

ANDIRIN İÇİN DEFNE (DEFİNE)

Andırın ilçemizde eskiden keçilere yedirilen defne yaprağı, değeri anlaşıldıktan sonra yöre halkının en önemli geçim kaynaklarından biri olmuştur.

İlçemizde yaklaşık 3 bin tonluk defne yaprağı kapasitesi bulunduğu, bugüne kadar bin ton defne yaprağı toplandığı Orman İşletme Müdürlüğü İstatistiklerinde yer almaktadır.

İlaç ve kozmetik sanayisinde kullanılan defne yaprağı ilçemiz ve mahallerinde önemli bir gelir kaynağı olmuştur.

İncelenen verilerde 2015 yılında Andırın'da bin 500 ton defne yaprağı toplanmıştır. "Geçmiş yıllarda defne yaprağının getirileri bilinmediği için keçilere yem olarak kullanıldığı ilçe halkınca söylenmektedir. Defne ile ilgili Kahramanmaraş Orman Bölge Müdürlüğü ve Andırın Orman İşletme Müdürlüğünün yapmış olduğu çalışmalarla vatandaşlar bilgilendirilmiş olup bu vesile ile yöre insanına geçim kaynağı olduğu ortadadır. Andırında 2016 yılında hedeflenen Defne üretim miktarı 2 bin tondur. İlçemizde 5 bölgede üretim yapılmaktadır. Kahramanmaraş'ta en değerli defne potansiyeli ve üretimi Andırın ilçemizde bulunmaktadır.

İlçemizde Defne üretimi Yeşilova mahallesi ve Çevre mahalleler ile Rifatiye Mahallesi ve çevresi, Gökçeli Mahallesi, Karapınar Mahallesi, Başdoğan-Boztopraklı Mahalleleri ve Çiçekli mahallesinde yoğun olarak geçim kaynağı olmuştur.

Odun dışı orman ürünlerinden olan Defne için amaç yetiştirme ortamı faktörlerinden en uygun düzeyde faydalanarak birim alanda en yüksek kalite ve miktarda odun dışı orman ürünü hasılatı elde etmek, yöre de yaşayan halka ekonomik katkıda bulunmak ve ülkemizin bu ürüne olan ihtiyaçlarını sürekli karşılamak, yurtiçi fazlası ürünün ihracatına olanak sağlamak ileriye dönük planlama yapma amaçlarını oluşturmaktadır. Ayrıca bu alanlarda Defne üretiminin yanında ormanın ekolojik ve sosyal fonksiyonlarından da en uygun düzeyde yararlanmak hedeflenir.

Defne sahaları yıllar boyu süren aşırı otlatma ve bilinçsiz faydalanmalar sonucu bozulmuş, çalışmamış ve verim kaybına uğramıştır. Bu sahalardan kalite yönünden en uygun verimi sağlamak ve son yıllarda odun dışı orman ürünlerinden olan Defne talebine cevap verebilmektir. Defne ürününe başlıca ihtiyaç duyulma nedenleri; Defnenin yayılış alanları ve servetini tespit etmek, defne yaprağı ve tohumuna olan talebin artmış olması, Defne üretim sürecinde yaşanan olumsuzluklarla ilgili olarak orman köylüsünün bilinçlendirilmesinin sağlanarak bilinçsiz ve plansız üretim yapılan defne sahalarının kontrol altına almak suretiyle yöre halkının gelirini arttırmak, kırsal kalkınmaya katkıda bulunmak, ormanlara olan baskıyı

azaltmak, defne alanlarını makilik ve alıllık görünümünden uzaklaştırıp verimli hale getirmek olarak sıralanabilir. Defnenin sürdürülebilir bir yöntemle hasat edilmesi ve işlenmesi öncelikli olarak yöre halkına, işletmecilere, ihracatcılara, orman işletme müdürlüğüne ve özellikle ülke ekonomisine büyük katkıda bulunacaktır.

ANDIRIN ÇEVRE VE KÜLTÜR VARLIKLARI KORUMA DERNEğİNİN DEFNE VE DİğER TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLERLE İLGİLİ ALIşMALARİ

Tıbbi ve aromatik bitki olan defne, ilçemize ekonomik katkı sağlamaya başlamasıyla birlikte defne toplama işine yönelen vatandaşlarımızın bilinçli olarak bu işi yapmalarını sağlamak amacıyla Andırın Orman İşletme Müdürlüğü ve Andırın evre ve Kültür Varlıklarını Koruma Derneğince alışmalar yapılmıştır.

Andırın evre ve Kültür Varlıklarını Koruma Derneğimiz “Andırın evre ve Kültür Bilinci Kazanıyor Projesi” hazırlayarak BTC EDUSER Küçük destek fonundan 46.000 TL bütçeli proje kazanmıştır. Proje kapsamında Tıbbi ve Aromatik bitki yetiştiriciliğİ ve toplayıcılığİ yapan bireylere de konusunun uzmanı tarafından eğitim verilmesi sağlanmıştır. Bu eğitimdeki amaç bölgede bu işi yapanların bilinçli bir şekilde toplayıcılık ve üretim yapmaları anlatılmış ve günü birlik değil planlı, sürdürülebilir ve verim artışını sağlamaya yönelik çalışma yapılması gerekliliğİ anlatılmıştır.

DEFNE BİTKİSİNİ TANIYALIM...

Defne Ağacı (Lauris Nobilis) dört mevsim yeşil kalan, Akdeniz coğrafyasına özgü, parlak yeşil yaprakları olan bir ağacıdır. Yemekler de aroma katmak amacıyla yaprakları kullanılır, bunun yanı sıra yağı sabun, şampuan yapımında ve tıbbi amaçlarla kullanılmaktadır. Mitolojideki Daphne karakteri ve hikayesiyle bağlantısı vardır, adını mitolojiden alır. **Defne ağacının** Akdeniz coğrafyası dışında da farklı türleri vardır ancak bunların pek çoğu zehirli olduğu için (rneğİN yabani **defne** ya da Arap **defnesi**) yemek pişirirken kullanılamazlar, tıbbi ve gıda amaçlı olarak kullanılan cins sadece Akdeniz **defnesi** Lauris Nobilis cinsidir.

Defne ağacının boyu değişkenlik gösterir, bazen 18 metreye kadar ulaşabilir. Bu ağaç cins farkı gözetmeyen bir ağacıdır, hem dişi hem de erkek çiçekler tek ağaçta bulunabilir. Çiçekleri sarıya alan uçuk yeşil renktedir, yapraklar genelde 6 - 12 cm. uzunluğunda, 2 - 4 cm. genişliğinde olur. Ağacın meyvesi görünüm olarak zeytine benzer.

Akdeniz havzasında bir zamanlar **defne ağacı** ormanları görülürdü. Bölgenin iklimi daha kuru hale geldikçe bu ormanlar da giderek azalmıştır. Son **defne** ormanlarının 10 bin yıl önce ortadan kalktığı düşünülmektedir. Bugün bu ormanların ufak çaplı kalıntıları Güney Türkiye, Kuzey Suriye, Güney İşpanya, Orta Portekiz'in kuzeyi, Kuzey Fas, Kanarya Adaları ve Madeira'da görülebilmektedir. Bu bölgelerde **defne** ağaçları orman denilecek sıklıkta olmasa da diğerk bölgelere nazaran daha çok sayıda bulunur.

Defnede en yoğun bulunan esansiyel yağ sineol (cineol) ya da okaliptol (eucalyptol) adı verilen yağdır. Yapraklar %45 okaliptol,%12 terpen, %3 - 4 seskiterpen (sesquiterpen), %3 metilöjenol (methyleugenol) ve pinen, felandren (phellandrene), linalol (linalool), geraniol, terpineol maddeleri içerir. **Defnenin** kendine has tadını ve kokusunu veren daha çok öjenol adlı esansiyel yağdır.

Defne dünya mutfaklarında popüler bir aromatik baharattır. Özellikle Akdeniz mutfağı yemeklerinde **defne ağacı** yaprakları karşımıza çıkar. İtalyan makarna soslarında, Türkiye'de balıklarda, et yemeklerinde **defne** kullanılır. **Defne** yaprağı keskin tadı ve kokusuyla yemeğin tadını değiştirir, genellikle aromasını verdikten sonra yemek servis edilirken **defne** yaprakları yemekten çıkartılır. **Defne** yapraklarının normal sıcaklık ve nem koşullarında 1 yıl gibi uzun bir raf ömrü vardır. Bloody Mary adlı içkide **defne** zaman zaman aroması için kullanılır. Bir yiyeceği tütsülerken **defne** yaprağı yakmak da **defne** aromasından faydalanmanın farklı yollarından birisidir.

Defne yağı ve bundan üretilen sabun, şampuan ya da masaj yağları cilt problemleri, ağrılar, romatizma, kas gevşetme, saç sağlığı, solunum yolları gibi pek çok tıbbi ve kozmetik konuda oldukça yaygın şekilde kullanılmaktadır. Akdeniz **defnesinden** çıkartılan Lauroside B maddesinin yüksek miktarlarda kullanıldığında cilt kanseri tedavisinde etkili olduğu da keşfedilmiştir.

Defne ağacı Akdeniz'de ve okyanus iklimlerinde dekoratif bir ağaç olarak da sevilerek yetiştirilir. Ev ve seralarda da yetiştirilebilir. Akdeniz iklimine yakın bir iklimin görüldüğü Amerika'nın Kaliforniya eyaletinde de **defne** ağaçları kendiliğinden yetişmektedir.

Hristiyanlıkta **defne ağacı** Hz. İsa'nın yeniden dirilişini sembolize eder. Çin tarihi ve mitolojisinde de **defnenin** önemli bir yeri vardır. Yunan mitolojisindeki destana göre ise, Apollon su perisi Daphne'ye sevdalanır, Dafne ise Apollon'un aşkına karşılık vermez. Bir gün yine Apollon'dan kaçarken Daphne artık köşeye sıkıştığını, daha fazla kaçamayacağını hisseder ve babası deniz tanrılarından Peneus'la konuşur. Peneus kızı Daphne'yi bir **defne ağacına** dönüştürerek yardım eder. Daphne sonsuza dek ağaç olarak kalır ve hikayesi Yunan kültüründe zaferlerin ve başarıların simgesi olarak başlara takılan **defne** yapraklarından taç şeklinde ölümsüzleşir.