



Televizyon ve sağlık sitelerinde faydaları anlatmakla bitmeyen ve ismi yöreye göre değişen melocan (diken ucu) bitkisi seyyar tezgahlarda yerini aldı.

Çok az miktarda olan ve ormanlık ve dikenlik bölgelerde yetişen dikenlerin henüz filizlenmesi ile oluşan melocanın toksit etkisi bulunmuyor. Kan temizlemeden, deri hastalıklarına kadar birçok tedavi edici özelliği bulunduğu belirtilen bitki, özellikle Karadeniz'de mıhlama, börek, turşu, kavurma ve börek içi olarak tüketiliyor.

Fatsa'da köylülerin getirdiği ve seyyar pazara sattıkları melocan otunun kilosu 7 liradan alıcı buluyor. Melocanın faydasını anlatan Naime Koyun isimli kadın, "Bu otun faydasını şimdi tıpçılar televizyonlarda anlatıyor. Biz dedemizden, ninemizden biliyorduk bunları. Ve neye faydası olduğunu bilmeden tüketiyorduk. Demek ki Karadeniz insanı bundan sağlıklı" dedi.

Karadeniz dışında bazı bölgelerde çoban ekmeği olarak da bulunan melocan; merulcan, merucen, marucan, merucen, melvocan, silcan, diken gözü, diken gıcırı ve yabancı dillerde de smilax excelsa olarak da geçiyor.

Faydaları

Karadeniz Bölgesi'nde faydalarına bakılmaksızın mevsiminde, günlük ve damak tadında tüketilen diken otu, böbrek rahatsızlıkları ve taş düşürmeden, kan temizlemeye kadar faydası olduğu biliniyor. Ağrı kesici ve uyarıcı özelliği ile de hem bölge halkı, hem de alternatif tıbbın tavsiye ettiği bitki; diken batmış yaralarda, iğne ve çivi batıklarında da ağızda çiğnenerek lapa yapıp yaraya da sürülüyor.

