



TÜRKİYE'DE KESTANE (*Castanea sativa* Mill.) VE KULLANIMI ÜZERİNE GELENEKSEL TERİMLER

Taner Okan^{1*}, Coşkun Köse², Elif Başak Aksoy³, Nesibe Köse⁴ ve Jeffrey R. Wall⁵

¹⁾İstanbul Üniversitesi Orman Fakültesi, Orman Ekonomisi Anabilim Dalı, 34473, Bahçeköy, İstanbul, Türkiye, iletici: tokan@istanbul.edu.tr

²⁾ İstanbul Üniversitesi Orman Fakültesi, Orman Biyolojisi ve Odun Koruma Teknolojisi Anabilim Dalı, 34473, Bahçeköy, İstanbul, Türkiye

³⁾Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi, Antropoloji Bölümü, 06800, Beytepe-Ankara

⁴⁾ İstanbul Üniversitesi Orman Fakültesi, Orman Botanigi Anabilim Dalı, 34473, Bahçeköy, İstanbul, Türkiye

⁵⁾Cornell University Department of Natural Resources, Fernow Hall, Ithaca, 14853, New York

Özet

Kestane, Türkiye ve Kafkasya'da uzun yıllardır doğal ormanlarından veya kültüre alınan bireylerinden faydalanılan önemli bir türdür. Günümüzde bu türün önemi, meyvesi, odunu, yaprağı ve çiçeğinin ülke genelinde yaygın ticari ve eviçi kullanımından kaynaklanmaktadır. Buna bağlı olarak kestane ve kestaneden faydalanmanın ürettiği kültürel bir birikim söz konusudur. Bu kültürel birikimin boyutlarından biri kestane ve kullanımıyla ilgili geleneksel terim bilgisidir. Ülke genelindeki yaygın kullanıma rağmen geleneksel terim bilgisi hakkında yeterli sayıda ve içerikte çalışmalar bulunmamaktadır. Bu çalışmada, Türkiye'de kestane ve kullanımı ile ilgili geleneksel terim bilgisinin ortaya çıkarılması hedeflenmiştir. Çalışmada kullanılan yöntem üç aşamadan oluşmaktadır. İlk olarak Türkçe Derleme Sözlüğünde bulunan kestane ile ilgili terimler çıkarılmıştır. Daha sonra bu kelimelere dayanılarak arazi çalışmasında kullanılmak üzere bir anket formu düzenlenmiştir. Türkiye'nin Doğu Karadeniz, Batı Karadeniz, Ege ve Marmara bölgelerinde 10 farklı ilde yürütülen saha çalışmalarında kestaneden faydalanan hane halkları ile yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Çalışma sonucunda kestane ağacının ve meyvesinin kullanımına dayalı olarak yüksek bir terim çeşitliliği olduğu ortaya konulmuştur.

Anahtar Kelimeler; Kestane, Geleneksel Kullanım, Geleneksel Terim Bilgisi

TRADITIONAL TERMS FOR SWEET CHESTNUT (*Castanea sativa* Mill.) AND ITS USAGE IN TURKEY

Abstract

The European sweet chestnut is an important species, which has been managed from natural forest or domesticated trees for the longest period of time in Turkey and the Caucasus. Today the importance of this species in Turkey, especially its nuts, timber and honey, is evident from abundant commercial trade and domestic use. Accordingly, a cultural knowledge has been formed from chestnut and its utilization. One dimensions of this cultural knowledge is the traditional term knowledge of chestnut and its usage. Despite widespread use throughout the country, there is not enough study on traditional terminology information and its content. In this research, we aimed to find out traditional term knowledge related to chestnut and its use in Turkey. Three steps are applied: First, we listed terms from Turkish Compilation Dictionary. Second, a questionnaire form was prepared for using in the field study, based on these words. Finally, we conducted research in 10 provinces throughout Turkey's Western Black Sea, Eastern Black Sea, Marmara and Aegean provinces in order to investigate household knowledge of chestnut traits and uses. Our results verify a high level of diversity of terminology for the tree, the parts of the tree, and for the uses and management of these.

Keywords; Chestnut, Traditional Usage, Traditional Term Knowledge

1. Giriş

İnsanoğlu yaşamının büyük bir bölümünde doğa ile etkileşim içerisinde bulunmuş, gözlem ve deneyimleriyle çeşitli kavramlar üretmiştir (Sökmen ve Tosun, 2012). Zengin bitki örtüsüne ve folklorik değerlere sahip ülkemizde, halkın bitkiler/ağaçlar ile ilgili kültürel birikiminin (tanımlama, yararlanma, koruma) bilimsel ve gerçekçi bir şekilde saptanmasında ve bu konudaki bilgilerin unutulmasının, yok olmasının önlenmesinde saha çalışmalarının büyük önemi bulunmaktadır (Doğan ve Tuzlacı, 2015; Şenkardeş ve Tuzlacı, 2016).

İhtiyaçlarının karşılanması bakımından diğer bitki formasyonlarına oranla çok daha zengin olanaklara sahip bir form olarak ormanlar (İnan, 1955) ile insanların kurduğu etkileşim sonucu kültürel bir birikim ortaya çıkmıştır. Ormanlar, odun hammaddesi yanında, birçok ürün ve hizmetin (su, besin, temiz hava, rekreasyon vb.) üretiminde kritik bir role sahiptir. Söz konusu ürün ve hizmetler, insanlık tarihi boyunca beslenme, hastalıkların tedavisi, barınma vd. amaçlarla kullanılmıştır. Geleneksel olarak süregelen yararlanma biçimleri günümüze değin ulaşmış ve toplumların ürettiği kültürlerin bir parçası haline gelmiştir. Bu kapsamda, Türkiye’de doğal olarak yetişen ve aynı zamanda kültürü de yapılan kestane ve kestanenin kullanımına bağlı olarak geleneksel bir kültür varlığından söz edilebilir.

Kestane, Fagaceae familyasına ait *Castanea sativa* Mill. ağaçlarına ve aynı zamanda bu ağaçların yenilebilen meyvelerine verilen isimdir (Bozkurt ve diğ., 1982). TÜBA Mühendislik Terimleri Sözlüğünde “kestane (Alm. Kastanie, f; Kastanienbaum, m; Fr. châtaignier, m; İng. chestnut tree; Lat. Castanea); kışın yaprağını döken, uzun mızrak biçimindeki yapraklarının kenarları keskin kaba dişli, üzeri sivri batıcı dikenlerle kaplı meyve örtüsü içinde yer alan, nişastalı meyveleri yaban hayatı ve insanlar için besin kaynağı olan, odunu çok dayanıklı ve değerli, kuzey yarıkürede 8, ülkemizde bir türü yetişen uzun boylu orman ağacı” olarak tanımlanmaktadır (TÜBA, 2016).

Kestane, Türkiye’de Marmara ve Kuzey Anadolu’da özellikle yapraklı türlerle (meşe, gürgen, kayın vb.) karışık meşcereler kurmakta, Ege ve Akdeniz Bölgelerinde ise lokal olarak doğal yayılış göstermekle birlikte daha çok kültürü yapılmaktadır (Yaltırık, 1993). Bu ağaç türünün genel coğrafi yayılışı, Güney Avrupa, Türkiye ve Kafkasya’dır. Genel yayılış olarak incelendiğinde bu türün submediterranean iklim bölgelerinin ağacı olduğu görülmektedir (Yaltırık, 1993; Yılmaz, 2014).

Türkiye için önemli bir orman ağacı olarak görülen ve çok amaçlı kullanıma konu olan kestane ormanları, geleneksel olarak odun hammaddesi ihtiyacı, odun dışı orman ürünü olarak meyvesi, başta bal üretimi olmak üzere çeşitli amaçlarla yaprağı ve çiçeği ile kullanılmaktadır. Öyle ki, eski dönemlerde kestane temel besin kaynağı olarak “Ekmek Ağacı” denildiği (Ertürk ve diğ., 2006; Correia ve diğ., 2012; Lizotte, 2014) ifade edilmektedir. İlk çağlardan bugüne Türkiye’de halkın kullanımına çok önem verdiği kestane, düzensiz faydalanmanın verdiği olumsuzluklar yanında, hastalık ve zararlılarından dolayı da tehdit altındadır. Odun ve meyve verimliliği giderek azalmaktadır (Anonim, 2012).

Türkiye’de kestane meyveleri çiğ olarak yenilebildiği gibi, suda kaynatılarak, ateşte kavrulmuş ya da fırınlarda pişirilerek yenilmektedir. Ayrıca, şekerleme ve pasta yapımında bütün veya un halinde kullanıldığı gibi, pirinç pilavına da katılmakta, ayrıca et yemekleri, börekler, çorbalar, tatlılarda da değerlendirilmektedir. (Bozkurt ve diğ., 1982; Soylu, 2004; Tuzlacı, 2011).

Kültürel birikimin boyutlarından biri de kestane ve kullanımına ilişkin üretilen geleneksel terim bilgisidir. Ülke genelinde çeşitli amaçlarla yaygın kullanıma rağmen, kestane ve kullanımına yönelik geleneksel terim bilgisinin belirlenmesine yönelik yeterli sayıda ve içerikte çalışmalar bulunmamaktadır. Bu çalışmada, doğal ormanlarından veya kültüre alınan bireylerinden meyvesi, odunu, yaprağı ve çiçeği itibarıyla ülke geneline yaygın faydalanmaya bağlı olarak üretilen kestane ve kullanımıyla ilgili geleneksel terim bilgisinin ortaya çıkarılması hedeflenmiştir.

2. Yöntem

Çalışmada kullanılan yöntem esas olarak üç aşamadan oluşmaktadır. Birinci aşama Türk Dil Kurumu tarafından 1963-1993 yılları arasında yayınlanan 12 ciltlik Derleme Sözlüğü’nden (TDK, 1963-1993) yapılan kaynak tarama aşamasıdır. Öncelikle Derleme Sözlüğü’nden kestane ile ilgili kelimeler taranarak listelenmiştir. Elde edilen listeye göre Türkiye’nin farklı illerinde kestane ile ilgili olarak kullanılan geleneksel terimler belirlenmiştir.

İkinci aşama ise, saha çalışmasında kullanılmak üzere anket formunun hazırlanmasıdır. Anket formu; kestane toplanan alanların isimlendirilmesi, kestane ağacının isimlendirilmesi, kestanenin meyvesine ve dikenli meyve örtüsüne ne isim verildiği, pişirme yöntemleri ve isimleri, kestane toplamada kullanılan

aletler, kestanenin depolandığı yerlere verilen isimler, kestane hasadında çalışanlara verilen isimleri ortaya çıkarmak için düzenlenmiştir.

Üçüncü aşamada ise kestanenin yetiştiği ve yararlanıldığı yerleşim birimlerinde hane halkları ile yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Saha çalışmaları 2015 ve 2016 yaz aylarında İstanbul, Zonguldak, Sinop, Artvin, Rize, Trabzon, Çanakkale, Bursa, Aydın ve İzmir illerinde yürütülmüştür.

3. Bulgular

3.1. Derleme Sözlüğünde Kestane ile İlgili Kullanılan Geleneksel Kavramlar

Kestane toplanan alanlarla ilgili olarak, Sinop'ta kestane bahçesi **Gelik** biçiminde ifade edilmektedir.

Kestanenin kendisine ya da meyvesine verilen isimlere bakıldığında; Ayancık (Sinop), Sarıyer, Samatya (İstanbul), Ağlı, Küre (Kastamonu), Pazar, Çingit (Rize) yörelerinde **Karayemiş**, Yalpankaya, Tersiyeye (Sakarya), Hendek (Kocaeli), Nallıhan (Ankara) yörelerinde **Karakabuk**, Bayburt ve Sarıkamış yörelerinde **Kesdene**, İnebolu'da **Menevit ya da Elleme**, Sungurlu'da (Çorum) **Pabıt**, Tire'de **Tolak**, Bafra'da (Samsun) **Havsak**, Çerkeş'te (Çankırı) **Hingiş**, Mihalicçik'ta (Eskişehir) **Holusu**, Eziler, Buldan, Güney (Denizli) yörelerinde **Kestene-Keşne-Keşme**, Yatağan'da (Muğla) **Genek**, Sulutaş ve Sille'de (Konya) **Dumbak ya da Dunbak**, Asarlık – Tire'de (İzmir) ise **Kıllı Kozak** denilmektedir. Bununla birlikte Ayancık ve Erfelek ilçelerinde ve Sinop genelinde toplanan kestane **Kuzu Kestane** olarak bilinmektedir.

Kestane meyvesini sarmalayan kirpi gibi dikenli meyve örtüsüne (kupula), Arhavi'de (Artvin) **Buzgel**, Söğüt (Bilecik), Honaz (Denizli) yöreleri ile Karamürsel (Kocaeli) ve Akyazı'da (Sakarya) **Kirpi**, Perşembe (Ordu) ve köyleri ile Giresun ve köylerinde ise **Topur** denildiği görülmektedir.

Kestane toplama işi ile ilgili olarak, kestane toplayan işçiye Cumalıkızık'ta (Bursa) **Derici**; ağaçtan sıyrıla kestaneleri döken kimseye **Dokucu** ya da **Dokuyucu** denilmektedir.

Kestanenin pişirilmesi ve yenmesi ile ilgili olarak ise, İnebolu'da (Kastamonu) Kebap kestane **Ababara** ya da **Ababura**, Abana (Kastamonu'da) kül içine gömülerek pişirilmiş kestane **Cibe**, Ayancık'ta (Sinop) suda pişirdikten sonra kurutulan kestane **Gağırşak**; Gerze ve çevresinde (Sinop), Çarşamba (Samsun) ve Ünye'de (Ordu) kavrulmuş kestane

Gömbeş-Gömbeş, Ayvacık'ta (Çanakkale) ve Zonguldak'ta ateşte pişmiş, kavrulmuş kestane **Kavşak** Çarşamba ve Vezirköprü'de (Samsun) ise kestane Kebabına **Kömbes (kömbesti, kömbez)** ve Çomaklar'da (İzmir) kestane Kebabına **Papıt** denilmektedir. Mevsiminde toplanan kestanenin suda haşlanarak pişirilmesine Zonguldak'ta **Tuzlama**, Ordu, Giresun, Trabzon'da ise **Poğul** denilmektedir. Pişirildikten sonra ipe dizilip kurutulan kestane Değirmendere'de (Kocaeli) **Kurukayış** olarak isimlendirilmiştir.

Çerkeş'te (Çankırı) kestane içine **Hingiş** ya da **Hingiş**, ateşte pişmiş, kavrulmuş kestane Ayvacık (Çanakkale) ve Cumayanı'nda (Zonguldak) **Kavşak**; Ünye'de ise **Kavuşak** denilmektedir. İçi olgunlaşmamış taze ceviz, kestane vb. Aşağı Kayı –Tosya'da (Kastamonu), Honaz'da (Denizli) ve Marmaris'te (Muğla) **Soğula** denilmektedir. Kestane kavurmaya yarayan tavaya Alaşehir (Manisa), Gemlik (Bursa) ve Cide'de (Kastamonu) **Kavurgeç (kavurcah)** denilmektedir.

Kestanedan yapılan el işleri kapsamında; kestanenin ortasından delinip ip geçirilerek yapılan çocuk oyuncuğa Aliköy-Çaycuma'da (Zonguldak) **Cızlak**, sepet örmekte kullanılan fındık veya kestane dalına İnebolu'da (Kastamonu) **Cibi**, kestane çubuğundan örülmüş yemek sinisine Aliköy – Çaycuma'da **Çıv**, kestane toplamak amacıyla; kestane ormanında ağaçtan ağaca geçmeye yarayan iskeleye Ayancık'ta **Gevir**, kestaneyi dikeninden ayırmakta kullanılan tokmak Cumalıkızık'ta **Hebik** olarak söylenmektedir. Kestane ağaçlarını yontarak yapılan çite Çayeli'nde (Rize) **Mertek** denilmektedir. Kurumuş kestane ağacına Trabzon ve köylerinde **Masar** denilmektedir. En iyi cins kestane ise Karaözü – Gemerek'te (Sivas) **Valve** denilmektedir. Sarı ile siyah karışımı, koyu kumral, kestane rengine Ünye (Ordu), Çamova - Divriği, Koyulhisar, Gemerek (Sivas), Gavurdağı Yörükleri (Osmaniye – Adana), Tarsus ve köylerinde (Mersin) **Koğur** denilmektedir.

3.2. Arazi Çalışmalarıyla Elde Edilen Kestane ile İlgili Kullanılan Geleneksel Terimler

Bayramiç, Ödemiş yörelerinde, kestane toplanan alanlara (Resim 1a ve d) **Kestane Bahçesi** ya da **Kestanelik** Borçka'da (Artvin) ise kestane alanlarına **Maşmegud** denilmektedir. Kilimli yöresinde (Zonguldak) kestane toplanan alanlar için **Kestane Bahçesi** ya da **Kesnelik** terimleri kullanılmaktadır. Cumalıkızık'ta tapulu alanlar için **Kapama Bahçe** terimi söylenmektedir.

Kestane meyvesini sarmalayan dikenli kabuğa (Resim 1c ve g), Bayramiç'te, Nazilli, Erfelek ve Ayancık'ta **Kozak**, Kurşunlu'da (Bursa) **Topur**, Şile ve Ayancık'ta **Kirpi** denildiği görülmektedir. Borçka (Artvin) ve Pazar (Rize) yöresinde kestane meyvesini sarmalayan dikenli kabuğa **Puş**, Murgul'da **Buzgel** denilmektedir. Cumalıkızık'ta kestane meyvesini sarmalayan dikenli kabuğa **Kozak** ya da **Yumak** ismi verilmektedir. Araklı ve Pazar'da kestanenin dikenli dış kabuğuna **Kumuşi** de denilmektedir.

Diğer yandan, Bayramiç'te kestane meyvesinin kabuğuna **Kobak**, meyvenin kendisine ise **Gaga** denilmektedir. Genellikle kestanenin dikenli kısmı içerisindeki 3 adet meyveden çeşitli nedenlerle (olgunlaşmama, bozulma) yenilmeyene ya da boş olana ise **Kavuz** ya da **Iskarta** terimleri söylenmektedir. Aynı terim Ödemiş'te (Kemer Köyü) **Govuz** ya da **Kapçık** olarak karşılanmaktadır. Borçka'da Kestanenin meyvesine **Maşmuk** denilmektedir. Murgul'da kestane kabuğuna ise **Zizgi** denilmektedir. Ayancık yöresinde (Sinop), kestane yerine **Karayemiş** denilmekte, bu kelime yöredeki halk türkülerinde de yer almaktadır.

Ayancık ve Erfelek kestaneye **Kuzu Kestane**, ilk çıkan kestaneye **Er Kestane**, kendi düşene **Kızılca**, son çıkana ise **Geç Kestane** terimleri ile karşılık verilmektedir. Ayrıca **Kızılcalık** terimi de söylenmektedir. Ödemiş'te İlk düşen kestaneye **Akkın**, Bursa'da ise **Akıntı** denilmektedir.

Ödemiş'te ve Nazilli'de kestaneyi ağaçtan düşürmek üzere sırtık kullanılarak yapılan işleme **Çırpma ya da Silkme**, bu iş yapanlara **Çırpıcı** ya da **Silkici** denilmektedir (Resim 1b ve ç). Sonrasında toplananlara ise **Toplayıcı** denilmektedir. Erfelek, Ayancık ve Cumalıkızık'ta kestaneyi ağaçtan düşürmek üzere yapılan işleme **Dokuma**, bunu yapana ise **Dokuyucu** denilmektedir. Söz konusu işlem Şile'de **Tokaçlamak** olarak da kullanılmaktadır. Bursa Cumalıkızık'ta yumakların olduğu çuvalı gömüleceği yere götüren kimseye **Haralçı** (Resim 1f) denilmektedir. Kestaneyi ağaçtan düşürmek üzere kullanılan alete birçok yörede **Sırtık**, Borçka'da ise **Kuçka** denilmektedir. Murgul'da kestanenin ağaçtan düşürülmesi için kullanılan sırtıklara **Patkı** ya da **Haşar** isimleri verilmiştir.

Kestane toplandığı yörelerde ilave gelir olanağı sağladığından, kestanenin doğal yöntemlerle nasıl saklandığı ve ne zaman pazara çıkarılacağı büyük önem taşımaktadır. Bununla ilgili olarak çalışma sırasında gezilen hemen hemen tüm alanlarda benzer amaçlı

uygulamalara rastlanmıştır. Bu amaçla, Ödemiş'te kestaneleri doğal yöntemlerle saklayarak uygun zamanda pazara çıkarmak ve meyvesini kabuğundan kolay bir şekilde çıkarabilmek için ağaçtan düştüğü haliyle gömdükleri yerlere (Resim 1ğ ve h) **Gömü** ya da **Kuyu** denilmektedir. Nazilli (Aydın) yöresinde; kestanelerin meyvesini kabuğundan kolay bir şekilde çıkarabilmek için ağaçtan düştüğü haliyle gömdükleri yerlere ise **Kestane Kuyusu** ya da **Kozak Yatağı** denilmektedir. Ayancık ve Erfelek'te kestanelerin depolandığı ya da gömüldüğü yerler **Kozak Yığını** ya da **Kozak Yatağı** biçiminde ifade edilmektedir. Ayrıca, Aksu'da (Nazilli) kestane hasadından sonra kestanelerin dinlenmeye alındığı ve dikenli meyve örtüleriyle birlikte kuyuya yığıldıkları/gömdükleri yerlere ise **Noda** denilmektedir.

Kilimli'de kestane toplanan alanlarda, yağmur vb. hava olaylarından etkilenmemek, topladıkları kestaneleri depolamak ve yeme-içme faaliyetlerini yürütmek üzere kullandıkları kulübelere (Resim 1e) **Sayvan**, Erfelek ve Ayancık'ta ise **Çardak** ya da **Külübe** denilmektedir. Nazilli'de meyveler çıkarıldıktan sonra bir araya dökülen kestanenin dikenli meyve örtüsünün çürümesiyle elde edilenden gübreye **Kestane Toprağı** adı verilmektedir. Sinop, Zonguldak ve Trabzon'da ise yaşlı kestane ağaçlarının kovuklarında oluşan çürümüş malzemeye karışık halde bulunan toprağa **Kestane Toprağı** denilmektedir. Şile, Artvin, Rize, Trabzon ve Sinop'ta kestane çiçeklerinin yoğun olarak kullanılmasıyla elde edilen bala **Kestane Balı** adı verilmektedir. Eylül ayının son haftasına denk gelen günlerde gerçekleşen fırtınaya Şile, Zonguldak ve Sinop'ta **Kestane Karası** denilmektedir.

Kestanenin çizilerek ateşte pişirilmesi ile ilgili olarak tüm yörelerde **Kebap** (Resim 1l) olarak adlandırılırken, Ödemiş (İzmir) ve Nazilli (Aydın) yörelerinde **Kavurma**, Bayramiç yöresinde (Çanakkale), **Kebap-Kavurma-Pısalama**, Pazar (Rize), Borçka ve Murgul (Artvin), Şile (İstanbul), Kilimli (Zonguldak), Erfelek, Ayancık (Sinop) yörelerinde **Kebap**, Şile'de ayrıca **Közleme**, Cumalıkızık ve Kurşunlu'da **Kavurma** ya da **Kebap** terimleri kullanılmaktadır. Ödemiş'te kestanelerin Kebap olarak pişirilmesi ile ilgili olarak kullanılan alete ise **Kavurgaç** (Resim 1k) denmektedir. Mevsiminde toplanan kestanenin suda pişirilmesi ise, Ödemiş ve Nazilli, Pazar, Borçka, Murgul, Ayancık yörelerinde **Haşlama**, Şile'de **Haşlama-Tuzlama**, Bayramiç yöresinde **Haşlama-Kaynatma**, Araklı yöresinde **Haşlama-Suda Pişirme**, Kilimli yöresinde **Tuzlama** olarak isimlendirilmektedir.



Resim 1. Türkiye’de kestanein geleneksel kullanım yerlerine ilişkin örnek resimler: kestane bahçesi (a, d); dokuyucu, çırpıcı, silkici (b, c); sayvan (e); haralıcı (f); kozak, kirpi, topur, yumak (c, g); kozak yatağı, gömü, yığın, kuyu (ğ, h); pazar yeri satışı (i), depolama (i), dizin (j); kavurgaç (k); kebab (l). (Foto: J. Wall ve C. Köse)

Kestanenin yenmesi ile ilgili olarak kestane haşlandıktan sonra kurutulup ipe ya da tele dizilmesine Murgul, Erfelek ve Ayancık'ta **Dizin** (Resim 1) denilmektedir. Kilimli'de ayrıca, kestaneyi yarmadan fırına vererek kurutup kışın çerez olarak yedikleri ürüne **Gavşak**, Erfelek ve Ayancık'ta **Gağırşak**, Şile'de ise **Kavşak** adı verilmektedir. Ayrıca Kilimli'de gavşak, şeker ve cevizle **Zırva** isimli çorba yapılmaktadır.

Murgul'da, kestane öz odununun tek renk yerine açık ve koyu kahverengi şeritlerden oluşan düşük kaliteli odun kısmına **Soğanlı** ya da **Çikolatalı** terimi kullanılmaktadır. Araklı (Trabzon) ve Pazar'da ise sadece **Soğanlı** terimi kullanılmaktadır. Genellikle, dayanıklı olduğu için kestane odunundan yapılan çite Murgul'da **Çeper**, Rize'de **Ferahti** denilmektedir. Murgul'da mezar tahtalarına **Lehti/Lahti**, Ödemiş'te ise (Yılanlı köyü) **Leh** denilmektedir. Ayrıca Yılanlı (İzmir) köyünde ahırlarda çatının altında taşıyıcı olarak yuvarlak halde kullanılan kestane ağaçlarından elde edilmiş kirişlere **Düver** denilmektedir.

4. Tartışma ve Sonuçlar

Toplumların doğadan yararlanma biçimlerine bağlı olarak ürettiği kültürel zenginlik ile sahip oldukları biyolojik çeşitlilik düzeyi arasında karşılıklı bir ilişki vardır (Maffi, 2005; Sevgi ve Kızıllarslan, 2013). Bu karşılıklı ve kuvvetli ilişkinin göstergelerinden biri de biyolojik çeşitlilik düzeyi ile dil zenginliği arasında kendini göstermektedir (Maffi, 2005). Doğadan yararlanma sırasında ortaya çıkan ya da üretilen kavram ya da terimler, kültürel birikim alanına girmekte ve bunların korunması gerekmektedir. Bunu sağlayabilmenin en iyi yolu, terim ve kavramların envanterinin saha çalışmalarıyla ortaya çıkarılmasıdır. Böylelikle unutulmaya yüz tutmuş bazı kavramların korunması ve bu birikimin sürdürülmesi önündeki engellerin ortadan kalkacağı düşünülmektedir.

Türkiye'de kestanenin doğal olarak bulunduğu ve kültüre alındığı yörelere ait Derleme Sözlüğü veya arazi çalışmalarından elde edilen bulgulara bakıldığında, kestane ve kullanımına ilişkin terimlerin; kestane toplanan alanlar, meyve ve meyveyi sarmalayan kupulaya verilen isim, pişirme, el işleri, toplama, hasat, depolama, saklama ve odununun kullanıldığı yapılara verilen isimler başlıkları altında öbeklendiği görülmektedir. Tablo 1'de arazi çalışması yapılan iller için Derleme Sözlüğünde kestane ile ilgili yer alan terimler ve bu çalışma kapsamında kullanıldığı belirlenen geleneksel terimler karşılaştırmalı olarak verilmiştir.

TDK Derleme Sözlüğünde, kestanenin toplandığı alanlarla ilgili sadece **Gelik** terimi kulla-

nılırken, arazi çalışmalarında beş ayrı geleneksel terimin kullanıldığı belirlenmiştir (Tablo 1). Kestanenin yetiştiği ve toplandığı alanlar için **Kestanelik** ya da **Bahçe** terimlerinin kullanıldığı görülmektedir. Buradaki temel ayırım, doğal olarak yetişme ve kültüre alınma biçimine dayanmaktadır. Kültüre alınan yörelerde **Bahçe** terimi, doğal olarak yetişen ve hasat edilen alanlarda ise **Kestanelik** terimi tercih edilmektedir. Bununla birlikte, kestanenin doğal olarak yetiştiği, kestane toplanan alanların geleneksel olarak sahiplenildiği ve kestaneliklerin diplerinin bakımının yapıldığı yörelerde de **Bahçe** terimi kullanılmaktadır.

TDK Derleme Sözlüğünde, kestanenin meyvesine verilen isimler incelendiğinde on beş ayrı ismin yer aldığı görülmektedir. Bu terimlere ek olarak **Hingiş**, **Karakat** ve **Karakılı** (Baytop, 1997) terimlerinin de eklenmesi ile on sekiz terimin meyve için kullanıldığı anlaşılmaktadır. Arazi çalışmasında bu terimlerden **Kuzu Kestanesi** ve **Karayemiş** terimlerinin kullanıldığı belirlenmiştir. Ayrıca arazi çalışmasıyla bu terimlere on ayrı geleneksel terim daha eklenmiştir (Tablo 1). Burada dikkat çekici husus, kestanenin meyvesini ifade etmek için geleneksel terim bilgisinde, kestane kelimesi yerine çeşitli nedenlerle başka kavramların geliştirilmiş olmasıdır.

TDK Derleme Sözlüğünde, kestanenin meyve örtüsü için yer alan **Topur**, **Kirpi** ve **Buzgel** terimlerinin kullanıldığı arazi gezilerinde belirlenmiştir. Bu terimlere ek olarak altı ayrı geleneksel terim eklenmiştir (Tablo 1).

Kestanenin toplanma (hasat) aşamasında kestaneleri ağaçtan düşürmek için sırik ve çubuk vb. el aletlerinin kullanıldığı ve buna bağlı olarak bu el aletlerini kullananlar için de isimlendirmeler yapıldığı görülmektedir. Söz konusu kişilere **Çırpıcı**, **Silkici** ve **Dokuyucu** isimlendirmelerinin yapıldığı görülmektedir. Söz konusu bu çalışmaları yapan insanların hava koşullarından korunması, kısa süreli barınması ve depolama yapabilmesi için kullandıkları yapılar için ise **Sayvan** ve **Kulübe** terimlerini kullandıkları belirlenmiştir. TDK Derleme Sözlüğünde, bu kapsamda sadece **Dokuyucu**, **Dokucu** ve **Derici** teriminin yer aldığı görülmüştür. Arazi çalışmalarıyla **Dokuyucu** terimini kullanıldığı belirlenmiş, ek olarak on dört ayrı geleneksel terim eklenmiştir (Tablo 1).

TDK Derleme Sözlüğünde, hasat sonrası kestanenin saklanması, depolaması için herhangi bir terim yer almazken, arazi çalışmalarında bu faaliyetler için 6 ayrı geleneksel terim kullanıldığı belirlenmiştir (Tablo 1). Kestane toplama işi sona erdiğinde, toplanan tüm ürünün pazara çıkarılmadığı, bir kısmının arazide üzeri eğrelti otları, yapraklar ve toprakla örtülerek

bekletildiği ve böylelikle meyvelerin su kaybının, böceklenme ve çürümesinin önlendiği görülmektedir. Başka bir ifade ile soğuk hava deposu görevi gören bu alanda kestanenin saklanması Türkiye’de yaygın bir uygulamadır (Anonim, 2015). Buradaki amaç uygun zamanda ürünü piyasaya çıkararak geliri arttırmak ve doğal yollardan depolama olanağı yakalamaktır.

TDK Derleme Sözlüğünde, kestanenin pişirilmesiyle ilgili on dört ayrı ismin yer aldığı görülmektedir. Bu terimlere ek olarak **Gavşak** (Baytop, 1997) teriminin de eklenmesi ile on beş terimin bu amaçla kullanıldığı anlaşılmaktadır. Arazi çalışmasında

bu terimlerden **Kebap, Tuzlama, Kavşak, Gavşak** ve **Gağırşak** terimlerinin kullanıldığı belirlenmiştir. Ayrıca arazi çalışmasıyla bu terimlere sekiz ayrı geleneksel terim daha eklenmiştir. Kestanenin odununun kullanımıyla ilgili TDK Derleme Sözlüğünde 6 adet terime yer verildiği görülmüştür. Arazi çalışmalarında bu terimlerden **Düver** teriminin kullanıldığı belirlenmiştir. Arazi çalışmasıyla bu terimlere yedi sekiz ayrı geleneksel terim daha eklenmiştir. Ayrıca **Kestane Balı, Kestane Toprağı ve Kestane Karası** terimlerinin yaygın şekilde kullanıldığı belirlenmiştir (Tablo 1).

Tablo 1. Arazi çalışmalarıyla belirlenen kestaneye ilgili terimler ve literatürle karşılaştırılması

Terim	İstanbul	Zonguldak	Sinop	Artvin	Rize	Trabzon	Çanakkale	Aydın	İzmir	Bursa	Literatür
Kestane toplanan alanlar	Kestane bahçesi	x					x		x		
	Kestanelik						x		x		
	Kesnelik		x								
	Maşmegud				x						
	Kapama bahçe									x	
	Gelik										TDK Terimler Sözlüğü
Meyvesi ile ilgili terimler	Gaga						x				
	Maşmuk				x						
	Karayemiş			x							TDK Terimler Sözlüğü
	Er kestane			x							
	Akkın								x		
	Akıntı									x	
	Kızılca/Kızılcalık			x							
	Geç kestane			x							
	Kavuz						x				
	İskarta						x				
	Govuz/Kapçık								x		
	Kuzu kestane			x							Baytop 1997, Baytop 1999, Tuzlacı, 2011
	Tolak										TDK Terimler Sözlüğü
Kıllı kozak										TDK Terimler Sözlüğü	
Meyve örtüsü (kupula)	Kozak			x			x	x		x	
	Kırpi	x		x							TDK Terimler Sözlüğü
	Topur									x	TDK Terimler Sözlüğü
	Puş				x	x					
	Buzgel				x						TDK Terimler Sözlüğü
	Yumak									x	
	Kumuşi					x	x				
	Kobak							x			
	Zizgi				x						

Tablo 1'in devamı

Terim	İstanbul	Zonguldak	Sinop	Artvin	Rize	Trabzon	Çanakkale	Aydın	İzmir	Bursa	Literatür	
Haslat ile ilgili terimler	Çırpma							x	x			
	Çırpıcı							x	x			
	Silkici							x	x			
	Dokuma			x						x		
	Dokuyucu			x						x	TDK Terimler Sözlüğü	
	Tokaçlamak	x										
	Toplayıcı							x	x			
	Haralçı									x		
	Sırtık	x	x	x		x	x	x	x	x	x	
	Kuçka				x							
	Patkı				x							
	Haşar				x							
	Derici											TDK Terimler Sözlüğü
	Dokucu											TDK Terimler Sözlüğü
	Çardak			x								
	Sayvan		x									
Sayfan											TDK Terimler Sözlüğü	
Kulübe			x									
Saklama / bekleme yeri	Gömü								x			
	Kuyu								x			
	Kestane kuyusu							x				
	Kozak yatağı			x				x				
	Kozak yığını			x								
	Noda							x				
Pişirme ili ilgili terimler	Kebap	x	x	x	x	x	x	x	x	x	TDK Terimler Sözlüğü	
	Kavurma						x	x	x	x		
	Pıslama						x					
	Haşlama/Suda pişirme	x		x	x	x	x	x	x			
	Kaynatma						x					
	Tuzlama	x	x								TDK Terimler Sözlüğü	
	Kavurgaç								x			
	Dizin			x	x							
	Gavşak/Gavsak		x								TDK Terimler Sözlüğü , Baytop 1997	
	Gağırşak			x							TDK Terimler Sözlüğü	
	Zırva		x									
	Kavşak	x									TDK Terimler Sözlüğü	
	Közleme	x										
	Poğul										TDK Terimler Sözlüğü	
Papıt										TDK Terimler Sözlüğü		
Gömbes/Gömbez										TDK Terimler Sözlüğü		
Odunu ile ilgili terimler	Soğanlı				x	x	x					
	Çikolatalı				x							
	Çeper				x							
	Ferati					x						
	Lehti/Lahti				x							
	Leh								x			
	Cızlak										TDK Terimler Sözlüğü	
	Çiv										TDK Terimler Sözlüğü	
	Gevir										TDK Terimler Sözlüğü	
	Hebik										TDK Terimler Sözlüğü	
	Mertek										TDK Terimler Sözlüğü	
	Düver/Düğer								x		TDK Terimler Sözlüğü	
	Masar										TDK Terimler Sözlüğü	
Diğer	Kestane balı	x		x	x	x					Baytop 1997	
	Kestane toprağı		x	x			x		x			
	Kestane karası	x	x	x								

Yukarıdaki değerlendirmeler esas alındığında kestane ile ilgili kullanılan terimlerin yöreden yöreye önemli farklılıklar gösterdiği görülmektedir. Kestane üretiminin ön plana çıktığı yerlerde meyve, hasat, saklama ve pişirmeye ait terimlerde çeşitlilik görülürken, meyveden çok odununun ön plana çıktığı yerlerde ise odun kalitesi ve odun esaslı ürünlere verilen isimler bakımından çeşitlilik görülmektedir. Bu nedenle bu araştırma kapsamına dahil edilemeyen Kütahya, Kastamonu, Bolu, Adapazarı yöreleri gibi kestane yetiştirildiği ve kullanıldığı alanlarda da benzer çalışmaların yapılması yeni terimlere ulaşılmasını sağlayacaktır. Sonuç olarak, toplumların bitkiler-ağaçlar ile ilgili ürettikleri geleneksel bilgi ve deneyimlerin ortaya çıkarılması, kültürel mirasın korunması ve sürdürülebilirliğine katkı sağlayacaktır.

Teşekkürler: Araştırmanın yürütülmesinde önemli katkılarından dolayı Orman Genel Müdürlüğü'ne ve Orman Genel Müdürlüğü Dış İlişkiler, Eğitim ve Araştırma Daire Başkanlığı'na, ayrıca çalışmanın bir bölümüne finansal destek veren TÜBİTAK'a, Türkiye Fulbright Eğitim Komisyonu ve Türkiye Amerikan Araştırma Enstitüsüne teşekkürlerimizi sunarız.

5. Kaynaklar

- Anonim, 2012. *Kestane eylem planı (2013-2017)*. Orman ve Su İşleri Bakanlığı, Orman Genel Müdürlüğü, Silvikültür Daire Başkanlığı. Ziyaret Tarihi [12.09.2016] <http://www.ogm.gov.tr/Lists/Haberler/Attachments/457/KESTANE%20EYLEM%20PLANI.pdf>
- Anonim, 2015. Sinop ilinde uygulamalı eğitimler devam ediyor: eğitimciler kestane ormanında. *Orman ve Av Dergisi*, Kasım-Aralık, Sayı:6, s.21-26, Ankara.
- Baytop, T., 1997. *Türkçe bitki adları sözlüğü*. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Türk Dil Kurumu Yayınları: 578, Ankara.
- Baytop, T., 1999. *Türkiye'de bitkiler ile tedavi geçmişte ve bugün*. Nobel Tıp Kitapevleri Ltd. Şti., İstanbul.
- Bozkurt, Y., Yaltırık, F., Özdönmez, M., 1982. *Türkiye'de orman yan ürünleri*. İÜ Orman Fakültesi Yayınları, İÜ Yayın No:2845, OF Yayın No: 302, İstanbul.
- Correia, P., Cruz, L., Costa, B., Morphology and structure of chestnut starch isolated by alkali and enzymatic methods. *Food Hydrocolloids* 28 (2012) 313-319. <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0268005X11003377>
- Doğan, A., Tuzlacı, E., 2015. Tunceli'nin bazı yöresel bitki adları. *Avrasya Terim Dergisi*, 3(2):23-33.
- Ertürk, Ü., Mert, C., Soylu, A. 2006. Chemical composition of fruits of some important *Chestnut Cultivars*, Vol.49, n. 2: pp. 183-188, ISSN 1516-8913, printed in Brazil, Brazilian archives of biology and technology.
- İnan, S. 1955. Meşe (*Quercus*) hakkında etimolojik ve tarihi etüdü. *İ.Ü Orman Fakültesi Dergisi*, Seri B, Cilt 5, Sayı I.
- Lizotte, E., 2014. Edible sweet chestnuts. *Extension Bulletin E3213*, Michigan State University, [http://msue.anr.msu.edu/uploads/resources/pdfs/Chestnuts_\(E3213\).pdf](http://msue.anr.msu.edu/uploads/resources/pdfs/Chestnuts_(E3213).pdf)
- Maffi, L. 2005. Linguistic, cultural, and biological diversity. *Annu. Rev. Anthropol.*, 29:599-617.
- Sevgi, E., Kızılarlan, Ç., 2013. Bir isim çok bitki: mayasıl otu. *Avrasya Terim Dergisi*, 1(1):17-29.
- Soylu, A., 2004. *Kestane yetiştiriciliği ve özellikleri*. Genişletilmiş II. baskı, Hasad Yayıncılık, ISBN 975-8377-37-X, İstanbul.
- Sökmen, A., Tosun, F., 2012. Kültür ve bitkilerde bilimsel adlandırma, *Batman University Journal of Life Sciences, Volume 1, Number 2*.
- Şenkardeş, İ., Tuzlacı, E., 2016. Nevşehir'in güney ilçelerindeki bitkilerin yöresel adları. *Avrasya Terim Dergisi*, 4 (1):29-39.
- TDK, 1963-1993. *Derleme Sözlüğü*. 12 Cilt, Türk Dil Kurumu, Ankara.
- TÜBA, 2016. *Mübensizlik Terimleri Sözlüğü*. <http://www.tubaterim.gov.tr/>
- Tuzlacı, E., 2011. *Türkiye'nin yabani besin bitkileri ve ot yemekleri*. Alfa Basım Yayım Dağıtım San. Tic. Lmt Şti. İstanbul.
- Yaltırık, F. 1993. *Dendroloji Ders Kitabı-II Angiospermae (Kapalı Tohumlular)*. İ.Ü. Yayınları No:3767, Orman Fakültesi Yayınları No: 420, İstanbul.
- Yılmaz, H. *Castanea* Mill. (Editor) Akkemik, Ü. 2014. *Türkiye'nin Doğal-Egzotik Ağaç ve Çalıları I*. Orman Genel Müdürlüğü Yayınları, MRK Baskı ve Tanıtım, Ankara, s.668-669.