

## BELGRAD ORMANINDA BULUNAN YENİLEBİLEN MANTARLAR

M. SELİK

I. Ü. Orman Fakültesi Orman Botanigi Kürsüsü

Belgrad ormanının mantar florası üzerine şimdiye kadar K. Fritsch (1899) ve Lohwag (1957, 1963)'ın çalışmaları hariç herhangi bir çalışma yapılmamıştır. Bilhassa ikinci müellif bahis konusu çalışmasında bu ormanda tesbit ettiği (98) adet mantar türü arasında bazı yenilebilen türleri de zikretmiş bulunmaktadır. Halbuki Belgrad ormanı bunlardan başka diğer yenilebilen mantarları da sinesinde barındırmakta ve bunlar halk tarafından toplanmaktadır. Belgrad ormanı İstanbul şehrine yakınlığı dolayısıyla, buradan gelen yerli ve bilhassa İstanbulda mukim emcubiler (İtalyan, Avusturyalı vs.) tarafından sonbaharda çok sık ve kesif bir mantar toplama faaliyetine sahne olmaktadır. Bunlar arasında amatör toplayıcılar bulunduğu gibi, bilhassa mantar toplayarak satmayı adet haline getirmiş profesyonel toplayıcılar da (özellikle çingeneler) vardır. Senenin elverişli devrelerinde (Bilhassa sonbaharda Eylül ortalarından Kasım sonlarına kadar) bu toplayıcıların küfeler dolusu çeşitli yemeklik mantar toplayarak bunları şehre götürdükleri sık sık rastlanan manzaralardandır. Bu suretle Belgrad ormanı mantar varlığı, bir taraftan hevesli ve mantar yemenin lezzetini bilenlere bu imkâm hazırlamakta, diğer taraftan mahdut ölçüde de olsa bazı fakir halk tabakaları için mütevazı ve mevsimlik bir ıy ve geçim kaynağı olmaktadır. Her iki kategoriden toplayıcılardan birinciler, daha ziyade tanıdıkları bir veya bir kaç mantar türü ile iktifa ettiklen halde, ikincilerin oldukça fazla sayıda yenilebilen mantar türü tanıdıkları ve bunları emniyetle topladıkları görülmektedir. Bununla beraber yapılar, temaslar esnasında ve vaki müracaatlarda da çok defa görüldüğü üzere bunların ve arada sırada mantar toplayan veya buna heves duyan herkesin bu konuda çoğunlukla ya hiç bir fikri olmadığı veya yanlış bilgilere sahip oldukları dikkati çekmektedir.

Bu çalışmada Belgrad ormanında bulunan gerek daha önce (Lohwag 1963) tesbit edilmiş ve gerekse tarafımızdan yapılan ekskursionlar sırasında bulunmuş yenilebilen mantarlar gösterilmiş ve bunların tanınmasını kolaylaştırıcı etraflı bilgi verilmiştir.

Belgrad ormanında bulunan yemekli mantarlar:

### 1. *Macrolepiota procera* (Scop. ex Fr.) = Şemsiye mantarı

Daha uzaktan büyüklüğü ile dikkati çeken bu göz aheri mantarın şapkası başlangıçta yuvarlak veya yumurta biçimindedir. Daha sonra, çan, şemsiye veya tabak şeklinde yaygın bir görünüş arzeder. Şapkanın ortasında küt veya daha koyu renkte çıkıntılı bir kısım bulunur. Şapkanın umumî rengi beyazıntrak gri ilâ esmerimtrak gri arasında değişir, ve çapı 25-30, hatta bazen daha fazla cm. kadar olabilir. Şapkanın üst kısmını kaplayan derimsi zar pek çok sayıda kâh kalkık, kâh basık pul-lar halinde parçalanır ve bu parçalar şapkanın etli kısmını koparmadan kaldırılamaz. Şapkanın alt kısmını kaplayan lâmeler serbest, yumuşak ve beyaz renklidir. Şapkayı taşıyan sap 15-30 cm. kadar uzunlukta olabilir. Sapın içi boştur ve kolaylıkla kırılabilir. Sapın üzerindeki halka elle aşağı yukarı hareket ettirilebilir. Sap kaidesine doğru tüylü bir yumru halinde kalınlaşır.

Mantarın apkasının eti yumuşak ve süt gibi beyazdır. Lezzeti hoştur ve cevizi andırır. Şemsiye mantarı bilhassa genç iken çok lezzetli ve makbul bir yemeklik mantardır. Yaşlı mantarlar ise daha ziyade kurutulmak ve toz haline getirilmek suretiyle kıymetlendirilir.

Belgrad ormanında mantar, daha ziyade açıklık yerlerde ve yamaçlarda orman kenarlarında, Eylül ve Ekim ayları içerisinde emekleri boşa çıkarmıyacak ve herkesi tatmin edecek bir bollukla zuhur eder. Mantar türü gerek mahalli Bahçeköy halkı, gerekse diğer toplayıcılar tarafından gayet iyi tanınmakta ve sevilerek her zaman toplanmaktadır.

### 2. *Lactarius deliciosus* (L. ex Fr.) Gray = Kanlıca mantarı

Halk arasında "Kanlıca mantarı" olarak adlandırılmakta olan bu mantar Belgrad ormanında bulunan en makbul yemeklik mantarlardan birisidir. Ve pek çok toplayıcı tarafından kesinlikle tanınmaktadır. Orta büyüklükte, kalın ve etli olan mantarın şapkası hafifçe kübbelidir ve başlangıçta iç tarafa doğru kıvrık kenarlıdır. Şapka daha sonra basık hüm biçiminde bir görünüş arzeder. Rengi canlı portakal kırmızısı renginden

tuğla kırmızısı ilâ havuç rengine kadar değişir. Mantar yaşlandığında şapka daha koyu renkte halkalarla bezemiş görünüşte olur. Şapka üzerinde buraya temas olduğunda veya yaralandığında bakır küfü renginde lekeler peyda olur. Şapkanın üst kısmını kaplayan zar çıplaktır, ekseriya biraz yapışkan olur ve şapkadan ayrılarak kaldırılamaz. Şapkanın altındaki lameller sık bir şekilde bir arada bulunur ve eşit uzunlukta değildir. Geniş ve kolayca kırılan bu lamellerin uçları çatallanmıştır ve renkleri de portakal sarısı veya safran rengini andırır.

Şapkanın sapı 2-7 cm. kadar olabilir. Bütün uzunluğu boyunca aynı kalınlıkta olan sap kolayca kırılır ve içerisi boştur. Gerek şapka ve gerekse lameller tabakası hafifçe kırıldığı veya koparıldığında, hemen koyu safran sarısı ile kan portakalı suyu renginde bir su akar ki, mantarın türkçedeki "Kanlıca" adı da bu kan damlalarını andıran sudan ileri gelir. Bu özellik mantarı, diğer özellikleri yanında en emin şekilde tanımayı mümkün kılan sağlam bir karakter hüviyetindedir. Mantarın kokusu hoş ve aromatiktir, lezzeti baharatı andırır.

Kanlıca mantarı Belgrad ormanında daha ziyade Eylül ekim ayları, battâ kışın orman içerisinde ve Fakülte civarında buraya getirilmiş çamların altında çoğunlukla guruplar halinde bir arada bulunur. Kanlıca mantarı Belgrad ormanında bulunan en iyi yemeklik mantarlardan biridir ve tıyannularca çok takdir edilerek ve sevilerek yenir. Toplamada bilhassa rutubet ve ısı şartlarının elverişli olduğu günler kollanmalı ve çoğunlukla olduğu üzere mantarlar böcek ve kurtların istilâsına uğramadan hasat olunmalıdır. Bu suretle ekseriya bol miktarda ve kurtusuz mantar toplama mümkün olur.

Kanlıca mantarının bir de kendisine çok benzeyen fakat zehirli olan diğer bir yakın akrabası, *Lactarius torminosus*, vardır. Fakat bu mantar koparıldığında veya yaralandığında bundan Kanlıca mantarında olduğu gibi kırmızı renkte değil bilakis beyaz renkli bir su akar. İkisi arasındaki en kesin ayırıcı fark budur ve toplarken bu hususa bilhassa dikkat edilmelidir.

### 3. *Cantharellus cibarius* Fr. == Yumurta mantarı

Oldukça küçük, fakat bazen göze batacak kadar büyük olan mantar umumi görünüşü itibarıyla hımı biçimindedir. Şapka 2-8 cm kadar genişlikte, başlangıçta bombeli ve içeri doğru kıvrık kenarlıdır. Daha sonra kenar düzleşir ve mantar bir hımı veya topaç görünüşü arzeder. Mantarın sapı açık sarı veya yumurta sarısı rengindedir. Bazen daha soluk bir

görünüş de alabilen sap aşağıya doğru inceleir, 2-6 cm. kadar uzun ve oldukça etlidir. Şapkanın oldukça seyrek olan lamelleri basık ve kalınca, küt kenarlı olup ayrıca çatallanmışlardır. Şapkanın eti sarımsak beyaz ve sarı kenarlıdır. Kokusu baharat gibi olup kayısıyı hatırlatır, lezzeti ise biraz karabiberi andırır.

Mantara Belgrad ormanında kayın meşcereleri civarında ve yamaçların açık aşağı kısımlarında rastlanır. Halk arasında renginden ötürü "Yumarta" olarak isimlendirilen mantar bütün sonbahar boyunca ve bilhassa yağmurlardan sonra kendini gösterir. Çok sevilen ve aranan bu mantar türü çeşitli şekillerde hazırlanarak yenilebilir. Hemen hiç bir zaman kurtların istilasına uğramaz. Kurutulmaya elverişli değildir. Şayet kurutulacak olursa, bunlardan ancak öğütmek suretiyle toz haline getirilerek istifade olunabilir.

Mantarın hazımı oldukça güçtür. Bu sebeple iyice çiğnenmesi gerekir. Bazı kimseler bu mantara tahammül edememekte ve bu sebeple de yiyememekteirler.

4. *Amanita caesarea* (Scop. ex Fr.) Pers. ex Schw. = İmparator mantarı, Altın yumurta.

İstanbul civarındaki toplayıcılar arasında "Altın yumurta" adı verilen bu türün şapkası 8-15 cm. genişliğinde kırmızı veya koyu portakal kırmızısı renginde ve üzeri düzdür. Üzerinde çok nadir olarak beyaz renkli büyükçe örtü artıkları görülür. Şapkanın kenarları hafifçe girintili çıkıntılı, alt tarafta bulunan lamellerin renkleri koyu sarıdır. Şapkayı taşıyan sap 8-15 cm. uzunluğunda olup, sarı renkli bir halka ihtiva eder. Sap dip tarafta kalın kenarlı beyaz bir örtünün içinde bulunur. Bu beyaz örtü sayesinde mantar kendisine çok benzeyen fakat çok zehirli ve tehlikeli bir tür olan *Amanita muscaria*'dan kolayca ve kesin olarak ayrılır. Çünkü *Amanita muscaria*'da şapka sapının dip tarafında hiç bir zaman böyle bir örtü bulunmaz.

Eski Roma İmparatorlarının sofralarında dahi yer almış ve çok takdir edilerek zevkle yenilen bu mantara, orta Avrupada çok nâdir bulunmasına karşılık, Akdeniz memleketlerinde ve bu arada memleketimizde ve bilhassa Belgrad ormanında bol miktarda rastlanır. Ağustos sonları ile Kasım içerisine kadar olan zaman zarfında mantar, Belgrad ormanında açıklık yerlerde ve yol kenarlarında kendini gösterir ve bilhassa profesyonel toplayıcılar tarafından bilerek ve büyük bir tehalükle toplanarak, İstanbulun pahalı semt ve otellerine götürülerek satılır. Mantar taze ola-

rak çok leziz yemeklerin hazırlanmasına elverişli olduğu kadar, kurutularak da saklanabilir.

##### 5. *Boletus edulis* Bull. ex Fr.

Mantarın şapkası 8-20, hattâ bazı hallerde 30 cm. kadar geniş olabilir. Başlangıçta küre biçiminde, daha sonra yarı küre ve ileriki safhalarda yastık biçiminde bir görünüş arzeder. Rengi açık veya koyu esmer yahut ta kırmızı esmer, bazen de gri sarımtıraktır. Mantarın alt tarafındaki borucuklar önceleri beyazımtırak, daha sonra sarımtırak veya sarı yeşilimtrak dar açıklıklarla kendilerini gösterirler. Mantara temas olduğu zaman herhangi bir renk değişikliği husule gelmez. Şapkanın sapı 6-12, hattâ 20 cm. kadar uzun ve 3-6 cm. kadar kalınlıkta olabilir. Sap başlangıçta karın gibi şişkince, daha sonra bilhassa yukarıya doğru uzamış görünüşte ve lobut biçiminde bir yapı gösterir ve oldukça mantazam bir biçim alır. Sapın rengi soluk esmerimtrak veya beyazımtırak, bilhassa üst kısımlarda belirgin şekilde beyazımtırak damarlar ağı ile kaplanmış durumdadır. Şapkanın eti beyazdır ve ceviz lezzetindedir. Etli kısım başlangıçta genç mantarlarda sıkı yapılı, daha sonra sünger gibi yumuşaktır.

Mantar, Belgrad ormanında Eylül sonları ile Ekim ve Kasım aylarında bilhassa yol kenarlarında ve kayınların altlarında yerde yaygın halde bulunan orman sarmaşıkları arasında bulunur. Fevkalâde makbul ve çok aranan bu mantar, her türlü şekilde pişirilmeye ve kurutulmaya elverişlidir.

##### 6. *Trachypus pseudoscaber* Kallenb.

Belgrad ormanında bundan önce zikredilen *Boletus edulis*'in bulunduğu yerlerde ve bilhassa gürgenlerin altındaki orman sarmaşıkları arasında görülen bu mantarın sert ince, keçemsi yapıda, yapışkan olmayan çoğunlukla koyu gri ilâ siyah esmer bir şapkası vardır. Şapka daha başlangıçta kırışık görünüşlüdür, daha sonra ise yer yer çatlaklıklar iltiva eder. Şapkanın eti, kesilecek olursa kırmızımtırak mor gri bir renk alır ve ıcticede siyahlaşır. Bundan başka şapkaya ve sapa elle dokunulduğunda bu kısımlar siyahlaşır ve bir kaç saat içinde mantar koyu siyah bir görünüş arzeder.

Yenilebilen bir tür olmasına rağmen bu mantar İstanbullu toplayıcılar tarafından aranmaz ve yenmez.

7. *Xerocomus badius* (Fr.) Kühner = (*Boletus badius* Fr.)

Ekseriya küçük ve orta büyüklükte bir mantar olan bu türün şapkası kestane veya çukolata rengindedir. bazen de siyah esmer olabilir. Şapka başlangıçta küresel biçimde, daha sonra yastık biçiminde yaygın bir görünüş arzeder. Şapkanın alt tarafını kaplayan delikçiklerin rengi açık sarı ilâ yeşil sarıdır, ve borucuklar tabakası şapkanın etli kısmından kolaylıkla ayrılabilir. Bu kısma elle temas olduğunda, derhal az veya çok mavi-yeşil bir renklenme meydana olur. Mantarın en karakteristik özelliği budur. Şapkanın sapı sarı esmer renkte ve 6-12 cm. uzunluğundadır. Sapın üst yüzeyi düzdür, şekli ya karn veya silindir biçimindedir, ve ekseriya kıvrıktır. Şapkanın eti beyaz soluk sarımsıdır. Kokusu meyve kokusunu andırır, lezzeti hoştur. Çok makbul bir yemeklik mantar olan bu türe, Belgrad ormanında çok rastlanmaz. Daha ziyade Sultan suyu civarında yol kenarlarında ve çayırar civarında görülür.

8. *Boletus bovinus* L

Şapka 3-10 cm. genişliğinde, hafifçe kubbemsidir. Rutubetli halde iken yapışkandır. Kuruyunca parlak, deri renginde, sarımsak-esmerdir. Şapka çok elâstiki olup, kırılmaksızın eğilip bükülebilir. Şapkanın alt kısmındaki borucuklar gri sarı ilâ zeytuni esmerdir. Şapkanın 2-6 cm. uzunluğunda olan sapı narin ve muntazam bir yapıya sahiptir ve aşağı yukarı şapkanın rengindedir. Şapkanın etli kısmının rengi soluk kırmızımsak sarımsı, yumuşak ve elâstikidir.

Mantara, Belgrad ormanı ve civarında bu ormana sun'i olarak getirilmiş çam türleri altlarında rastlanır. Meselâ, Orman Fakültesi yanındaki çam meşceresinde çoklukla görülür. Mantar ekseriya ağaçların altında ve bunların gövdelerinin çevresinde az veya çok geniş bir halka üzerinde dizilmiş olarak ve bir çoğu bir arada zuhur eder. Yenilebilen bir mantar olmasına rağmen yumuşak ve lastik gibi olan etinden ötürü pek fazla tercih olunmaz. Bununla beraber, kurutulularak mantar unu haline getirildikten sonra kullanılması mümkündür.

9. *Boletus elegans* Schum.

Alev rengi kırmızı sarı, esmer sarı yahut da altın sarısı renkte olan şapka, mantarın ilk çıktığı anlarda yarı küre şeklindedir. Şapkanın altı başlangıçta beyazımsak bir örtü ile kaplıdır. Mantarın gelişmesine uygun olarak bu örtü daha sonra parçalanır ve sapın üzerinde bir halka

halinde kalır. Şapkamın üzerindeki zar kolayca kaldırılabilir. Bu zar başlangıçta yapışkan, daha sonra kurudur. Şapka genişliği 5-12 cm. kadardır.

Şapkamın eti çok narin, sulu, yumuşak sarı renklidir. Kesildiği takdirde yavaş yavaş kirli esmer bir renk alır. Şapkamın sapı 5-10 cm. uzunluğunda ve daha sert yapılıdır. Sapı örten zar, kirli esmer kırmızı ve lekeli. Sap ortadan yarılarak uzunluğuna kesilecek olursa, gayet güzel altın sarısı renginde görülür. Bu mantarı teşhise yarayan en emin özelliklerden birisidir. Mantarın kokusu hoş ve lezzeti iyidir. Mantara Belgrad ormanında Eylül ve Kasım ayları esnasında rastlanır. Pek fazla bulunmaz. Çok kıymetli ve lezzetli bir yemeklik mantardır.

#### 10. *Polyporus sulphureus* Fr.

Çok yaygın ve canlı ağaçlar üzerinde parazit olarak yaşayan bu mantar, Belgrad ormanında meşeler üzerinde, bundan başka yol kenarlarına dikilmiş yalancı akasya gövdelerinde görülür. Takriben Hazirandan itibaren Ekim ayına kadar rastlanan mantarın şapkası çok karışık şekilli, yarım daire şeklinde, gövdeden çıktığı yerde geniş kaideli olup, bir çoğu bir arada dam kiremidi şeklinde üst üste yer almış durumda bulunurlar. Mantarın rengi başlangıçta kırmızımtrak portakal sarısı, alt tarafı ise kükürt sarısı rengindedir. Mantarın eti başlangıçta yumuşak, peynir kıvamında ve sarı bir suyu ihtiva eden pek belirgin sarı renklidir. Kokusu kendine has ve lezzeti biraz ekşicedir.

Bilhassa genç iken iyi bir yemeklik mantardır. Yalnız yemek üzere pişirilmeden önce tuzlu suya konmak ve bu su içinde iki dakika kadar kaynatılmak lazımdır. Mantar sonbahar sonlarında yavaş yavaş kurur ve sertleşir, kısım ise tamamen kaybolur. Fakat ertesi sene aynı yerde tekrar peyda olur.

#### 11. *Hydnum repandum* L.

Belgrad ormanında bilhassa açıklık yerlerde sonbahar boyunca bu mantara ya sıralar veya daireler teşkil etmiş olarak çok rastlanır. Şapka 4-14 cm. kadar genişliğinde kırmızımtrak sarı veya mat yumurta sarısı rengindedir. Çeşitli şekillerde olabilir, fakat ekseriyetle basık kubbeli veya hafif kamburumsudur. Şapkamın kenarı çoğunlukla içeri doğru ve ondüleli şekilde kıvrık veya parçalı bir görünüş arzeder. Şapkamın üst yüzeyi düz veya biraz kabareklidir. Etli kısım beyaz sarımtrak renkte, kalın ve kolayca kırılacak yapıdadır. Şapkamın alt kısmı çıkıntılarla bezemiştir ve üst kısma nazaran biraz daha soluktur.

Mantar bilhassa genç iken iyi bir yemeklik mantardır, uzun zaman tazeliğini muhafaza eder ve kurutulmaya elverişlidir. Yaşlı mantarlar biraz acı lezzetli olur, fakat bu acılık kaynatılınca kaybolur.

12. *Clavaria flava* Schaeffer.

Geniş halkalar halinde ve bir çoğu bir arada olmak üzere ortaya çıkan mantara sonbaharda Belgrad ormanında çok rastlanır. Mantar karışından bakıldığında adeta bir mercan görünüşünde ve toprağa oturmuş vaziyettedir. Herhangi bir sapı yoktur. Mantarın eti gençlikte beyaz, bol suludur ve kolayca kırılır. Yaşlandığında sertleşir.

İyi bir yemeklik mantar ise de herkes bu mantara karşı aynı reaksiyonu göstermez. Mantarla hazırlanacak yemek ve salatalar bazı kişilerde karın ağrısı ve şiddetli ishallere sebep olabilir. Esasen mantar Belgrad ormanında, bildiğimiz kadar, hiç bir toplayıcının rağbetine mazhar olmamaktadır.

H ü l ä s a :

Belgrad ormanında daha önceden varlığı bilinenlere ilâveten daha 7 adet (*Macrolepiota procerâ* (Scop. ex Fr.) Singer, *Cantharellus cibarius* Fr., *Amanita caesarea* (Scop. ex Fr.) Pers. ex Schw., *Trachypus pseudosaber* Kallenb., *Xerocomus badius* (Fr.) Kühner, *Boletus bovinus* L., *Clavaria flava* Schaeffer.) yemeklik mantarın bulunduğu belirtilmiş ve bunların tanımlarına yardımcı olmak üzere tavsifleri yapılmıştır.



## ÜBER DIE IM BELGRADER - WALD VORKOMMENDEN SPEISEPILZE

Belgrader Wald (Istanbul/Türkei) hat eine artenreiche und üppige Pilzflora. Darunter befinden sich viele gute oder weniger begehrte Speisepilze, über deren Vorkommen man bis jetzt fast nichts oder sehr wenig wusste. In dieser Arbeit werden ausser schon bekannten Arten noch 7 - Arten (*Macrolepiota procera* (Scop. ex Fr.) Singer, *Cantharellus cibarius* Fr., *Amanita caesarea* (Scop. ex Fr.) Pers. ex Schw., *Trachypus pseudoscaber* Kallenb., *Xerocomus badius* (Fr.) Kühner, *Boletus bovinus* L., *Clavaria flava* Schaffer.), die zum Teil vorzügliche Speisepilze darstellen, berichtet.

L İ T E R A T Ü R :

- Fritsch, K.** : 1899. Beitrag zur Flora von Constantinopel. I. Kryptogamen. Carl Gerold's Sohn, Wien.
- Jahn, H.** : 1949. Pilze rundum, Park-Verlag, Hamburg.
- Lohwag, K.** : 1957. Ein Beitrag zur Pilzflora der Türkei. İstanbul Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi Seri A. Cilt VII, Sayı 1.
- " " **K.** : 1963. Mykologische Notizen aus dem Belgrader Wald bei İstanbul in der Türkei. Sydowia, Annales Mycologici Ser. II, Vol. XVI, Heft 1-6, Verlag Ferdinand Berger, Horn.
- Klein, L.** : Gift und Speisepilze und ihre Verwechselungen, Carl Winters Universitaetsbuchhandlung, Heidelberg.
- Zeitlmayr, L.** : 1955. Knaurs Pilzbuch. Th. Knaur Nachf. Verlag, München.