

Toroslar'dan Avrupa ve Uzakdoğu'ya mantar



Ekonomi / 04/12/2010

Adana'nın Feke İlçesi'nde dar gelirlili köylüleri tarafından ormanlık alanlarda toplanan mantarlar, hijyenik koşullarda ambalajlanıp Avrupa ve Uzakdoğu ülkelerine ihraç ediliyor.

ADANA-

Toros Dağları'nın eteklerinde kurulu olan Feke ilçesine bağlı Oruçlu, Çandırlar, Hıdıruşağı ve Tortulu köylerine yakın bölgedeki ormanlık alanlarda yetişen ve halk arasında "katran mantarı" olarak bilinen mantar türü, gelir düzeyi çok düşük olan orman köylüsünün önemli geçim kaynağı haline geldi.

Sabahın erken saatlerinde yataklarından kalkarak hemen hemen tüm aile fertleriyle birlikte sık çam ağaçlarıyla kaplı ormanlık alana giren köylüleri, Avrupa ve Uzakdoğu ülkelerine gönderilmek üzere topladıkları mantarı tüccarlara bu yıl 3 ve 7 lira arasında fiyatlardan sattı.

Yörede mantar tüccarlığı yapan Nihat Şener, bu yıl sonbahar yağmurlarının tam zamanında yağması sonucu bolca mantar hasadı yapıldığını söyledi.

Köylülerin yörede 250 ton mantar topladığını belirten Şener, "Köylülerden alınan mantarın 60-70 tonu hijyenik koşullarda ambalajlanıp Avrupa ve Uzakdoğu'ya ihraç edilirken, kalanı yurt içi tüketimine sunuldu. İç piyasada mantar 5 ve 10 TL arasında alıcı buldu. Geçtiğimiz yıllarda hasat bol olmadığı için mantarın kilo fiyatının 40 TL'ye kadar çıktığı oldu" dedi.

Şener, köylülerin mantar hasadı sırasında besin değerini kaybetmemesi için naylon kaplara serpiştirilen nemli toprakta tazeliğini koruma yöntemi uyguladığını ifade etti.

HER MANTAR YENMEZ

Şener, doğadan toplanan mantarların zehirli olabileceğini, vatandaşların bu konuda dikkatli olması gerektiğini söyledi.

Türkiye’de kültürü alınamayan çeşitli mantarların yetiştüğünü bildiren Şener, "Mantar türlerinin dış görünüşleri birbirine benziyor. Dolayısıyla zehirli ya da zehirsiz oldukları konusundaki yanlışlar istenmeyen sonuçlar doğurabilir. Mantarın zehirli olup olmadığını anlamak için süt içinde bekletme veya üzerlerinde hayvan ısırtığı olup olmadığına bakılması gibi yanlış metotlar uygulanmamalı" dedi.

Şener, tüketilmeden önce doğadan toplanan mantarların mutlaka laboratuvar analizinden geçirilmesi ve tür sınıflandırılmasının bilimsel olarak bilinmesi gerektiğini kaydetti. (aa)