da kadirbilmez ve haksız bir tutumda olunduğunu gözlemledim. Duyduğum infial bu panelin gerçekleşebilmesinin itici gücünü oluşturdu.
Başlangıçta en yakınlarımın bile inanmadığı, heyecanından geceler boyu uyuyamadığım hayallerimin bugün gerçekleşiyor olmasını görmek, benim için büyük bir mutluluk... Kitapçığı okudukça, inanıyorum ki küresel pazarlarda

yepyeni markalar ortaya çıkarabilecek dut ürünleri sanayilerinin, yöremiz ve ülkemiz refahına yapabileceği katkıların heyecanı sizi de saracaktır.

Dut gibi, aynı zamanda Türk ve İslam değerlerinin sembolü olan, son derece kalender, alçakgönüllü, kaprissiz ve cömert bir ağaca sahip çıkmak da, adı 'olgunluk ve erdemliliğin beldesi' anlamına gelen Kemaliye'ye ve ora insanına yakışırdı.

Nitekim bu panelin gerçekleşmesi de sayın Sanayi ve Ticaret Bakanımız Ali Coşkun, Kemav Başkanı ve Maliye Bakanlığı Müsteşarımız sayın Haşan Basri Aktan, sayın büyüğümüz Hacı Ali Akın Beyefendi, sayın Kemaliye Kaymakamı Yaşar Aksanyar ve sayın Belediye Başkanı Mustafa Haznedar'ın konuya sahip çıkmalarıyla mümkün olmuştur. Kendilerine şükranlarımı sunarım.

Ayrıca benimle aynı duyguları yaşayarak Kemaliye'ye kadar teşrif eden, yaptıkları bilimsel sunumlarıyla bizlere yeni ufuklar açan değerli panelistlerimizin her birine sonsuz teşekkürler ediyor, kusurlarımız olduysa aflarına sığmıyorum. Ziyaretleriyle Kemaliye'mizi onurlandırdılar.

Ancak Sanayi ve Ticaret Bakanlığı İç Ticaret Genel Müdürü sayın hemşehrim İsmail Yücel Beye de minnettarlığımı özellikle iletmek isterim. Onun yardımları olmasaydı bu panelin ve kitapçığın ha-zırlanması mümkün olmazdı.

Son olarak Kemaliye'de bir hemşehrimizin yaptığı ve beni üzerinde epeyce düşündüren bir dua ile sözlerimi tamamlamak istiyorum: 'Allah hizmetlerimizi kabul etsin."(amin)

Dr. Dt. Gülnur Esma Gürler

09.04.2007

## SUNUŞ

Bir dönem Kemaliye (Eğin) ekonomisinin Eğin Halısı ile birlikte lokomotifi olan dutun yeniden ekonomik bir değer kazanması fikri beni hayli heyecanlandırıyor. Çünkü şöyle bir geçmişe gittiğimiz de görürüz ki; Kemaliye'nin ılıman iklimini çok seven bu meyve uzun yıllar ilçemiz fakirlerinin mutfağında Aşure, Hoşaf (Komposto) ve çayında tatlandırıcı olarak kullanılmıştır. Meyvesi yaş ve kuru olarak yenilmiş, her yıl yüzlerce ton ilçe dışına ihraç edilen kuru dut köylü kentli birçok ailemizin geçim kaynağı olmuştur.

Pekmezi. Pestili ve Oriciği (Sucuğu),Goşdiği, Pelidi, Lökü (Beşateşi) kilerlerin temel tüketim maddesi olmuş, Karadut'un reçeli ve şurubu hem misafirlere ikram edilmiş, hem de ağız ve boğaz enfeksiyonların da ilaç olarak kullanılmıştır.

Kemaliye ve köylerinde Çekirdekli Dut, Çekirdeksiz Dut, İnci Dut, Çatal Dut, Paşa Sarığı (Lobbik Dut), İstanbul Dutu, Toğuğu Beyaz Dut, Karadut, Mordut gibi isimlerle adlandırılan dutun yaprağı sayesinde Eğin'de uzun yıllar İpekböcekçiliği de yapılmıştır.

"Dut Ağacı boyunca, dut yemedim doyumca" diye başlayan türkülü halayı ile Eğin Folkloruna da giren dutun su ve rutubete dayanıklı ağacından ilçemiz yıllarca binalarda mertek,süğünk kaplaması, oluk, hatıl olarak yararlanmış, mezarlarımıza mertek vazifesi görmüştür. Dapsalik'li Ermeni kadın Ağusdudu'nun duttan yapılma boğma, damıtma rakısı Eğin düğünlerinin baş içkisi olmuştur.
Dut ile ilgili yapılan bu bilimsel çalışmaların Kemaliye (Eğin) ekonomisini yeniden canlandırmasını diliyor, emeği geçen herkese Kemaliye halkı adına teşekkür ediyorum.

Mustafa HAZNEDAR Kemaliye Belediye Başkanı

# I.Oturum Başkanı PPOF. DR. MUHARREM GÜLERYÜZ

Bayanlar, baylar; panelimize hoş geldiniz. Hepinizi sevgi ve saygıyla selamlıyorum.

Efendim, biz meyveciler biraz fazla konuşuruz, ama ben fazla konuşmayacağım. Panelin sonunda bir değerlendirmede belki biraz konuşurum. Sayın Bakanımızın ve diğer erkânımızın işleri olabilir. Ben hemen panele geçiyorum.

Evvela panelistleri tanıtmak istiyorum: Çok değerli Hocamız, benim de burada yeni tanışmaya fırsat bulduğum değerli hocam Ekrem Sezik Beyefendinin özgeçmişiyle ilgili çok kısa bilgiler vereceğim. Değerli Hocam, Gazi Üniversitesi Eczacılık Fakültesi öğretim üyesidir. Eczacılığın, tabiattan elde edilen ilaçlarla ilgili dalında 1963 yılından beri çalışıyor hocamız. Türk halk ilaçları, ilaçların biyolojik etkileri, bitkisel ilaçlar konusunda 170 civarında yayını bulunmaktadır Hocamızın. Sağlık ve Tarım Bakanlığının değişik komisyonlarında, Avrupa Farmakopi Komisyonunda, ESKOP Bilimsel Komisyonunda Türkiye adına üyedir. Aynı zamanda Türk Farmakopi Komisyonu Başkanıdır kendileri.

Diğer panelistimiz Sezai Ercişli. Profesör Doktor Sezai Ercişli, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümünde öğretim üyesi. Benim de aynı zamanda öğrencimdir, bu arada yaşımı da tahmin etmişsinizdir. 1966 yılında Kağızman ilçesinde dünyaya gelmiştir. 1989 yılında Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümünden fakülte birincisi olarak mezun olmuştur. 92 yılında yüksek lisans, 96 yılında doktora eğitimini tamamlamıştır, 2000 yılında doçent, 2005 yılında ise profesör unvanı almıştır. 1998-2000 yılları arasında Nebrasca Üniversitesinde misafir öğretim üyesi olarak bulunmuştur. Evli olup iyi derecede İngilizce bilmektedir Hocamız.

Diğer bir panelistimiz Ahmet Fikret Fırat. Ziraat mühendisi kendisi efendim. İlk, orta ve lise eğitimini Kemaliye'de tamamlamıştır. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesini 1986 yılında bitirdikten sonra üç yıl Antalya'da bir Hollanda firmasında sebze ıslah ve genetiği konusunda çalışmıştır. Bakanlıktaki ilk görev yeri olan Bingöl'de üç yıl çalıştıktan sonra 1993 yılından itibaren Antalya'da Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsünde sebze ıslahı bölümünde hibrit salatalık ıslahı konusunda çalışmıştır. Kendisi bekârdır efendim.

Adem Kaya arkadaşımız, Sivas'ta doğmuştur 1980 yılında. İlk, orta ve lise eğitimini Sivas merkezde tamamlamıştır. 1998-2002 yılları Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zeotekni Bölümünde lisans eğitimini tamamlamıştır. 2002-2005 yılları arasında yüksek lisansını tamamladıktan sonra aynı yıl doktora programına başlamıştır. Halen Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zeotekni Bölümünde doktora eğitimine devam etmektedir ve araştırma görevlisi olarak çalışmaktadır.

Panelistler başarılar diliyorum.
Şimdi efendim, önce panelistleri tanıttıktan sonra bu panelin düzenlenmesinde büyük bir heyecanla bizi harekete geçiren, hakikaten aylardır bu konu üzerinde tek tek bizlere ulaşan değerli, Kemaliydi bir arkadaşımızı, Gülnur Hanımı konuşmak üzere kürsüye davet ediyorum. Çok kısa bir konuşma yapacaklar efendim.

Buyurun.

## GÜLNUR GÜRLER

Teşekkür ederim.

Sayın Bakanım, Müsteşarım, Sayın Valim, Kaymakam, Belediye Başkanı: Ben çok alışkın değilim böyle konuşmalar yapmaya, ancak adet olduğu üzere bir kısa teşekkür konuşması yapmak istiyorum. Gerçi pek alışılmış bir teşekkür konuşması olmayacak: Benim hakkım olan doçentliği bana vermeyerek araştırma tutkumu içimde ukde bırakan hocalarıma, dut konusunda araştırmalar yaparken burada ne yetişir diye sorduğum zaman, dut aklına gelmeyip de her türlü meyveyi, sebzeyi sayan hemşerilerime, ağaçlarını keserek fırınlarda yıllardır yakan hemşerilerime, hepsine teşekkür ediyorum.

Onlara duyduğum bu infial olmasaydı, bugün bu noktaya gelemezdik. Ama iyi ki geldik, çünkü bugün tarihi bir gün olacak. Zira dut, Türkiye'de sadece beş tane ilde yetişmiyor ve bizim değerlendirebildiğimizi sandığımız kısmı, bir buz dağının üstünde görünen kısmı kadar. Onun altında bir buz dağının, deniz altında kalan kısmı kadar müthiş bir potansiyeli var ve yepyeni sanayi dalları oluşturabilir.

Kozmetikten tutun da ağaç endüstrisine kadar, ilaç endüstrisinden tutun gıda endüstrisine kadar son derece yararlı, inanılmaz bir bitki. Bugün ben tarihi bir gün olacak inancındayım. Ve belki bugün yıllar sonra dut bayramı olarak her sene kutlanılacak bir gün olacak.

Bu konuda bana destek veren Sayın Bakanım, Müsteşarım, Valim ve diğer bütün yetkililere de teşekkür ediyorum. Panelistlere verdikleri destek için, Sayın EKOTAR yetkililerine, kırsal çevre ve ormancılık yetkililerine, Buğday Derneğinden arkadaşlara ve gönülden beni destekleyen bütün hemşerilerime de sonsuz teşekkür ediyorum. Ama kendi adıma değil milletim ve ülkem adına teşekkür ediyorum. Çünkü, bu çalışmaların gerçekten ülkemiz için son derece önemli sonuçlar doğuracağı inancıyla bugün burada sizin karşınızda konuşabiliyorum.
Teşekkür ediyorum.

OTURUM BAŞKANI: Efendim, Sayın Bakanımıza söz vermek istiyorum. Sayın Bakanım, bir konuşma yapar mısınız?

## SANAYİ VE TİCARET BAKANI ALİ COŞKUN

Çok değerli Divan, Sayın Valim, çok değerli bürokrat arkadaşlarım, değerli konuklar, hanımefendiler, beyefendiler: Bugün Kemaliyemiz için, yöremiz için ve ülkemiz için çok hayırlı olduğuna inandığım bir panelde sizlerle beraber olmanın hem heyecanını, hem mutluluğunu yaşıyorum. Bu duygularla biraz önce anlamlı bir konuşma yapan kardeşimize yörem adına şükranlarımı sunuyorum. Çünkü böyle bir toplantının yapılmasına vesile olmuştur. Bu toplantıdan önce de zaman zaman vakit ayırıp bizlere çok anlamlı özet bilgiler sunarak dut hakkında hepimizin düşüncelerini harekete geçirmiştir.

Bu asır, dünyanın yeniden yapılandırılmak istendiği bir asır. Aslında insan merkezli bir yönetim anlayışıyla ortaya çıkan bu küreselleşme süreci, ne yazık ki Ortadoğu'da adı konmamış sıcak savaşlara da zemin hazırlamıştır. Tabii bu hızlı değişim sürecinde dikkati çeken bir olay, tarihte de yaşandığı gibi enerji konusudur. Bugün sadece enerji ham maddesi olmayan, aynı zamanda sanayinin en önemli stratejik girdisini teşkil eden petrol, doğalgazın dünya rezervinin yüzde 70'inin bu bölgede olması dolayısıyla Ortadoğu, Kafkaslar ve Balkanlar üçgeninde çok önemli gelişmelere sebebiyet vermektedir ve bundan sonra da bu bölge stratejik önemini koruyacaktır.

Neden bunu söylüyorum? Türkiye bu üçgenin içinde adeta şu anda bir istikrar ülkesi durumunda. Bu istikrarın bozulmaması lazım. Bu güven ortamında biz krizleri geride bırakarak dar boğazları aşarak ekonomiyi ancak düzlüğe çıkarabildik ve şu anda sürdürülebilir bir büyüme sürecine girdik; bunu kaybetmememiz lazım. Çünkü küreselleşme sürecinin getirdiği iki önemli konu var; birincisi küresel risk, öbürü de küresel rekabet. Bu rekabet karşısında ayakta durabilmek için ülkelerin rekabet gücünün yükselmesi lazım. Bu da kuruluşlar ve devletin bütün birimlerinin aynı şekilde rekabet gücünün yüksek hale gelmesiyle mümkün olur. Bunun da tek yolu var AR-GE.

Araştırma geliştirme çalışmalarıyla başlayan, inovasvon denen keşiflerle, buluşlarla, yeniliklerle devam eden, neticede teknolojiye dönüşen bir yapı. Ülkeler arasında ekonomik sınırların giderek kalkmasıyla, gümrük duvarlarının yıkılmasıyla, küre şeklindeki dünyamızın tek bir pazar haline gelmesi sürecinde çılgınca bir rekabetle karşı karşıyayız. Bu rekabete ayak uydurabilmenin tek yolu, teknoloji öncülüğünde güç kazanmak. Bunu da incelediğimizde şunu görüyoruz: Yöresel değerlerin, ister yer altı zenginlikleri olsun, ister yer üstü zenginlikleri olsun, başta tabii insan gücü olmak üzere yöresel zenginliklerin harekete geçirilmesiyle mümkün olacak. İşte bu da bizim ilimizde, Kemaliyemizde hakikaten çok değerli bir gıda maddesi mevcut. Ben üniversitede iken hastanede yattım. Hiç unutmam, tedavi ediyorlar çünkü, çok zayıftım ve Allah rahmet eylesin bir hoca," Hangi yöredensin, neredensin?" dedi.''Eğin" dedim." Vay dut ülkesinin çocuğu" dedi. Şimdi bu panel burada düzenlenince ben çok duygulandım ve okuduğum notlardan görüyorum ki çok ihmal edilmiş bir bitki. Hangi gruba sokuyor hocalarım bilmiyorum, yani meyve grubunda oluyor herhalde değil mi Hocam? Onun için, ben de inanıyorum ki sadece Eğinimiz için değil bütün yöre için, insanlığa hizmet için, tıp dünyasına hizmet için önemli bir çalışmayı burada başlatmış bulunuyoruz.

Bu çalışmaya zemin hazırlayan herkese teşekkür ediyorum. Özellikle hocalarımıza teşekkür ediyorum. Çünkü ben çok genç yaşta İstanbul Sanayi Odası Başkan Vekili olduğumda sanayi-üniversite ilişkileri görevini verdiler bana. Çok uğraştım. Hocalarımız üniversitenin çatısı altında kalmayı ciddi bir bilim adamı olmakla özdeş tutarlardı, özellikle o günlerde ideolojik davranışlar dolayısıyla sanayiciye kompüratör gözüyle bakılırdı. Zaten o ideolojik yaklaşımlar sermaye düşmanlığı, kazanç düşmanlığı ülkeyi bu sıkıntılara sürüklemişti. Hoşgörüsüne sığınarak söylüyorum Maliye Müsteşarımız Aziz kardeşimin; eğer bir ekonomide kazanç yoksa ve Maliye kazançtan vergi alamıyorsa, vergide adalet kalmaz. Çünkü, ayakta kalabilmek için, mali disiplini sağlayabilmek için dolaylı vergilere yönelir, kazanç olmayan ekonomi çöker. Bunun çok acı örneği, Sovyet Sosyalist Cumhuriyetler Birliği'nde yaşanmıştır. O dönemlerde bilim adamı sanayiciyle, sanayici bilim adamıyla bir araya gelemezdi, getiremezdik. Ama şimdi 22 tane üniversiteyle teknoloji getirme bölgelerini kurmak bize nasip oldu ve bunun 12 tanesi aktif olarak çalışıyor. Öyle bir noktaya geldi

ki, üniversiteler arasında yönlendirme yapmaya başladık. Siz tıp konusunda, tıp teknolojisi üzerine ağırlık verin, siz nano teknolojiye yönelin, siz bilişim teknolojisine yönelin diye, Türkiye bu duruma geldi. Teknoparklara çok önem veriyoruz. Burada da bilim adamlarının bu konudaki çalışmaları bize ışık tutacaktır. Ben hasbelkader bu yörenin çocuğu olarak, Sanayi ve Ticaret Bakanı olarak bu panelden çıkacak sonuçları arkadaşlarımla değerlendireceğim ve mümkün olan ne varsa yapmak istiyorum.

Bu arada 35 yıl beraber çalıştım, rahatsız olduğu için gelemeyen Kale Grubu, Çanakkale Seramik Kalebodur Grubunun kurucusu, Başkanı İbrahim Bodur Beyin de selamları var. Çünkü hanımının dedeleri Eğinlidir, Balıkesir'e yerleşmişler. Bu sene bizimle beraber Eğin'e gelmek istiyordu, bu dut panelini duydu, notları verdim okumuş, müteşebbis bir adam olduğu için ben de geleyim de bana bir yük düşüyorsa, gerekiyorsa orada fabrikanın bir bölümünde tesis kuralım şeklinde bir düşüncesi var. Panelin neticesini de kendisi de yakından takip edeceğini söyledi. Ve şimdi İsmail Yücel Beye rica ettik, Yenice Gıda Sanayimizde denenmek üzere buradan dut yollayacak ve orada ön çalışmaları panelin ışığı altında deneyeceğiz ve sizlere de sunacağız.

Hocalarıma çok teşekkür ediyorum, sağ olsunlar, var olsunlar.

OTURUM BAŞKANI: Dut aslında biz meyvecilerin üvey evladı durumunda idi, bundan sonra bu konu gündeme gelecektir. Zaten Türkiye'de ilk defa dut konusunda doktora yaptıran bölüm bizim bölümdür. Sezai Bey arkadaşımızın şu anda bir doktora öğrencisi vardır dut konusunda çalışan. Daha önce de yine bölümümüzde bir doktora yaptırılmıştı. Ülkesel projelere de katkıda bulunduk bölüm olarak, inşallah bundan sonra çok daha iyi çalışmalara dut konusunda başlayacağız.

Sayın Bakanım, teşekkür ederim.

Efendim, şimdi sözü fazla uzatmadan çok değerli panelist hocamız Ekrem Sezik Beye sözü vermek istiyorum, buyurun efendim. Konusu; Dut ve Yapraklarının Kimyasal yapısı ve Biyolojik Etkileri.

Buyurun Hocam.

PROF. DR. EKREM SEZİK
Efendim, ben de bilgisayarın hazırlanmasını beklerken önce selamlama kısmını yapayım. Sayın Bakan, sıralamada bir hata yaparsam kusura bakmayın, Sayın Valim, Müsteşar ve değerli dinleyiciler, meslektaşlarım: Ben önce Gülnur Hanımın gayretini tekrar dile getirmek istiyorum; hakikaten hepimizi defalarca arayıp buraya gelmeye ikna etti. Benim dalım, biraz önce Hocam da söyledi, tabiattan elde edilen ilaçlar. O yüzden ben dutun bir meyve olmadığını, bir ilaç olduğunu anlatmaya çalışacağım size, biraz hocamla ters düşeceğiz.

OTURUM BAŞKANI: Estağfurullah.

## Prof Dr. Ekrem SEZİK

Şimdi efendim, tabii birkaç bilimsel kelime geçeceği için ben önceden onlar hakkında bir iki kelime de söylemek istiyorum. Duta biz bilimsel olarak "morus" diyoruz ve "morus alba, morus nigra,morus rubra".Bunlar bizim bildiğimiz şeyler aslında; biri beyaz dut, diğeri kara dut, mor dut dediğimiz dutlar.Dut beldesinde dut ağacının resmini koymak ne kadar doğru ama, belki ileride kullanırım diye slayylarımm içerisine koymuştum. Eczacılık açısından dutun sadece meyvesi önemli değil,.bunun yanında yaprağı, kök kabukları ve dal uçları da ilaç yapımında kullanılmakta.

Slaytta gördüğünüz bu kimyasal yapı formülleri de gözünüzü korkutmasın. Sadece bizim ne kadar çalışkan olduğumuzu, neler bulduğumuzu göstermek için koydum...

Dutun içinde pek çok kimyasal organik madde var. Bu, şunu anlatmak üzere size gösteriliyor. Vücuttaki pek çok tesir, bu organik maddelerin, organizmada değişik organlara yaptıkları etkiden dolayı ortaya çıkıyor. Yoksa hani şöyle bir şey var: Bitkilerin hiçbir zararı yoktur veya yararı yoktur gibi bir düşünce doğru değil. Her yediğimiz, şu ya da bu şekilde aldığımız bitkide muhakkak yüzlerce organik madde var ve bunların etkilerini de organizmada görüyoruz. Burada flavanoid dediğimiz azot taşıyan vesaire bir dolu madde var. Bunu artırabiliriz. Meyvede, bu meyvenin rengini veren maddeler antosiyanin dediğimiz maddeler görülüyor. Buna daha sonra yararlı etkilerinden dolayı geleceğiz. Siyonoid dediğimiz maddeleri de sarıyla gösterdik.

Kök kabuğu, bizim tababetimizde pek fazla bilinen bir şey değil, ama onda da pek çok madde var. Bazıları yaprakla benzer, bazıları farklı maddelerdir. Dutun eskiden beri Batı tababetinde bilinen kullanımı, kara dut şurubu şeklinde ağız içi kullanımıdır. Bu eczanelerde yapılırdı. Ağızdaki pamukçuğa karşı kullanılması batı tababetinde biliniyor. Ama esas dutun kullanışı, doğu geleneksel tıplarındadır. Bunlardan biri Yunani tıp dediğimiz gelenektir. Yunani Tıp, yani eski İslam tıbbının halen Pakistan ve Hindistan'da 200- 250 milyon civarında insana hitap eden uygulamasıdır. Bu tıp sisteminin üniversiteleri var, hastaneleri var, klinikleri var. Hafife alınacak bir sistem değil, gelişmiş bir sistem ve kendine has ilaçları var. İslam tıbbında da İbni Sina'dan başlayarak Türklerin çok etkisi olmuştur.

Pakistan'daki dil Urduca dilidir ve orada da pek çok ortak kelime var. Bakın burada "toot"kelimesi var. Anadolu'da duta çoğu yerde de tut derler, Orta Asya'da da tut deniyor. Pek çok terkibin içine giriyor. Mesela "Rub-e Toot Siyah" dedikleri, bu şurup gibi bir karışım, bunun benzeri pek çoğu var birkaç yüz tane, ses kısıklığına vesaireye karşı kullanılıyor.

Bir tanesi yine "Şaharbat tut siyah" dedeikleri karışım: Şaharbat şerbet, Batı dillerinde de "sorbet" diye geçmiş. Burada da yine kara dut gündeme geliyor ve boğazdaki farenjit vesairede kullanılan ilaçlardan biri. Toz halinde de dut kullanılıyor. Bakın Türkçeyi andıran 'Anisun" dediği anason. Buradaki farklı: Hiirtçeden gelen bir formül bu, Buhambo diye; burada da kara dut yine hazmettirici, gaz söktürücü olarak kullanılıyor. Bu örnekleri artırmak mümkün. Demek ki Yunani tıp dediğimiz gelişmiş Islami tıpta dut çok kullanılıyor.

Çin tababeti ise, meyvenin yanında yaprağın, köklerin, ağaç köklerinin kullanıldığı bir tababet. Çin tababet sistemi, çok ihmal edilecek bir sistem değil, 2500-3000 yıldır yazılı kaynakları olan ve şöyle bir topladığınızda dünya nüfusunun beşte birine hitap eden bir tababet sistemi. Burada ki "Shen Nong Ben Coo Jing",inşallah doğru okudum, ilk Çin formülleri bu. Burada kök kabuklarının kullanılışı kayıtlı. Bizde pek de bulunmayan, idrar artırıcı, balgam söktürücü ve şekere karşı kullanım şekilleri var.Bunların yanında değişik formüllerin terkibine de giriyor kök kabukları.. Mesela, göğüs ve kalp hastalıklarıyla ilgili bir formülde ginseng, acıbadem vesairenin yanında, dut kökü kabuğu da var. Bu da kalp yetersizliği, ödem ve soluma güçlüğünde kullanılan bir başka formül.. Çin tababeti çok farklı bir tababettir, felsefesi de farklı, ilaçları da farklı. Mesela baş ağrısına karşı bazı baş yıkama formülleri vardır. Onlardan birine bu sefer dut yaprağı girmiş.

Çin farmakopisinde bulunan "Shou Wu Wan" diye bir formüle de dut, kan yapıcı, adale kemiklerini kuvvetlendirici, saç kırlaşmasını, dökülmesini önleyici, kolesterol düşürücü gibi etkilerinden dolayı girmiş. Yine dut kökü, solunum sistemi hastalıklarında Çin tababetinde çok kullanılıyor, öksürüğe karşı yine çok kullanılıyor. Gördüğünüz gibi Çin tababetinde dut, son derece önemli bir ilaç halinde.

Şöyle bir soru akla gelebilir: Peki, dut ülkemizde halk ilaçlarında kullanılıyor mu? Biz 25 sene kadardır Türk halk ilaçlarını inceledik ve pek çok yayın yaptık. Buradaki birkaç örnek de o gezilerden biri, tabii benim saçlarımın daha çok olduğu, daha az beyazlandığı bir dönemden, Afyon civarında. Anadolu'da da dut değişik şekilde halk ilacı olarak kullanılıyor. Mesela meyve sıkılıp solunum yolu rahatsızlıklarında, mide rahatsızlıklarında kullanılıyor. Tam olgunlaşmadan önce düşük kan şekerine karşı kullanıyorlar.. Ağızdaki yaraları iyileştirmek için kullanılıyor. Meyve daha da sık kullanılıyor. Gözdeki kırmızılıklar için ateşe yoğunlaştırıp dut suyunu göze uyguluyorlar. Dut pekmezi kansızlığa karşı, mide ağrılarına karşı da kullanılıyor. Yaprak ise kan şekerini düşürücü olarak kullanılıyor. Bunun yanında birkaç yerde. Bir de İzmir Manisa'da böbrek rahatsızlıklarında da kullanılmakta. Halk ilacı olarak kullanışlarında farklı bir iki kullanılış şekli var.

Bunlardan biri dalların kaynatılarak adet bozukluklarını düzeltmede, karadut kabuğu da saç dökülmesine karşı tereyağı ile bir merhem yapılıp uygulanması peklinde. Aktarlarda da dut satılıyor yaprakları. Daha çok kan şekerini düşürücü ve bazen müleyyin olarak, karadut da boğaz hastalıklarında pamukçuğa karşı kullanılıyor. Şimdi halk ilacı deyince sıradan bir şey gibi düşülür.Halbuki değil.. Şu anda halk ilaçları ilaç geliştirmede dünyada en önemli hareket kaynağı olarak kullanılıyor. Yeni ilaçların bulmak adına. O yüzden halk ilaçlarının ilaca doğru giden yolda denemeleri yapılıyor. Önce hayvanda ondan sonra insanlarda yapılan deneylerle yeni ilaçlar bulunabiliyor. Bu Toroslar da çekilmiş bir resim. Biz bu çalışmalara tabiattan ilaca diyoruz, biyolojik aktivite de diyoruz.

Önce kullanıldığı amaca yönelik hayvan deneyleri yapıyoruz. Hayvan olarak da fare, sıçan ve tavşanları kullanıyoruz ve bütün dünyada da tabi bu böyle. Bu deneylerle hangi madde ne gibi etki yapıyor onu bulup onu ilaç haline getirmeye çalışıyoruz. Bakın bunlardan neler var dünyada yapılan? Meyvenin rengini veren ve antioksidan dediğimiz maddelerin sıçan aortlarına etkilerini araştıran çalışmalar var. Veya biz tavşanları ya da sıçanları şeker hastası yaparız veya sonra iyileştirmeye uğraşırız, o tarz bir deneyde dut yaprağının kolesterol seviyelerini düşürdüğü gösterilmiş.. Veya şeker

hastalığında, diyabetli sıçanlarda diyabeti düzeltme yolunda etkisi var. Yaprak ekstreleri kolesterol hastası, yani kolesterolü yükseltilmiş olan tavşanlarda kolesterolü düşürüyor flavooidlerinden dolayı. Bunların antioksidan etkisi var.

BİR KATILIMCI: Hocam pardon, kolesterolü düşürüyor mu ?

PROF. DR. EKREM SEZİK: Düşürüyor, ama biz önce kolesterol hastası yapıyoruz, sonra düşürüyoruz. Bazı cilt merhemlerinin yapısına giriyor, başka türlerde de yine buna benzer yani, sadece bildiğimiz o 3 tür değil dünyada değişik türler var, bunlar üzerinde yapılan deneylerde de benzer etkiler anti diyabetik etki bulunmuş. Yani, şekere karşı olan etkisi epey çalışılmış ve ilerlemiş. Kök kabuğu bize çok yabancı ama onun da diyabeti iyileştirecek, diyabeti giderecek etkide olduğunu görüyoruz. Birkaç tane daha söyleyip biraz fazla bilimsel gelen bu sözleri bitireceğim. Analjezik etkisi var sıçanlarda ve antioksidan etkisi olduğu bulunmuş. Bir araştırıcı, dişlerde bulunan mikroorganizmaları çıkarmış, duttan elde edilen quanon denen maddenin bunlara etkisi olup olmadığını araştırmış ve etkili olduğunu bulmuş, fani, belki bir gargara vesaire şeklinde veya diş macunlarında da ileride dut kökü ekstresini görürsek şaşırmamak gerekli.

O halde eskiden dut şurubu halinde sadece pamukta kullanılan ,dut aslında değerli bir ilaç hammaddesi yolunda doğu tıbbından gelen esintilerle Türkiye'de de az uz değil, pek çok rahatsızlığı giderici olarak kullanılmış, ilaca giden yolda biyolojik etki çalışmaları yaprak ve kök kabuğunda daha çok yapılmış. Anti diyabetik çalışmalardan çok ümitliyiz, çünkü hangi maddelerin ne yaptığı ve etki mekanizmaları da bulunmuş. Muhtemeldir ki ileride şeker hastalığına karşı kullanılan bir ilaç çıkabilecektir. Kolesterol düşürücü ve enfiamasyon dediğimiz gibi iltihabi olaylarda da yatıştırıcı etkisi var. Bu etkileri yapan maddeler ve bunların etki mekanizmaları da bulunmaya başlanmış, Böyle olunca, bizim gözlüğümüzle baktığımızda, ilaca giden yolda, dutun hani kestikten sonra kalan kökleri bile işe yarayabilecek gibi gözüküyor. Ama en kolayı herhalde yapraklarını değerlendirmek Yaprakların çay gibi içilmesinde yarar var. Dün konuşurken bir arkadaşa da söyledim. Çayının içimi de iyidir çünkü içinde suni şeker olarak kullanılan tabiattan elde edilen maddeler var. Onlardan suda çözülenlerden bir grubu bulunmuş. Yani dut yaprağının çayının böyle hoş tatta olması, şekerli gibi olması o maddenin suda erimesinden dolayı. Herhalde dutu daha iyi çalışmalarla daha güzel yere götürmek mümkün olacak. Türkiye'de de bunu yapacağız.

Ben aynı zamanda orkidolojostim. Orkide deyince akla tropikler gelir. Oysa orkide deyince salep aklınıza gelsin. Çünkü yumrularından salep çıkarılıyor ve Türkiye'de 40 milyon civarında orkide tahrip ediliyor salep elde etmek için. Ben her konuşmamın sonunda bunu ne kadar çok çiçeğe söylersem yararlıdır diye bu çiçeklerin resmini de göstererek konuşmamı bitirmek istiyorum.

BİR KATILIMCI: Hocam bir şey ilave edebilir miyim? TÜBİTAK'ın çalışmasıyla Profesör Ali Demirsoy'un araştırmasıyla Kemaliye'de 7 çeşit orkide türü tespit edildi.

PROF. DR. EKREM ÇELİK: Olabilir. Bunlar da diğer orkidelerden. Anadolu da bulunan 140 civarında orkide var. Bunun 100 kadarından salep çıkarılıyor. Efendim teşekkür ederim süremi tam zamanında bitirdim sanıyorum.

OTURUM BAŞKANI: Hocamıza Teşekkür ediyorum. Gerçekten yine ağız alışkanlığı ile meyve diyorum. Dut hakkında bize çok, özellikle sağlıkla ilgili çok değerli bilgiler sundular. Efendim konularla ilgili sorularınızı panelin akabinde tartışacağız. O nedenle ben diğer panelistlere söz vermek istiyorum. Hocamıza tekrar teşekkür ediyorum. Buyrun Sayın Prof.Sezaı Ercişli...

## PROF. DR. SEZAİ ERCİŞLİ

Sayın konuklar. Bendeniz de "Türkiye'de ve Dünyada Dut Yetiştiriciliği" ile ilgili genel bir bilgi vermeye çalışacağım. Bizim bu konuda hocamla birlikte hazırladığımız "Dut Yetiştiriciliği"isimli bir kitapçığımız var, bunu daha da genişleteceğiz, bunu toplantı bitiminde veya sonra sonrasında da verebiliriz, ama herhalde bunu bitirdikten sonra sizlere kitap halinde sunmak daha uygun.Burada dut yetiştiriciliğiyle ilgili pek çok bilgiyi bulmak mümkün olaaktır diye düşünüyorum.
Şimdi, resimde gördüğünüz gibi Türkiye'de belli başlı 3 dut türü r ar: En üstteki beyaz dut, sizi kırmızı renkler yanıltmasın, çünkü olgunlaştıkça beyaz dut da kızarıyor. Bu bölgede oluyor mu bilmiyorum. Alttaki sıvah dut mu kırmızı dut mu, sol köşedeki kara dut mu? ayırt edebiliyor musunuz?

Şimdi, burada bir bilgi karmaşası var bunu onun için soruyorum. Aslında rengi kırmızı olan karadut, kara olan kırmızı duttur. Bu solda gördüğümüz kırmızı dut morus rubra. Amerikan orijinli, sağda gördüğümüz karadut, morus nigra. Dün ben Kemaliye'yi gezdim 6-7 tane morus nigra gördüm. Bu çok normal, çünkü bizde kara dut hakim, sağdaki vani. En alt köşedeki karadut. Şimdi, dutla ilgili olarak şunu itiraf etmek gerekiyor, hocam "üvev evlat" dedi, doğru. Çünkü, elmada dünyada standart olan bir starking çeşidimiz var, golden var, dutta öyle bir çeşit yok. Yani bu şunu ifade ediyor, dut henüz tam kültüre alınmış bir meyve türü değil. Hâlâ yabani kültür arasında gidip geliyor. Bu dünyada da böyle, bizde de böyle. En önemli özelliği bana göre farklı iklim ve toprak şartlarına çok rahat uyum sağlıyor olması. Birazdan ifade edeceğim Türkiye'de istatistiklere göre sadece 4 ilde dut yetişmiyor, bütün illerde hemen hemen az veya çok dut yetişiyor. 9 tane farklı zirai bölgemiz var. 9 zirai bölgenin hepsinde de yetişmesi adaptasyon kabiliyetinin çok büyük olduğunun bir işareti. Hem Doğu Anadolu'da,hem Karadeniz kıyılarında hem Akdeniz'de dutu görmek mümkün.Yani hem karasal iklimde hem ılıman kuşakta dutu görmek mümkün. Başka meyve türleri var mı böyle? Çok az. Bu çok önemli bir özelliği.

Şimdi, dünyada dut nerede yetişiyor, bir harita göstereceğim size ama, kısaca ifade edeyim. Japonya'da, Kore'de, Hindistan'da, Çin'de genel olarak ipek böcekçiliğinde kullanılıyor, meyve olarak çok az. Özellikle Japonya ve Kore'de, Çin'de ve Hindistan'da hemen hemen hiç yok meyve olarak kullanımı. Yunanistan'da çok az bir meyve kullanımı var, Avrupa ülkeleri zaten bilmiyor dutu. Türkiye'de ise tam tersi dut meyvesi kullanılıyor, yani dünya ile Türkiye'nin belki de en önemli farkı Türkiye'de meyvesinin kullanılıyor, diğer ülkelerde ise diğer kısımları, özellikle yaprağının kullanılıyor olması...

Bizim bir Avrupa Birliği projemiz var, ben Türkiye temsilcisiyim. Dut o kadar iyi bir konu ki her gittiğimde dutu sunuyorum, çünkü bilmiyorlar. Hatta geçen gittiğimde dut ürünlerini götürdüm stand açtım, çok ilgilerini çekti. Dut gerçekten yok, Avrupa ülkeleri dutu bilmiyorlar.

Dünyadaki dut vejetasyonları ile ilgili notlarımızda şu bilgiler var. 50 Kuzey 10 Güney enlemleri arasında yetişiyor ve Endonezya'ya kadar dutun yetiştirildiği yerler var. Şu haritamız, dünyada taralı alanlar dutun yetiştiği alanlar. Hocam birkaç tane türden bahsetti, hatta çok daha fazla türün olduğu doğru, ama bizim dut olarak bildiğimiz kara dut, kırmızı dut ve beyaz dut. Diğer dutlar bizim için çok yabancı. Avrupa'ya baktığımız zaman Türkiye'nin içerisinde olduğu kısım ana yetişme alanı.

Dut başlıca ipek böceği yetiştiriciliğinde kullanılıyor, çünkü yaprakları önemli oranda protein içeriyor, ipek böceğinin beslenmesinde bu çok çok önemli. Bombix Mori dediğimiz, daha çok ipek böcekçiliğinde dünya FAO kayıtlarında bir dut üretimi kaydı yok, yani dut(mulberry) yazdığımızda karşımıza hiçbir meyve üretimi gelmiyor. Elma, armut, yazdığımızda her ülkenin ne kadar bunları ürettiği ile ilgili kayıtlar var dutta böyle bir şey yok. çünkü meyve şeklinde üretimi yok, daha doğrusu bunun kaydı yok. Dut Türkiye'ye mahsus bir meyve türü.

Bu ipek böcekçiliğinde yaprağının kullanımıyla ilgili bir resim. Şimdi, türler çok farklı, bu Pakistan'da yetişen bir dut türü, bizim dutlara hiç benzemiyor, meyvesi çok uzun ve çok farklı. Türkiye'ye baktığımız zaman hemen hemen her bölgede özellikle çok eski çağlardan beri dut yetiştiriciliği yapımı yok, resmi kayıtlarda sadece 6 ilde dut yetişmiyor. Türkiye'nin çoğu kısmında yetişiyor ama, ağırlıklı olarak biz şöyle bir tablo oluşturduk. Dutun en fazla yetiştiği alanlar yansıda da görüldüğü gibi Orta ve Doğu Anadolu, Doğu Karadeniz. Türkiye'de dut ne kadar üretiliyor ve verim ne kadar dive baktığımızda son istatistiklerden aldığımız bilgi: Erzincan ilk sırada, 5393 tonla, ağaç başına verim 44 kilogram, ikinci sırada Malatya var, Ankara var, Elazığ var ve 5. sırada da Erzurum. Tabi baktığınız zaman Doğu Anadolu orijinli bir meyve türü dut. Ve Türkiye'nin toplam üretimi 55 bin ton, ağaç başına verim 30 kilogram, Erzincan bu Türkiye ortalamasının üzerinde kalıyor.

Burada 3 tane dut türünün tekrar bir arada görüntülenmesini izliyorsunuz: En sol üst köşede beyaz dut, morus alba, sağda kırmızı dut, morus rubra ve en altta kara dut, morus nigra.Türkiye'de oran olarak baktığımızda beyaz dut ağırlıklı % 97, siyah dut, kara dut. Kırmızı dut ise % 1 civarında bulunuyor, bunda tabii kullanım önemli. Beyaz dut daha çok pekmez üretiminde kullanıldığı için daha çok üretilmiş. Yine burada beyaz dut meyveleri, kara dut meyveleri ve kırmızı dut meyveleri görülüyor.

Biz Birleşmiş Milletler adına Doğu Anadolu'da dutla ilgili bir ön rapor hazırlamıştık. Dut nasıl değerlendiriliyor diye bir anket yapmıştık. Ankette çıkan sonuç şu: Dut % 70 pekmez üretiminde kullanılıyor, % 10 köme üretiminde, % 3 pestil, % 4 kuru dut ve % 5 de sofralık olarak değerlendiriliyor.

Bu slaytta da yine duttan elde edilen ürünlerimiz görülüyor hepimizin çok aşina olduğu taze dut, kuru dut, ortadaki pekmez, en soldaki köme, en sağdaki pestil, sucuk duttan elde edilen başlıca ürünler...

Doğu Anadolu'da dutun türlerine göre kullanımının nasıl olduğunu da anketimizde sormuştuk. Sormuştuk. Yine % 75-% 80 oranında beyaz dutun pekmez üretiminde kullanılıyor olduğu görüldü. Siyah dutu ilaç olarak algılıyorlar. Erzurum'da hangi köye gittiysek bize ilaç dediler. Hocam o konuda çok çok haklı kara dutu meyve değil ilaç olarak algılıyorlar. Keza yine kırmızı dutu da ilaç olarak algılıyorlar.

Biz şu anda bir doktora çalışması yapıyoruz. Amacımız şu: Şimdi dutta elmada kayısıda olduğu gibi bir çeşit yok. Bizim amacımız kendimize özgü bir çeşit elde etmek ve o çeşidi çoğaltmak.. Şu an çalışmalarımız devam ediyor, Erzurum'da dut hasadıyla ilgili çektiğimiz bir görüntü var burada. Dutların toplanması, pekmez üretim yerlerine taşınması, pekmez üretimine ön kaynatmaların yapılması ve köylerde bulunan pekmez üretim üniteleri...

Birleşmiş Milletlerle yaptığımız o çalışmada biz küçük çaplı işletme kurmayı hedefliyorduk... Bu şu an için Erzurum'da olabilir ama burada olmaz. Bu amaçla her bölgede fidanlıkların kurulması gerekiyor. Eğer Kemaliye'de doğru düzgün bir dut yetiştiriciliği yapılacaksa ilk başta iyi bir fidanlık kurulması gerekiyor, aşılama, budama, hastalık ve zararlarla mücadele bilimsel şekillerde yapılmalı. Bu yansı Erzurum'daki bir fidanlığımızı gösteriyor, dut fidanlığı. Bu halde iken bile 20 milyona satıyorlar fidanın tanesini, çünkü dutun aşılaması biraz zor, tecrübe istiyor. Sağ taraftaki çok ilkel bir fidanlık gerçekten, bu da normal olması gereken bir fidanlık. Normal bir meyve fidanlığı, kumsal alanda olmalı. İkisini karşılaştırdığımızda soldaki modern fidanlık, sağdaki ise bizim her yerde görebildiğimiz türden.. Belki Kemaliye'de de böyledir, ben ilk defa geliyorum, fidanlıklar bizim maalesef sağda görüldüğü şekilde...

Fidanlık çok çok önemli. Ağaçlarımız yaşlı, hatalı budama yapıyorlar, tepesini kesiyorlar, burada uygulanıyor mu bilmiyorum, bu çok yanlış. Ağaçların sökülüp yeni fidan dikilmesi gerekiyor. Yine ağaçlarımız gerçekten bakımsız. Aşıyı yanlış yapıyorlar, bu biraz uzmanlık isteyen bir iş.Bu şekilde bir aşı olmaz. Farklı şeyler kullanıyorlar aşılama yaparken, çamur bırakıyorlar aşı noktasına, bu sakıncalı. Ağaçlar çok yaşlı gerçekten, hatta şu an Erzurum'da dut ağaçlarının anısal önemi ile ilgili bir proje yürütülüyor bu yaşlı ağaçlar üzerine. Bunların sökülüp fidanların dikilmesi gerekiyor, çok yaşlı gerçekten ağaçlarımız. Bu pekmez üretimiyle ilgili çektiğimiz bir resim, ben fazla sözü uzatmak istemiyorum teşekkür ediyorum.

OTURUM BAŞKANI: Konuşmacıya biz de teşekkür ederiz. Efendim, konuşmacıların belirttiği gibi insanoğlu bu dünyada bir geleceğe sahip olmak istiyorsa biyolojik zenginliği korumak zorundadır. Biyolojik zenginliğimiz giderek azalmaktadır. Daha çocukluğumdan beri bilirim, Kemaliye de çok miktarda dut ağacı vardı, dut yetiştiriciliği vardı, bu zenginlik giderer yok olmaktadır. Bu paneli yapmamızın amaçlarından biri de bu zenginliği yeniden kazanma yollarını aramaktır, inşallah panelin sonunda önerilerimizi ayrı ayrı belirteceğiz.

Akşam bir Kemaliyeli dostumun hikayesini dinledim. Dutun bu yörelerde ekonomik yönden büyük önemi vardı diyordu ." Benim babam dut mevsiminde kuru dut toplardı, o kuru dutu satardı, dutu sattıktan sonra evimizde bir şenlik, bir bayram olurdu" dedi. Gerçekten ticari hayatımızda da çok büyük önemi olmuştur dutun. Mesela şekerin imal edilmediği yılları hatırlayanlarımız vardır. Belki Sayın Bakanım da bilirler, bilmiyorum yaşıt mıyız, çayı biz dutla içerdik, dutla veya üzümle. Ne kadar güzel bir şey. Tabi hocam daha iyi bilir, şeker vücut için zehirdir, çok zararlı bir maddedir. Fruktoz dediğimiz meyve şekeri sağlık bakımından çok önemlidir. Bilmem bayanlar hatırlar mı, süt çocuklarına emzik yerine beze dut sarlır ve ağzına konurdu, onu çocuk emerdi. Ne kadar güzel bir şey, bugün yapılmıyor tahmin ediyorum. Çok tabii, çok organik ve besleyici bir uygulama. Bu alışkanlıklarımızı koruyalım, bunlar güzel şeyler.Bazı alışkanlıklarımızdan vazgeçeceğiz tabi gelişmek için, ilerlemek için ama, bunlar çok güzel şeyler.

Benim babamın halası 104 yaşında rahmetli oldu, hayatına ağzında şeker koymamış, o rafine şekerini koymamış ve çayı daima dutla içerdi ve 104 yaşında rahmetli oldu....

OTURUM BAŞKANI: Efendim panelimize devam ediyoruz. Ahmet Fırat, Fikret Fırat Beyefendi Kemaliye'de dut yetiştiriciliğinin S W OT analizi, ekonomik analizi konusunda size bilgi sunacaklar. Buyurun efendim.

# AHMET FİKRET FIRAT

Değerli katılımcılar hepiniz hoş geldiniz ben hocamın da belirttiği gibi aslında bir sebze ıslahatçısıyım. Tohumların genetik ıslahı konularında çalışıyorum. Fakat neden buradayım? Çünkü ben burada doğup büyüdüm ve dut tarımını küçük yaşlardan beri bildiğim için bir analiz hazırladım. O analizi sizlerle paylaşacağım. Önce bir efsane ile başlamak istiyorum. “Thipse ve Premius” efsanesi bu, kara dutla ilgili. Elimize bulaştığında kara dut lekesini neden yalnızca yaprakları çıkartıyor onu anlatıyor..

"Thipse ve Premius” birbirine aşık iki genç fakat çok mutaassıp bir bölgede yetiştikleri için buluşamıyorlar, görüşemiyorlar. Evler birleşik olduğu için evlerin çatlaklarında filan görüşebiliyorlar. Daha sonra ormanda buluşmaya karar veriyorlar. Ormanda buluşmak için verdikleri saatten bir süre önce “Premius” buluşma yerine gidiyor ve bekliyor arkadaşını. Bir bakıyor bir hayvanı parçalamış yemek üzere olan bir aslan yerde kan izleri filan. Korkudan kaçıp mağaraya sığmıyor. Sevgilisi gelip bir süre sonra aslanın kanlar içerisinde bir şeyi yediğini görünce sevgilisini parçaladığını zannediyor ve hançeri saplayıp intihar ediyor. Daha sonra Premius gelip bakıyorki sevgilisi kanlar içerisinde yerde, eşarbını da o arada düşürmüş mağaraya gitmeden önce, kendisi de gözyaşları içinde orada intihar ediyor. Prenrius’un gözyaşları oradaki kara dut ağacının yapraklarını Thipse’nin kanları da meyvelerini ifade ediyor. Yani Thispe’nin kanlarını ancak Premius’un gözyaşları arıtabiliyor.

Ülkemiz çok büyük bir ülke 27 milyon hektar alanda tarım yapılıyor. Meyve, sebze ve süs bitkileri konusunda çok önemli üretimlere sahip. Özellikle 2 milyon hektar meyve alanımız mevcut. 11 milyon ton üretim ve 1 milyon 240 bin ton ihracat potansiyeli var. Toplam ihracat değeri 695 milyon dolar. Sebzede ise 24 milyon ton üretim 564 bin ton ihracat ve 273 milyon dolarlık bir ihracat geliri var. Biz sebze de gerçekten dünyada Çin, Hindistan ve Amerika Birleşik Devletlerinden sonra 4. ülke konumundayız. Birçok sebze türünde örneğin biberde 2. sırada yer alıyoruz. Bu ülkemizin tarım potansiyelini göstermesi açısından önemli bir gösterge. Kesme çiçekte de 35 milyon dolarlık bir ihracat değeri var. Toplam yaş meyve, sebze ve kesme çiçek ihracat değeri yaklaşık 1 milyar dolar.

Konumuz dut olduğu için ve dut bir üzümsü meyve grubun: için, bu yönde ülkemizin durumunu incelersek, ülkemiz yaklaşık 11 milyon ton üretimle dünya sıralamasında 12. sırada yer alıyor. Gene sebzede olduğu gibi Çin, Hindistan, Brezilya ve Amerika Birleşik Devletleri başı çekiyor. Önemli meyve üretimlerimiz türler itibariyle burada tabloda görülüyor bunları biraz hızlı geçebiliriz. Ülkemizde de en önemli meyve türü miktar bakımından üzüm. 3 milyon 650 bin ton ile üzüm birinci sırada. Turunçgiller bunu takip etmekte. Elma 3. sırada. Dut ve diğer üzümsü meyvelerde diğer meyveler grubuna girmekte.

Ben böyle kısaca bir özet giriş yaptıktan sonra Kemaliye’ye geleyim. Kemaliye’de geçmiş yıllarda ipek böcekliği açısından da dut yetiştiriciliği yapılıyordu.. Fakat herhalde son 30-35 yıldır böyle bir tarım yapılmamakta. Bir dut bahçesi nasıl tesis ediliyor? Şu anda mevcut bilgiler ışığında kapama dut bahçesi, hocamın da belirttiği gibi yalnız Erzurum’un belli bölgelerinde ve Kemaliye'de mevcut. Kapama dut bahçesi bildiğim kadarıyla Türkiye’nin başka bir yerinde mevcut değil. Yalnız çit bitkisi olarak ve ara tarım olarak dut yetiştiriciliği yapılmakta.

Kapama olarak dut yetiştiriciliği daha büyük önem arz etmektedir. Özellikle ipek böcekliği açısından, ipek böcekçiliği açısından dut bahçesi tesisine dutluk veya dut bahçesi deniyor. Bu bahçenin tesisi için birkaç özellik gerekiyor, ilaçlama yapan tarım alanlarına uzak olması gerekiyor Tozlu yol kenarlarına uzak olması gerekiyor. Yani temiz bir ortam olması gerekiyor dut bahçesi tesisi için. Dut bahçesi biraz önce belirttiğim gibi 3 şekilde tesis ediliyor: Kapama dut bahçesi yani tamamen dut kültürü yapılan bir bahçe. Başka tarım ürünleriyle ara tarım şeklinde karışık bahçe ve tarla kenarlarında çit bitkisi olarak ...

Burada kapama dut bahçesini görüyoruz, ipek böcekçiliği için bu bahçede bitkiler arası mesafe iki buçuk üç metre yani sizin traktörünüzün lale ekipmanınızın iş genişliği ölçüsünde bir genişlik gerekiyor.Bitkiler üzen mesafe ise bir buçuk metre veya 2 metre civarında olması gerekiyor. Bahçe tesisinde aralıklar 10-15 metre civarında oluyor. Sınır ağacı olarak dut bitkisi çok iyi bir sınır ağacı olabilmekte. İki üç metre ararla dikmemiz yeterli. Bitkiler çok hızlı gelişip iyi bir çit oluşturabilmektedir.

Bahçe tesisinde bitki sayısını tespit için bir formülümüz var. Test edilecek alanın sıra aralık ve mesafelerini çarparak mevcut alana böldüğümüzde miktar çıkıyor. Dut fidanı dikiminde bazı hususlara dikkat etmemiz gerekiyor. Önce arazinin dikim yapılacak yerlerin belirlenmesi gerekiyor. Bunun için bir dikim tahtası kullanmak gerekiyor. Dikim yerleri belirlendikten sonra fidanlarda kök tuvaleti yapılıp yerleştiriyorsunuz ve daha sonra can suyu ile sulama yapıyorsunuz. Bunları hızlı geçelim.

Dut ağacının şekillendirilmesini de bu yansıda gösterelim: 50-70 santim yükseklikte ipek böcekçiliğine yönelik bir bahçe tesisi bu. Tepe alma sapılıyor. Daha sonra oluşan dallardan gövde üzerinde 120 derece açı yapan üç tane güçlü dal bırakılıp diğerleri kopartılıyor. Bu dallarda birinci yıl kış döneminde gene 30-40 santim seviyelerden tepe alma yapılıyor. Daha sonra böyle bir kapı oluşuyor. En sağda görüldüğü gibi bir kapı oluşuyor. Bu tabloda da hasat yöntemlerini ipek böcekçiliğine yönelik. Bu oluşan kafadaki sürgünle ipek böceklerinin beslenmesine temel oluşturan yaprakları oluşturuyor. Burada da kafaları görüyorsunuz kafalardaki sürgünler toplanıp ipek böceklerine yediriliyor. Kafalama budama. Kemaliye'de de yaşlı dut bahçelerinde boğma tabir edilen bir sisteme benzer bir sistem. Boğmada da bir buçuk metre yüksekliğinden ağaçlar kesilip hocamın da slaytın da gösterdiği gibi yeni sürgünlerin oluşması sağlanıyor.

Şimdi önemli kısma geldik burada bir analizimiz var. Kemaliye'de dutçuluğun güçlü yönlen nelerdir?: Bir defa çeşit zenginliği var. Oldukça fazla miktarda çeşit var. İşte yöresel olarak isim de verilmiş ince dut, loptik dut, gevuşla dutu, çatal dut falan. Bunlar yöresel çeşitler. Kemaliye dut yetiştiriciliğine uygun bir mikro klimatik bir bölge. Meteorolojik riskler açısından fazlaca bir problemi yok. Hocam da belirtti dut ilkbahar geç donlarından zaten etkilenmiyor. Çiçeklenme Mayıs ayma tekabül ediyor. Bu nedenle de korunaklı bir bölge Kemaliye bir çok açıdan. Dut yetiştiriciliği açısından güzel bir bölge. Düşük iş gücü maliyetine sahip. Su kaynakları zengin sulama açısından bir sıkıntı yok. Tarım alanları organik tarım yetiştiriciliğine son derece uygun. Çünkü çok fazla bir kirlilik yok. PPM düzeyinde de olsa bir kimyasal kullanımı mevcut değil. Gerek kimyasal gerekse tarım ilacı kullanımı mevcut değil. Bugün organik tarıma başlanıyor dense hemen gelecek yılın ürünü organik ürün olarak satışa hazır diye düşünüyorum. Üreticiler bu tarıma yabancı değil tamamen dut tarımıyla yoğrulmuşlar. Bunlara armut veya elma yetiştirin deseniz yine söküp yetiştirmez. Kapama dut bahçeleri sadece Kemaliye de biliyordum Erzurum'da da olduğunu öğrendim bu da bir avantaj.

Zayıf yönlerini ele alalım dut tarımının Kemaliye'de. Üretim alanları engebeli ve optimal büyüklükte değil, küçük ve parçalı yapıda. Bir işletmenin ekonomik olabilmesi için belli bir miktar arazinin mevcudiyeti söz konusudur. Araziler engebeli olduğu için de tarım alet ekipmanlarıyla işleme yapmak, mekanizasyon sokmak çok problem. Üreticilerin bilgi eksikliği bir başka zayıf yön maalesef üreticiler bir çok açıdan yeni tekniklere ayak uyduramamış durumdalar.

Örneğin, hiçbir şekilde gübreleme yapılmıyor şu anda. Allah'a havale edilmiş bir tarım var. Standart ve kaliteli çeşit azlığı başka bir sorun, bu konuda daha detaylı açıklama yapacağız. Üreticinin bir örgütlenmesi yok. Gerek üretim girdileri gerekse satış ve pazarlama açısından bir politika yok. işleme sanayi de yok. Herkes kendi ürününü kendi işleyip dut'un yan ürünlerine yönlendirip kendisi pazarlama gayreti içerisinde. Fiyat ve pazar garantisi de yok. Sigorta sistemi henüz yerleşmiş değil. Bu sigorta sistemini bir çok açıdan önemli. Doğal afetler açısından. Tarım sigortaları kanunu çıktı ve tarım sigortası artık yerleşmeye başlıyor. Pazarlama ve altyapı organizasyonu iyi değil. Üretim sürecinde izlenebilirlik mevcut değil. İzlenebilirlik Avrupa Birliği uyum sürecinde şu anda önemli kriterlerden biri. Biz marketten bir ürün aldığımızda üzerinde barkot var. Bu barkot bizi ürünün nerden geldiğine ulaştırıyor, örneğin diyelim ki bizim dut ve benzeri dutun ürünlerinde bu barkot sistemi olmuş olsa marketten alan bir üretici o barkot sayesinde dutun hangi ilde hangi köyde, hangi köyün hangi üreticisinde üretildiğini bulabilecek. Eğer bir sorun varsa direkt o üreticiyle muhatap olabilecek. Üretim miktarı çok düşük. Üreticinin yaş ortalaması yüksek. Yeni nesil tarımla uğraşmayı çok fazla sevmiyor. Dut bahçelerinin yaşlı olmasından dolayı verim son derece düşük. Bunlara da ya gençleştirme budaması yapmak gerekiyor bunların verine yeni bahçeler tesis edilmesi gerekiyor.

Tehditlere devam ediyoruz. Küçük ve parçalı işletme yapısı yine dut tarımının gelişmesinde engel. Dış pazar talebine uygun bir çeşit ve kalitede ürün üretmek, bunun için de bir mutlaka arge çalışması yapmak gerekiyor. Hasat ve paketleme sırasında yapılan yanlışlar: Hasat dutlar yere döküldükten sonra yapılıyor. Bu da ciddi bir iş gücü gerektiriyor. Oysa dut bahçelerine bir file sistemi uygulansa dutlar daha pratik olarak hasat edilecek. Paketlenmede de gene standart bir paket ve marka oluşturulması gerekiyor. Arge ye yeterince kaynak ayrılmaması ve hiç kaynak ayrılmaması başka bir zayıflık: Ben dün öğrendim Malatya meyvecilik araştırmada güzel bir dut koleksiyonu oluşturulmuş. Gen kaynakları toplanıyor Türkiye'nin. Bu güzel bir gelişme. Uzun yıllar dut tarımı yapılmasından dolayı bahçelerde oluşan hastalık problemi var.

Bu hastalık da önemli ve yaygınlaşmaya başladı. Bu toprak kökenli bir hastalık, hastalıklar kısmında isterseniz gösterebilirim. Uzun yıllar dut yetiştirdiğinizde veya herhangi bir meyve türü yetiştirdiğinizde toprağa bitki kendisi için toksin olabilecek bazı maddeler salgılıyor ve verim ve kalite açısından sıkıntı yaşanıyor. Artı, toprak kökenli bazı hastalıklar yerleşiyor "fusaryum" dediğimiz değişik hastalıklar yerleşiyor, kök çürüklük hastalıklar yerleşiyor ve bitkileri baştan itibaren solduruyor.

Şimdi bu doğrultuda çözüm önerilerimiz ne, neler yapılabilir? Kaliteli ve verimli çeşitler üzerinde durmalıyız. Biraz önce saydığımız yöresel çeşitler doğal mutasyonlarla ve varyasyonlarla ortaya çıkmış çeşitler bunlar. Çeşit de diyemeyiz, çünkü bir şeyin çeşit olabilmesi için tamamen karakterize edilip bunun tescil edilmesi gerekiyor. Bu çalışmaların mutlaka sapılması lazım. Bu iş için de üniversiteler veya enstitülere görev düşüyor, Çeşitleri toplayıp verim yönünden, kalite yönünden değerlendirmeleri, tanımlamaları gerekiyor. Hangi çeşit sofralık tüketime uygun, hangisi işlemese uygun, bunların çok iyi belirlenmesi gerekiyor. Modern teknikler kullanarak yetiştiricilik yapılması gerekiyor. Bu tekniklerden damlama sulama diyebiliriz, hasatta mekanizasyon diyebiliriz, buna benzer teknikle.... Sertifikalı fidan kullanarak yeni bahçeler tesis edilmesi gerekiyor. Hocam da belirtti, fidan üretiminde çok yanlışlar var, yeterli değil fidanlar, fidan fis atları oldukça pahalı. Modern fidanlıklar kurulup uygun anaçların da belirlenmesi gerekiyor.

Dut işlemeye yönelik küçük boyutlu işletmeler kurulması gerek, Artık yeni gıda kanunlarına göre şu anda yapılan işlemeler çok uygun değil, modern tesisler kurulması gerekiyor. Bunun bir örneği var Malatya'da. Şükrüoğulları markasıyla dut, kayısı ve benzeri ürünlerin pekmezin ve yan ürünlerini yapıp önemli miktarda İsrail'e ihracat yapıyorlar.

Ürünlerin hasadının kolaylaştırılmasına yönelik teknikler, biraz önce de belirttiğimiz gibi ağ sistemi olabilir bahçelerde. Hiçbir şekilde üreticimiz gübre kullanmıyor, kimyasal gübre hiç kullanılmıyor zaten, hayvan gübresi de hayvancılığın son derece yetersiz oluşundan ve hayvan gübresinin bulunmayışından dolayı o da kullanılmıyor. Dolayısıyla, verimde ciddi sıkıntılar var.

Eğer yeni dut bahçesi tesisleri yapılacaksa, optimum ölçekte olması gerekiyor.Bu en az beş dekar veya üzeri olmalı diyebiliriz. Organik tarımın desteklenmesi ve geliştirilmesi gerekiyor. Üreticilerin, organik tarım sertifikasyon ve kontrol kuruluşlarıyla işbirliği yapıp ürünlerine organik sertifika almaları daha da bir değer katacaktır. Üretici birlikleri kurulup ürünlerin her türlü girdisine ve pazarlamasına yönelik işbirliği yapılması gerekiyor. Sözleşmeli üretim düşünülebilir. Yeni üretim teknikleri mutlaka yaygınlaştırılmalı.

Ben kısaca bunları paylaşmak istedim. Hastalık ve zararlılar var. Bunlar çok fazla görülen şeyler değil, sadece mesela kök hastalık sorunlarına rastlıyoruz. Bir de, ufak çaplı dut koşniği denen bir zararlıya rastlıyoruz. Ben teşekkür ediyorum beni dinlediğiniz için.

Efendim, Ahmet Bey çok güzel konulara değindiler, yetiştiricilik konusunda da bizi aydınlattılar. Biliyoruz bir üretim dalının milli ekonomide yerini belirlerken bazı kriterlerimiz var. Özellikle bahçe bitkileri tarımında bu çok önemli. Mesela ülkemiz bahçe bitkileri yönünden, meyvecilik yönünden kapladığı alan bakımından dünyanın başta gelen ülkelerinden biri. Topraklarının yüzde ikisinden, üçünden fazla bağ-bahçe ürünleri yetiştiren ülkeler bağ-bahçe ülkesi olarak tanımlanır. Bir üretim dalının milli ekonomideki yerini belirlerken yine iç ve dış ticaretteki yerinin ne olduğunu belirlememiz lazım. Üçüncü kriter, o üretim dalıyla geçinen nüfus oranı nedir, nüfus miktarı nedir, bunu belirlemek lazım. İnsan beslenmesindeki önemi nedir, halkının o üretim dalıyla beslenen insanları gözünde üretilen tarım ürünlerinin önemi nedir, bunu belirlemek lazım. Bir de, endüstriye sağladığı ham maddeler yönünden değeri nedir? Bütün bunları değerlendirdiğimiz zaman, ülkemiz bahçe bitkileri yönünden çok zengin ve milli ekonomiye önemli katkı sağlayan bir üretim dalı.

Tabii dut bunlardan biri. Bahçe bitkileri yönünden dut önemli bir ürün. Bunu başta da söylediğim gibi yeni yeni anlıyoruz. Bazı spesifik yetiştirme alanlarımız var buralarda, geliştirmemiz lazım. Arkadaşımız çok önemli bir konuya yer verdi. Sezai Bey arkadaşımız da bunu belirtiler. Üretimde standardizasyon çok önemli. Üretimde standardizasyon yoksa bir üretim dalında, dünya ölçeğinde başarılı olamayız. Dünyanın isteklerini dikkate almamız lazım. Dut pazarlarını bulmamız lazım. Dutun bu değerlerini ortaya koyduktan sonra pazarlamada başarılı olmamız lazım. Ham madde yönünden gerçekten endüstriye büyük ölçüde hammadde sağlayabilir dut. Tabi üretimde standardizasyonda esas olan bir diğer konu da yetiştiricilik yönündeki standardizasyon. Fidan konusu da ve anaç konusunda da standardizasyona gidilmesi lazım. Gerek Tarım Bakanlığının gerek özel şirketlerin dut fidancılığına hak ettiği önemi vermeleri lazımdır. Bunu özellikle vurgulamak istiyorum. Teşekkür ederim.

Efendim son panelistimiz Adem Kaya. Dut yaprağı sadece ipek böceğinin yem bitkisi değil, tabi o da hayvanlar grubuna giriyor ama Adem Bey "Büyük ve küçük baş hayvanların günlük yemlemesinde dut yaprağı nasıl kullanılır?" bununla ilgili bilgiler verecek. Buyurun Adem Bey...

# DR. ADEM KAYA

Sayın Bakanım, Sayın Valim, Değerli Konuklar Hoş geldiniz. Benden önce hocalarım meyvelerinden bahsetti, ben de anlatacağım konuların daha çok çiftçileri ilgilendireceğini düşünüyorum, ipek böceği yetiştiriciliğinde geleneksel olarak yaprağından yararlanılan dut ağacının dünya genelinde bir çok araştırma birimlerinde yaprak üretim ve kalitesini iyileştirme amacıyla servisyonu yapılmaktadır. Dut yapraklan herbivorlar tarafından tüketildikleri gibi yüksek derecede sindirilebilirler ve tek mideli hayvanlara da yedirilebilen çok lezzetli yapraklardır..

DR. GÜLNUR GÜRLER: Pardon herbivor ne demek?

DR. ADEM KAYA: Herbivor, otçul hayvanlar yani otla beslenen hayvanlar demektir. Dut, değişik ülkelerde ipek böceğini beslemek için geleneksel olarak kullanılan bir çalı veya ağaçtır. En iyi bilinen türleri Himalaya Dağlarından orjin aldıkları düşünülen "Morus Alba" ve "Morus Nigra"dır. Buna ilaveten hocalarım da "Morus Rubra"dan bahsettiler. Bir kaba yem olarak dut yaprakları mükemmel bir besinsel değere sahiptir. İpek böceği yetiştiriciliğinde geleneksel olarak yaprağından yararlanılan dut ağacının dünya genelinde bir çok araştırma birimlerinde yaprak üretimi ve kaliteyi iyileştirme amacıyla servisyonu yapılmaktadır. Dut yaprakları lezzetli ve herbivorlar tarafından yüksek derecede sindirilebildikleri gibi, tek mideli hayvanlara da yedirilebilir. Mineral içeriği bakımından yüksek olan yaprakların anti besinsel faktörlerle toksik bileşikler içermediği yapılan çalışmalarla belirlenmiştir Tohum veya fidanlar kullanılmak suretiyle çok yıllık dut ağaçlarından bahçe tesis edilir. Hocalarım bu konuda daha önce bilgi verdiler biraz. Yaprak üretimi; varyete, sulama , lokasyon, birim alanındaki ağaç sayısı, budama sıklığı, gübre uygulaması, yaprağın yaşı ve hasat tekniğine bağlı olarak değişir. Sindirilebilir besin maddeleri bakımından dut yaprağı bilinen kaba yemlerir.ır çoğundan mükemmel denilebilecek düzeyde daha iyi durumdadır.

DR. GÜLNUR GÜRLER: Bilinen kaba yerler derken

DR. ADEM KAYA : Bilinen kaba yemler baklagil yemleri, buğdaygil yem bitkileri gibi ruminant ve omurgasız hayvanlara verilen yonca olsun, korunga olsun bunun gibi kaba yemler. Ülkemizde meralarımızda bulunan yemler bunlar..

DR. GÜLNUR GÜRLER: Fabrika yemi de buna dahil mı?

DR. ADEM KAYA: Fabrika yemleri de konsantre yemler. Tabi onlar da dahil ve onlarda konsantre yem olarak kullanılırlar.

OTURUM BAŞKANI: Kaba yem değil bunlar. Saman, ot vesaire bunlar kaba yemler.

DR. ADEM KAYA: Dut yaprağı süt sığırı rasyonlarında konsantre yemin bir kısmının yerine; koyun, keçi ve tavşanlar için ise temel yem olarak kullanıldığı gibi tek mideli hayvanların rasyonlarma da yem hammaddesi olarak katılabilir. Çin, Afganistan ve Hindistan'ın belirli bölgelerinde dut yaprağı rumünantlar için hazırlanan kaba yem karışımlarında geleneksel olarak kullanılır. Batı Bengal'de iyi gübrelenmiş ve sulanmış 1000 hektarlık dut dikili alanda yılda 5 kez budamayla yaklaşık 19-28 ton dut yaprağı elde edilmiştir. İpek böceği yetiştiriciliği yapılan yerlerde, dut yaprakları ipek böceğine yedirildikten sonra geriye kalan artıklar genelde hayvan yemi olarak değerlendirilir. Bu gibi yerlerde ipek böceği ve özellikle su sığırı yetiştiriciliğinin birlikte yapılmasının daha doğru olacağı araştırmacılar tarafından önerilmektedir. Meyvesi için dut ağaçlarını yetiştiren yakın doğu ve Asya ülkelerinde dut yetiştiriciliği ile çiftlik hayvan yetiştiriciliği birliği kendiliğinden ortaya çıkmıştır.

Dut Yapraklarının Besin Madde Kompozisyonları: Dut yaprakları kuru madde esasına göre tablodan da görüldüğü gibi ham protein, ham yağ, ham selüloz, nitrojen,kalsiyum ve fosfor gibi besin madde kompozisyonları ve yüzdelikleri görülmektedir. Hücre duvar unsurları yüzde 5 oranında hemiselüloz, yüzde 19-25'i selüloz ve yaklaşık yüzde İli de ligninden oluşmaktadır. Protein olmayan ve nitrojenli bileşikler, genç yapraklarda toplam nitrojenin vaklaşık yüzde 22'sini, olgunlaşmış yapraklarda ise yüzde 14'ünü oluşturmaktadır. Ayrıca dut yaprakları karoten, vitamin Bl, folik asit, vitamin D ile az miktarda da bakır, çinko, bor ve mangan içermektedir. Dut yapraklarının kalsiyum içeriğinin rasyonda ihtiyaç duyulanın üzerinde olması, süt veriminin pik noktaya ulaştığı dönemde Yüksek sırlarının diğer besin maddeleri ile birlikte bu minerale olan ihtiva  kısmını karşılayabilmektedir. Kalsiyum fosfor metabolizmasıyla çek vakurdan ilgilidir. Dut yapraklarındaki yüksek kalsiyum fosfor oranı, rasyona fazla miktarda dut yaprağın katılması durumunda, kalsiyum ve fosfor vitamin. C metabolizmasıyla ilgili problemlere neden olabilir ki, bu da sığırlarda kısır

lığa neden olabilir. Dolayısı ile dut yaprakları genellikle çiftlik hayvanlar için hazırlanan rasyonlarda yemin sadece bir kısmının yerine kullanılmalıdır.

Çeşitli yemlerin kimyasal kompozisyonları ile ilgili değişik araştırmacı. tarafından tespit edilen sonuçlar tablo l'de görüldüğü gibi şöyledir: Du: yaprağının kuru maddesi yüzde 28, ham proteini yüzde 21,kuru madde \ ı- kılabilirliği yüzde 80 olarak belirtilirken; fabrika yeminin ham protein oranı yüzde 17 ve kuru madde olarak yıkılabilirlik oranı yüzde 85 civarlarındadır Dut yaprağı ile fabrika yemi birbirlerine gayet yakın ve buğday yem bitkilerinden oldukça iyi durumdadırlar.

DR. GÜLNUR GÜRLER: Pardon. Ben bir şey sormak istiyorum Şimdi bunun anlamı ne?

DR. ADEM KAYA: Alınan bu kuru maddenin vücut tarafından değerlendirilebilirliği kastediliyor.Hayvan beslemede kullanılan geleneksel kaba yemlerle mukayese edildiğinde dut yaprağının kuru madde ve diğer besin maddeleri bakımından daha zengin olduğu görülmektedir. Genel olarak ham protein oranının çoğu baklagil kaba yemlerinin ham protein oranıyla benzer olduğu düşünülmektedir. Ruminant beslenmesinde kullanılan diğer yemlerle mukayese edildiğinde protein oranı % 15-25 civarında,orgaik madde yıkılabilirliği % 75'le 90 arasındadır.

OTURUM BAŞKANI: Adem Bey, bu bazı yabancı terimleri açıklama yaparak sunum yapınız, arkadaşlarımızdan konuyla ilgisi olmayanlar anlamaya bilirler, onları biraz açıklayarak izah ediniz.

DR. ADEM KAYA: Tamam efendim. Konsatre yem dediğimiz enerji yemleri, hayvanlara verilen yoğun,kesif yemleri ifade edivor.Bunların içinde kaba yemlerden daha fazla ham protein ve enerji içeren yemler demektir. Lignifikasyon dediğimiz de ağaçların yaşlanmasıyla gövdelerinin saplarında hayvanlar tarafından değerlendirmeye müsait yapıların oluşması anlamına gelmektedir .Dut bu yaşlanmaya maruz kalmamış saplarda dahi % 17-14 ham protein, % 56 ve 70 yıkılabilir organik madde içermesinden dolayı iyi bir besin ve kaliteye sahiptirler.

Burada ki tablo da budama sıklığının, budama sayısının ham protein ve sindirilebilir kuru madde üzerine etkilerini göstermekte... Budama sayısı arttıkça dut yaprağında ve yaprak sapında ham proteinde bir artış görülüyor, sindirilebilir kuru madde kısmında çok az bir düşüş görülüyor.

DR. GÜLNUR GÜRLER: Yanı, bu ne demek?

DR. ADEM KAYA: Yılda 3 veya 4 defa budandığı zaman yaprak dut ağacının % 20 civarında protein yaprağında ve sapında % 8.5 civarında ham protein artması oluyor, yalnız sindirilebilir kısmında hafif bir düşme olduğu görülüyor yani, biraz önce söylediğim gibi yaşlanmayla lignifikasyonun artmasından dolayı sindirilebilirliğini azaltıyor, değerlenimini azaltıyor. Yüksek sıcak ve ışık bütün fraksiyonlarda su ve protein içeriğiyle kuru madde sindirebilirliğini düşürür, kuru madde oranını ise arttırır. Yüksek ışık fotosentez aktivitesinin fazla olmasından dolayı hücre duvarı komponentlerini ve büyümeyi artırır, nitrat seviyesini ise azaltır.

Burada dut yaprağının varyetelerinin amino asit bileşikleri ortalamaları görülmekte. Bunlar esanisyel amino asitlerdir yani vücut tarafından üretilmeyen, dışarıdan alınması gereken amino asitlerdir. Ruminant rasyonlarında dut yaprağının kullanılması: Sığır, koyun ve keçi gibi geviş getiren ruminant hayvanlarla yürütülen çalışmalar, dut yaprağı içeren rasyonlarla beslenen hayvanlarda kuru madde tüketimi ile süt verimi ve canlı ağırlık artışlarının daha yüksek olduğunu göstermiştir. Dut yaprağının merada otlayan sığırların süt verim ve kuru madde tüketimleri üzerinde etkisinin incelendiği çalışma sonuçları aşağıdaki tabloda görüldüğü üzere şöyledir: Merada 3 gruba ayrılmış hayvanlar: 1. gruba meraya ilave olarak fabrika yemi verilmiş, diğer gruba dut yaprağı verilmiş, diğer gruba da ilave yem verilmemiş. Bunların süt verimleri incelendiğinde dut yaprağı verilen hayvanların süt verimleri birbirlerine çek vakır bulunmuş, buğday yem bitkisi ile beslenen hayvanlarınkinden yüksek cicue görülmüş .Dut yaprağı eklenen grubta, süt verimi bakımından ve miktarı bakımından net gelir daha yüksek olmuştur, çünkü dut yaprağı fabrika yemine göre çok daha ekonomiktir.

Dut yaprağı verilen hayvanların sütlerinde de süt kimyasal kompozitlerin de bir değişiklik olmadığı tablodan görülmektedir.Fabrika yemiyle beslenenlerin protein, yağ ve toplam kuru madde miktarları ile dut yaprağınınki birbirine eşit; diğer baklagil ve buğdaygil yem bitkileriyle beslenenlerinkinden ise yüksek olduğu görülmektedir.

Holştayn süt sığırlarına verilecek olan fabrika yeminin sırasıyla % 40'ı ve 75'ini dut yaprağının oluşturduğunda, yem tüketimi ve süt verimini hangi yönde değiştireceğinin araştırıldığı bir çalışmada da fabrika yeminin bir kısmının yerine

dut yaprağı ikamesinin süt verimi üzerine önemli bir etkisinin olmadığını ortaya konmuştur. Maksimum düzeyde dut yaprağı içeren fabrika yemiyle beslenen grupta, meraya ek olarak fabrika yemi tüketen gruba göre net gelirin % 11.5 daha yüksek olduğu tespit edilmiştir.Çünkü dut yaprağı daha ekonomiktir. Yapılan çalışmalar, sütün yağ içeriği ve miktarıyla hayvan sağlığına hiçbir negatif etkisi olmadan, süt sığırlarına hayvan başına günde 6 kilogram dut yaprağının verilebileceğini göstermiştir.

Dut yaprağının kalsiyum oranı çok yüksek olduğu için süt hayvanlarının pik dönemlerinde, yani süt verimlerinin en yüksek olduğu dönemlerinde, dut yaprağı verilirken dikkat edilecek husus ikiye bir oranlı olarak rasyona katılmasıdır. Çünkü kalsiyum-fosfor oranı çok önemlidir. Kalsiyum-fosfor oranı ikiye bir veya en azından bire bir olacak şekilde fosfor ilavesi edilmeli ya da 6 kilogramdan fazla dut yaprağı yedirilmemelidir.

Dut yaprakları ergin koyunların yaşama payı ihtiyaçlarını karşılayacak düzeyde besin madde kompozisyonuna sahiptir. Siyah karınlı kuzularla yapılan diğer bir çalışmada da bir buğdaygil yem bitkisi olan “king grass" alan kuzulara kuru madde esasına göre canlı ağırlıklarının işte % 0.5, 1. 1.5 ‘u kadar dut yaprağı yedirilmiş. Gruplarının günlük canlı ağırlık artışları tablolar görüldüğü üzere canlı ağırlığının % 0.5’i kadar dut yaprağı yedirilen kuzulardaki ağırlık artıp 75 gram, canlı ağırlığının % l’i kadar kuru dut yaprağı yedirilen hayvanlarda kuzularda 85 gram, 1 buçuğu kadar verilen hayvanlarda da 101 gram olarak kaydedilmiş, rapor edilmiştir. Yani, ağırlık artışındaki en iyi sonuç, canlı ağırlığının % 1,5’ğu kadar dut yaprağı verilen hayvanlardan elde edilmiştir.

Monogastrik rasyonlarmda dut yaprağının kullanılması: İpek böceği oldukça basit bir sindirim sistemine sahiptir ve bir çok bakımdan sindirim sistemi diğer monogastrik hayvanlarınkiyle mukayese edilebilir, bu nedenle dut yaprağı en azından monogastrik rasyonlarmdaki yem ham maddelerinin biri olarak kullanılabilir. İpek böceklerinin sindirim sistemi oldukça basittir ve monogastrik hayvanların sindirim sistemine benzediği için ...

DR. GÜLNUR GÜRLER: Pardon, diğer monogastrikler ne?

ADEM KAYA: Monogastrikler tek mideli hayvanlar demektir. İşte örneğin atlar tavşanlar, geviş getirmeyenler ve kanatlı hayvanları da onların içerisine alabiliriz.

Büyümekte olan domuzlarla yürütülen bir çalışmada, ticari besin yeminin kademeli olarak % 20’ye kadarının dut yaprağı ile değiştirilmesi ile rasyonlar hazırlanmış ve en iyi sonuçların % 15 dut yaprağı içeren ticari yemle beslenen grupta elde edildiği bildirilmiştir. % 15 dut yaprağı içeren ticari yemle beslenen grupta hem günlük canlı ağırlık artışı 680 gramdan / 40 grama yükselmiş hem de en az masrafla daha fazla verim elde edilmiştir. Yani monogastrik hayvanlardan birisi de domuzdur.Ayrıca balık da monogastrik hayvanlardandır.

Bir araştırmacı angora tavşanlarını sadece dut yapraklarıyla yemlemişler ve tavşanların günlük kuru madde tüketimi ile bu kuru maddeyle almış oldukları ham protein ve sindirilebilir eneri miktarlarını sırasıyla 68,5 gram ham kuru madde, 11.2 gram ham protein, besin değeri 175 kilo kalori bir enerji aldıklarını bildirmişlerdir.

DR. GÜLNUR GÜRLER: Adem Bey, yani ne demek oluyor şimdi bu, yani ağırlıkları iyi mi artıyor, iyi bir şey mi oluyor?

DR. ADEM KAYA: 68.5 gram kuru madde,yani günlük bu kadar kuru madde almıştır. Aşağıda da ham selülozun, sindirilebilirlikleri var ve bu değerler bence iyi. Çalışmacı kuru madde, ham protein ve ham selülozun sindirilebilirliklerinin sırasıyla % 64, 74 ve % 64 olduğunu ifade etmişlerdir.

Kanatlılarda yürütülen bir diğer çalışmada tavuk rasyonlarına örtülmüş dut yaprağı ilavesinin yumurta verimi ve büyüklüğünü arttırdığını, yumurta sarısı rengini ise iyileştirdiğini bildirmişlerdir. Sonuç olarak konuyla ilgili son 15-20 yıldan beri çalı ve ağaç yaprakları üzerine yürütülen çalışmalardan elde edilen sonuçlar çok sayıda araştırıcı tarafından değerlendirilmiş ve bunlar içerisinde hayvan besleme açısından en iyisinin dut yaprağı olduğu bildirilmiştir. Dut yaprağının protein oranı ve sindirilebilirliğinin yaygın olarak kullanılan kaba yemlerinkinden daha yüksek, konsantre yemlerinki ile ise mukayese edilebilir seviyede olduğu belirtilmekte ve tek başına dut yapraklarının hayvanların yaşamlarını devam ettirebilmeleri için gerekli olan tüm besin maddelerini yeterli miktarda içerdiği ifade edilmektedir. Ayrıca lokal olarak yetiştirilen dut yapraklarının besin değerinin tahıllara dayalı olarak hazırlanan konsantre yemlerinkine eşit olduğunu ve bu özelliğinden dolayı bir çok kaba yem karışımında güvenli olarak kullanılabileceğini rapor etmiştir. Sabırla dinlediğiniz için teşekkür ederim.

OTURUM BAŞKANI: Adem Bey teşekkür ediyoruz.

Efendim gördüğünüz gibi dutun meyvesi yanında diğer kısımlarından da özellikle yapraklarından değişik şekillerde faydalanıldığını görmekteyiz . Nitekim dut yaprağı, ipek böceğinin beslenmesinden farklı olarak, yüksek sindirilebilirlikleri ve iyi protein içerikleri nedeniyle hem geviş getiren hem de tek mideli hayvanların ve balıkların beslenmesinde de önemli yeri olan bir bitkidir. Dut yapraklarından hazırlanan çayın yeşil çaydan 10 kat daha fazla gama amino bütüirikasit içerdiğini hocam gayet iyi bilir. GABA'in kan basıncını düşürdüğünü özellikle vurgulamak istiyorum. Bir de sakinleştirici özelliği vardır. Çok sinirli bay ve bayanlara önerimiz bu sakinleştirici etkisinden faydalansınlar efendim.

Sarhoşların o kritik dönemlerini atlatmaları için de dut yemelerini öneriyoruz, bu araştırmalarda tespit edilmiş. Ayrıca tabii kan şekeri düşünce bu sakinleşme olayı meydana geliyor, o çok önemli. Kan şekeri glikozdur. Bu glikoz belası öyle bir bela ki kanda belli bir seviyenin üzerine çıktığı zaman çok sinirli oluyoruz,ben de şeker hastasıyım ondan biliyorum ve dut yaprağı öneriyoruz. Denek olarak beni kullanabilirsiniz Sayın Hocam. Benim denemediğim bitki kalmadı, dut yaprağını da yerim.

Ayrıca kurutulmuş dut çayı tozu Çin'de çörek, bisküvi, kek, ekmek yapımında kullanılmaktadır. Bu da çok önemli, bilinmeyen yönlerinden biri mesela. Amerika'da dut ağacının kabuğunun içteki kısımları kızartılıp una katılarak çorbalara kıvam verici olarak, yani ura olarak da kullanılıyor. Ekmek yapımında tahıla karıştırılıyor. Dallarından çıkarılan kuvvetli ve dayanıklı lifler aşı, çelik ve fidan bağlama gibi yetiştiricilikle ilgili bizim yönümüzden çok önemli işlerde değerlendiriliyor. Duttan kağıt üretimi ve çuval yapımında da istifade edilmektedir. Sanıyorum bu arada bir çuval fabrikası var,onda kullanılan malzeme sentetik miydi acaba? Bir de yine bizim yetiştiricilik yönünden önemli bir uygulaması var. Yemeklik mantarlar yetiştiriciliğinde kompost hazırlamakta kullanıyoruz dut yapraklarını. Diğer özellikleri aşağı yukarı belirtildi; kara dut kök ve gövde kabukları müshil ve tenya düşürücü olarak da biliniyor.

Efendim, tabii tekniğin, teknolojinin gelişmesiyle bu bitkilerin biyolojik özellikleri, insan sağlığına olan katkıları günü geçtikçe daha iyi öğreniliyor. Bizim bir çalışmamızda bir sonuç ortaya çıkmıştı, onu size takdim edeyim: Dutun esansiyel yağ asitleri vani beyin hücrelerini onarıcı, hafızayı güçlendirici olarak bilinen omega 3 ve 6 içerdiğini bulduk. Bundan da istifade edilebilir, bunu da lanse edebilirsiniz efendim. Tabii sizin de bu konuda söyleyeceğiniz vardır.

PROF DR. EKREM SEZİK: Bitirin de ben sonra eklemelerimi yaparım.

OTURUM BAŞKANI: Tamam efendim. Biz konumuz olmamasına rağmen böyle yan özelliklerini de tespite çalışıyoruz projelerimizde. Sızin, konularınıza da biraz girmiş oluyoruz ama peki efendim.

Efendim, panelimizin birinci oturumu burada sona ermiştir. Değerli izleyicilerimiz bazı sorular verdiler, cevaplandıralım sonra katkısı olacak arkadaşlarımıza söz vereceğiz, buyurun.

PROF DR. EKREM SEZİK: Efendim şimdi ben önce şunu söylemek istiyorum. Tabii benim verdiğim bilgiler ana hatlarıyla verildi. Pek çok ana madde var, pek çok kullanılış var, ama bir hataya düşmemek lazım. Bir bitkinin veya bir bitkisel ürünün bazı amaçlar için kullanılabilir olması için bir kere daha önce kullanılanlardan daha etkili, daha iyi ve daha ucuz olması lazım. O yüzden mesela ben bazı etkilerini söylemedim dutun. Ve yine kullanılabilir diyebilmemiz için sadece içinde bulunuyor olması yeterli değildir. Bunun en güzel örneği kuşburnu C vitamini kaynağıdır denir, değildir, çok büyük bir yanlıştır, C vitamini kuşburnunun en dışındaki kabuklarında bulunur. Yüzdeye vurduğunuz zaman çok ama, toplamını başka ürünlerle mukayese ettiğinizde azdır. Örneğin bir bardak portakal suyundaki C vitaminini alabilmek için en azından 1 kiloya yakın kabuk yemek gerekir ki bu da mümkün değildir. Yani bazı şeyler yüzde şu kadar dendiği zaman o etkiyi sağlamak için kullanılabilir demek çok doğru olmuyor, aynı husus hocamızın bahsettiği araştırmada bulunan omega 3 ve 6'lar için geçerlidir. Evet vardır ama, çok ucuz ve kolay omega 3 kaynakları varken yeterli miktarı almak için belki birkaç kilo dut yemek gerekecektir. Yani, vardır başka, kullanılabilir başka. Maalesef bu hayvan deneylerinden bahsederken kelimelerimizi çok dikkatli seçmek zorunda kalıyorum.. Çünkü muhtemeldir kı bazı söylediklerim gazeteci arkadaşlar tarafından dut şu işe, kabuğu bu işe yarıyormuş deyip bir başlık yapılacak. Üzerinde çalışılır ise mesela sadece anti diyabetik etkide şu an ümit var, ileride bir ilaç çıkabilir ama, diğer etkilerin mevcut olması bunun bir ilaç olarak kullanılabileceğini göstermez. Bu ikisini birbirinden ayırmak lazım.

Sayın Kaymakam Bey, Yaşar Bey bir soru sormuş, ben onu bu genel hatırlatmayı yaptıktan sonra cevaplandırayım. Zannediyorum kuru dutla ceviz dövülerek bir karışım yapılıyor.Buna da lök deniyor. Bu lökhane oradan geliyormuş, ben nedir diye kestirememiştim, öğrenmiş olduk. Kaymakam Bey bundaki acılaşmanın nasıl önleneceğini sordu.. Şimdi bu tip ürünlerde şuna dikkat etmek lazım, ceviz yağ asitleri bakımından zengindir. Bunu dövüp bir başka ürünle

karıştırdığınızda mikroorganizma üremesi olduğu zaman bunlar yağ asitlerini parçalayıp acımasına sebep olur. Dolayısıyla bir süre sonra bozulma olabilir. Bunun bir örneği mesela keten tohumunda var. Keten tohumunun kullanılışı son derece yanlış olarak söyleniyor, dövülmüş olan satılıyor ve o şekilde yeniyor, halbuki yanlıştır. Taze olanı dövüp bir buzdolabında saklamak şartıyla bir hafta içerisinde tüketmek gerekir, yoksa keten tohumunda da aynı durum olur. Yağlar parçalanır, asitler ortaya çıkar, bu aynen bir yağın acıması gibidir. Tadı acır, bozulur, mikroorganizma ürer. Lökte de aynı durum olabilir, o yüzden nasıl yapılıyor onu bilmiyorum, ya taze yapılıp yenmeli veya eğer böyle 1 ay falan yenecekse yapılıp buz dolabında saklanmalı veya steril yapılıp vakumla ambalajlanmak, sağlıklı yiyebilmek için hiç olmazsa buzdolabında saklanması gerekir efendim. Bilmem cevaplandırabildim mi?...

KAYMAKAM YAŞAR AKSANYAR: Dutla ilgili bir sorun da şu yönde hocam, özellikle taze dutun mevsimi çok kısa sürüyor biliyorsunuz, bu saklama koşullarını maksimum fayda elde edecek şekilde nasıl uzatabilir ve ürünü değerlendirebiliriz?

PROF DR. EKREM SEZİK: Sofralık dut saklama benim konum değil, yani onu bilemem, arkadaşlar, hocalarımız belki bilir, ya da gıda mühendislerine sormak gerekir.Lök gibi bir bir karışımdan bahsedebilim çünkü, içinde kimyasal yapısını bildiğim maddeler var.

OTURUM BAŞKANI: Efendim müsaade eder misiniz? Bu bizim çok önemli bir ürünümüz. Erzincan'da dövmeç deriz biz buna. Markalaştırmak çok üzerinde durduğumuz bir konu. Tabii taze biz tüketiyoruz dövmeci, yani cevizle dutun karışımını dibeklerde döveriz taze olarak tüketiriz. Ama onun fabrikasyon halinde vakum içerisinde paketlenmesi yapılarak uzun süre muhafaza edilebilir efendim. Yani bu dövmeçe burada lök mü deniliyor? Erzincan'da dövmeç deriz biz.

SANAYİ VE TİCARET BAKANI ALİ COŞKUN: Hocam. Birliği'nin restore ettiği konağın altında löphane kuruldu, tavsiye ediyorum.

OTURUM BAŞKANI: Tamam efendim. Başka sorusu olan varsa yazılı olarak versin efendim, sözlü de olabilir zaman açısından efendim.

SANAYİ VE TİCARET BAKANI ALİ COŞKUN: Efendim Eğin'e has bir beyaz dut türü var o çekirdeksiz, ben başka yerde çekirdeksiz duta rastlamadım, ondan hiç bahsedilmedi. İkincisi, eskiden dam bir hanenin ekonomik hayatında çok önemliydi, sosyal bakımdan da önemliydi. Düğünlerin derneklerin yapıldığı, ailenin toplandığı, yemek yendiği, hava şartlarına göre dutun kurutulduğu, pestil yapıldığı bir sosyoekonomik unsurdu. O adetler kalktı, benim sormak istediğim şu, güneşte kurutma ile şimdiki teknoloji ile etüv cinsi fırınlarda yaptığımız kurutma arasında mineral ve vitamin bakımından fark olabilir mi? onu soracaktım. Bir de dutu biz sadece meyve olarak ele aldık, Halbuki benim çocukluğum 40'lı yıllardır, evlerimizde dokuma tezgahlan vardı, ipek böcekçiliği oldukça ileriydi Eğin'de bu konuda acaba yeniden ipek böcekçiliği yetiştiriciliği başlayabilir mi? Hocam oturduğunuz yerden, mikrofon var orada nasıl olsa.

PROE DR. EKREM SEZİK: Efendim ben sadece kurutmaçla ilgili sorunuza cevap vereceğim ,ipek böcekçiliği konusunu bilemem. Dutu güneşte kurutmaktansa diğer sistemde kurutmak daha iyidir, çünkü daha hızi: kurutma yapılır. Yalnız kurutmada şimdi baharat ve mikrodalga vs. gibi yöntemler kullanılıyor bazen, o yanlış. Başımıza dert olan aflatoksin gibi bulaşmaları da hızla önleyeceği için bildiğimiz ısı ve yürüyen şeritlerde kurutma her zaman daha iyidir. Zaten tesis olmasının yararı da o. Herkesin getirip bir yerde dutunun hızla kurutulmasının şartları sağlanabilir. Ayrıca güneşte durduğu zaman uzun süre açıkta kaldığı için daha çok kimyasal yapısını bozucu etkilere maruz kalıyor. Halbuki diğerinde daha kısa zamanda kuruduğu için hem sağlıklı, hem kimyasal yapısı bozulmadan kalabilir, daha iyidir. Bitkilerde, droglarda yapıyoruz biz bu işi de o yüzden ben atıldım, cevap verdim.

SANAYİ VE TİCARET BAKANI ALİ COŞKUN: Aflatoksin çok önemli teşekkür ederiz.

BİR KATILIMCI: Dutun içerdiği su oranı dikkate alındığında taşıma şartlarında zedelenme ile suyun kaybolması gibi sorunlar ortaya çıkmaz mı? Yani, taşınarak kurutulması biraz daha zor olmaz mı?

PROF. DR. EKREM SEZİK: Şimdi, tabii bu bir organizasyon meselesi. Kırmızı biberde şimdi bu güçlük yaşanıyor Türkiye'de. Evvelce serilerek kurutulurdu ama aflatoksin oluyor, çürüyor, üzerinde üç bacaklılar, beş bacaklılar bir dolu şeyler geziyor. Şimdi bunu bu Kahramanmaraş ve Nur Dağı'nda bu gayet iyi yapmaya başlanıyor. Çuvallarda geliyordu, o zaman yine biraz arızalı oluyor. Büyük plastik kaplara konarak fabrikalara hızla getiriliyor, orada

bekletilmeden hızla kurutuluyor. Tabii her iş bir organizasyon meselesi. Yani eskiyi unutup yeni bir şekilde kurutmayı nasıl yapabiliriz diye düşünmek lazım. Bunun küçük işletme örnekleri var. Tıbbi bitki tarımı vapılan yerlerde illa 20 kilometre, 30 kilometre, 50 kilometre ötedeki kurutma tesislerine götürmezler. Diyelim ki ulaşılabilen 5-10 kilometre ötedeki bir kurutma tesisi küçük çaplı yapılıp, ambalajlanıp esas işleneceği fabrikaya gidebilir.

OTURUM BAŞKANI: Sayın Bakanımın diğer bir sorusu vardı çekirdeksiz dutla ilgili. Efendim çekirdeksizlik bütün meyvelerde çok önemli bir konu, dünyada çekirdeksiz meyvelere doğru bir yöneliş var. Mesela karpuzun bile çekirdeksiz tipinin ıslahı yapıldı biliyorsunuz. Çok küçük çekirdekli karpuzlar. Dutta da aynı bu, döllenmeyle ilgili bir konu, bir de çeşit özelliği. Buyurduğunuz gibi çeşit özelliği de çok önemli. Bizim çalışmalarımızda çok sayıda çekirdeksiz duta rastladık. Morus rubra ve nigra çekirdeklidir. Alba genelde çekirdeksizdir. Çekirdekli olup olmaması bir kalıtsal yapısı ile ilgilidir. Yani bir çeşit vardır ki döllenme olmadan da meyve bağlayabilir, yani çekirdek oluşmadan da meyve bağlayabilir. Bazı çeşitler de vardır ki mutlaka meyve bağlayabilmesi için döllenme olması lazım, çekirdek oluşması lazım.

TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ BAŞKANI: Hocam Eğin dutuna başka yerde rastlanmış mı, var mı?

TPE BAŞKANI : Şimdi, biz Patent Enstitüsü olarak Uluslar arası  Patent Birliği'ne de bağlıyız ve bütün dünyada akredite edilmiş durumda, coğrafi işaretler veriyoruz, Eğin dutuna da coğrafi işaret belgesi almak istiyoruz.

OTURUM BAŞKANI: Mesela biz işte ona numara veriyoruz, plaka numarasıyla başlıyoruz veya bu konuda çalışan arkadaşın ismıyle markalandırıyoruz, bunlar mümkün efendim. Şimdi, bizim bir ıslah çalışmaları programımız var. Biz Türkiye'ce veya yörelere has tip bulmak istiyoruz, yani çeşit bulmak istiyoruz. Eğin'e has böyle bir tip varsa bunu markalandıracağız, Eğin Dutu diyeceğiz veya Kağızman Dutu diyeceğiz veya Erzincan Dutu diyeceğiz. İslah çalışmalarına başladık efendim, çok geç kalmamıza rağmen bir seleksiyonla işe başladık efendim. Yani tabiatta mevcut olanlardan en iyilerini seçmeyle işe başladık Bir de melezleme çalışmaları var bu konuda. Bunlar çok uzun vadeli ve çok pahalı çalışmalar, herhalde bizden sonraki kuşak devam ettirecek bunlar.Evet, Sezai Bey arkadaşımıza bir soru var buyurun.

TPE BAŞKANI: Pardon bu konunun devamı olarak bir şey eklemek istiyorum. Aslına bütün yöresel ürünlerde bu markalaşma , isim ve kalite muhafazası çok önemli. Eğin Dutu'nun da Sayın Bakanımın da belirttiği gibi, belirli özellikleri olan bir dut. Bu dut adeta Eğin'in sembolü.Hem burada bahsettiğiniz gibi ekonomik değerini muhafaza etmek, hem kültürel kimliğini ortaya koymak, hem yöresel kalkınma açısından bunları biz Patent Enstitüsü olarak coğrafi işaretli olarak koruyoruz. Mesela Malatya kayısısı gibi. Tabii orada ekonomik değer çok daha yüksek, yahut Adana Kebabı. Eğin Dutu da işaretlenecek. Şimdi, Arapgir de aynı şekilde kara üzüm için başvuruyor. Eğin Dutu gibi .

OTURUM BAŞKANI: Şimdi, efendim ben biraz önce bizim markalanmış bir çeşidimizin olması gerekir.Eğin civarında yetişen dutlara bir isim verilecek bu konuda bir ıslah çalışması seleksiyon ıslahıyla başladı. Belki diğer ürünlerimiz de akabinde arkasından gelecektir.Halımız ve diğer ürünlerimiz de .... teşekkür ederim.

SANAYİ VE TİCARET BAKANI ALİ COŞKUN: Hocamızla işbirliği vapın.

OTURUM BAŞKANI: Efendim, Bakanım da buradayken Maliye Bakanı Müsteşarım da buradayken bizi desteklesinler, projemize katkı sağlasınlar, hemen bir yüksek lisans ve doktora tezi vereyim bu konuda. Eğin Dutu'nun markalanmasıyla ilgili onun bütün özelliklerini ortaya çıkarırız.

SANAYİ VE TİCARET BAKANI ALİ COŞKUN: Hocam Sentez diye bir projeyi Orta Doğu Teknik Üniversitesiyle Teknokent'te yürütüyoruz ve şimdiye kadar 104 proje yürüyor. Eğin Dutuyla ilgili böyle bir tez hazırlatırsanız Ar-Ge genel müdür yardımcımıza her türlü maddi desteği veririz .

OTURUM BAŞKANI: Derhal efendim, hemen.

PROF. DR. SEZAİ ERCİŞLİ: Bu konuyla ilgili bir şey ilave edebilir miyim efendim?

OTURUM BAŞKANI: Buyurun.

PROF. DR. SEZAİ ERCİŞLİ: Şimdi Eğin Dutu'nun marka olabilmesi için sadece dış özelliklerinin, fenolojik dediğimiz özelliklerinin belirlenmesi yeterli olmuyor. Çünkü meyve ağırlığı veya rengi Kemaliye içinde dahi değişiyor, bahçeden

bahçeye değişiyor. Onun kesin standardı DNA parmak izi dediğimiz moleküler tekniklerle yapısının tamamen tanımlanmasıdır. Biz, DPT'ye çok teşekkür ediyoruz, bize Erzurum'da çok güzel bir laboratuar kurdular, moleküler genetik laboratuarı. Başında ben bulunuyorum, o çalışmaları biz bir hafta içerisinde bitiririz. Eğin'deki bütün dutları tarayıp Eğin Dutu denilen dutun gerçek ana ve babasını moleküler olarak buluruz..

Birkaç tane daha soru var hocam bana. Bir tane hasatla ilgili soru var Sayın Kaymakamım soruyor, dünyada hasat kayıplarını en aza indirgeyecek başka tip hasat yöntemleri var mı, farklı metotlardan bahsedebilir misiniz?

KAYMAKAM YAŞAR AKSANYAR. Sadece kastım şu, dutun hasadında zaman ve ürün kaybının önüne nasıl geçilir? Ben burada 2 yıldır görev yapıyorum, bunu çok gözlemledim. Çarşafın üzerinde ya da elle toplama yapılıyor. Bu çok yoğun bir iş gücü kaybıdır. Bunun yerine hasadı pratikleştirecek metodlar olursa üretim daha artabilir, belki başka hasat metodlar: vardır.

PROF. DR.SEZAİ ERCİŞLİ: Şimdi, tabii bunun için öncelikle modem bahçeler kurmamız lazım, makineli hasada geçmek istiyorsak eğer bu çok önemli Sayın Kaymakam. Biz Erzurum'da geçen yıl 3 kişi kaybettik dut hasadında. Ağaçtan düşerek 3 tane insanımız rahmetli oldu. Bu konu çok çok önemli ama bu şartlarda , yani şu anki üretim durumuyla, üretim şekliyle bu kaçınılmaz. Biz bir şeye karar vermek zorundayız, modern bir dut yetiştiriciliği yapacak mıyız, yoksa mevcut olana devam mı edeceğiz? Eğer devam edeceksek bu hasat telefatları devam edecek, insan kayıplarımız devam edecek. 3 tane insanımız öldü, eğer modern anlamda geçeceksek dut yetiştiriciliğine geçeceksek bunlar ortadan kalkabilir.

OTURUM BAŞKANI: Müsaade eder misiniz? Bu makine ile hasat doçentlik çalışmam. Elle toplanmaları pahalı olan yoğun iş gücü gerektiren meyvelerde,mesela üzümsü meyvelerde ,zeytinde mesela, masrafın % 70'i hasada gidiyor.Bunların hasadında makineler kullanılıyor Sayın Kaymakam Bey. Makineyle hasatta bizim önemli bir handikapımız var, nedir bu? Bir defa makinenin randımanlı çalışabilmesi için düz arazilere ihtiyaç var. Bu makinenin prensibi şu, impuls, titreşim meydana getiriyor, silkeliyor dalları. Daha öncesinden bir seyreltik bir kimyasal madde püskürtüyoruz, o madde meyvelerin dökülmesini kolaylaştırıyor.

Yarı otomatik bir sistem bu.Avrupa'da elmalar ve benzerleri makineyle hasat ediliyor. Benim doçentlik çalışmam ilk çalışmalardandı. 7O'li yıllarda yaptık bu çalışmaları, ama bizim ülkemize henüz gelmedi makineyle hasat. Çünkü meyvecilik yapılan alanlarımız makineyle hasada uygun değil, düz araziler olması lazım. İnşallah bazı yörelerimizde mesela Erzincan Ovası'nda, Edremit, Ayvalık'ta zeytinliklerde uygulanmaya başlanıyor. İtalya'da falan 60'lı yıllarda başlamıştır.

KAYMAKAM YAŞAR AKS AN YAR: Benim kastım şuydu hocam, şimdi Kemaliye'de nüfus yapısı, yani bu dut tarımıyla ilgilenen nüfus yapısı giderek yaşlanan bir nüfus yapısı, iş gücü giderek yaşlanıyor. Eğer burada yeni bir proje yapılacak ise ya teknolojiyi iyileştireceksiniz, ya insanları gençleştireceksiniz, gençleştirme şansınız olmadığına göre teknolojiyi iyileştirmemiz gerekir.

BELEDİYE BAŞKANI MUSTAFA HAZNEDAR: Bir ağlama sisteminden bahsediliyor, o ne oluyor hocam? Ağlama sistemi, Ahmet Bey bahsetti.

AHMET FİKRET FIRATLI : Dut ağaçlarının dibine serilen file şeklindeki bir ağ sisteminden bahsediyoruz.

OTURUM BAŞKANI: Büyük kapama üzümsü meyve bahçelerinde sonra bunlar süpürge makinesine benzer bir makineyle aspire ediliyor. Ama dutta bu biraz zor olur, çünkü ezilme tehlikesi var bunun.. Yine burada el marifeti önemli.

BİR KATILIMCI: Hocam bahçe mahallesinde bir örneği var bunun. Tülbentleri ağaçların altına yaymışlar, tamamen bahçenin altını kapatmışlar, tüm dutlar onun üzerine dökülüyor.

PROF. DR. SEZAİ ERCİŞLİ: Bir de hastalıkla ilgili bir soru Köklerin fazla su altında kalmasıyla rozalina metastix dediğimiz var. Onun tedavisi fazla suyla temas ettirmemek. Bir kök hastalığı bu filelerden suyu bir şekilde uzaklaştırmak sorunu çözebiliyor..

OTURUM BAŞKANI: Şimdi efendim enteresan bir soru daha : Dut ağacı kaç yıl yaşar? Dut ağacı adaptasyon kabiliyeti çok fazla meşakkatlere, kurak şartlara katlanan bir ağaç. “Hıdır Abdal Türbesi nde 800 yıllık dut var diyorlar doğru mu?” diyorlar. Valla görmedim, doğru olup olmadığını bilemiyorum. Ama dut ağacının çok fazla yaşadığını biliyoruz. Şimdi, ağaçlarda yaş kavramı çok değişken bir kavram, ağacın yaşı mesela diğer canlılarda olduğu gibi kesin sınırlarla belli edilemez, bazı ağaçlar uzun ömürlüdür, mesela zeytin ağacı, dut ağacı, ceviz bunlar oldukça fazla yaşayabilen ağaçlar. Tabii bizim için önemli olan ekonomik ömrüdür. Duttan en az 40-50 yıl ürün alabilirsiniz. Gençleştirme budamasıyla bu ömrü daha da uzatabilirsiniz.

Buyurun efendim son soruyu alalım.

BİR KATILIMCI: Efendim bunlar çok güzel, ama benim yaşadığım bazı kaygılar var, diğer ürünlerde de o kaygıyı yaşadık. Genlerinde araştırılması güzel, geliştirme anlamında, ama genlerimizin, türlerimizin başka şirketlerin veya ülkelerin eline geçmesi .kaybolması gibi bir endişe taşıyorum.

OTURUM BAŞKANI: Bazı bitkilerde gen bankaları kuruldu, bunların kaybolmaması için bankalar oluşturuluyor. Şimdi, o gen bankaları daha modern sistemler şeklinde kuruluyor. Mesela çok böyle büyük ölçüde araz: gerektiren gen bankaları değil, moleküler düzeyde gen bankaları. Ome;:r biz polen tozlarını, meyve ağaçlarının tohumlarını teknoloji yardımıyla çci uzun yıllar muhafaza edebiliyoruz. Ülkemizde bir de tabi bu yapılan barajlar vesairenin şehirleşmedeki yanlışlıkların bazı bitkilerin, bazı enden., bitkilerin kaybolmasına sebep oluyor, bu gen bankalarıyla bunları muharaza etmeye çalışıyoruz..

Efendim, ikinci panelimizin ikinci otrumu da olacak, sabırla dinlediğiniz için teşekkür ediyorum.

SANAYİ VE TİCARET BAKANI ALİ COŞKUN: Bir de dilekler kısmı, temenniler kısmı olmalı hocam bu konuda..
OTURUM BAŞKANI: İkinci oturumla devam edecek şimdi panelimiz, çok zaman aşımına uğradı, çok özür dilerim.
SANAYİ VE TİCARET BAKANI ALİ COŞKUN: Hocam ben yörem adına, ülkem adına hepinize teşekkür ediyorum.
OTURUM BAŞKANI: Efendim biz de teşekkür ederiz.
SANAYİ VE TİCARET BAKANI ALİ COŞKUN: Bir toplantı için Malatya’ya gidip oradan uçağa yetişececeğim, yarın bakanlar kurulu var onun için affınızı diliyorum.

# II. OTURUM

## II.Oturum Başkam PROF. DR. ZAFER CEMAL ÖZKAN

Çok kıymetli konuklar, değerli Kemaliydiler, hepinize Dut Paneli için hoş geldiniz diyorum.
Panelin ikinci oturumunu açarken önce kendimi izin verirseniz tanıtayım, Zafer Cemal Özkan yine bir dut şehri olan Şebinkarahisar 1960 doğumluyum, ilk, orta, lise öğrenimimi Şebinkarahisar’da tamamladıktan sonra Karadeniz Teknik Üniversitesi’nde Orman Fakültesinden mezun oldum. O mezun olduğum fakültede dekan olarak görev yapmaktayım. Panelimizin ikinci oturumundaki ilk panelist olarak sunum yapacak olan Sayın Tijen İnaltong’u kürsüye davet ediyorum.

Sayın İnaltong’un konusu oldukça ilgi çekici: “Dut Yemekleri ve Türk Mutfağında Dut”. Sayın İnaltong 1964 Eskişehir doğumlu. ODTÜ Şehircilik bölümünü bitirdikten sonra 7 yıl bilgi-işlem sektöründe çalıştı, Amerika Birleşik Devletleri’nde halkla ilişkiler yüksek lisans eğitimini tamamladıktan sonra Türkiye’ye dönüp t emek sağlığı ve mutfak kültürü üzerinde çalışmaya başladı. Yayınlanmış 7 kitabı ve 4 çevirisi bulunmakta, çeşitli dergi ve gazetelerde yazmaktadır. Buyurun.

# TIJEN INALTONG

(Gazeteci ve Yazar, Mutfak Kültürü Araştırmacısı) “Dut Yemekleri ve Türk Mutfağında Dut”

Bir maniyle başlayacağım, dutlu bir maniyle;

Dut ağacı kurulur
Dibinde su durulur
Eller baba diyende
Menim boynum burulur

Dut ağacı Türk insanı için ne kadar önemlidir. Bahçemiz varsa ilk diktiğimiz ağaçlardandır dut. Mevsimi geldiğinde dalından yemekte ısrar ettiğimiz, aşkla bağlı olduğumuz dut ağacının anavatanı Asya. Eski Yunan'da da bilinen dut ağacının ipek yapımında elzem olduğunu Romalı kral Justinian’dan önce hiç bir batılı bilmiyordu. Beş bin yıl önce özellikle ipek- böceği yetiştirmek amacıyla evcilleştirilen beyaz dut ağacı, yabani olarak Çin’in orta ve doğu bölgelerindeki dağlarda yetişirmiş. Anadolu’da ise 12 yüzyıldan beri yetiştirildiği söyleniyor.

Geleneksel Çin Tıbbı’nda böbrek enerjisini arttırdığına inanılan birkaç meyveden biri olan dut susuzluğu giderir, vücuttan toksinlerin atılmasına yardımcı olur ve kabızlığa iyi gelir. Kanı temizleyen ve ruhu dinginleştiren dut, Türk mutfak kültürünün de vazgeçilmez meyvelerinden biri. Tazesini, kurusunu yemeyi sevdiğimiz gibi pekmezine pek büyük kıymet veriyor, pek çok yiyeceği bu leziz pekmezle tatlandırıyor, kurusunu kışın çerez listesine ekliyor, karasından şuruplar, dondurmalar, reçeller yapıyor, yeni doğmuş bebeklere emzik olarak sunuyor, yapraklarından, kökünün kabuğundan En genç sürgünlerinden yararlanıyoruz. Herşeyden önce, serinlemek için gölgesine sığınıyoruz sıcak yaz günlerinde. Çocukları tepesine çıkarıp altına temiz çarşaf açıyor, konu komşuyu toplayıp hep birlikte gülüşe eğlene yiyoruz.

Anadolu’nun pek çok yerinde hemen her evin bahçesinde bulunan dut ağacının meyvesi elbette en iyi şekilde değerlendiriliyor. Zaten Anadolu insanı da elindeki ürünün değerini bilmesiyle, ondan en iyi şekilde yararlanmasıyla ünlü değil midir? İşte ben de bu düşünceyle pek çok kaynağı taradım, dutun Türk mutfak kültüründeki kullanım alanlarını saptadım.

Dutun en güzel zamanı elbette ki dalındaki taze dönemi. Güney bölgelerimizde mayıs ayının başlamasıyla pazarlara gelen dutun alıcısı her daim bulunur ancak pekmezinin kaynatılması daha geç dönemlere, dutun iyice olgunlaşıp ballandığı zamana bırakılır. Taze dutla reçel kaynatılırken, karadutun özellikle ağız yaralarını iyileştirmek için hazırlanan şurubu, sıcak yaz günlerinde serinlemek için içilen şerbeti (en güzellerinden biri de İzmir’de, Kemeraltı’ndaki Mennan’da içilir, çoğu tatil yöremizde bugün halen yapılan dondurması yine sevilerek tüketilen yaz lezzetlerindendir.

Ayrıca Tire’nin üzerine dut reçeli gezdirilmiş loru da pek meşhurdur ve Tire’deki pek çok restoranda yemekten sonra ikram edilir. Karadut pek lezzetlidir ya, lekesini çıkarmak derttir. Neyse ki imkânsız değil. İlacı da kendindedir dutun. Karaduttan kopardığınız bir yaprağı elinizle ufalayıp lekelenen yere sürdüğünüzde lekenin yavaş yavaş hafiflediğini göreceksiniz. Hatta bununla ilgili hoş da bir efsane vardır. Sevgilisinin öldüğünü zannederek canına kıyan Piremus’u cansız halde göre Tispe de kendini öldürecek, bu aşkı ölümsüzleştirmek isteyen tanrılar Piremus’un kanını bir ağacın meyvelerine, Tispe’nin gözyaşlarını ise ağacın yapraklarına vereceklerdir ve inanca göre o günden beri karadutun çıkmayan lekesini (Piremus’un kanı), yine aynı ağacın yaprakları (Tispe’nin gözyaşları) temizler.

Dilerseniz önce dutun en çok yapılan yan ürünü pekmezle başlayalım gezintimize. Prof. Dr. Metin Saip Sürücüoğlu, “Pekmez” başlıklı yazısında Türk tatlılarının şekerden önce bal ve pekmezle tatlandırıldığını, pekmezin binlerce yıldır geleneksel beslenme kültürümüzün en değerli ürünlerinden biri olduğunu aktarır ve şöyle der: “Türklerin besin muhafazası için geliştirdiği pekmez; bir taraftan çabuk bozulan üzüm ve üzüm şırasının dayanıklı hale getirilmesini sağlamakta, diğer taraftan da tatlı ve şeker ihtiyacının karşılanmasına yardımcı olmaktadır. Pekmez, meyve şırasının yoğunlaştırılıp kaynatılması ile elde edilen tatlı bir sıvıdır ve en çok üzümden yapılır. Üzümün yanı sıra dut, erik, elma, armut, şeker pancarı, karpuz, şeker dansı, nar gibi meyvelerden de yerel pekmezler yapılmaktadır.

Yine aynı yazıdan Türklerin 11. yüzyılda meyvelerden şerbet yaptıklarını ve taze meyvelerin, suyunu çıkardıklarını öğreniyoruz.

Taradığım kaynaklardan Türkiye'nin hemen her bölgesinde dut pekmezi kaynatıldığını gördüm. Burdur, Ordu, Kayseri, Safranbolu, Bingöl. Kırklareli, Erzincan, Erzurum, Gümüşhane, Sinop, Adıyaman, Divriği, Şebinkarahisar, Kemaliye, Arapgir, Malatya, İsparta gibi yörelerimizde dut pekmezi sevilerek tüketiliyor. Hatta Ankara'nın Ayaş ilçesinde 1965 yılından beri Dut Bayramı yapılmakta imiş, Erzurum'un Karnavas beldesi dut pekmezini tescil ettirmiş, İsparta'nın Sütçüler ilçesi de pekmezine TSE belgesi almış. Ayrıca her yıl bir dut pekmezi festivali düzenleyen ilçe idaresi en başarılı dut pekmezi üreticilerini de ödüllendirmeyi ihmal etmiyormuş.

Sütçüler halkı için dut öylesine özel ki, yöredeki kadın halk oyunlarına "Dut Dibi" deniyor. Bunun nedeni yörede düğün eğlencelerinin dut ağaçları dibinde yapılması ve türkülerde tutulan "Dut dibi dut dibi" ritmiymiş. İsparta'nın komşusu Burdur'da da dut pekmezi yapılırmış. Ancak bu pekmez öyle kıs metli olurmuş ki, Fazilet Türker'in verdiği bilgiye göre dut pekmezi koyuca kaynatıldıktan sonra beyazlaşana kadar elle dövülerek katı pekmez haline getirilir (bir diğer adı da dövme pekmezi) ve sırlı pekmez küplerinde saklanırmış. Değerli bir misafir geldiğinde ise ev ekmeğinin üzerine sürülüp ikram edilirmiş.

Gaziantep'te dutun doğrudan meyve olarak tüketildiğini, urumu dutu denen karaduttan şerbet ve reçel yapıldığını araştırmacı Gonca Tokuz aktardı. Seyyar satıcıların (tablacılar) Gaziantep'te "Urumu dut şerbeti" diye bağırarak bu şerbetleri sattıklarını, yaz aylarında da pek çok ailenin dutluk denen yerde sahreye (yani pikniğe, eğlenceye) gittiğini de ilave etti.

Renan Yıldırım'ın Lezzet dergisi için yaptığı söyleşide Gümüşhane'de dut pekmezi yapımını şöyle aktarıyor: "Dutlar olgunlaştığında bir iki kez sallanıp toplandıktan sonra dallarda kalanlardan pestil Yapılırdı. Öğleden sonra silkelenen dutlar toplanır ve tenekelere doldurulur Ertesi gün bahçede bir ateş yakılır, üzerine büyük bir kazan konur. Dut kazana dökülür, üzerine su konup karıştırılarak şıra haline gelene kadar su kaynatılır. Ağacın dalına, özel olarak sıkı dokunmuş bir çuval asılır ve şıra içine boşaltılır. Altına geniş, leğen gibi kaplar konur ve şıra süzülerek bu kapların içinde toplanır, yine kazanda kaynatılır." Dut pekmezi yapıldıktan sonra elbette pestil yapımına geliyor sıra. Sadece pestil mi, cevizli sucuklar da dizi dizi diziliyor iplere.

Ayaş bağlarında da haziran ayı içinde tatlı bir telaş yaşanırmış eskilerde. Hatice Doğruol, Ayaş bağlarındaki işleri anlatırken dut pekmezi yapımına şöyle yer veriyor: "İlçenin simgesi dut bu ayda ağarmaya başlar, ay sonunda çırpılmaya başlanır. Her sabah dut sergileri üzerine çırpılan dutlar satışa sunulur, satılamayacak nitelikte olup kendiliğinden ağacın dibine düşen dutlar toplanır, ezilerek suyu çıkarılır, pekmez toprağına yatırılıp duru bal gibi pekmez pişirilir." Gürün'de ise dut pekmezi katı veya sıvı olarak iki şekilde yapılıyor, bir kısmı kaynatılırken bir kısmı ise güneşte koyulaştırılıyor: "Çiğ pekmez yapılacak ise dutların sıkılmasıyla elde edilmiş olan şıra geniş tepsiler içinde evlerin damlarına çıkarılır. Tepsilerdeki şıralar damda 3-5 gün güneşlendirilir, özel süzeklerden süzülerek bir araya getirilir ve saklanmak üzere özel kaplara konur." Gürün'de kaynatılarak hazırlanan pekmez de yine son aşamada tepsilere alınıp damlarda güneşlenmeye bırakılırmış.

Folklorik bir kültürü de olan dut pekmezi, Gürün'ün en dayanıklı yöresel ürünlerinden biri ve pek çok hastalığa derman olduğuna inanılıyor. Gürünlü Aşık Gülhani ise "Bizim Yemeklerimiz" adını verdiği yemek destanında yöre yemeklerini anlatırken dut pestilini övmekten geri kalmıyor.

Müjgân Üçer ve Fatma Pekşen, Divriği mutfak kültürünü aktardıkları kitaplarında Divriği'de dut pekmezi kaynatıldıktan sonra bir de sütlü pekmez yapıldığını söyler ve bu ürünü şöyle anlatırlar: "Üç kilo kadar dut pekmezinin içine yarısı kadar pişmiş, soğumuş süt katılarak güneşe bırakılır, sık sık karıştırılır. Pekmez koyulaşınca tekrar yarım kilo kadar süt katılır ve yine güneşe konularak sık sık karıştırılır. Bu şekilde elde edilen sütlü pekmez sırlı küp içine konularak muhafaza edilir."

Ebru Şenocak, Elazığ yemeklerini aktardığı yazısında duta şöyle deniyor: "Elazığ'da karadut, çekirdekli dut (pirinci) ve çekirdeksiz dut olmak üzere üç çeşit dut vardır. Çekirdeksiz dut, pekmez yapımının yanı sıra yemek için kurutularak küplerin içinde, nemsiz yerlerde saklanır. Dutların bir kısmı da kış için, arzuya göre ceviz veya bademle soku taşında dövülerek un haline getirilip dut unu olarak saklanır. Çekirdekli dutlar yenilmez, hayvan yemi ve dut pekmezi yapımında kullanılır."

Dut kurusu, çerezcilerde sıkça karşımıza çıksa da çoğumuz için belki de unutulan tatlar arasına girmiştir. Hele de gençlerimizin yeme alışkanlıklarına baktığımızda boyalı gazozları, renkli şekerleme, bisküvi ve çikolataları annelerimizin, ninelerimizin evlerde yaptıkları tatlı yiyeceklere tercih ettiklerini görürüz. Eskiden öyle miydi ya?

Mıgırdiç Margosyan Gâvur Mahallesi adlı kitabında eski günleri şöyle anar: “Anam koruk suyu hazırlardı, ceviz sucuğu yapardı. Kuru üzümü ve pestili satın alırdık. Pestil ne kadar ince olursa o kadar lezzetli olurdu. Sizler, pestilin içine ceviz içi koyup yediniz mi hiç? Tadını bilir misiniz? Bizim muhallebimiz yoğurttu; çikolatamız daüzüm şırasından yapılmış, güneşte kurutulmuş, sonra kalıp halinde kesilmiş ‘kesme’...Yoğurda pekmez katardık, kaşık kaşık yerdik. Bizim pastamızdı bu, daha doğrusu bizim kekimiz.” Gerçekten de belli yaşın üzerindeki pek çok kişi için pestiller, cevizli sucuklar, ceplere doldurulan kuru üzümler, dut ve cevizler en değerli yiyeceklerdi. Hüseyin Köycü de “Getir Ha Getir” adlı yemek destanında bu yiyeceklere duyduğu özlemi aktarır.

Elma erik armudun ayvanın en hasını Elmalar kan kızılcık erikin tamasını Üzüm dutun pestili kayısının açmasını Al bunların hepsini vaktinde kurut getir (tamas: kara erik kurusu)

Anam Babam Erzincan adlı kitapta Erzincan’ın kışlık ürünleri ile ilgili acı gerçekler yer almakta: “Ne var ki bugün bunların hazırlanmasını bilen insan sayısının azlığı, hazırlanmalarının meşakkatli oluşu ve yeni yetişen neslin bunları pek tanımaması gibi sebeplerden eskisi gibi yapılıp kışa hazır hale getirilmemektedir. Unutulup kaybolmasının önüne geçmek, ileride halk kültürünü araştıracak araştırmacılara iş tutmak maksadıyla kışlık kuruyemişlerimizi tanıtmaya çalışalım.” Erzincan da Elazığ, Malatya, Sivas, Gümüşhane, Tunceli gibi komşu illeri gibi duta mutfak kültüründe büyük yer veren illerden. Yine aynı eserde ve Erzincanlı Mustafa Uçar’ın hazırladığı Erzincan: Örf ve Adetlerimizden Bir Demet adlı kitapta kış hazırlıkları arasında saruç, dövmeç, bastık, pestil, çekme, yoğutlama, çemiş listelenmiş. İsterseniz her birinin yapımına bakalım:

**Çemiç:** Erzincan’da çemiç adını alan dut kurusu “dastar”lar üzerine silkelenir ve güneşte kurutulur. Nemlenmemeleri için bez torbalarda saklanır.

Saruç : (Cevizli sucuk). (Divriği’de de aynı adla anılan ürünün diğer adları Kemah’ta köme, Malatya’da dut sucuğu ve Eğin’de oricik, Elazığ’da orcik). Iç cevizler ipe dizilir. Un veya nişasta eklenerek kaynatılan dut şırasına batınlıp güneşte kurutulur. Bu işlem cevizler görünmez hale gelene kadar bir kaç kere tekrarlanır, güneşte iyice kurutulduktan sonra unlanıp son kez kurutulur, bütün olarak veya kalem boyunda kesilerek kaldırılır. (Divriği’de saruç Kürsübaşı eğlenceliklerinden imiş.)

Dövmeç : Ceviz içi ve dut kurusu sokku denen (dövmeç için yapılmış ağaç tokmaklı taş havan) havanda macun kıvamına gelene kadar dövülür ve yenir. Dut kurusu tek başına dövülüp yendiğinde ise çekme adını alır.
İçel’de ekindutu denilen karadut, kırmızı renkteyken (çok ekşi olur) toplanıp kurutulur ve dibeklerde ezilir. Şebinkarahisar’da dövme adını alan cevizli dut macununun Malatya’da (dut döğmesi) yapılışı şöyle: “Kuru dut havanda dövülür. Ayrı bir kapta ceviz içi-fındık içi beraberce dövülür ve bunlar kuru duta katılır. Divan sinisinin (büyük sini) içine nişasta serpilir. Dövülmüş karışım iki parmak kalınlığında siniye serilir, ayakla çiğnenir ve bir gün bekletilir. Ertesi gün bıçakla dilimlenir. Bir tenekenin içine nişasta serpilir, dilimlenen kalıplar dizilir.”

Şadiye Çetintaş da çocukluğunda Arapgir’de yediği bu yiyeceği özlemle anımsar: “Pohnut (pohmut) (Malatya’da da aynı adla biliniyor yapmak için kuru dut büyük havanda taze ceviz ile dövülerek macun kıvamına getirilir, bir tabağa yayılarak dilim dilim kesilir ve afiyetle yenir. Muhteşem bir lezzet ve kalori. Hâlâ yapıyorlar mı bilmem. Çocukluğumun ünlü lezzetlerinden biridir.” Malatya’da aynı zamanda pekmezi kaynatılıp koyulaştıktan sonra kuru dutlar dövülür ve pekmez dökülerek yoğrulur, kaplara basılır. Güzün içine ceviz içi katılır, kışın yenir ve kayısı çekirdeği katkılı pohnut (kurumuş dut har anda sokuda dövülür, elekten elenir. Buna dövülmüş ceviz de katılıp tepsilerle dama konur. Damda yumuşatıldıktan sonra baklava dilimi halinde kesilip bir kaba konur, kaldırılır. İçine badem, kayısı çekirdeği de katılabilir) yapılır.

Eğinli Demet Balioğlu da aynı yiyecek için Eğinlilerin yöntemini aktarıyor: “Eski Eğinlilerin iyi bildiği bir şeydir. Eğin’de bir ‘lökhane’ var. Burada dut ve cevizin ezilip macun kıvamına gelmesi ve badem ezmesi porsiyonlarına ayrılmasıyla badem ezmesi gibi tüketilen bir tatlı hazırlanır.” (Eğin’e, yani bugünkü adıyla Kemaliye’ye gittiğimde Lökhane’yi ziyaret etme şansı buldum. Çedene kahvesi eşliğinde bilgi aldım, Lökhane’de yapılan lök dışında cevizli sucuk ve dut unu aldım. Dut ununu lök yapımı için önceden dövüp eleyerek hazırlıyorlarmış. Bu tatlı ve besleyici unun farklı şekillerde de kullanılabileceğini düşünüp yarım kilo da un satın aldım. Daha sonra bu unla hazırladığım kekin tarifini bu yazının sonunda bulabilirsiniz.

Nihal Sevilmen Erzincanlı anneannesinin biraz daha farklı şekilde hazırladığı dut kesmecesi’ni anlatıyor: “Kuru dutlar dibekte iyice dövülür. Ayrı bir tarafta ceviz aynı şekilde dövülür. Bir sininin içine dövülmüş dutların yarısı elle iyice bastırılarak yerleştirilir, üzerine ceviz yerleştirildikten sonra kalan dut kurusu yine sıkıca bastırılarak yerleştirilir. Bir

kaç gün damda güneş altında bekletilir, iyice birbirine kaynaştıktan sonra baklava dilimi şeklinde kesilip teneke kutulara yerleştirilerek kışın yenirdi.

Yine Erzincan'da diş buğdayının (hedik) nohutla birlikte haşlandığını, yahut buğdayın saçta kavrulduktan sonra (kavurga) dut kurusu ile birlikte yendiğini de Nihal Sevilmen'den öğreniyoruz.

Dut kurusunun bir başka kullanım yeri de Fatma Pekşen'ın bildirdiği ve Divriği'nin Gezey, Bağdere ve Sarıçiçek köylerinde yapılan üzümlü ve çemiçli (dut kurusu) kömbe: "Kuyruk yağı içinde soğan ve kırma ile sokarıç yapılır. Üzerine besni üzümü, çemiç, maydanoz ve karabiber konup karıştırılır. Böylelikle kömbenin içi hazırlanmış olur. Diğer tarafta su, tuz, un ve ev mayası ile hamur yoğrulur. On iki yumak alınır ve bunlar teker teker açılır. Yağlanmış tepsiye açılan yumaklar, arası yağlanarak serilir. Altı yumağın arasına içi serilir, tekrar diğer altı yumak açılıp döşenir, iki sac arasında kızarana kadar pişirilir.

Tokatlı Adnan Şahin de kendi buluşu olan nefis bir yiyeceği tattırmıştı iki yıl kadar önce. Hanımlar Tokat'ın ilk yöresel yemekler lokantası Honça'nın açılışı için katmer hazırlarken Adnan bey dut kurularını doğradı, baharatlarla karıştırıp getirdi. Bu harcı katmerin içine serpeleyip sacda pişirdik ve afiyetle yedik.

Erzurum'un eski kış adetlerinden biri olan kavurgayı Nurdan Gençtürk anlatıyor Tandır yakılır ve üzerine sac konur. Buğdaylar temiz ve kalınca bir bezle çevrile çevrile kavrulur. Kavrulurken mısır gibi patlayan buğdaya kavurga denir. Hazırlanan kavurga, özellikle uzun kış akşamlarında dut başta olmak üzere kuru meyvelerle karıştırılarak avuç avuç yenir." Malatyalılar kuru dutla dut kavurması yapıyorlar: Bir tencerede yağ kavrulur. Bunun üzerine temizlenmiş çekirdeksiz kuru dut dökülür ve karıştırılır. Ayrı bir tarafta iki yumurta çırpılır ve dut tamamen kavrulmadan tencereye dökülür, karıştırılır, biraz şeker eklenir. Dutların üzerine dökülmüş olan yumurtalar tamamen pişmeden ateşten indirilir.

Aşçıbaşı adlı kitabında Mahmud Nedim bin Tosun dut kurusu hoşafını şu sözlerle anlatıyor: "Evvelce biraz dut kurusu suya konulup kaynatmalı, badehu bu dut kuruları çıkarılıp astardan süzmeli ve posa kısmı terk olunduktan sonra şekeri ilave edilerek bir taşım daha kaynadıkta bir avuç da dut kurusu tencereye koyulup ateşten indirilmeli soğudukta az da çiçek suyu ilave edip tenavül oluna. Fakat bu dut kurusu Eğin'e mahsustur." Demek ki Eğin dutu o zamanlar da meşhurmuş. Bu konuda Evliya Çelebi söz söylemiş mi diye baktım ancak taradığım kısımlardan Eğin değil, Eğin'in bağlı olduğu Erzincan'ın dutunu methettiğini gördüm: "Erzincan'ın zerdalisi, armud kurusu, dut kurusunun beyaz ve sarısı, mor ve siyah dudu meşhurdur. Çarşı ve pazarında dut kurusu sattıkları gibi yük yük başka yerlere de götürürler. Başkaca timarı vardır. Çeşit çeşit dut pekmezini günlük vebahar ile terbiye ederler. Bir kâsesini içene taze hayat verir."

Evliya Çelebi ayrıca Urfa dut şarabından bahsetmiş ve Bingöl için "Arapgir dutu kadar lezzetli çileği vardır" demiş. Demek ki Eğin'in (bugünkü Kemaliye) komşusu Arapgir'in dutu da hatırı sayılır bir üne sahipmiş. Erzurum'da özellikle sütü bol olsun diye lohusalara yedirildiği için lohusa yemeği adını alan yiyecek ise Satı Şimşek'in anlatımıyla şöyle hazırlanıyor: "Bir ölçü kuru kayısı az haşlanır, yarım ölçü kuru dut da biraz haşlanır. Önce kayısılar tavada kızartılır (kavrulur), ardından dutlar kızartılır. Meyveler yumuşayıp iyice kavrulduktan sonra toz şeker ve 2-3 yumurta kırılarak lohusalara ikram edilir. Aynı yemeğin bir benzeri de Ardahan'da yapılıyor. Dut ve incir Haşlaması denen bu yiyecek özellikle lohusalara sütü artsın diye veriliyor. Yapımı çok basit. Kuru dut ve incir az yağ, su ve şekerle haşlanıyor.

Dutun suyunu sıktık. Bu suyu kaynatıp pekmeze dönüştürdük. Ancak dut şırasının pekmez olmadan önce kullanıldığı yerler de var. Malatyalılar adına erikli dut reçeli dese de bu kayısı yahut erik reçelinin ta kendisi. Her halde en lezzetlisi: "Yaş dut ağaç teknelere yatırılır. Ayakla çiğnenerek şırası çıkarılıp az kaynatılır, soğumaya bırakılır. Şıra bez süzeklerden süzülerek tortusundan ayrılır. Bir kazanda kayısı ya da erikler kaynatılır. Ateşten alınıp çekirdekleri ayıklanır. Önceden kaynatılıp soğutulmuş dut şırasına erik ya da kayısı eklenir ve bir iki dalım (taşım) kaynatılarak ateşten indirilir. Soğutulup leğenlere alınır. Leğenlerin ağzı ince bir bezle kapatılıp 1-2 gün bekletildikten sonra reçeller bidonlara alınır." Elazığ'da mişmiş denen kayısı dut şırasıyla kaynatılıp pelverde adı verilen reçel hazırlanır. Şebinkarahisar'da ise pek çok reçel ve marmelat dut pekmeziyle tatlandırılıyor. Bunlar arasında elma, kayısı, kuşburnu ve kabak reçelleri sayılabilir.

Özellikle İç ve Doğu Anadolu bölgelerimizde dut pekmezi bolca yapılıyor ve bu pekmezle helvalar kavruluyor, tatlılar şerbetleniyor. Sadece bu bölgelerimizde değil, Akdeniz'de de yapılmakla birlikte az miktarda ve ev içi kullanım için oluyor bu hazırlıklar. Kâzım Akşen, Akseki'ye bağlı Güzelsu köyünde rahmetli anneannesinin köyde beyaz dutlar olunca onları teker teker toplayıp bir kısmını güneşe serip kuruttuğunu, kışın torunlarını sevindirmek için onlara avuç

avuç verdiğini aktarmıştı. Bir kısmıyla da altın sarısı, hoş aromalı dut pekmezi kaynattığını ve bu pekmezle helva kavurduğunu söyleyen Akşen, o günleri bugün de net bir şekilde hatırlıyor: “Helvanın ne: ölçülü tarifini bilmiyorum ama şöyle anlatayım. Orta boy bir tavaya seteri miktarda tereyağ konur eriyip çıtırdamaya başlayınca üzerine yeterince un konur ve un altın rengini alıncaya kadar yakmadan karıştırılıp kavrulur (nenemin kullandığı un kendi köyümüzün su değirmenlerinde öğütülmüş ve yarı kepekli undur). Daha sonra yeteri kadar dut pekmezi konularak karıştırılır ve kıvamına gelince ocaktan indirilir. Tabii bütün bunlar odun ateşinde ağır ağır yapılır. Helvanın sıcaklığı geçip ılıyınca özel helva tabağına demir kaşıkla alınıp tek tek sıralanır. Şöyle ki kaşığa aldığınız helva sanki top yumurtayı ortadan kesmiş gibi durur düz tarafı tabağa oval tarafı yüzeye gelecek şekilde sıralanır. Çok hoş görünüm arz eden helva servise hazırdır.

Malatya’da dut helvası veya pekmez helvası adıyla anılan dut pekmezli helva ise Malatya Mutfak Kültürü adlı kitapta şu şekilde aktarılıyor: “Malzeme olarak pekmez, un ve tereyağı kullanılır. Önce un yağda kavrulur, ateşten indirilir. Bunun üzerine pekmez katılarak yoğrulur. Sonra bir tepsinin içine düzlenir. Bıçakla baklava dilimi şeklinde dilimlenir. Servis yapılır.” Bu helvanın özelliği ölünün ardından yedi ve kırkıncı günlerde verilen yemeklerde ikram edilmesi.

Yaptığım araştırmaya göre Tunceli, Ardanuç, Elazığ ve Malatya gibi yörelerimizde (bu diğer yörelerde yapılmadığı anlamına gelmiyor elbette) dut pekmeziyle helva kavruluyor. Ancak bir pekmezli helva daha var ki o kışın karla hazırlanıyor. Şebinkarahisarlıların kar ballaması (Gaziantep’te karsangaç, Malatya’da karlangaç) dediği bu yiyeceğin tarifi şöyle: “Boncuk boncuk olmuş temiz kar tabaklara servis yapılır, üzerine pekmez ilave edilir. Çok özel günlerde yapılır.” Divriği’de kar helvası denen bu yiyecek için Müjgân Üçer ve Fatma Pekşen şöyle diyor: “Baharda, dişlenmiş kar (boncuk boncuk olan kar) temiz yerlerden alınıp bir kaba konur, dut pekmezi karıştırılarak yenir. Özellikle gençlerin rağbet ettikleri kar helvası için, beyindeki kurtları döker diye bir inanış vardır.

Dut pekmezi ile yapılan pek çok yiyecek olduğunu söylemiştim. Bunların başında da pestil geliyor. Malatya Mutfak Kültürü kitabında dut pestili , dut bastuğu şu şekilde anlatılıyor: “Yaş dutlar pekmez yapımında olduğu gibi kaynatılır, şıra elde edilir. Bir bakraç şıraya varım kilo buğday nişastası katılır ve yavaş yavaş karıştırılarak bulamaç elde edilir. Bulamaç, damın üzerine serilmiş olan bezin bir kenarından dökülür, kevgir ile düzgünce yayılır. Çarşafın diğer ucu sıkıca tutulur. İki kişi oklava ile bulamacın her yana eşit olarak yayılmasını sağlar. İstenirse üzerine susam ya da haşhaş tohumu serpilir. Pestil kuruduğunda üzerine serili olduğu çarşaf temiz bir çarşafın üzerine ters çevrilir, su ile ıslatılır. Yumuşayan pestil çarşaftan çıkarılır, ip üzerine serilir. Bir iki saat beklettikten sonra makasla kare biçiminde kesilir. Üzerine nişasta serpilir, katlanır, tenekelere yerleştirilir. Kışın ceviz, badem içi ile birlikte yenir.

Divriği’de son yıllarda az da olsa yapımı devam eden hamam bastığını (Divriği’de pestile kesme deniyor Fatma Pekşen anlatıyor: Aluçar, dombul, kemas gibi erik cinsleri (aşısız kayısı) ile karıştırılır, kaynatılır. Posası, çekirdeği kâmustan süzülür. Alta geçen az şekerli kısım eskiden dut ile tatlandırılırdı  yenicen kaynatılır ve su ile ıslatılmış sinilere ince bir şekilde dökülür, tahta kaşıkla düzeltilir. Güneşte kurumaya bırakılır, bir yüzü kuruyunca bıçakla kenarından kaldırılarak diğer yüzü de kurutulur. El büyüklüğünde kesilen parçalar  hamama giderken hamam bohçasına konur. Hamamda meyve yerine ikram edilen bu bastık pek tatlı olmaz.”

Pestil sade, cevizli, fındıklı, haşhaş veya susamlı olabiliyor. Ancak ondan yapılan başka yiyecekler de var. Mesela pestil kavurması. Bu da çeşit.: yörelerimizde farklı şekillerde yapılan bir lezzet. Yemek destanlarına bile girmiş. Bakın Erzurumlu Âşık Gülhanî, “Erzurum Sofrası”nda onu nasıl anlatıyor: Ayran çorbasında var kekik otu Artırır insanda gücü takati Ekşili yahninin büyüktür zatı Yumurtayla etli dut çullaması Şebinhisar’da pestil kızartması, pestil, tereyağı, dövülmüş ceviz veya yumurta kullanılarak hazırlanırken Erzurum’da pestil çullaması (dut çulla- masi için ise pestil yerine sadece kuru dut kullanılıyor) için tatlı pestil ufak doğranır, bir tavada eritilen tereyağında karıştırılır. Üzerine yumurta kırılır, karıştırılır ve sıcak olarak yenir. (Bir dönem Erzurum’da yaşamış olan Huriye Akyıldız kimi ailelerin pestili dut kurusuyla birlikte az su ilavesiyle pişirdikten sonra yumurta kırdıklarını aktarmıştı.) Kağızman’da ise dut peştili küçük parçalar halinde doğrandıktan sonra sütle yıkanır, sütü süzüldükten sonra dağ edilmiş (eritilmiş) yağa eklenir, çırpılmış yumurtayla pişirilir v e buna pestil kavurması denirmiş. Malatya’da pestil kavurması piştikten sonra üzerine kaynamış şeker şırası, pudra şekeri veya eritilmiş bal gezdirip üzerine ceviz serpme adeti varmış.

Gelelim dut pekmezi ile yapılan diğer yiyeceklere. Bu liste oldukça uzun, işleri karıştırmamak için yöresel olarak hazırlanan yiyecekleri sırayla sereceğim. İlk üç tarif Divriği’de Mutfak Kültürü kitabından:

Düğürcek Aşı: Sonbaharda değirmenden gelen taze çekilmiş bulgur elenirken alta geçen ince bulgura ‘düğürcek’ denir. Eskiden sabahları pişirilen düğürcek aşı için tencerede tuzlu su kaynatılır, içine düğürcek atılırdı. Pişirilen çorba

‘soharıç’ (soğanlı, yağlı sos) konmadan sofraya getirilir, isteyen dut pekmezi katarak yer. Arzuya göre ayran ve süt de katılabilir.

Kuymak (Guymah): Divan-ı Lügat’i-t Türk’te adı geçen kuymak için un, tuzu alınmış tereyağ içinde pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulmuş olan un kaşıkla bastırılarak tepsiye alınır. Tekrar ocağa konularak altı kızartılır, ters çevrilerek diğer yüzü de kızartılır, üzerine sızma bal, pekmez ya da koyu bir şerbet dökülerek yenir.

Tohnik/Tohinik: Öğütülmüş bulgur elenir. En ince elekten geçen bulgur unu az su ve pekmezle yoğrulur. Avuçta sıkılarak topaklar yapılır. Tohinik bulgur çekildikten sonra, eleme ürününü değerlendirmek amacıyla yapılan bir çeşit eğlenceliktir.

Tuncelililerin dut pekmeziyle yaptığı tarifler arasında helva, dut tatlısı, aşure, pancar tatlısı, kabak tatlısı ve heside (sulandırılmış dut pekmezi, un ve tereyağı) yer alır. Şebinkarahisar’ın internet sitesinde yer alan tarifler yöre insanının dut pekmezinden pek güzel yararlandığını gözler önüne seriyor.

Lazut: Mısır, unu, yağ, yumurta ve kabartma tozu kullanılarak hazırlanır. Sacda pişirilir. Dut pekmezi veya sarıçiçek balı ile yenir.

Çökelik ballaması: Taze çökelik (çökelek) ve dut pekmezi ile hazırlanır.

Süzme ballaması: Süzme ve dut pekmezi kullanılarak yapılır. Pekmezin bol olduğu zamanlarda ve özel misafir geldiğinde hazırlanır.

Bişi: Un, yağ, su, tuz ve yumurta kullanılarak hazırlanır. Taze sarı çiçek balı veya dut pekmezi ile yenir.

Cevizli mısır böreği. Mısır unu, su, tereyağı, dövülmüş ceviz ve dut pekmezi kullanılarak hazırlanır.

Bulamaç:  İnce un, yumurta ve dut şırası kullanılarak hazırlanır.

Cevizli pekmez tatlısı: Yarım su bardağı tereyağı, 2 su bardağı un yarım çay bardağından biraz fazla dut pekmezi, 1 su bardağı ceviz, yarım çay bardağından biraz fazla tahin ile hazırlanır.

Aşure: Yarma, nohut, fasulye, ceviz, incir, üzüm, kayısı, pekmez, tarçın kullanılarak yapılır. Muharrem ayında zengin fakir herkes aşure pişirip ikram etmektedir.

Kabak tatlısı: Bal kabağı, az su, pekmez veya şeker kestirmesi ile dövülmüş ceviz kullanılarak hazırlanır.

Turhallılar ayvalı yahniye ille de dut pekmezi koyarken, Deniz Gürsoy Yöresel Mutfağımız adlı kitabında Kemaliye’den olduğunu kaydederek ekmek kayganası tarifi verir. (Bu tarifi yazının sonunda Kemaliye’den derlediğim tarifler arasında bulacaksınız.) Yine aynı kitapta Mardin’de hazırlanan bir pekmezli muhallebi (harire) ve Ankara’dan pekmezle sunulan kavgana tarifi yer alır.

Gürün mutfağında yukarıdakilere ilave olarak pekmezli yoğurt (saksağan beyni, fakı beyni) ve pekmezli kuymak hazırlanırken Malatyalılar ve Azeriler dut yaprağından sarma hazırlıyorlar. Şadiye Çetintaş, annesinin doğum yeri olan Arapgir’de bostandan yeni toplanmış çiçeği üstünde taze salatalıkların yıkandıktan sonra kabuğu soyulmadan uzunlamasına dörde kesilip dut pekmezine batırılarak yendiğini ve annesinin sütlacı şekersiz pişirip üzerine dut pekmezi gezdirip sunduğunu aktararak dutlu lezzetler listemizi zenginleştirdi.

Gülhan Kara’nın dutlu yiyeceklere ilavesi eşinin ailesinin Kastamonuna bağlı Çatalzeyten Canlar köyünden. Yörede dut pekmezinin kahvaltılarla özel bir yeri olduğunu ve pekmezin taze kaymakla karıştırılıp ekmek banılarak yendiğini söylüyor Gülhan. (Bu yiyeceğin lezzetini havai gücünüze bırakıyorum.)

Malatya dut ve dutla hazırlanan ürünlerin en çok kullanıldığı yörelerimizden biri. Bunun en güzel kanıtı Malatya Mutfak Kültürü kitabında yer alan tarifler. Bir kaçının ayrıntılı tarifini yazının sonunda bulabilirsiniz ancak özetle şu listeyi verebiliriz: Kuymak (herle, haside, haşıl). Özellikle yeni doğum yapmış kadınlara yedirilen bir tür pelte.

Nişastalı haside: Yağ, nişasta, su ve şeker (veya pekmez) ile hazırlanan bir tatlı. Gelinöğü. Tereyağı ile un kavrulur, su ile şeker (veya pekmez) eklenir, sürekli karıştırılarak pişirilir. Özellikle lohusaya yedirilen bir yemek çeşididir.
Dut yaprağı sarması. Hafifçe haşlandıktan sonra dolma harcı sarılıp pişirilen sarma Malatya'da yoğurtlu sosla servis edilir.

Murul pekmezi. Ezildikten sonra şırası alınmış dut posasının üzerine bir bakraç su dökülür. Elde edilen şıra kaynatılır. Asıl pekmezin yapımında kazanın dibinde kalan tortunun bu şıra ile karıştırılmasıyla düşük kaliteli pekmez elde edilir. Buna 'gara pekmez' ya da 'murul pekmezi' denir.

Gargana: Pekmezin içine tereyağı eritilerek konur. Kış günlerinde bu karışım içilir.

Pekmezli palıza (paluze): Dut pekmezi nişasta ile karıştırılarak ateşte kaynatılır, servis tabaklarına konulduktan sonra üzerine kızartılmış tereyağı dökülerek yenir.

Kesmece: Dut şırasına un veya nişasta eklenip karıştırılarak elde edilen bulamaç dama serilen bezler üzerine kalınca dökülür. Güneş altında 1-2 gün bekletildikten sonra bıçakla çizilir. Kuruyunca bezlerden çıkarılır, her iki tarafına da un (veya nişasta) serpilir, tenekelere yerleştirilir. Kışın mangal üzerinde hafifçe ısıtılıp ceviz içiyle yenir.

Sehen kesmesi: Dut suyuna nişasta eklenip sürekli karıştırılarak pişirilir. sehenlere (tabak) pay edilir. Soğuyan tatlı katılaştıktan sonra bıçakla kesilir, bükülür ve damlara serilen temiz bezlere dizilir güneşte kurutulur.

Yumurtalı pekmez: Tereyağı tavada eritilir, çırpılmış yumurta pekmez eklenir. Az pişirilip soğuduktan sonra servis edilir.

Pekmez şerbeti: Pekmez suyla karıştırılır, soğuk olarak içilir.

Hızır gavutu: Sac üzerinde kavrulan buğday dut kurusuyla birlikte havanda dövülür.

Ezme: Bir ölçü ayıklanmış vişneye bir ölçü pekmez karıştırılıp iyice pişirilir. Kemisten (süzgeç) geçirilir ve sinilere konarak güneşe çıkarılıp 3-4 gün bekletilir.

Delikız baklavası. Taze yufka ekmeğiyle hazırlanan pratik bir tatlı.

Dutla başka neler hazırlanır diye baktığımda yukarıdakilere ilaveten, şöyle bir liste çıktı ortaya: Dut sirkesi (Ayaş, Tirebolu, Cumalıkızık, Divriği), dut votkası (Gürcistan), karadut reçeli (Adana, Ordu, Azerbaycan) ve dut rakısı (Yunanistan). Ayrıca yabancı ülkelerde de bizdeki gibi dondurma yapımında kullanılmasının yanı sıra özellikle kümes hayvanlarının etleriyle servis edilmek üzere sos hazırlanırmış.

Sıra geldi Kemaliye'den derlediğimiz tariflere. Buraya kadar okuduklarınız Dut Paneli için yaptığım hazırlığı kapsıyor. Kemaliyeli hanımlardan dutun yöredeki kullanımına ilişkin bilgi alırım düşüncesiyle işin bu kısmını panel sonrasına bırakmıştım, iyi de etmişim çünkü panelin iki oturumu arasında Kemaliyeli hanımların bizler için hazırladıkları envai çeşit dutlu lezzetle karşılaştık. Burada göreceğiniz tarifler onların verdiği ölçülere göre kaydedildi:

**DUT KAVURMASI**
1 kg dut kurusu
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı 1 su bardağı dövülmüş ceviz içi

Dutu ılık suda yıkayıp diğer malzemelerle birlikte pişirin. Sütünü çektiğinde servis tabağına alın, ılındıktan sonra üzerine dövülmüş ceviz serpip servis edin.
(Nesrin Pekcoşkun)

**PEKMEZLİ YUMURTA**
1 çorba kaşığı tereyağı
2 yumurta
1 su bardağı dut pekmezi

Yağı bir tavada eritin. Yumurtaları ayrı bir yerde çırpıp ekleyin ve birlikte pişirin. Pekmezi ekleyin. Bir taşım kaynatıp ateşten alın.
(Belgin Yılmaz)

**PEKMEZ HELVASI**
250 gr tereyağı
1 su bardağı un (kavut)
1 su bardağı dut pekmezi

Tereyağını un ile birlikte hafifçe kavurun. Pekmezini ekleyin ve kaşıkla kıvama gelene kadar pişirdikten sonra şekil vererek servis edin.
(Nuran Sağçolak)

**GÜLENGÜ**
1 su bardağı dut pekmezi
1/2 su bardağı iri dövülmüş ceviz
1 avuç kokulu gül yaprağı kurusu

Güneşte ısınmış pekmeze ceviz içi ve gül yapraklarını ekleyip karıştırın ve ekmek dilimleriyle birlikte servis edin.
(Belgin Yılmaz)

**PESTİL KAVURMASI**
1 boy pestil (200 gr kadar)
3 yumurta
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz 1 çorba kaşığı toz şeker 1 çorba kaşığı un kızartmak için sıvı yağ

Pestili yufka gibi açın ve 10x10 cm büyüklüğünde kareler halinde kesin. Ceviz ve toz şekeri karıştırın. Ilık suda hafifçe ıslattığınız pestil parçalarının bir kenarına ceviz ve şeker karışımdan koyup sigara böreği gibi sarın. Yumurtaları çırpın ve unla karıştırın. Sardığınız pestilleri yumurtalı karışıma batırıp kızgın yağda kızartın ve fazla yağını alması için kâğıt havlu üzerine çıkarıp süzüldükten sonra servis edin.
(Ülker Yavuz)

**DUT YAPRAKLI KEK**
60 adet iri ve sağlıklı dut yaprağı 3 yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı toz şeker
2 1/2 su bardağı un
1 paket vanilya
1 çay kaşığı karbonat

Dut yapraklarını yıkayıp damarlarını elle çıkarın, incecik kıyıp bir çardak su içine bir tatlı kaşığı limon suyu ekleyip kısık ateşte arada karıştırarak yumuşayana kadar pişirin. Mutfak robotunda keke eklenecek yağla birlikte macun haline getirin. Yumurtaları karıştırma kabında çırpın. Şekeri ekleyip iyice karıştırdıktan sonra yağla karıştırdığınız dut yapraklarını ekleyin. Unu ayrı bir yerde karbonatla birlikte eleyin ve diğer karışıma ekleyip güzelce çırpın. Yağlanmış tepsiye yayın ve 180°'de ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirin. Dilerseniz sade, dilerseniz üzerine pasta kreması sürerek servis edin.
(Nuran Sağçolak)

**DUT ÇAYI**
4 ince dut yaprağı
1 su bardağı su

Suyu kaynatın, ateşten alıp yaprakları ekleyin. Üzerini kapatıp beş dakika demlendirin ve süzüp için.
(Hatice Bozkurt)

Panelden sonra yanıma gelen Hilal Takçı Köroğlu, Gürünlü anneanne ve babaannesinden öğrendiği un aşını şu şekilde anlattı: "Tavada unu çok az yağ ve suyla kavururlar. İyice kaynadıktan sonra dağ şeklinde toplayıp ortasını açar ve

boşluğa tereyağında kavrulmuş dut pekmezi koyarlar. Böylece yanardağ görüntüsü ortaya çıkar ve çok lezzetli bir yiyecek olur." Yine panel bitiminde tanıştığımız Ayşe-Ahmet Berkay çifti de büyüklerinden öğrendikleri bir tarifi paylaşmak istediklerini söylediler. Ertesi gün bizi (Buğday dergisi editörü Mine Eroğlu ile birlikte gittik) Kemaliye'ye bağlı Apçağa köyündeki harika manzaralı evlerine davet ettiler ve hep birlikte hazırladık ekmek kayganasını. Apçağa köyünde eskiden ekmekler 3-4 aylık olarak yapılırmış. Ekmek yeni yapıldığında ise kaygana hazırlanır ve bir kaç gün boyunca yenirmiş. Bekledikçe güzelleşen kaygananın yapımı şöyle: Kemaliye'nin ince ve uzun pide ekmeği 2-3 parmak eninde karelere kesiliyor. Ayrı bir yerde bolca ceviz çok iyi bir şekilde dövülüp sulandırılıyor. Sulandırılan cevize banılan ekmekler bir tabağa aralıksız olarak diziliyor. Üzerine bir kat dut pekmezi sürülüyor. Bir kat daha cevizli ekmek, bir kat daha pekmez şeklinde bir kaç kat olduktan sonra bir kez daha pekmez gezdirilip bekletiliyor.

Bekledikçe cevizin suyu ve pekmezi iyice içine çeken tatlımız servise hazır hale geliyor. Biz bu tatlıyı yaparken Ayşe abla da bahçeden yeni koparılmış salatalıklar getirdi, onları kabuklarını soymadan dut pekmezine bandırdı ve bize ikram etti. Pekmezle salatalığın birlikteliğinden böyle bir lezzetin çıkacağını kim bilebilirdi ki?

Yazının bundan sonraki bölümünde çeşitli kaynaklardan dutla ilgili ritüeller ve dutlu tarifler var:

## RİTÜELLERDE DUT:

1. Adana Yumurtalık'ta düğün merasiminde gelinle damadın başına dut yaprağı yapıştırılır. (Yumurtalık web sitesi)
2.Adana'da mileytut denen gün 22 Aralık öğleden sonra başlar. 23 Aralık öğlene kadar sürer. Bu günde tatlı aşlar pişirilir. Dut aşı, zerde, mileytut pişirilir. Bu yemekler Hz. İsa'nın anısına yapılır. (Prof. Dr. Erman Artun)
3. Gelin yeni evine girerken dut yaprağı içine konan bal ve yağ kapıya yapıştırır. Tahtanın yağı emmesi, gelinin o aile tarafından benimsenmesini, dut yaprağı ise sabrı temsil eder. (Dr. Asiye Duman)
4. Eskiden Divriği'de dut emziği yapılır, sancısı, yeli olan bebeklere yalancı emzik gibi tutturulurdu. Temiz bir tülbente dut konur, bağlanarak emzik gibi yapılır ve çocuğun ağzına verilirdi. Tülbent ucundan kundağa iğnelenirdi ki çocuğun boğazına kaçmasın.
5. Divriği'de sancılanan çocuklara dut pekmezi içine tuzsuz tereyağ konur, mercimek kadar yutturulur. Bu uygulama ağlayan, uyumayan çocukların baş ilacı olurmuş.
6. Lohusa hamamında lohusanın vücuduna tuz, yumurta ve pekmez ile yapılan karışım sürülür, beklenir ve yıkanır. Bu uygulama lohusanın. vücudunda ağrı ve sızıların olmaması için yapılır.
7. Sivas'ta eskiden yeni doğan çocuğun vücuduna kırkı çıkmadan- akşamdan bal ya da pekmez sürüp sabah yıkanırdı ki çocuğun vücudunda yara olmasın. Bal ve pekmez sürmek yerine çocuk pekmeze de sarılabilirdi.
8. Divriği düğünlerinde kına gecelerinde, eline kına yakılmış kız ipek duvağı ile bir dut ağacının altına getirilerek başına dut ağacı silkelenirdi. Bu uygulamanın temelinde dutun bolluk, bereket ve uğur getireceği inancı vardı. Divriği'de dut kutsal bir meyvedir ve "Fatma anamızın mihri" olarak kabul edilir. (4-8. maddeler Müjgân Üçer ve Fatma Pekşen)

### DUTLA İLGİLİ SÖZLER, DEYİMLER:

"Dut kurusu ile yar sevilmez."
"Dut yaprağı açtı soyun, döktü giyin."
"Koz gölgesi kız gölgesi, söğüt gölgesi yiğit gölgesi, dut gölgesi it gölgesi."
"Sabırla koruk helva olur, dut yaprağı atlas."
(Dr. Asiye Duman)

### DİĞER KAYNAKLARDAN DERLENEN TARİFLER

DUT YAPRAKLI DOLMA (AZERBAYCAN)
200 gr taze dut yaprağı
400 gr yağlı koyun kıyması
2 kuru soğan
2 çorba kaşığı pirinç ikişer dal taze kişniş, taze nane ve dereotu
3 taze soğan
1 fiske kekik
1 çay kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı sarı kök
1 su bardağı yoğurt
4 diş sarımsak
tuz, karabiber

Dut yapraklarını iyice yıkayıp saplarını kesin. Kaynar suda haşlayıp süzün. Kıymaya ince doğranmış soğan, tuz, karabiber, yeşillikler, az haşlanmış pirinç, sarı kök, tarçın ve kekiği ekleyip iyice karıştırın. Yaprakların ortasına içten koyup dört tarafını birbirinin üzerine gelecek şekilde kapatın. DerirP bir tencereye sıkı bir şekilde yerleştirin. Üzerini kaplayacak kadar soğuk su koyup kapağını sıkıca kapatın. Çok kısık ateşte pirinçler pişene kadar tutun. Sarımsakları az tuzla dövüp yoğurtla karıştırın ve dolmalarla birlikte servis edin. (Bu dolma için salamura dut yaprağı veya üzüm,ayva, ıhlamur, lahana veya şeker pancarı yaprağı kullanılabilir.) (Türk Dünvası Yemeklerinden Örnekler)

DELİ KIZ BAKLAVASI

10 adet taze pişmiş yufka ekmeği
300 gr tereyağı
250 gr dut pekmezi

Yağ bir tavada iyice yanıncaya kadar kızartılır ve pekmeze eklenir. Yarım çay bardağı su ilave edilir. Geniş bir tepsinin üzerine bir yufka serilir. Üzerine yağlı pekmez ince sir tabaka halinde sürülür. Tekrar bir yufka serilip yağlı pekmez sürülür. Yufkalar bitinceye kadar aynı işlem yapılır. En üste pekmez sürülmez. Bıçakla baklava dilimi şeklinde kesilerek servis edilir. (Malatya Mutfak Kültürü)

KUYMAK (HERLE, HASİDE, HAŞIL)

2 su bardağı su
3-4 çorba kaşığı un
1/2 su bardağı pekmez
3-4 çorba kaşığı tereyağı

Kuşgana (ya da yayvan bir tencere) içine az miktarda su koyulur. Üzerine un katılır ve ağaç kaşıkla iyice çırpılarak cıvık kıvama getirilir. Bu işlem yapılırken hamurun içinde pütür kalmamasına (yöre deyimiyle ‘giliç’) dikkat edilir. Bu işlemden sonra kuşgana ocağa bırakılarak hamur pişirilir. Ayrıca tabağa alınan kuymağın üzerinde kaşığın altıyla 5-6 tane çukur izi yapılır. Tavada aşyağı (tereyağı) ve pekmez beraberce eritilir, tabağın üzerindeki çukurlara gezdirilir. Sıcak sıcak yenmelidir. (Malatya Mutfak Kültürü)

HARİRE (PEKMEZLİ MUHALLEBİ/MARDİN)
1 su bardağı pekmez
1 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı ceviz içi

Pekmez, un ve toz şeker suyla birlikte tencereye konup kısık ateşte kavnavana kadar sürekli karıştırılarak pişirilir. Kaynadıktan sonra beş dakika daha kısık ateşte pişirin ve tarçın ekleyin. Muhallebiyi ocaktan alın, kâselere pav edin ve soğuduktan sonra üzerlerine ceviz koyup servis edin. (Yöresel Mutfağımız)

KAYGANA (ANKARA)
10 çorba kaşığı un
5 yumurta
1/2 su bardağı pekmez
15 ceviz
1/2 su bardağı sıvı yağ

Yumurtaları unla birlikte iyice çırpın. Kaşık yardımıyla kızgın yağa atıp lıer iki tarafını da altın rengi alana kadar kızartın. Servis tabağına aldığınız kayganaların üzerine pekmez döküp cevizle süsleyin, servis edin. (Yöresel Mutfağımız)

PEKMEZ HELVASI (ELAZIĞ)
250 gr tereyağı
2 su bardağı dut pekmezi
250 gram ceviz veya fındık

Yağı eritip unu ekleyin ve sürekli karıştırarak pembeleşene kadar kavurun. Pekmezi ekleyip bir kaç dakika daha pişirin ve servis tabaklarına alıp dövülmüş ceviz veya fındıkla sunun, (www.elaziz.net)

DUT VE BADEMLİ KEK

1 su bardağı dut unu
2 su bardağı kaynar su
1 1/2 su bardağı iri dövülmüş badem, fındık veya ceviz
1 yumurta
1/4 su bardağı zeytinyağı
1 1/2 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tarçın

Dut ununu büyükçe bir kâseye alın ve kaynar suyu ekleyip iyice karıştırın. Cıvıkça bir karışım elde edeceksiniz. Soğumaya bırakın. Yumurta, badem (fındık veya ceviz) ve zeytinyağını ekleyip karıştırdıktan sonra ayrı bir s erde elediğiniz un, karbonat ve tarçınla karıştırın. Fırın tepsisini yağlayın ve ince bir tabaka olacak şekilde (bir parmak kalınlık yeterli. Bu kekle kurabiye arası bir tatlı) yayın. 170°'de ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin. Dut unu yeterince tatlı olduğu için ayrıca bir tatlandırıcıya ihtiyaç duyulmadı ancak tatlıca seviyorsanız çeyrek bardak kadar pekmez ilave edebilirsiniz.
(6-8 kişilik)
(Bu tarifin fikir annesi olmaktan gurur duyuyorum. Kendi sevdiğim şekilde bir tatlı hazırladım ancak bu tarifi kendi sevdiğiniz keklere de uyarlayabilirsiniz. Umarım böylece Kemaliyeliler için yeni bir malzeme fikri doğmuş olur ve bundan sonra şifa küpü dutun unundan da yararlanılarak kek, bisküvi ve kurabiyeler yapılır.)

Sürem nasıl hocam.
OTURUM BAŞKANI: Süreniz doldu.
TİJEN İNALTONG: Doldu mu? Eyvah! Peki, Son olarak Erzurumlu Aşık Reyhani'den bir dörtlük söyleyeyim..
"Televizyon yok idi hikayeler dinlerdik,
Her gün hedik kaynatıp dutlu kavurga yerdik,
Orta yerde dutla hedik gezmesi,
Bizim Erzurum'un hoş yemekleri." Teşekkür ediyorum.

OTURUM BAŞKANI: Sayın İnaltong'a bu değerli derlemesinden do- lavı çok teşekkür ediyorum. Bir küçük katkı da ben yapayım olmazsa. Ben bir dut şehrinin söyledim çocuğuyum, küçüklüğüm hep dut ağaçları içerisinde geçti. Kiraz haziranın ilk günlerinde, dut da son günlerine doğru olgunlaşır. Kiraz demiş ki "Peşimden dut yetişmeseydi hepinizi sapıma çevirirdim". Az önceki arada bunu zaten çok iyi gördük, çok güzel yiyecekler vardı. Sam İnaltong'un çok değerli katkıları oldu, teşekkür ediyorum.

Yalnız hemen kısa bir şey daha söyleyeyim, sonra ikinci panelistimizi davet edeceğim. Şebin karahisar'da dut haftada bir defa sallanır, hiç dökülmez altına, gelinir bütün bahçe bir günde tamamen sallanır, toplanır, götürülür ve hemen pekmeze yönlendirilir. Bunun nedeni güneşlenmeyle ilgilidir, güneşlenme süresiyle. Burada güneşin sabah güneşi ve öğlen güneşinin aldığı yerler farklı, tam gün güneşi alma şansı az, bir de çok sık, bitki zenginliği var. Zenginliğimizle tabiki övünüyoruz . Kemaliye'de güneşlenmeden kaynaklanan daha sık bir dökülme söz konusu . Dut kurusunun da daha yaygın olması çemiş dediğimizin sanıyorum bu yöreye özgü olmasından dolayı.. Teşekkür ediyorum.

İkinci panelistimiz Sayın Gazi Bilgin, Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı Ekonomik Araştırmalar ve Değerlendirmeler Genel Müdürü Sayın Bilgin 1952 yılında Sivas'ta doğdu, Hacettepe Üniversitesi İşletme Yönetimi'ni bitirdi, Dış Ticaret Müsteşarlığında çeşitli görevlerde bulundu. Bağdat ve Cidde Büyükelçiliklerimizin de ekonomi ve ticaret ataşesi olarak görev yaptı, İngilizce ve Arapça bilmektedir, halen genel müdür olarak görevini sürdürmektedir. "İstihdam ve ihracat potansiyeli bakımından dut", buyurun.

# GAZİ BİLGİN

Sayın Başkan,Hanımefendiler, Beyefendiler,Hepinizi saygıyla selamlıyorum.
Ülkemizin bu güzel ilçesi Kemaliye'de bulunmaktan büyük bir memnuniyet duyuyorum. Bendeniz de buradaki bazı arkadaşlarımız gibi Eğine ilk defa gelmiş birisiyim, ancak öteden beri Eğin'in kendi geleneksel kültürünü, geleneksel bağlarını hep dostlarımla arkadaşlarımla yaşadım, hissettim. Şu anda bu ortamda sizlerle birlikte bulunmaktan da büyük bir huzur ve mutluluk duyduğumu ifade etmek istiyorum.

Fakat, iki günlük bu süre içerisindeki temaslarda bana mutluluk veren yönler yanında üzüntü veren noktalar de oldu. Çünkü bu güzel ilçeyi bu kadar fakirleşmiş bir nüfusla bulmak beni rahatsız etti.. Yine, aramızda bulunan bir arkadaşımızın ifadesine göre nüfusu 1950'lerde 16 bin olan Eğin'in şu andaki nüfusu 2500 kişi imiş. Yani, son 55 yılda nüfusunu çok büyük oranda azaltan bir Eğin. Bu demektir ki Eğin kendi bulunduğu coğrafyayı hakkıyla değerlendirememiş, kendi istihdam kapasitesini muhafaza edememiş ve sürekli İstanbul gibi, Ankara gibi, İzmir gibi büyük şehirlere insanlarını göçe zorlamıştır. Bu açıkçası Anadolu'nun, bilhassa merkezi Anadolu şehirlerimizin bir acısıdır sıkıntısıdır. Gerçi o insanlarımız gittikleri yerlerde, zaman zaman kültürel sıkıntıları olsa dahi, istihdam edilebilmektedirler. Ancak, hiç değilse burada doğan nüfusun % 50 kadarını bu coğrafyada istihdam etmenin de bölgesel anlamda bu illerimizin bir ihtiyacı olduğunu düşünüyorum. Benim teknik olarak burada çok fazla ifade edeceğim şeyler yok. Esas itibariyle, açıkçası beklediğimden de çok teknik şeyler öğrendim.Hele Erzurum Üniversitemizde, Gazi Üniversitemizdeki çalışmaların detayları, hem gelecekteki tebabet açısından, hem de istihdam ve yeni üretim dallarındaki potansiyeller bakımından beni çok heyecanlandırdı.

Efendim izin verirseniz şimdi kısaca Türkiye'nin istihdam yapısını bir özetleyerek ve şu andaki ekonomik son verilerini de hatırlatarak bundan sonraki sözlerimi sürdürmek istiyorum.2005 yılı itibariyle Türkiye nüfusunun % 30 kadarı tarımsal alanda istihdam edilmektedir ve tarımsal üretimin de ekonomi içerisindeki değeri % 12'ler civarındadır. Dolayısıyla Türkiye'de hâlâ gelişmiş sanayi ülkeleriyle mukayese edildiğinde tarımsal nüfusu istihdam eden kesimin çok yüksek oranda olduğunu görüyoruz.. Ancak bu tabiiki bu nüfusun azalması bir uzun geçiş sürecini gerektirmektedir. Dolayısıyla "Bizde tarımsal nüfus fazladır, öyleyse hadi şehre gidelim" anlamında bir tarımsal nüfus akımının doğru ve anlamlı olmayacağını düşünüyorum. Dolayısıyla toprakları hala Avrupa'nın pek çok ülkesinde olduğu gibi sanayii kaynaklı ağır metallerle zehirlenmemiş Türkiye'nin tarıma dayalı bir sanayii geliştirmesi akılcı olacaktır.

Değerli izleyenler, Bir tarım ürünü olarak ilk dut yetiştiriciliğinin ipek böcekciliği sektörünü geliştirmek amacıyla Çin'de başlatıldığı tahmin edilmektedir. Günümüzde kimya sektöründen gıda sektörüne, yem sektöründen kağıt ve mobilya endüstrisine kadar kullanım alanları giderek yaygınlaşmakta ve dutun her geçen gün yeni bir sektörde girdi potansiyeli oluşmaktadır.

Türkiye'de hocalarımız ifade ettiler, 2 buçuk milyon ağaçta 55 bin ton dut üretildiğini görüyoruz, bunun hesaplamalara göre de 60 milyon YTL'lik bir üretim değeri var. Dolayısıyla bunun 560 milyar dolarlık Türkiye'nin genel gayri safi milli hasılasına baktığımız zaman son derece anlamsız bir rakam olduğunu görürüz. Yine dutun uzmanları konuştular, çok da doğru şeyler söylediler. Yem olarak, kereste olarak, gıda olarak kullanım potansiyeli vardır, fakat burada bence en anlamlısı dutun ipek böcekçiliği şeklinde bir sanayi ürünü, bir sanayi bitkisi şeklinde değerlendirilmesidir. Şu anda yine aramızda bulunduğunu gördüğüm bir arkadaşımız "Çin'in saldırısına uğradık" dedi, "Çin istila ediyor" dedi. Şimdi, Çin istila etmiyor, Çin kendi ülkesinin potansiyelini harekete geçiriyor, kendi ekonomik değerlerini üretiyor. Çin yapılması gerekeni yapıyor, ama biz yapılması gerekeni yapıyor muyuz? Hayır, biz yapmıyoruz, o halde biz Çin ürünlerinin istilasına uğramaya mahkumuz. Yine anlatıldı, ben iki gündür dinliyorum, burada ipek böcekçiliği olmuş, hakikaten yapılmış, halıcılık yapılmış, ama şu anda hiç birini görmüyoruz. Hiç olmazsa evlerde, tezgahlarda halıcılık yapılabilir. Bölgenin, ilçenin ekonomisine bir katma değerdir bu, çok önemli bir katma değerdir.

Elbette Çin'in ipek halıları, Çin'in ipekli kumaşları son derece ucuz fiyatlarla dünya piyasalarına arz edilmektedir.Ama yöresel bir marka halinde tescili yapılmış bir ipek Eğin Halısı ,bir ipek Eğin Gazenne'si ile Çin ipeğinin rekabeti söz konusu olamaz. Biz bunu yapabilmeliyiz, yani şu coğrafyanın insanları, bu ilçenin insanları da dahil olmak üzere kendi ekonomik potansiyellerini harekete geçirebilecek tecrübeleri edinmeliler ki bu bilgi ile buradaki insanlarda var. Onun için, yine bir arkadaşımız söyledi bundan önceki oturumda; organize olmak, bilinçli olmak, işbirliği halinde olmak ve modern işletmecilik ve tarımcılık anlayışıyla bir yerden işe başlamak gereklidir. Bu belki bölgede yaşayan insanlarla olmayabilir, ancak bu ilçe dışında yaşayan insanları var, değerleri var ve zenginleri var, onların da vasıtasıyla bu potansiyel harekete geçirilebilir.

Dutun meyve olarak tüketimi Asya ülkelerinde oldukça yaygındır. Taze olduğu kadar meyve suyu, konserve ve kurutulmuş olarak da tüketilen dutun tüketim miktarı bütün dünyada gittikçe artış göstermektedir. İçerdiği element ve vitaminler açısından sağlığa çok faydalı olan dut yaprağı, özellikle Asya ülkelerinde çeşitli rahatsızlıkların iyileştirilmesinde yüzyıllardan beri kullanılmaktadır. Önümüzdeki dönemlerde modern tıbbi ilaç üretiminde de dut yaprağına olan mevcut talebin giderek artması beklenmektedir. Ülkemizde de dutun bir tababet bitkisi olarak değerlendirilmesi hususunda çalışmalar yapılmakta olduğunu bu toplantıda yapılan açıklamalardan görmekteyiz. Bu araştırmalar, ülkemizin ilaç ihtiyacının karşılanmasında dolayısıyla dışarıya döviz çıkışının önlenmesinde katkı sağlayacaktır.

Hayvan yemi olarak kullanımında dut yaprağı, besin değeri itibariyle tahılgillere alternatif olabilecek en önemli bitkilerden biridir. Hatta ipekböceğinden arta kalan kalıntıların hayvan yemi üretiminde değerlendirilmesi suretiyle, ikincil olarak kullanımı da mümkündür. İpekböcekçiliği ile hayvancılık üretiminin bu şekilde entegre edilmesine yönelik olarak Hindistan'da başarılı çalışmalar yürütülmektedir.

Dut bir peyzaj bitkisi olarak da önemli üstünlüklere sahiptir. Asya, Güney Avrupa ve ABD'nin güneyi başta olmak üzere, birçok ülke susuzluğa ve olumsuz iklim koşullarına karşı dayanıklılığı yüksek olan dut bitkisini şehirlerde bahçe ve çevre düzenlemesi olarak, ev ve bahçelerinde ise süs ve gölge ağacı olarak kullanmaktadır.

Dünyada 1980 li yıllara kadar dutçuluk üzerine yapılan bilimsel araştırmalar ipekböcekçiliği dolayısıyla yapılmıştır. Bu konudaki çalışmalar Avrupa'da 1800'lü yılların başında başlamıştır. 20. yüzyıl ortalarında Japonya ve Güney Kore gibi ülkeler çalışmalara hız vermiştir. İpekböcekçiliğine yönelik dutçuluk araştırmaları günümüzde Çin ve Hindistan'da yoğunlaşmış durumdadır. Bu alana ilaveten, meyve olarak tüketimi konusundaki bilimsel çalışmalar, Özbekistan, Türkmenistan ve Kırgızistan gibi Orta Asya Türk cumhuriyetlerinde de yürütülmektedir. Hayvan yemi olarak dut üretimine yönelik araştırmalar 1980'ler ve özellikle 1990'lardan itibaren hız kazanmıştır. Japonya, Hindistan, Tanzanya, Kenya, Kosta Rika, Kolombiya, Meksika, San Salvador, Guatemala, Brezilya ve Küba bu konuda çalışma çapan başlıca ülkelerdir.

Türkiye'de 1980'li yıllarda çoğu meyve verir durumda olan 4 milyonun üzerindeki dut ağacı sayısı, yıllar itibariyle azalarak günümüzde yaklaşık 2,5 milyon adete kadar gerilemiştir. Buna paralel olarak dut meyvesi üretimi de önemli miktarlarda düşüş göstererek 90 bin tonlardan 2005 yılı itibariyle 55 bin ton düzeyine inmiştir. Bu üretim miktarı yaklaşık 55 - 60 milyon TL lik bir piyasa değerine tekabül etmektedir.

24.4.1974 tarihli Bakanlar Kurulu Kararma istinaden Dış Ticaret Müsteşarlığı tarafından çıkarılan Tebliğ uyarınca dutun kereste olarak ihracı yasaklanmıştır. Meyve olarak ihracat değeri ise önemli miktarlarda değildir ve isiniz, sonra bunun belirli standardını ve kalitesini geliştireceksiniz.

Yine, aynı şekilde dut bir fıstık, bir fındık gibi olabilir. Gümüşhane ve Tokat yöresinin bir kuş burnusu olabilir. Bunlar yöresel bir imajdır. Bunlar hem yöresel kültürün bir yansımasıdır, hem de modern üretim hayatına, pazarlama hayatına uyum göstermişlerdir. Niçin dut da olmasın? Eğer Kemaliyeliler uluslararası piyasalara üstün özelliklere sahip dutlarını pazarlama becerisini gösterirlerse dutun önemli bir tarımsal değer olarak ortaya çıkmasını sağlayabilirler. Bu konuda devletin sağladığı birtakım teşvik mekanizmalarından faydalanmak mümkündür.

Ülkemizin tarımsal ürünlerinin uluslararası piyasalarda rekabet gücünün ve ihracat potansiyelinin artırılması amacıyla, belirlenen miktar barajı ve azami ödeme oranları dahilinde ihracat iadesi uygulaması bulunmaktadır.

Dut suyu ihracatına da diğer meyve suları gibi ton başına 134 dolarlık bir ihracat iadesi yapılmaktadır. Dut pekmezine verilerek iade, ton başına 250 dolar olarak uygulanmakta ve miktar kısıtlaması da aranmamaktadır. Ayrıca, dut ürünlerine dayalı sanayi yatırımları konusunda ilgili mevzuat hükümlerine göre Hazine Müsteşarlığı tarafından sağlanan yatırım teşviklerinden de faydalanılması mümkündür. Kalkınmada öncelikli bölge kapsamında olan Erzincan, bu tür teşvik imkânlarından daha avantajlı koşullarda yararlanabilecektir.

Arz ve talep koşullan dikkate alındığında dut ve dut mamullerinin dünyada ve Türkiye'de henüz çok fazla yaygın olduğunu söylemek mümkün değildir. Ancak, dutun yeni kullanım alanlarına yönelik son yıllardaki çalışmalar hem meyve hem de kereste ve yaprak olarak dut talebinin artacağı yönünde güçlü eğilimler taşımaktadır. Burada tabii ki Ar-Ge çok önemli. Ar-Ge konusunda yine sabah arkadaşlarımız ifade ettiler Avrupa Birliği'nin çeşitli destekleri, fonları var ve aynı şekilde Tarım Bakanlığımızın belirli destekleri var. Türkiye-Avrupa Birliği altıncı çerçeve programına katıldı ilk defa ve yedinciye de katılacak, o kapsamda gerekli destekler var. Onun dışında Dış Ticaret Müsteşarlığı'nın ve

TÜBİTAK'ın birlikte kullandırdıkları devlet yardımları bağlamında destekler var. Araştırma geliştirmeye destek verilmekte, pazarlamaya destek verilmekte, fuarcılığa ve tanıtıma destek verilmektedir.

Tanıtım açısından yurtiçi ve yurtdışı fuarlar önemli imkanlar sunmaktadır. Biz müsteşarlık olarak, Dış Ticaret Müsteşarlığı olarak yurt dışında her sene 200'ün üzerinde fuar organize ediyoruz. Bunların arasında gıda ürünlerinin teşhir edildiği fuarlarımız da var. Buradaki firmaların harcamalarının % 50'si devlet tarafından desteklenmektedir, dolayısıyla bilhassa agro tarım olarak nitelendirdiğimiz, son yıllarda da pazarı giderek artan tarım ürünlerimizin bu fuar merkezlerinde teşhir edilmesi yönünde de zannediyorum biraz geri kalmış durumdayız. Bunlar araştırılmalı, değerlendirilmeli, devletin sağladığı bu imkânlardan da gereği gibi istifade edilebilir diye düşünüyorum.

Organik tarım son yıllarda bütün dünyada büyük bir kabul görmektedir. Yapısı itibariyle organik tarıma çok uygun olan dut, kuru ve yaş olarak piyasaya sürülebileceği gibi pekmez, reçel ve meyve suyu gibi çok çeşitli şekillerde işlenerek de pazarlanabilir. Organik tarıma ve ekolojik ürünlere gereken önemi veren Avrupa Birliğinin hibe ve kredi şeklindeki finansman kaynaklarından yararlanılarak dutla ilgili çeşitli projelerin hayata geçirmek mümkündür. Tarım sektöründe faaliyet gösteren KOBİ'ler AB fonlarından da faydalanabilmek için gayret göstermelidir. Tarım Bakanlığımız 2006-2010 Tarım Strateji Belgesi kapsamında AB've uvum.u projeler konusunda çeşitli destekler sunmaktadır. Organik dut üretimine yönelik projelerde Artvin'in Camili yöresinde uygulanmakta olan meyveciliğin geliştirilmesi projesi iyi bir örnek teşkil edebilir. Örgütlü ve bilinçli bir şekilde yapılacak dutçuluk konusunda, gerek AB fonlarından faydalanmada gerekse proje üretme ve sertifikasyon konularında çeşitli danışmanlık firmalarından yararlanmak mümkündür.

Böylece, bilinçli yetiştiriciliğin geliştirilmesi ve yaygınlaştırılmasıyla ve iyi bir tanıtımla Kemaliye dut ve dut ürünleri konusunda örnek bir yer haline gelebilir. Bu şüphesiz ilçe ekonomisine büyük katkılar sağlayacak ve Türkiye'nin ilk ve en yoğun göç veren yerlerinden biri olan Kemaliye'ye yeni bir istihdam alanı yaratacaktır.

Burada hakikaten bu forumun organizasyonunda emeği geçen insanları kutladığım gibi Gülnur Hanım'a özel bir yer ayırmak istiyorum. Kimsenin aklımda olmayan bir ortamda, yine ifade edildiği gibi her birimizi defalarca uyardı, bilgiler gönderdi, mailler gönderdi. Hatta ben kendisine dedim ki bu çok zor bir iş, buna girmeyin, yorulursunuz. Çünkü bu organize olmuş birtakım sivil toplum örgütlerinin yapabileceği bir iş. Ama, netice alındığını görüyorum, kendisini de tebrik ediyorum. Burada o anlamda katkıda bulunan insanları da tebrik ediyorum. Ben de aranızda bulunmaktan huzur ve onur duyuyorum. Ümit ediyorum ki bu bildiriler, burada sunulan teknik anlamdaki bilgiler gelecekteki dut kültürüne ve üretimine ışık tutacaktır.

OTURUM BAŞKANI: Teşekkür ediyoruz Sayın Bilgin verdiğiniz değerli bilgilere. Ve üçüncü panelistimiz olarak Sayın Profesör Doktor Saika Aslan sunumunu yapacak. Salih Aslan 1945 Mardin doğumlu. 1967 salında İstanbul Üniversitesi Orman Fakülesi'nden mezun oldu. 1970 yılında Ankara Ormancılık Araştırma Enstitüsüne atandı. Bu kurumda çalışırken doktorasını tamamlayıp 1980 yılında doçent, 1993 yılında profesör unvanını aldı.

Kendisi bugüne kadar çok sayıda orijinal araştırma, kitap, yurt içi ve yurt dışı yayın yaptı ve toplantılara katıldı. Dekanlık, doçentlik, profesörlük jürilerinde görev alan Salih Aslan evli olup İngilizce bilmektedir.

Sayın meslektaşım Prof.Aslan, hep dut, meyve kabuk filan derken dutu bir ağaç olarak, bir de onun odunu yönünden anlatacak,.''Dutun Ağaç Endüstrisinde Kullanım olanakları"bildiriyi sunacak, buyurun Sayın Aslan.

# PROF. DR. SALİH ASLAN

Evet, teşekkür ediyorum Sayın Başkan, değerli katılımcılar. Çok verimli geçen, yiyccekli içecekli bir anlatımdan sonra dutun odunu gibi zevksiz bir konu bana kaldığı için sizin sabrınıza sığınarak anlatmaya çalışacağım.
Ben de öncelikle bu paneli düzenleyen Sayın Gülnur Gürler hanımefendiye teşekkür ederek sunumuma başlamak istiyorum. Kendisinin önerisi üzerine yaptığımız incelemede maalesef Türkiye'de ve dünyada dut odununun teknolojik özelliklerine göre yönelik çalışmaların yok denecek kadar az olduğunu tesbit ettik. O yüzden kendisinden rica ettim, bize numune gönderdi sağ olsun. Gerçi genelde bir yörenin ağaç türünün teknolojik özelliklerini belirlemek için en az 5 en fazla 15 sayıda ağacın kesilip bunların örneklenerek bunlardan teknolojik özelliklerin belirlenmesi gerekir. O yörenin odunun veya o türün teknolojik özelliklerinin sağlklı olarak tanımlanması için numune alma tekniklerinin göz önüne alınması gerekir. Yine de bu şartlar tam olarak sağlanamamakla beraber bulabildiğimiz kadarıyla dut odununun bazı teknolojik özelliklerini, örneğin dut odununun ağırlığı, yıllık halka genişliği, ilkbahar-yaz

odunu oranları, diri odun, öz odun miktarları, kabuk yapısı, yüzey pürüzlülüğü gibi özelliklerini tespit ettik bölümümüz-de.
Ancak bu odunun kimyasal yapısını tesbit edemedik. Kimyasal yapıyı niçin tespit ediyoruz? Kimyasal yapı özellikle odunun kağıtçılıkta değerlendirilme imkanları için gereklidir. Odunun yapısını oluşturan selüloz,hemis elüloz,lignin miktarlarının belirlenmesi gereklidir. Oysa bu türün kimyasal bileşenleri ile ilgili bilgileri maalesef şu ana kadar ne internette bulabildim, ne de literatürde.
İkincisi, ağacın fiziksel ve mekanik özellikleri, eğilme mukavemeti, basınca karşı mukavemeti, kurutulması, emplenyesi gibi ağacın teknolojik özelliklerini belirlemeye yönelik çalışmaların yapılması gerekmektedir. Bunlarda da dediğim şekilde yeterince numune olamadığı için tespit imkanımız olmadı. Maalesef literatürde de bulamadım, yani internette veya bugüne kadar yapılmış yayınlarda. Türkiye'de zaten dut malumunuz bir tarımsal bitki, o nedenle ağaç sektöründe bugüne kadar çok fazla kullanılmamış. ^ Ancak, belli yerlerde kullanılmaktadır, ancak bu kullanımlar da da teknolojik özelliklerinin araştırılmasına yönelik bir çalışma yapılmamış maalesef. Örneğin dut odununun müzik aletlerinin yapımında kullanılması alanında ^ olduğu gibi.gibi, oysa bir ağacın müzik aletlerinin yapımında kullanılabilirliğini tespit ederken araştırlması gereken bir çok özellik vardır. Sesi yansıtma, sesi iletme kapasitesi gibi bazı özelliklerinin belirlenmesi gerekir. Bunlar belirlenmeden uygun olduğu kabul edilmiş ve gerçekten de bu güne kadar başarıyla müzik aletlerinin yapımında değerlendirilmiştir dut odunu. Bunun gibi bir çok yerde kullanım alanı olabilir. Örneğin kağıtçılıkta yine değerlendirilebilir, yonga levha ve lif levha yapımında kullanılabilir. Ama, bunların oranları nedir, hangi uygulamada hangi türün kullanılması gerekir?
Şimdi, Türkiye'de doğal olarak yetişen, daha doğrusu yer yüzünde doğal olarak yetişen morus cinsinin, yani dut cinsinin 12 türü var. Türkiye'de yetişen sabahleyin de söylendi, morus alba, morus nigra morus ve morus rubra türleri. Bunlardan da en fazla yetişeni morus alba, yani ak dut türüdür. Dolayısıyla bu türün teknolojik özelliklerin belirlenmesine yönelik olarak karınca kararınca bir çalışma yaptık. Buna göre dut odununun özgül ağırlığı, yıllık halka genişlikleri, ilkbahar odunu-yaz odunu oranları, öz odun-diri odun miktarları, yüzey düzgünlükleri gibi bazı kriterleri dikkate almak suretiyle bu ağaç türümüzün tanınmasına yönelik bir ön çalışma yaptık. Araştırma da denemez, çünkü dediğim gibi bu ağacın özelliklerinin belirlenebilmesi için bu yetişme muhitinden yeterli miktarda odun elimizde olmalıdı.
Yine literatürde gördüğüm kadarıyla bugüne kadar morus albanm Amerika'da tespit edilmiş kromozom sayılarına göre kuraklığa dayanıklılık kriterlerine, yetişme muhitine bağlı olarak 7 tane varyetesi tespit edilmiş Oysa Türkiye'de bugüne kadar morus albanm varyete tespitine yönelik olarak herhangi bir çalışma maalesef yapılmamış.

Varyete demek bir özellikçe kendini ana türden ayırt edebilen yeni bir nesil demektir. Dolayısıyla bunların tespit edilebilmesi için taramaların yapılması ve bu varyetelerin öncelikle tespit edilmesi gerekmektedir. Dutun da başlıca bir tarım ürünü olduğunun düşünülmesine rağmen değerli bir odununun olması ve bir çok yerde kullanılabilme olasılıklarının olması bakımından ben bu panel vesilesiyle bir öneride bulunmak istiyorum. Türkiye başta bir tarım ülkesidir. Dut bir agroforestry, yani tarımsal ormancılık bitkisi olabilecek nitelikte bir ağaç. Dolayısıyla hem meyvesi, yaprakları vesaire için yetiştirilebilir ama odunu da son derece değerlidir. Bükme mobilya yapımında kullanılabilecek bir ağaç türüdür. Örneğin, Türkiye'de, mevcut ağaç türlerimizin içinde büyük oranda kullanılan Doğu Kayını vardır. Doğu Kavını, bükme mobilya yapımında büyük oranda kullanılıyor. Dutun da bu alanda kullanılabildiğine literatürde rastladım. Ancak bunun şartları nelerdir bunların araştırmalarla ortaya konması gerekmektedir öncelikle.

Dutun mobilyacılıkta Doğu Kayınının yerini alabileceği gösterilirse, yetişmesi duttan çok daha uzun süren iğne yapraklı kayın ağaçları üzerideki baskı da azalacaktır.Bunun için de kimyasal yapısının tespiti, fiziksel ve mekanik özelliklerinin tespiti, yeni kullanım olanaklarına yönelik olurunun mutlaka ortaya konması gerekir. Dutun diri odunu sarımtrak kül renginde, öz odunu sarımsı kahverengi ile çikolata kahverengi arasındadır. Yıllık halka sınırları belirgin olup, ilkbahar ve yaz odunu arasında belirgin farklılıklar bulunmaktadır. Ayrıca öz ve diri odunda da bariz renk farklılığı vardır. Yaz odunu traheleri büyük, açık ve delikler halinde görülmektedir. Öz odunundaki traheler kısmen tül teşekküllatı ile doludur. Traheleri halkalı tipde mm2 de 75-100 trahe hücresi bulunmaktadır, ilkbahar odunu traheleri oval yada yuvarlak, çok sıralı, ikisi bir arada, nadiren kısa radyal sıralı, 250 gm yada daha fazla çapta, çoğunlukla tüllerle doludur. Yaz odunu traheleri çoğunlukla köşeli, küçük kümeler ve kısa radyal sıralar halinde ve içlerinde spiral kalınlaşmalar bulunmaktadır. Çapları 20 fim kadardır. Perforasyon tablaları basit tiptedir. Öz ışınları heteroselüler 1 mm de 6-8, 1 mm2 de 24-28 adet öz ışını bulunmaktadır. Öz ışını yükseklikleri 1 mm kadardır. Boyuna paranşimleri, halkalı tipte olup, yaz odunu traheleri ile birlikte kümeler, teğet yada radyal sıralar oluştururlar. Ayrıca sınır paranşimleri de vardır.

15-35 yaşındaki 5 kesitte yaptığımız bir tespitte öz odunu, diri odun kabuk, ilkbahar ve yaz odunu kalınlıkları tabloda olduğu gibi tespit edilmiştir.

Burada görüldüğü gibi dut odununda çapın yaklaşık 1/4 diri odun, 3/4 ü öz odun, 1/16 sını kabuk oluşturmaktadır. İlkbahar odunu yaz odununun yaklaşık 2 katı genişlikte ve ortalama yıllık halka genişliği ise 2.48 mm dir.
Ağaç malzemede birim hacmindeki ağırlığı ifade eden özgül ağırlık veya yoğunluk, ağaç malzemenin birçok özelliği üzerinde etkili olan faktörlerden biridir. Odunun yoğunluğuna etkili olan faktörler olarak, yıllık halka genişliği, ilkbahar ve yaz odunu oranı, ağaç yaşı, öz odun-diri odun miktarı, yabancı maddeler, rutubet miktarı, dal ve kök odunu oluşu, gövdede bulunulan yer, yetişme yeri şartları, toprak türü, genç odun ve reaksiyon odunu gibi oluşumlardır. Türün tarafımızca tespit edilen ağırlık değerleri yansıda görüldüğü gibidir.

Yüzey pürüzlülüğü kullanılan imalat metotları ile veya başka etkilerle ortaya çıkan, mutad tarzda başka düzensizliklerle sınırlanan oldukça küçük aralıklı yüzey düzensizlikleridir (TS 6956). Öte yandan "yüzey pürüzlülüğü küçük yüzey düzensizliklerinin ölçüsüdür" biçiminde tanımlayan yazarlar vardır. Yüzey pürüzlülüğüne etki eden çeşitli faktörler vardır. Bunlar ağaç türü, ilkbahar ve yaz odunu oranları, öz odun -diri odun miktarları, gövde, kök veya dal odunu, rutubet miktarı, kesim aletleri, zımpara türü v.b. pek çok faktör sayılabilir. Ağaç işleri sektöründe daha az tutkal, boya, vernik gibi üst yüzey malzemeleri kullanmak, daha iyi yapıştırma şartlan yaratmak bakımından önemlidir. Bu çalışma için yüzey pürüzlülük değerleri olarak yansıdaki saptamalar yapılmıştır .

OTURUM BAŞKANI: ... süremiz tamamlandı, toparlarsanız ...

Dut odununun sert, ağır ve dayanıklı olması ve cila kabul etmesi nedeniyle mobilyacılık ve marangozlukta, tornacılıkta kullanılabilir.. Ayrıca kâğıtçılıkta, lifleri de çuval ve halat yapımında kullanılabilmektedir. Bunların yanında mukavemet özelliklerinin yüksek ve aşınmasının az olması nedeniyle tarım aletlerinin yapımında, gemicilikte ve fıçı yapımında değerlendirilebilmektedir. Akdutun sarı renkli ve dayanıklı odunundan araba tekerliği yapımında, akustik özellikleri ve renk ve desen yapısının uygunluğu da müzik aletleri yapımında tercih edilebilir. Özellikle müzik aletleri yapımında kullanılacak ağaç malzemelerinin düzgün lifli, dar ve belirgin yıllık halkalı; çatlak, budak, lif kıvrıklığı gibi kusurlardan arınmış olanları tercih edilmektedir, ince, sık ve düzgün dokulu ağaçlar ses titreşimlerinin iyi iletir ve yansıtırlar. Bu belirtilen özelliklerinin uygunluğu nedeniyle dut odunu müzik aletlerinin yapımında kullanılabilmektedir. Odununun renk, desen, ve mukavemet özellikleri düşünüldüğünde parke yapımında, ses iletme ve yansıtma ile dayanma özelliklerinin uygunluğu, onun maden direği olarak kullanılabileceğini, ayrıca sörf tahtası, tenis raketi gibi spor aletleri ve ahşap merdiven gibi yerlerde de kullanılabileceğini düşündürmektedir. Dut odunu lif levha, yonga levha yapımında da değerlendirtebilir.

Öte yandan Ak dut ve Mor dut odunları bükme mobilya, direk, fıçı, tarımsal aletler gibi yerlerde kullanılabilmektedir. Suya dayanıklı olması nedeniyle su ile ilgili alanlarda,yat ,tekne,bot vs. yapımında; banyo,sauna malzemeleri yapımında kullanılabilir. Yapraklarının ipek böcekçiliğinde, meyvesinin pekmez ve şarap yapımı, ayrıca bir çok ilaç yapımında yararlanılabilecek türler olması nedeniyle Dutlar "Agroforestry, Tarımsal Ormancılık" konusu olabilecek önemli türlerden olduğunu göstermektedir. Türkiye'deki yatay ve dikey yayılışı da dikkate alındığında çok geniş alanlarda yetişebilme imkanının bulunduğu söylenebilir. Bu bakımdan Çevre ve Orman Bakanlığı tarafından yapraklı türlerle yapılacak ağaçlandırmalar da Dutun da kullanılması uygun olacaktır. Bugüne kadar Türkiye'de Dut odununun teknolojik özelliklerinin tespitine yönelik ciddi bir çalışmanın bulunmadığını üzülerek belirtmeliyiz. Bu bakımdan Dut odununun akustik özellikleri, yüzey pürüzlülük değerleri, basınç, makaslama, sertlik, aşınma, çizilme emprenye etme, kurutma, kimyasal yapısı gibi özelliklerinin ortaya konması ile kullanım alanlarının yaygınlaştırılması da mümkün olabilecektir.

Sonuç olarak ağaç işleri sektöründe bir çok alanda kullanım alanı bulunabilen dut odununun sürekli ve istenen miktarda ve istenilen yerlerde temin edilebilme imkanlarının yaratılabilmesi için tarım ve orman ağacı olarak yetişme muhiti isteklerinin tespiti ile ıslahı ve ağaçlandırmalarda kullanım alanlarının yaygınlaştırılması uygun olacaktır. Kusura bakmayın birazcık süreyi aştım, teşekkür ederim.

OTURUM BAŞKANI: Teşekkür ediyoruz Sayın Aslan'a.

Görüldüğü gibi dut odunu zaten rengiyle de son derece değişik bir özelliğe sahip. Yalnız dutun bağlamalarda akustik ses ve özelliği olarak teknesinin yapımında kullanılırdı. Göğüs tahtası yapımında demin söylendiği şekilde dut ağacının kullanılmamasının nedeni, ilkbahar ve yaz odunu dayanıklılıkları farklı olmasından dolayı olabilir. Birçok yerde eğer çok zenginlik belirtisi de varsa mezar tahtalarında dut kullanılır. Onun dayanıklılığı daha fazladır, uzun zaman çürümez, yoksa kızılağaç vesaire kullanılıyor.

Teşekkür ediyoruz Sayın Aslan'a.

PROF. DR. SALİH ASLAN: Bir şey ilave edebilir miyim? Ağacın değişik ortamlara uyumunun yüksek olması bakımından ağaçlandırmada özellikle yamaç arazilerinin ağaçlandırılmasında dut uygun bir ağaçtır. Şöyle ki Biz kök yapısıyla ağacın değişik ortamlara adaptasyonu arasında bir ilginin olduğunu kabul ediyoruz. Dut ağacının kökleri çok derine gider. Ağır şartlara dayanımı oldukça fazladır. Mesela badem gibi veya işte akasya gibi. Bu türlerle yapılanlara benzer ağaçlandırma çalışmalarında dutu kullanabiliriz gibi geliyor bana.

OTURUM BAŞKANI: Teşekkür ediyoruz katkınıza.

PROF.DR. SALİH ASLAN: Pardon, zaten Ağaçlandırma Genel Müdürlüğü ya da Çevre Orman Bakanlığının ilgili birimlerinin buradaki bildirileri dikkate almaları gerekir, benim de önerim bu. Yapılacak olan ağaçlandırmalarda yapraklı türlerin de bir ağaçlandırma unsuru olarak ele alınması gerekir diye düşünüyorum.

OTURUM BAŞKANI: Yeteri kadar yorulduk o yüzden sözü fazla uzatmayacağın, zaten bir de yemek arasıyla beraber oldu. Son panelistimiz biraz daha farklı bir konuyla geliyor. Dutun Türk edebiyatı ve kültürümüzdeki yerini bizlere anlatacak.

Sayın Yardımcı Doç. Doktor Okan Baba, I939'da Apçağa'da doğdu, 1964 İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatından mezun oldu. Çeşitli öğretmen okullarında ve eğitim enstitülerinde öğretmenlik, yöneticilik yaptı. Marmara Üniversitesinde öğretim görevlisi ve öğretim üyesi olarak çalıştı, 2004'te emekli oldu. Çeşitli dergilerde şiirler ve denemeler yazmaktadır, kendi alanında yayınlanmış eserler de mevcuttur.
Buyurun efendim.

# YARD.DOÇ. OKAN BABA

Savın Kemaliydiler, Apçağa'lı olduğuma göre Kemaliyeli olduğumu da anladınız. Ben bu, şu an içinde bulunduğunuz binadan mezunum. Bu bina eskiden ortaokuldu ve ben 1954'te bu okuldan mezun oldum. Onun için eski hatıralarım tazelendi burada.

Sunumumu hazırlarken şuna dikkat ettim: Acaba bir ağaç halk edebiyatına yahut edebiyata nasıl girer, niçin girer ve toplumun neresine yararlıdır ki edebiyat bunu kullanır. Ben bunun için eski destanları gözden geçirdim, yani eski destanlarda da hangi ağaçlar kullanılırdı; çam, sedir falan. Onlardan örnekler aldım ama, sözü uzatmamak için onlardaki parçaları okumayacağım. Ancak, şuna dikkat ettim: Dede Korkut'a baktım, Anadolu metini olarak Dede Korkut'ta bir tek defa dut kelimesi geçiyor ama, orada ağaçla ilgili çok önemli özellikleri geçiyor, kaba ağaç deyimi var. Kaba ağaç, zenginliğin, görkemin ve olgunluğun bir özelliği. Onun için Dede Korkut hikâyesinde şöyle bir mısra var: "Atamın adını sorarsan kaba ağaç, anamın adını sorarsan kağan aslan" diyerek ağacın öneminden bahsediyor. Bu metinde bir de İslamiyetleşmiş şekli var. Diyeceksiniz kı bunun dutla ne ilgisi var, biraz sonra duta da geleceğiz. İslamiyetleşmiş şeklinde şunu görüyoruz yine

Dede Korkut'ta:

'Ağaç dersem sana ağlama ağaç,
Mekke ile Medine'nin kapısı ağaç,
Musa Peygamberin asası ağaç,
Büyük büyük suların örtüsü ağaç,
Kara kara denizlerin gemisi ağaç,
Şah Merdan Ali'nin Düldülünün eğeri ağaç,
Zülfikarm kınıyla kabzası ağaç,
Şah Masan ,Hüseyinin beşiği ağaç,
Başı ala bakar olsa başsız ağaç,
Dibine bakar olsa dipsiz ağaç,
Beni sana asarlarsa götürme beni,
Götürecek olursan yiğitliğim seni tutsun."

Şimdi burada aslında inançlarla ilgili bazı ipuçları var. Bilhassa dipsiz ağaçla başsız ağaç tanımı dikkatimizi çekiyor. Burada ağacın yalnız dış yapısı değil ağacın iç yapısı ile ilgili bir inanç da vardır Türklerde. Bu bakımdan dipsiz ağaç demesine rağmen, yani kökü sağlam, dibine doğru bir uçsuz bucaksızlığı,sonsuzluğu ifade etmek için kullanılmış.

Sonra ağaç daha çok tekke edebiyatında, tasavvufun bir tarafıyla da ilişiklenmiş. Dede Korkut hikayesinde " Karlı karlı dağların yıkılmasın, günü gelince kaba ağacın kesilmesin" diye bir dua var. Her Dede Korkut hikayesinde bu mısra tekrarlanıyor, buradan anlıyoruz ki eski Türklerde ağaç bir zenginliğin, bir görkemin ,bir olgunluğun ifadesidir.
Sonra 15. asır şairlerinden bakıyoruz Hozan ağacın zenginliği hakkında şunu söylüyor:

"Bir devleti yoksul olsa, uslu isen gelme ana,
Yazıda kaba ağaca ulu kuşlar konar oldu."

Şimdi burada dikkat ederseniz kaba ağaca ulu kuşların konması, yani zenginliğe herkes gelir, mevkide herkes gelir, üstünlüğe herkes.. Ama eğer yoksul olursanız kimse yanınıza gelmez. Bunu bir Hozan isimli bir halk şairi tespit ediyor. Türk mitolojisini inceleyen Bahattin Ogel Beyin şöyle bir sonucu var, diyor ki: Eski Türklerin günlük hayatında kayın ağacı çok önemliydi, çünkü sağlam olan bu ağaçtan oklarını, yaylarını, eşyalarını, kaplarını, çadırlarını yaparlardı. Bunun için ağaç motifi bizim temel motifimiz olmuştur. Ben bu açıdan işe baktım.

Yine dutun dışında ama, Yunus Emre'den bir parça alıyoruz yine ağaca bakış şeklini anlamak için:

"Ey kopuz ile çeşte,
Asim nedir ne işte?
Sana sual sorarım,
Ayıdıver bana uşta.
Ayıdır ki aslım ağaç,
Koyun kirişi birkaç Gel işret edelim,
Geç aklı koyma beleşte.
Ağaç, deri gerildi,
Kiriş ile bir oldı,
Aşk denizine daldı,
Bahane yok bu işde Mevlana sohbetinde,
Söz ile işret oldu,
Arif manaya daldı,
Çün biledir ferişte..."

Şimdi biz burada ağaçtan kopuzun yapıldığını görüyoruz. Burada Yunus Emre'nin kutsal ağaç olarak gördüğü kopuzun büyük bir ihtimalle dutla yaptığından düşündük. İşret etme konuşma,sohbet etme demektir. Burada ağacın Tanrı adına orada konuştuğuna dikkat çekmek istiyorum. Ağaca manevi, kutsal bir değer yüklenmiş, ona da değinmek istiyorum.

Sonra başka bir şairimiz Kaygusuz Abdal da aynı şekilde Dolapname- sinde ağacın bu kutsallığından bahsederek, ağaçtan yapılmış dolabın dayanıklılığından ve dolabın da Tanrı'ya şükretmesinden bahseder.
Sonra, Hatayi'den bir şiir alıyoruz. O ağacı tamamen bir kişi motifi olarak görüyor, kısa bir şiir:

"Aşağı olur köklerim,
Kendimi fenadan saklarım,
Tespih çeker budaklarım,
Şükrümü alıp dururum"

diyerek ağacı bir dervişe benzetmiş Hatayi. Bu şiir uzundur ama, aslında dediğim gibi bu kadar tüm edebiyata, tüm şairlere girmiyorum, çünkü dediğim gibi nereden, hangi açıdan bakırsanız bakın hepsinde ya bir benzetme yoluyla ağaç şiire giriyor, yahut bir araç olarak şiire giriyor.

19.asırda devrin şairlerinden Dertli ilk defa bize şunu söylüyor: "Dut ağacından teknesi, kirişten bağlı perdesi" diyerek dutun bir müzik aletinde kullanıldığını açık açık bize ifade ediyor. Tabii bu şiir uzun, hepiniz bilirsiniz, ama benim burada bakış açım edebiyatta ağaçların kullanılmasının mantığı.. Kültür dediğimiz şey, doğa karşısında insanın kendi kendini koruyabilmesi ve yaşama kendini uyumlandırabilmesi için yapıp ettiği şeylerdir. Bu bakımdan, ağacın kullanım şekilleri de insanın hayatını idame ettirmesi sırasında doğrudan doğruya kültürel,sanatsal ve duygusal etkinliklerinin içine yerleşir.

Halk edebiyatında Aşık Veysel'in çok daha açık şekilde söylediği bir şey var:

“Ben gidersem sazım sen kal dünyada Gizli sırlarımı aşikar etme Lal olsun dillerin söyleme yada Garip bülbül gibi ah ü zar etme
Bahçede dut iken bilmezdin sazı Bülbül konar mıydı dalma bazı Hangi kuştan aldın sen bu avazı Söyle doğrusunu gel inkar etme.”

Sazın duttan yapıldığım açık açık bu dörtlükte görüyoruz.
Sonra:

“Sen petek misali, Veysel de arı inleşir beraber yapardık balı Ben bir insanoğlu sen bir dut dalı
Ben babamı sen ustanı unutma"

diyerek bizi biz yapanlara gösterilmesi gereken vefanın herkese nasıl lazım olduğunu çok güzel bir şekilde ifade etmiş. Başka alanlara baktığımızda, burada bir motif üzerinde daha durmak istiyorum: menakıpnameler. Menakıpnameler bizim kültür hayatımızın bir farklı boyutudur. Esas ben dilci olmama rağmen, ben 15. asırda yazılmış Emir Sultan menakıpnameleri üzerine dil çalışması yaptığım zaman orada da birçok ağaç sembolü gördüm. Tabii onları almıyorum. Fakat çok bilinen. Bacım Sultan Velayetnamesinde Ahmet Yesevi’yle ilgili yine tasavvufla ilgili bir motife rastlıyoruz. Orada şöyle diyor kısaca, onu söylemek istivorum, çok bilinen bir örnek:

“ Sultan Hoca Ahmet Yesevi Hazretlerinin bir ağaç kılıcı vardı. Getirip Sultan Hacı Bektaş Horasaninin beline kuşattı ve daha ocakta dut ağacından bir od yanar idi. Bu eskiyi kapıp ruma doğru pertev etti.”

Dil biraz eski olduğu için arkadaşlar kusura bakmayın. Yani, burada dut ağacını Ahmet Yesevi alıyor ocaktan, Anadolu'ya atıyor. Ve diyor ki:” Rum'da bunu tutalar”. “Ol eğsi havada yana yana Konya’da bir eve vardı, Sultan Hoca Fakih derler idi. Ol odu kapıp hücresinin önüne dikti. Kudret-i İlâhî ol eski bitti, tepesi yanık aşağısı dut idi. El-haleti hazihi şimdi yemiş verir.”Pes imdi Sultan Hacı Bektaşi Veli o gice seccade üzerinde yattılar ve kudretten avaz geldi dendi ki, eylenme, Rum’a var!” İşte menakıpnamede görüyoruz ki, edebiyatımızın başka bir boyutunda da dut yine önemli.

Evvelki sene ben Kırgızistan’daydım, orada Türk dili bölümü kurmak için gittim, o bölümü kurdum geldim. Orada Aslan Baba mezarı var. Aslan Babanın 7 tane mezarı var Orta Asya’da, bir tanesi de Celalabad’da.
Biz onu ziyarete gittik. Onun türbesine böyle yandan bir kapıdan içeri giriyorsunuz, büyük bir ağaç var, dut ağacı var orada. Ve o ağaçtan sonra geçiyorsunuz esas ziyarete.Bu da çok enteresan bir şey.. Yani, bir sembol olarak tasavvufta önemli bir yeri var dut ağacının, öyle anlıyorum ben, her evliyanın, her ermişin başucunda bir dut ağacı var.
Benim esasında üzerinde durmak istediğim şey şu, az evvel de söyledim: Yani, biliyorsunuz hayatımızda lazım olan yemek veya içmek veya çalmak, söylemek gibi etkinliklerin içinde dut ağacı yer almış. Ama dutun birlikte anıldığı bir konu daha var Kemaliye’de. Sözü çok uzatmamak için Kemaliye’de hepinizin bildiği bir dörtlüğü, daha doğrusu türküdür bu biliyorsunuz, bu dörtlüğün bir kısmını söyleyeceğim:

"Dut ağacı boyunca, dut yemedim doyunca,
Yıkılasın İstanbul, yar görmedim doyunca.”

Şimdi dikkat edin, bu dörtlüğü niye aldım. Bu dörtlükte görüyoruz ki, hem dut sevgisi vardır, hem yar özlemi vardır. Kemaliyeliyi özetleyen bir dörtlüktür bu. Hem gideriz, hem ağlarız.. Bakın çok enteresan bir tespitim oldu, belki enteresan değil hepinizin bildiği bir konu ama, enteresan geldi bana. Bizim daha önce bir gazetemiz vardı Gurbet, şimdi Dut Ağacı çıkartıyoruz. Gurbet ve Dut Ağacı. Bu dörtlüğe çok denk düşüyor. Kemaliydiler duttan da, gurbetten de vazgeçemezler.

işin başka bir yönüne daha baktım, burada onun da üzerinde durayım. Bilmecelerimizde de dut var. Değişik bölgelerden aldık bunları. Bunlardan bir tanesi, Diyarbakır’dan alınmış:

“Tepesi aşağı sarkar, Düşerim diye korkar, Dudu gibi adı var, Şeker gibi tadı var”.

Bir de Elazığ’dan var:

“Kendi ara aradır,
Teni pare paredir,
Ele alsam ezilir,

Suyu yere süzülür.”

Tabii dut o kadar yaygın ki Edirne’den de bir bilmece var dutla ilgili: “Serilir hasır gibi,Sürünür esir gibi” diyor Edirneliler.

Şimdi iki tane de kara dut için bilmece söyleyeyim. Bu kara dut bilmecesi Giresun’dan: “Varma güzel yanma,
İki elin bağ olun,Tutar isen yavaş tut İki elin kan olur.”

’’Karşıdan baktım kare kare, yanına vardım pare pare, elime aldım kan gibi, ağzıma attım bal gibi”, bu da Adıyaman’dan geliyor. Bunlar daha çok şekil ve yiyecek olarak damak tadı ile ilgili bilmeceler.

Bir de maniler var, Eğin manilerinde de kendine çok yer bulur dut. 1963 senesinde ben buradaki 56 köyü dolaşarak Eğin ağzını derledim. Benim mezuniyet tezimdir bu.Gerçi buradaki bütün arkadaşlarda bilirler ama bir iki maniyi dillendirmeden geçmeyelim:

Dutun yaprağım dalda bükerim,
Kaç yıldır ki el kahrını çekerim,
Ela gözlerini sevdiğim yarim,
Hergun senin hasretim çekerim.

Gelinler oturmuş dut’u ayıklar
Fırat kenarında kızlar kıkırdar
Bu dünyada herkes erdi murada.
Benim gönlüm nazlı yari sayıklar.”

Evlerinin önü çift dut ağacı,
Dibine oturmuş kardeşle bacı,
Kömür gözlerini sevdiğim yavrum,
Gelesin sılaya olasın hacı”

Ve sözümüzün galiba sonuna geldik. Aslında az evvel de söyledik. Kemaliye duttan da gurbetten de vazgeçemez. Teşekkürler....