



BÖLÜM 12

SİVAS İLİNDE DOĞAL YETİŞEN VE BESİN OLARAK KULLANILAN APIACEAE TÜRLERİ

Hüseyin Aşkın AKPULAT¹

¹ Prof. Dr., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Fen Fakültesi, Biyoloji Bölümü,
Orcid ID: <https://orcid.org/0000-0001-8394-2746>

Yabani bitkiler, tarımın ortaya çıkışından sonra bile, özellikle yoksul kırsal topluluklarda insan beslenmesinin önemli bir bölümünü oluşturdu (Łuczaj, 2007). Aynı zamanda, yenilebilir yabani bitki kaynaklarının kullanımına olan merakın artması, tarımın sanayileşmesi ve küreselleşmesine alternatif bulma ve tarımsal kriz zamanlarında gıda güvenliğini sağlama çabalarından kaynaklanmaktadır (Łuczaj, 2012). Çok da uzak olmayan bir geçmişte pek çok yabani bitki, tarım sistemlerinden elimine edilmek yerine, değerli ek besin kaynakları oluşturuyordu (Turner ve ark. 2011). Beslenme ve sağlık arasındaki güçlü bağlantı giderek daha fazla kabul görmektedir.

Konu popüler dergilerde olduğu kadar prestijli bilimsel dergilerde de sıkça yer almaktadır (Etkin, 1996). Tüm bu bilgiler, yabani bitkilerle beslenme alışkanlıklarının kırsal alandan kentsel alana doğru önem kazanarak ilerlediğini göstermektedir.

Apiaceae familyasına ait taksonlar, uçucu yağ taşımaları nedeniyle Türkiye’de baharat ve gıda olarak kullanılan birçok popüler bitkinin bulunduğu en önemli familyalardan biridir. Apiaceae familyası, Türkiye florasının sekizinci büyük familyasıdır (Davis, 1972).

Bu çalışmanın amacı, Apiaceae familyasının Türkiye’deki yabani yenilebilir bitkilerinin gözden geçirilmesidir.

Apiaceae (Umbellifera) familyası, dünya çapında birçok amaç için yetiştirilen 3.000’den fazla türle geniş bir ailedir. Bu familyaya ait havuç, maydanoz, yaban havucu ve kereviz gibi bazı bitkiler yaygın sebze bitkileri iken, anason, kimyon, kişniş, kimyon, rezene, selâmotu, melek otu ve dereotu gibi diğer üyeler tıbbi ve aromatik özellikleriyle ünlüdür. Bu bitkilerin kullanımı, belgelenmiş sağlık yararları nedeniyle günlük diyetinde çok popülerdir. Apiaceae, biyolojik aktiviteye sahip kimyasallar olan fitokimyasalların çok önemli bir kaynağıdır. Bununla birlikte fitokimyasallar, besleyici olmayan bitki kimyasallarıdır. Bu derlemenin amacı, günümüzde Sivas ilinde besin olarak kullanılan Apiaceae familyasından seçilmiş bitkileri tanıtmak ve besinsel faydalarını açıklamaktır.

Sivas’a bağlı 17 ilçe, 7 belde ve 1234 köy bulunmaktadır. Köylerin bazıları kırsal kesimde bazıları ise dağlık bölgelerdedir. Soğuk havanın ve kar yağışının yoğun olduğu bu köylerde doğal olarak yetişen bazı bitkilerde besin olarak tüketilmektedir. Sivas ili ve çevresinde yapılan entobotanik çalışmalardan bazıları şunlardır (Bağcı, 2200; Çakılciöğlü ve ark, 2007; Özgen, 2004, 2012; Vural ve ark, 1997).

Genellikle yapılan etnobotanik çalışmalarında bir bölgenin kullandığı tüm bitkiler belirlenir. Biz ise Sivas ilinde Apiaceae familya ile yaptığımız çalışmalar kapsamında yaptığımız arazi çalışmalarında sadece Apiaceae familyasına ait türlerin nasıl besin olarak kullanıldığını araştırdık. Genel-

likle kültüre alınmış birçok Apiaceae familyasına ait türler mevcuttur fakat doğal yetişen 41 tür Tablo 1’de verilmiştir. Tablo 1’e baktığımız zaman Bitkinin bilimsel adı, yöresel adı, kullanılan kısmı ve kullanışı verilmiştir. Bazı köylerde iki farklı kullanım şekli vardır. Genelde uzun zamandan beri kullanılan sabit bir kullanım şekli mevcuttur. Yörede en çok “Çakşır” veya “Çakır otu” diyerek farklı bitkilere aynı yöresel isim verilmiştir. Çakşır taze olarak yenilir, turşuya konularak renk ve aroma vermesi sağlanır.

Son dönemlerde doğal ürünler ile beslenme daha popüler hale gelmiştir. Aslında doğada bulunan tüm bitkiler zararsız değildir. Bilmeden rast gele bitkilerin yenmemesi gerekiyor. Ülkemizde 12.000 civarında doğal yetişen bitki türü olduğu için ve birçok tür birbirine morfolojik olarak benzediğinden dolayı çok dikkatli olunmalıdır. Bitkiler insanlar için besin kaynağı olarak geçmişten günümüze kadar gelmiştir. Gelecekte de bitkiler besin kaynağı olmaya devam edecektir. Doğal yetişen ve yenilebilen bitkilerimizi belirleyip korumamız gerekmektedir.

Tablo1: Sivas ilinde doğal yetişen ve yenilebilen Apiaceae familyasına ait bitkiler

No	Bilimsel Adı	Yöresel Adı	Kullanılan Kısımları	Kullanışı
1	<i>Aegopodium tribracteolatum</i> Schmalh.	Mendek	Yaprak	Yemek olarak kullanılır
2	<i>Angelica sylvestris</i> L. subsp. <i>syvestris</i>	Kekire	Genç gövde	Gövde soyulup çiğ olarak yenir
3	<i>Bifora radians</i> M.Bieb.	Ayran otu	Toprak üstü kısımları	Baharat olarak
4	<i>Bunium paucifolium</i> DC	Gımı	Tuber	Soyularak taze olarak yenilir
5	<i>Bunium microcarpum</i> (Boiss.) Freyn & Sint. ex Freyn;	Adol, Gımı	Tuber	Soyularak taze olarak yenilir
6	<i>Caropodium platycarpum</i> (Boiss. & Hausskn.) Schischk.	Kemin	Tohum	Baharat olarak
7	<i>Chaerophyllum byzantinum</i> Boiss.	Yoğurt otu	Genç gövde yaprakları	Taze olarak yenir yenilir

8	<i>Chaerophyllum macrospermum</i> (Willd. ex Spreng.) Fisch. & C.A.Mey	Mendi	Yapraklar	Baharat olarak
9	<i>Chaerophyllum aureum</i> L	Deli manca	Genç gövde yaprakları	Taze olarak yenilir
10	<i>Daucus carota</i> L. subsp. <i>carota</i>	Yabani havuç	Kök	Yemek olarak kullanılır
11	<i>Echinophora tenuifolia</i> L subsp. <i>sibthorpiana</i> (Guss.) Tutin	Kuşkonmaz	Genç gövde	Soyularak taze olarak yenir
12	<i>Eryngium bithynicum</i> Boiss.	Mavi Diken	Genç gövde	Soyularak taze olarak yenir
13	<i>Eryngium billardierei</i> F.Delaroche subsp. <i>billardierei</i>	Engürek	Genç gövde	Soyularak taze olarak yenir
14	<i>Eryngium campestre</i> L.	Boğa Dikeni	Genç gövde	Soyularak taze olarak yenir
15	<i>Eryngium polycephalum</i> Hausskn. ex H.Wolff	Topuz Dikeni	Genç gövde	Soyularak taze olarak yenir
No	Bilimsel Adı	Yöresel Adı	Kullanılan Kısımları	Kullanışı
16	<i>Falcaria vulgaris</i> Bernh.	Kazayağı	Gövde, Yaprak	Yemek olarak kullanılır
17	<i>Ferula szowitsiana</i> DC.	Çakşır otu	Genç Gövde	Soyulup taze olarak yenir
18	<i>Ferulago macrocarpa</i> (Fenzl) Boiss	Çakşır	Gövde, Yaprak	Soyulup taze olarak yenir ve turşuya katılır
19	<i>Ferulago platycarpa</i> Boiss. & Balansa	Melek	Yaparak, Meyva	Soyulup taze olarak yenir
20	<i>Grammosciadium daucoides</i> DC.	Kami	Meyva	Baharat olarak

21	<i>Heracleum pastinacifolium</i> K.Koch subsp. <i>incanum</i> (Boiss. & A.Huet) Davis	Hellis	Genç Gövde	Soyulup taze olarak yenir
22	<i>Heracleum platytaenium</i> Boiss.	Halvan	Genç Gövde	Soyulup taze olarak yenir
23	<i>Leiotulus pastinacifolius</i> (Boiss. & Balansa) Pimenov & Ostr.	Koyun ekmeği	Genç gövde ve yapraklar	Taze olarak yenilir
24	<i>Pastinaca sativa</i> L. subsp. <i>urens</i> (Req. ex Godr.) Celak.	Şeker havuç	Genç Toprak üstü kısımları	Yemek olarak kullanılır
25	<i>Peucedanum ruthenicum</i> M.Bieb.	Yabani dere otu	Genç Toprak üstü kısımları	Salataya katarak kullanılır
26	<i>Pimpinella corymbosa</i> Boiss.	Yaban kerevizi	Gövde, Çiçek	Turşuya konur
27	<i>Pimpinella anisetum</i> Boiss. & Balansa	Anason	Meyvaları	Çay olarak tüketilir
28	<i>Pimpinella cappadocica</i> Boiss. & Balansa	Anason	Meyvaları	Çay olarak tüketilir
29	<i>Pimpinella olivieroides</i> Boiss. & Hausskn.	Yeşilcire	Gövde, Yaprak	Taze olarak yenilir
No	Bilimsel Adı	Yöresel Adı	Kullanılan Kısımları	Kullanışı
30	<i>Prangos pabularia</i> Lindl. subsp. <i>pabularia</i>	Çakşır, Çakşur	Kök, Gövde	Taze olarak yenilir ve Turşu olarak kullanılır
31	<i>Prangos meliocarpoides</i>	Çakşır, Çakşur	Kök, Gövde	Taze olarak yenilir ve macun yapılır
32	<i>Prangos ferulacea</i> (L.) Lindl.	Çakşır, Çakşur	Kök, Gövde	Taze olarak yenilir ve Turşu olarak kullanılır

33	<i>Prangos uechtritzi</i> Boiss. & Hausskn.	Çakşır, Çakşur	Dal ve çiçek	Çay olarak tüketilir
34	<i>Scandix stellata</i> Banks & Sol.	Kişkiş otu	Genç toprak üstü kısımları	Taze olarak yenilir
35	<i>Scandix aucheri</i> Boiss.	Kişkiş otu	Genç toprak üstü kısımları	Taze olarak yenilir
36	<i>Scandix iberica</i> M.Bieb.	Kişkiş otu	Genç toprak üstü kısımları	Taze olarak yenir ve yemeği yapılır.
37	<i>Scandix pecten-veneris</i> L.	Kişkiş otu	Genç toprak üstü kısımları	Yemek olarak tüketilir
38	<i>Scandix macrorhyncha</i> C.A.Mey.	Kişkiş otu	Genç toprak üstü kısımları	Taze olarak yenilir
39	<i>Oenanthe silaifolia</i> M.Bieb.	Deli maydanoz	Yapraklar	Taze olarak yenilir
40	<i>Torilis leptophylla</i> (L.) Rchb.fil.	İnce dercikotu	Kök	Yemek olarak kullanılır
41	<i>Zosima absinthifolia</i> (Vent.) Link	Pölük	Genç yapraklar Genç gövdeler	Yemek olarak tüketilir Gövde soyulup çiğ olarak yenilir

Sonuç olarak Sivas ilinde doğal olarak yetişen 41 Apiaceae familyasına ait tür belirlenmiştir.

Dünyada ve ülkemizde Apiaceae familyasının maydanoz, tere, anason, kimyon, kişniş, kimyon, rezene kullanımı çok iyi bilinmektedir. Sivas ilinde doğal yetişen ve besin olarak kullanılan 41 Apiaceae türlerinin, kullanım şekli ve kullanılan kısımlarının takson sayısı Tablo 2 ve Tablo 3'de verilmiştir.

Tablo 2. Bitkilerin Kullanım Şekillerine göre takson sayısı

No	Kullanılan Kısım	Takson sayısı
1	Taze olarak tüketilmesi	24
2	Yemek olarak tüketilmesi	7
3	Baharat olarak tüketilmesi	4
4	Turşuya renk ve aroma katması için kullanımı	4
5	Salataya katılarak tüketilmesi	1
6	Çay olarak tüketilmesi	3
7	Macun yapılarak tüketilmesi	1

Tablo 3. Bitkilerin kullanılan kısımlarına göre takson sayısı

No	Kullanılan Kısım	Takson sayısı
1	Kök	5
2	Gövde	21
3	Yaprak	10
4	Toprak üstü	8
5	Tuber	2
6	Dal ve çiçek	1

Şekil 1'de *Eryngium billardieri* F.Delaroche subsp. *billardieri* ve Şekil 2'de *Prangos pabularia* Lindl. subsp. *pabularia* görseli verilmiştir.

Şekil 1: *Eryngium billardieri* F.Delaroche subsp. *billardieri*



Şekil 2: *Prangos pabularia* Lindl. subsp. *pabularia*

KAYNAKLAR

- Bağcı, Y. (2000). Aladağlar (Yahyalı, Kayseri) ve Çevresinin Etnobotanik Özellikleri, *Ot Sistematik Botanik Dergisi*, 7, 89.
- Baytop, T. (1984). *Türkiye'de Bitkiler ile Tedavi*, İstanbul Üniversitesi Eczacılık Fak.Yay., İstanbul.
- Çakılıoğlu U, Türkoğlu İ, Kürşat M (2007). Harput (Elazığ) ve çevresinin etnobotanik özellikleri, *Doğu Anadolu Bölgesi Araştırmaları*, Elazığ.
- Davis PH (1972) *Flora of Turkey and the East Aegean Islands*, Vol. 4, Edinburgh University Press, London.
- Doğan, A., Bulut, G., Tuzlacı, E., Şenkardeş, İ. (2014). A review of edible plants on the Turkish Apiaceae species, *İstanbul Ecz. Fak. Derg. / J. Fac. Pharm. Istanbul* 44(2), 251-262.
- Etkin NL (1996) Medicinal cuisines: diet and ethnopharmacology. *International Journal of Pharmacognosy*, doi: 10.1076/phbi.34.5.313.13246.
- Łuczaj ŁJ, Szymański WM (2007) Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, DOI:10.1186/1746-4269-3-17.
- Łuczaj ŁJ (2012) Ethnobotanical review of wild edible plants of Slovakia. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, DOI: <http://dx.doi.org/10.5586/asbp.2012.030>
- Özgen, U., Kaya, Y. & Houghton, P. (2012). Folk medicines in the villages of Ilıca District (Erzurum, Turkey). *Turkish Journal of Biology*, 36(1), 93-106.
- Özgen, U., Kaya, Y. & Coşkun, M. (2004). Ethnobotanical studies in the villages of the district of Ilıca (Province Erzurum), Turkey. *Economic Botany* 58(4), 691–696.
- Saraç, D. U., Özkan, Z. C. & Akbulut, S. (2013). Ethnobotanic features of Rize/ Turkey province. *Biological Diversity and Conservation*, 6(3), 57-66.
- Turner NJ, Łuczaj ŁJ, Migliorini P, Pieroni A, Dreon AL, Sacchetti LE, Paoletti MG (2011) Edible and tended wild plants, traditional ecological knowledge and agroecology. *Critical Reviews in Plant Sciences*, DOI:10.1080/07352689.2011.554492
- Vural F, Karavelioğulları A, Polat H (1997) Çiçekdağı (Kırşehir) ve çevresinin etnobotanik özellikleri, *Ot Sistematik Botanik Dergisi*, 4(1), 117-124

