



Wild plants using as food of Kurucuova Town (Beşşehir, Konya/Turkey)

Osman TUGAY*, İbrahim BAĞCI, Deniz ULUKUŞ, Erol ÖZER, M. Ali CANBULAT

Selçuk University, Science Faculty, Department of Biology, Selçuklu, Konya, Turkey

Abstract

This research has been made to determine the useful food plants of Kurucuova Town (Beşşehir / Konya). The research area is in the C3 square according to the Grid system. During the field work in March-August 2008 and 2009, information was gathered from 11 informants; a total 38 plants specimens were collected, and using recipes were documented. As a result of the examination of plants specimens which were collected from the research area 38 taxa that belong to 17 families and 37 genera have been determined as food plants.

Key words: Etnobotany, Food plants, Kurucuova.

----- *

Kurucuova (Beşşehir, Konya/Türkiye) Kasabası'nda gıda olarak kullanılan doğal bitkiler

Özet

Bu çalışma Kurucuova Kasabası'nın (Beşşehir / Konya) gıda olarak kullanılan bitkilerini belirlemek için yapılmıştır. Çalışma alanı Grid Sisteme göre C3 karesi içerisinde yer alır. 2008 ve 2009 yılları Mart-Ağustos aylarında gerçekleştirilen alan araştırmasında 11 kaynak kişi ile konuşularak toplam 38 bitki örneği toplanmış ve kullanımına ilişkin reçeteler derlenmiştir. Alandan toplanan bitki örneklerinin değerlendirilmesi sonucunda 17 familya ve 37 cinse ait toplam 38 doğal bitkinin gıda olarak kullanıldığı belirlenmiştir.

Anahtar kelimeler: Etnobotanik, Gıda bitkileri, Kurucuova

1. Giriş

Kurucuova, tarih boyunca birçok uygarlığa sahne olmuştur. Yapılan araştırmalara göre, M.Ö. 4000 yıllarında Etiler (Hititler), M.Ö. 1500 yıllarında Frigyalılar, M.Ö. 800 yıllarında İyonlar, M.Ö. 600 yıllarında Lidyalılar, M.Ö. 446 yıllarında Persler, M.Ö. 190 yıllarında Romalılar, M.S. 395 yıllarında Bizanslar yörede egemen olmuşlardır. 1071 Malazgirt zaferinden sonra 1142 yıllarında Selçuklu topraklarına katılmıştır. Anadolu Selçuklu döneminde Sultan Alaaddin Keykubat Kubat-Abad şehrini kurarak burayı ikinci başkent yapmıştır. Kurucuova, Osmanlı padişahlarından Fatih Sultan Mehmet tarafından Konya ve Karaman'ın 1466 yılında Osmanlı topraklarına katılması ile kurulmuştur. Konar-göçer yürüklerinin oluşturduğu Kurucuova'nın 5-10 evle yerleşik düzene geçmiştir (Ozantürk, 2007).

Kurucuova; Konya ilinde, Beşşehir ilçesi merkez bucağına bağlı olup, yurdumuzun güneybatısında, Akdeniz Bölgesi'nin Göller Yöresi'nde ve Orta Toroslar'ın arkasındaki yayla çanağında yer alır. Kurucuova, Beşşehir Gölü'nün batısında Toros Dağları'nın kuzey uzantısı olan Anamas Dağları ile bütünleşir. Üç tarafı meşhur Dedegöl Dağları ile diğer tarafı ise Beşşehir Gölü ile sınırlıdır. Kurucuova, tam olarak Beşşehir Gölü'nün batı sınırını oluşturur. Kurucuova Konya ilinin Antalya ve Isparta illeri ile kesiştiği yerde bulunup doğusunda Beşşehir ilçesi ve gölü, güneydoğusunda Yeşildağ Kasabası ve Cemeller Mahallesi, kuzeyinde Yenişarbademli İlçesi, Gölkonak Kasabası ve Gölyaka Köyü, batısında Aksu İlçesi, Sütçüler İlçesi ve Kasımlar Kasabası, güneyinde Dumanlı Köyü, Ecirli Mahallesi ve Derebucak İlçesi ile çevrilidir. Denizden yüksekliği 1150 m., gölden yüksekliği ise 40 m. olup, il merkezine uzaklığı 151 km., ilçe merkezine uzaklığı ise 56 km.'dir. Kasaba merkezinin koordinatları 31° 25' doğu boylamı ve 37° 42' kuzey enlemi

* Corresponding author / Haberleşmeden sorumlu yazar: Tel.: 90 (332) 2231861; Fax.: 90 (332) 2412499; E-mail: otugay@elcuk.edu.tr

şeklinde. Kurucuova topraklarının yüzölçümü 380 km² olup bunun % 70'i orman, % 25'i tarım alanı ve % 5'i yerleşim alanıdır. Ormanların sınırı 2000 m. olup kasabanın doğu ve güneyi ardıc ve meşe ormanları, batısı ve güneybatısı kara çam, köknar, meşe ve sedir ormanları ile kaplıdır. Kasabanın geçim kaynağını tarım, büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık ile balıkçılık oluşturmaktadır. Kasaba halkı gelenek, örf ve adetlerine bağlı, yardımsever ve misafirperverdir. Kasabada kan davası, ağalık, beylik ve soy üstünlüğü gibi durumlar bulunmamaktadır (Ozantürk, 2007). Kurucuova Kasabası'nın şu anki nüfusu 1321'dir (Anonim, 2012).

Yabani bitkiler tarih öncesi topluluklarda önemli oranda gıda olarak kullanılmıştır. M.Ö. 6000-7000 yılları arasında Cilalitaş devrinde bitki ve hayvan yetiştiriciliğine geçilmesi yabani bitkilerin önemini azaltmış olsa da kıtlık dönemlerinde yabani bitkiler gıda olarak kullanılmıştır. Anadolu'da Yabani elma [*Malus sylvestris* Mill. subsp. *orientalis* (A.Uglitzkich) Browicz], Çiriş otu [*Asphodelus aestivus* Brot.], Ebegümeçi [*Malva sylvestris* L.], meşe [*Quercus sp.*] ve daha bir çok bitki gıda olarak farklı kısımları çiğ ya da pişirilerek kullanılmıştır. İstanbul'un bazı pazarlarında Çiğdem [*Ornithogalum siphthorpii* W. Greuter türü çiçekli ve yumruğu olarak], Ebegümeçi [*Malva sylvestris* L.], Evelik [*Rumex crispus* L.], Gelincik [*Papaver rhoeas* L.], Hindiba [*Taraxacum officinale* Weber], Hodan [*Trachystemon orientalis* (L.) G.Don], Isırgan [*Urtica dioica* L.], Kazayağı [*Falcaria vulgaris* Bernh.], Kuşotu [*Stellaria media* (L.) Vill.], Kuzu kulağı [*Rumex tuberosus* L.], Rezene [*Foeniculum vulgare* Mill.], Turpotu [*Raphanus sp.*] gibi yabani bitkilerin satıldığı görülmüştür (Baytop, 1999).

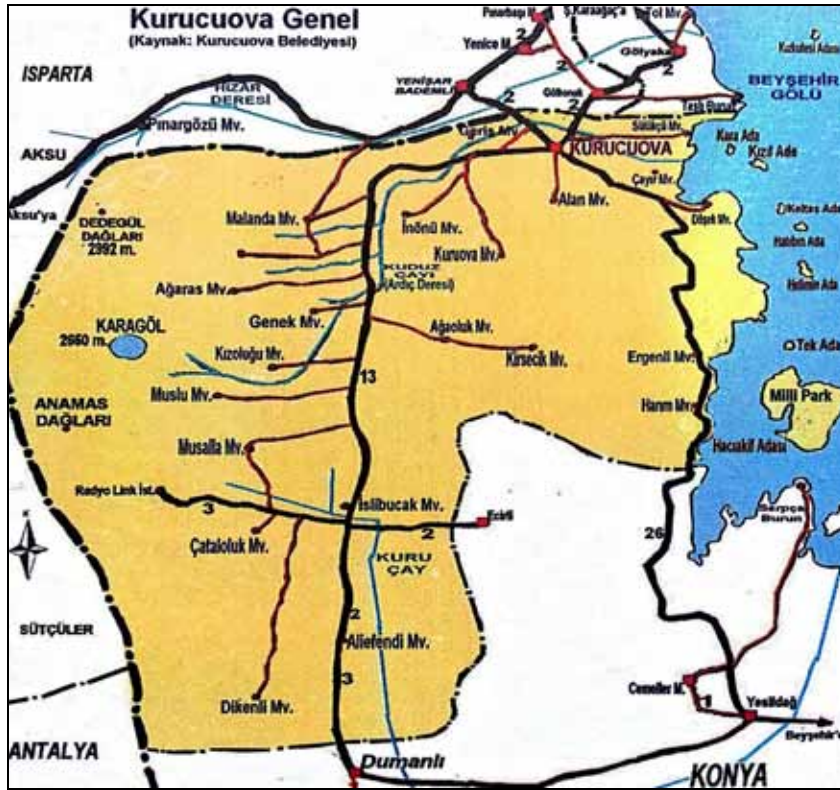
Günümüzde Dünya'da gıda amacıyla tarımı yapılan bitki türleri 3000 civarındadır. Gıda olarak kullanılan doğal bitkilerin sayısı 10.000'den fazladır (Baytop, 1999). Türkiye Florası'nın 11. cildine göre ülkemizde bitki çeşidi sayısı 11.014 olup bunun 3.708'i endemiktir (Güner vd., 2000). Ülkemizde bu kadar fazla bitki olmasına rağmen bitkilerin gıda olarak kullanılmasına ilişkin çalışma sayısı sınırlıdır.

Anadolu'da Hatay ve Kahramanmaraş çevresinde Murt [*Myrtus communis* L.], Hannepe [*Zizihus lotus* (L.) Lam.], Kebere [*Capparis spinosa* L. var. *spinosa*], Karadiken [*Paliurus spina-christi* L.], Alıç [*Crataegus orientalis* (Mill.) M.Bieb.] ve Palut [*Quercus coccifera* L.] bitkilerinin meyveleri gıda olarak yenilmektedir (İlçim ve Varol, 1996). Kırşehir çevresinde Su teresi [*Nasturtium officinale* R.Br.], Madımak [*Polygonum cognatum* Meissn.], Sirken [*Chenopodium album* L. subsp. *album* var. *album*], Su dikenini [*Cirsium vulgare* (Savi) Ten.], Tülü [*Scorzonera mollis* Bieb. subsp. *mollis*], Boz yemlik [*Tragopogon longirostris* Bischoff ex Sch.Bip.] ve Dağ çayı [*Thymus sipyleus* Boiss. subsp. *rosulans* (Borbás) Jalas] gibi bitkilerin farklı kısımları gıda amaçlı tüketilmektedir (Vural vd., 1997). Akseki (Antalya) çevresinde Eğri boyun [*Isatis tinctoria* L.], Sumak [*Rhus coriaria* L.], Karamuk [*Berberis crataegina* L.], Yabani kiraz [*Cornus mas* L.], Isırgan [*Urtica dioica* L.], Yayla çayı [*Sideritis libanotica* Labill.], Tokmağan [*Portulaca oleracea* L.], Bayır çayı [*Origanum saccatum* P.H.Davis.], Çıtırık [*Pistacia terebinthus* L.], Acı çiğdem [*Gladiolus illyricus* W.Koch.] ve Çiğdem [*Crocus biflorus* Mill.] gibi bitkiler gıda olarak kullanılmaktadır (Duran, 1998). Aksaray çevresinde 53'ü toprak üstü kısımları, 28'i meyve, 7'si toprak altı, 9'u çiçek ve tohum olmak üzere toplam 97 bitki gıda olarak tüketilmektedir (Ertuğ, 2000). Balıkesir yöresinde Kestane [*Castanea sativa* Mill.], Kayın fıstığı [*Fagus orientalis* Lipsky], Davulğu üzümü [*Arbutus andrachne* L.], Payam [*Amygdalus communis* L.] ve Çakal eriği [*Prunus spinosa* L. subsp. *dasyphylla* (Schur) Domin] bitkilerinin meyvelerinden gıda olarak faydalanılmaktadır (Duran vd., 2001). Gölbaşı (Ankara) çevresinde Yılan dili [*Anchusa azurea* Mill. var. *azurea*], Çoban çantası [*Capsella bursa-pastoris* (L.) Medik.], Diken [*Eryngium campestre* L. var. *campestre*], Ebegümeçi [*Malva neglecta* Wallr.], Efelek [*Rumex crispus* L.], Hardal [*Sinapis arvensis* L.] ve Yabani bakla [*Vicia sativa* L. var. *sativa*] gibi bitkiler gıda amaçlı kullanılmaktadır (Şimşek vd., 2001). Afyon ve çevresinde Hanımtuzluğu [*Berberis crataegina* L.], Kuzu kulağı [*Rumex acetosella* L.], Büyük labada [*Rumex patientia* L.], Dereotu [*Anethum graveolens* L.], Dağ çayı [*Sideritis akmanii* Z.Aytaç, M.Ekici & A.Dönmez] ve Çay otu [*Sideritis libanotica* Labill. subsp. *linearis* (Benth) Bornm.] ve Kestane [*Castanea sativa* Mill.] bitkilerinin farklı kısımları gıda olarak kullanılmaktadır (Akçiçek ve Vural, 2003). Bodrum (Muğla) yöresinde 179 doğal bitki gıda olarak kullanılmaktadır (Ertuğ, 2004). Batı ve Orta Anadolu'da 85'i toprak üstü kısımları, 19'u meyve, 9'u toprak altı, 8'i çiçek ve tohum olmak üzere toplam 121 bitki gıda olarak kullanılmaktadır (Doğan vd., 2004). Son yıllarda şehrin içinde kalmış olan Yazır Köyü'nde (Selçuklu / Konya) 26 doğal bitki gıda olarak kullanılmaktadır (Tugay ve Koçer, 2009). Mihaliççik (Eskişehir) çevresinde *Amaranthus retroflexus* (Kızılback), *Anthemis sp.* (Papatya), *Arum elongatum* subsp. *detruncatum* (Yabani Mancar, Yılan Yastığı), *Capsella bursa-pastoris* (Kuş Ekmeği), *Chenopodium album* subsp. *album* var. *album* (Sirken), *Cichorium intybus* (Karakavuk), *Cirsium sp.* (Kavgan Dikeni), *Crocus chrysanthus* (Çiğdem), *Cynodon dactylon* var. *villosus* (Ayrık), *Lamium amplexicaule* (Ballıbaba), *Malva neglecta* (Ebegümeçi), *Mentha longifolia* subsp. *typhoides* var. *typhoides* (Yabani Nane), *Onosma isauricum* (Balotu), *Papaver rhoeas* (Gelincik), *Plantago major* subsp. *intermedia* (Kırkdamar), *Plantago lanceolata* (Kırkdamar), *Polygonum cognatum* (Kuzukulağı-Madımak), *Rumex crispus* (Efelek, Labada), *Rumex tuberosus* subsp. *tuberosus* (Efelek), *Silene conica* (Toklubaşı), *Sinapis arvensis* (Hardal), *Thymus praecox* subsp. *skorpilii* var. *skorpilii* (Kekik), *Tragopogon latifolius* var. *angustifolius* (Yemlik), *Trifolium pratense* var. *pratense* (Karabaş), *Urtica dioica* (Isırgan) olmak üzere toplam 25 doğal bitki gıda olarak kullanılmaktadır (Yücel vd., 2010). Amasya çevresinde 127 bitki gıda amaçlı tüketilmektedir (Cansaran ve Kaya., 2010). Başarakavak Kasabası'nda (Selçuklu, Konya) 106 bitki gıda olarak kullanılmaktadır (Tugay vd., 2011).

Bu çalışmayı yapmamızın amacı geçmişten günümüze Kurucuova Kasabası'nda gıda olarak kullanılan doğal bitkileri tespit ederek bunların nasıl kullanıldıklarını belgelemektir.

2. Materyal ve yöntem

Kurucuova Kasabası'nda (Beyşehir / Konya) gıda olarak kullanılan bitki kullanımlarını tespit etmek için yörede yaşayan halk ile 2008-2009 yılları Mart-Ağustos ayları arasında alan çalışması yapılarak bitkiler hakkında bilgiler alındı. Kaynak kişiler yaşları ile birlikte teşekkür kısmında verildi. Yörede yaşayan kişiler tarafından verilen bilgilerle her bir bitkinin yerel isimleri ve hangi kısımlarının kullanıldıkları not edildi. Toplanan örnekler bilimsel adlarının belirlenmesi için yaygın herbaryum tekniklerine göre preslenerek kurutuldu. Bu örneklerin Latince bilimsel isimleri Türkiye Florası kullanılarak tayin edildi (Davis, 1965-1985; Davis vd., 1988; Güner vd., 2000). Çalışma alanı ile ilgili genel bilgiler ve harita Ozantürk (2007)'ten alındı (Şekil 1). Kurucuova'da gıda olarak tüketilen bitkiler adlı Tablo 1.'de bitkilerle ilgili alfabetik familya adı, tür adı, Türkçe adı, kullanılan kısım ve kullanım şekilleri ile ilgili bilgiler verildi. Kurucuova ile bazı alanlarda gıda olarak tüketilen bitki kısımlarının karşılaştırılması başlıklı Tablo 2.'de çalışma alanımız ile birlikte toplam 7 çalışma alanındaki bitkilerin gıda olarak kullanılan toprak üstü (gövde, yaprak), meyve ve tohum, toprak altı (kök, tuber, bulb vs.) ve çiçek kısımları karşılaştırıldı.



Şekil 1. Kurucuova Kasabası'nın haritası (Ozantürk, 2007)
Figure 1. The map of the Kurucuova Town (Ozantürk, 2007)

3. Bulgular

Kurucuova Kasabası'nda 2008-2009 yılları arasında, 11 kaynak kişi ile görüşülerek bitki örnekleri alınmış ve kullanımına ilişkin bilgiler derlenmiştir. Alandan toplanan bitki örneklerinin değerlendirilmesi sonucunda 17 familya ve 37 cins'e ait toplam 38 doğal bitkinin gıda olarak tüketildiği belirlenmiştir. Bu bitkilerin Latince adı, yerel adı, kullanılan kısmı ve kullanım şekli alfabetik sıraya göre Tablo 1'de verilmiştir.

Çalışma alanımız ile farklı yerlerde yapılan bazı etnobotanik çalışmalar karşılaştırılarak gıda olarak kullanılan doğal bitkilerin hangi kısımlarının kullanıldığına dair bilgiler Tablo 2'de verilmiştir.

Çalışma alanımız ile karşılaştırılan çalışmalar:

1. Kurucuova (Beyşehir) gıda bitkileri
2. Başarakavak Kasabası (Konya) etnobotanik envanter çalışması (Tugay vd., 2011).
3. Akseki (Antalya) İlçesi bitkilerinin yerel adları ve etnobotanik özellikleri (Duran, 1998).
4. Yazır Köyü (Konya) gıda bitkileri (Tugay ve Koçer, 2009).
5. Orta Anadolu'da (Aksaray / Türkiye) etnobotanik bir çalışma (Ertuğ, 2000).
6. Mihalıççık ilçesinde (Eskişehir/Türkiye) gıda olarak tüketilen yabancı bitkiler (Yücel vd., 2010).
7. Bodrum bölgesinin doğal yenilebilir bitkileri (Muğla / Türkiye) (Ertuğ, 2004).

Tablo 1. Kurucuova’da gıda olarak tüketilen bitkiler
Table 1. Wild plants consumed as a food in Kurucuova

	Familiya Adı	Tür Adı	Türkçe Adı	Kullanılan Kısım	Kullanım Şekli
1	Amaranthaceae	<i>Amaranthus retroflexus</i> L.	Borana otu	Yaprak	Erken evrede gövde ve yaprakları yoğurtla hazırlanarak yenir, ayrıca kavrularak yemeği yapılır.
2	Anacardiaceae	<i>Pistacia terebinthus</i> L. subsp. <i>palaestina</i> (Boiss.) Engler	Çıtlık ağacı	Tohum	Erken evrede sürgünleri yenir. Olgunlaşmış tohumları çerez olarak tüketilir. Tohumları öğütülerek kahve benzeri içeceği yapılarak içilir ayrıca tohumlarında yağ çıkarılıp kullanılır.
3	Anacardiaceae	<i>Rhus coriaria</i> L.	Sumak	Meyve	Meyvesi olgunlaştıktan sonra öğütülerek yemeklere lezzet vermek amacıyla kullanılır.
4	Asteraceae	<i>Chondrilla juncea</i> L. var. <i>acantholepis</i> (Boiss.) Boiss.	Gariyok	Yaprak	Erken evrede yaprakları yenir.
5	Asteraceae	<i>Cichorium intybus</i> L.	Güneyik	Yaprak	Erken evrede yaprakları yenir.
6	Asteraceae	<i>Echinops pungens</i> Trautv. var. <i>pungens</i>	Diken	Çiçek	Dikensi yapılardan arındırıldıktan sonra çiçek tabanı yenir.
7	Asteraceae	<i>Onopordum bracteatum</i> Boiss. & Heldr.	Diken	Gövde	Erken evrede gövdesinin kabuk kısmı soyularak öz kısmı yenir.
8	Asteraceae	<i>Scorzonera cana</i> (C.A. Mey.) Hoffm. var. <i>jacquiniana</i> (W.Koch) Chamb.	Tekesakalı	Yaprak	Erken evrede kazılarak yaprakları yenir.
9	Berberidaceae	<i>Berberis crataegina</i> DC.	Karamuk	Yaprak, Çiçek, Meyve	Erken evrede yaprak ve çiçekleri, olgunlaştıktan sonra da meyvesi yenir.
10	Boraginaceae	<i>Anchusa officinalis</i> L.	Öküz dili	Çiçek	Çiçeğindeki tatlı olan özü yenir.
11	Brassicaceae	<i>Barbarea verna</i> (Mill.) Aschers.	Çingilli gamber	Gövde, Yaprak	Erken evrede kazılarak gövde ve yaprakları yenir.
12	Brassicaceae	<i>Capsella bursa-pastoris</i> (L.) Medik.	Yolçuk	Gövde, Yaprak	Erken evrede gövde ve yaprakları yenir.
13	Brassicaceae	<i>Nasturtium officinale</i> R.Br.	Su teresi	Gövde, Yaprak	Erken evrede gövde ve yaprakları yenir.
14	Brassicaceae	<i>Lepidium sativum</i> L. subsp. <i>sativum</i>	Gerdime	Yaprak	Erken evrede yaprakları yenir.
15	Brassicaceae	<i>Thlaspi perfoliatum</i> L.	Top Ot	Gövde, Yaprak	Erken evrede kazılarak gövde ve yaprakları yenir.
16	Caryophyllaceae	<i>Agrostemma githago</i> L.	Gölcür	Yaprak	Erken evrede yapraklarından yemeği yapılıp yenir.
17	Caryophyllaceae	<i>Silene vulgaris</i> (Moench) Garcke var. <i>vulgaris</i>	Çıtlık otu	Gövde, Yaprak	Erken evrede gövde ve yaprakları yenir ayrıca kavrularak ve borana denilen yemeği yapılır.
18	Caryophyllaceae	<i>Stellaria media</i> (L.) Vill. subsp. <i>media</i>	Kaz kursağı	Gövde, Yaprak	Erken evrede kazılarak gövde ve yaprakları yenir.
19	Chenopodiaceae	<i>Chenopodium album</i> L. subsp. <i>iranicum</i> (Boem.) Aellen	Borana otu	Yaprak	Erken evrede gövde ve yaprakları yoğurtla hazırlanarak yenir, ayrıca kavrularak yemeği yapılır.
20	Fagaceae	<i>Quercus cerris</i> L. var. <i>cerris</i>	Bozyaprak meşe	Meyve	Meyvesi fırında ya da sobada pişirilip yenir.
21	Fagaceae	<i>Quercus pubescens</i> Willd.	Termen Yaprak meşe	Meyve	Meyvesi fırında ya da sobada pişirilip yenir.
22	Lamiaceae	<i>Mentha spicata</i> L. subsp. <i>tomentosa</i> (Briq.) Harley	Yarpuz otu	Gövde, Yaprak	Erken evrede kazılarak gövde ve yaprakları ile yemeği ve pilavı yapılır.
23	Lamiaceae	<i>Phlomis grandiflora</i> H.S. Thomps. var. <i>grandiflora</i>	Ballık	Çiçek	Çiçeğindeki tatlı özü yenir.
24	Lamiaceae	<i>Thymus zygoides</i> Griseb. var. <i>lycaonicus</i> (Celak.) Ronniger	Kekik	Yaprak	Erken evrede yaprakları yenir.

Tablo 1. (Devam ediyor)

25	Liliaceae	<i>Allium scorodoprasum</i> L. subsp. <i>rotundum</i> (L.) Stearn	Emirem	Yaprak	Erken evrede gövde ve yaprakları yenir.
26	Orchidaceae	<i>Orchis laxiflora</i> Lam.	Çayır salepi	Yumru	Yumrusu kurutulup öğütülerek sütle karışım yapılarak içilir.
27	Orchidaceae	<i>Orchis tridentata</i> Scop.	Salep	Yumru	Yumrusu kurutulup öğütülerek sütle karışım yapılarak içilir.
28	Papavearceae	<i>Papaver dubium</i> L.	Ebemekmeği, gelincik	Yaprak	Erken evrede yaprakları yenir.
29	Plantaginaceae	<i>Plantago major</i> L. subsp. <i>major</i>	Damar otu	Yaprak	Erken evrede yaprakları yenir.
30	Polygonaceae	<i>Polygonum cognatum</i> Meissn.	Madımak	Gövde, Yaprak	Erken evrede kazılarak gövde ve yapraklarından yemeği yapılarak tüketilir.
31	Polygonaceae	<i>Rumex conglomeratus</i> Murray	İlabada-Labada	Yaprak	Erken evrede yapraklarından sarma yapılır.
32	Portulacaceae	<i>Portulaca oleracea</i> L.	Semiz otu	Gövde, Yaprak	Gövde ve yaprakları yenir, salatası ve cacığı yapılır.
33	Rosaceae	<i>Crataegus monogyna</i> Sacq. subsp. <i>monogyna</i>	Alıç	Meyve	Meyvesi yenir.
34	Rosaceae	<i>Prunus divaricata</i> Ledeb. subsp. <i>ursina</i> (Kotschy) Browicz	Dağ Eriği	Meyve	Meyvesi olgunlaşınca yenir, sirkesi yapılır, ayrıca meyvesinin kuru çorbalara ekşilik vermek için karıştırılır.
35	Rosaceae	<i>Pyrus elaeagnifolia</i> Pall. subsp. <i>kotschyana</i> (Boiss.) Browicz	Dağ armudu	Meyve	Meyvesi yenir.
36	Rosaceae	<i>Rosa canina</i> L.	Kuşburnu	Meyve	Meyvesinden reçel hazırlanarak tüketilir.
37	Rosaceae	<i>Rubus discolor</i> Weihe & Nees	Böğürtlen	Meyve	Meyvesi yenir ayrıca reçeli yapılarak da tüketilir.
38	Urticaceae	<i>Urtica dioica</i> L.	Isırgan	Yaprak	Erken evrede yapraklarından pılav ve çorba yapılır, ayrıca çayı yapılarak içilir.

Tablo 2. Kurucuova ile bazı alanlarda gıda olarak tüketilen bitki kısımlarının karşılaştırılması

Table 2. Compare of the plant parts consumed as a food in Kurucuova and some areas

Çalışma Adı → Bitki kısımları ↓	1 Kurucuova	2 Başarakavak	3 Akseki	4 Yazır	5 Aksaray	6 Mihalıççık	7 Bodrum
Toprak üstü	24	34	19	16	53	20	89
Meyve ve tohum	10	11	18	5	34	-	16
Toprak altı	2	2	7	1	7	2	33
Çiçek	4	2	3	4	3	3	5
Topl. bitki say.	40	49	47	26	97	25	143

4. Sonuçlar ve tartışma

Çalışma alanlarındaki doğal bitkilerin gıda olarak kullanılan toprak üstü (gövde, yaprak), meyve ve tohum, toprak altı (kök, tuber, bulb vs.) ve çiçek kısımları Tablo 2.'de karşılaştırılmıştır. Çalışma alanımızda toplam 38 bitki tespit edilmesine rağmen *Berberis crataegina* "karamuk" bitkisinin yörede hem yaprak, hem çiçek ve hem de meyvesinin kullanılmasından dolayı toplam kullanım sayısı 40 olmuştur. En az veriye Yazır çalışmasında ulaşılmıştır. Bunun sebebi bu köyün şehir merkezine çok yakın olması hatta şehrin bu köyle birleşmesine bağlanabilir. En çok veri ise Bodrum çalışmasında elde edilmiştir. Bunun sebebi çalışma alanının geniş olması, alanda daha uzun süre çalışılması ve daha çok kaynak kişi ile görüşülmesine bağlanabilir. Tablo 2 incelendiğinde bütün çalışmalarda bitkilerin toprak üstü kısımları ilk sırada yer almaktadır. Özellikle bitkilerin en çok tüketilen kısmı yeşillik olarak yaprakları olduğu için bu durum beklenen bir durumdur. Yapılan çalışmalarda çoğunlukla meyve ve tohum 2. sırayı alırken, çiçek ve toprak altı kısımlarda bazı farklılıklar görülmektedir. Çalışma alanları içerisinde en fazla benzerlik Kurucuova ile Başarakavak arasındadır. Bu durum iki çalışmanın da Konya sınırları içerisinde olmasına bağlanabilir.

Teşekkür

Gıda olarak kullanılan bitkilerle ilgili bilgilerin derlenmesinde bizimle bilgilerini paylaşan Ayser BAĞCI (65), Ayşe SABIRLI (41), Emine KOCA (58), Gülsüm TAŞDEMİR (64), Fatma BAĞCI (75), Mehmet TAŞDEMİR (71), Mustafa ATEŞ (74), Müesser ECEVİT (70), Osman BAĞCI (75), Rüştü KAZAN (71) ve Sevim EKŞİ (62)'ye teşekkür ederiz.

Kaynaklar

- Akçiçek, E., Vural, M. 2003. Kumalar Dağı (Afyon) ve Çevresindeki Bazı Bitkilerin Yöresel Adları. OT Sistemik Botanik Dergisi. 10/2: 151-162.
- Anonim. 2012. T.C. Beyşehir Kaymakamlığı. <http://www.Kurucuova.net>. 12.12.2012.
- Baytop, T. 1999. Türkiye'de Bitkiler ile Tedavi. Nobel Tıp Kitabevleri, İstanbul.
- Cansaran, A., Kaya, Ö.F. 2010. Contributions of the ethnobotanical investigation carried out in Amasya district of Turkey (Amasya-Center, Bağlarüstü, Boğaköy and Vermiş villages; Yassıçal and Ziyaret towns). Biological Diversity and Conservation (BioDiCon). 3/2: 97-116.
- Davis, PH. 1965-1985. Flora of Turkey and The East Aegean Islands. Vol. 1-9. Edinburg Üniv. Pres, Edinburg.
- Davis, PH., Mill, RR., Tan, K. 1988. Flora of Turkey and The East Aegean Islands (supplement). Vol. 10. Edinburg Üniv. Pres, Edinburg.
- Doğan, Y., Başlar, S., Ay, G., Mert, H.H. 2004. The Use of Wild Edible in Western and Central Anatolia (Turkey). Economic Botany. 58/4: 684-690.
- Duran, A. 1998. Akseki (Antalya) İlçesindeki Bazı Bitkilerin Yerel Adları ve Etnobotanik Özellikleri. OT Sistemik Botanik Dergisi. 5/1: 77-92.
- Duran, A., Satıl, F., Tümen, G. 2001. Balıkesir Yöresinde Yenilen Yabancı Meyveler ve Etnobotanik Özellikleri. OT Sistemik Botanik Dergisi. 8/1: 87-94.
- Ertuğ, F. 2000. An Ethnobotanical Study in Central Anatolia (Turkey). Economic Botany. 54/2: 155-181.
- Ertuğ, F. 2004. Wild Edible Plants of the Bodrum Area (Muğla, Turkey). Turkish Journal of Botany. 28/1&2: 161-174.
- Güner, A., Özhatay, N., Ekim, T., Başer KHC. 2000. Flora of Turkey and The East Aegean Islands. (supplement) Vol. 11. Edinburg Üniv. Pres, Edinburg.
- İlçim, A., Varol, Ö. 1996. Hatay ve K.Maraş (Türkiye) İlindeki Bazı Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri. OT Sistemik Botanik Dergisi. 3/1: 69-74.
- Ozantürk, H. 2007. Tarihten Bugüne Bütün Yönleriyle Kurucuova. Selçuk Üniversitesi Basımevi. Konya.
- Şimşek, I., Aytekin, F., Yeşilada, E., Yıldırım, Ş. 2001. Ankara, Gölbaşı'nda Yabancı Bitkilerin Kullanılış Amaçları ve Şekilleri Üzerine Bir Araştırma. OT Sistemik Botanik Dergisi. 8/2: 105-120.
- Tugay, O., Koçer, E. 2009. Yazır Köyü'nde (Selçuklu / Konya) Gıda ve İçecek Olarak Kullanılan Doğal Bitkiler. Selçuk Üniversitesi Fen Fakültesi Fen Dergisi. 33: 87-92.
- Tugay, O., Ertuğrul, K., Yıldıztugay, E. 2011. Başarakavak Kasabası (Konya) Etnobotanik Envanter Çalışması. TÜBA-KED. 9: 107-125.
- Vural, M., Karavelioğulları, A. 1997. Çiçekdağı (Kırşehir) ve Çevresinin Etnobotanik Özellikleri. OT Sistemik Botanik Dergisi. 4/1: 117-124.
- Yücel, E., Güney, F., Şengün, İ.Y. 2010. The wild plants consumed as a food in Mihalıççık district (Eskişehir/Turkey) and consumption forms of these plants. Biological Diversity and Conservation (BioDiCon). 3/3: 158-175.

(Received for publication 4 April 2012; The date of publication 15 December 2012)