

Başarakavak (Konya) Kasabası Etnobotanik Alan Araştırması 2004

Osman TUGAY*/ Kuddisi ERTUĞRUL*/ Evren YILDIZTUGAY*

ANAHTAR SÖZCÜKLER / KEYWORDS

Etnobotanik, Başarakavak, Konya, yararlı bitkiler, tıbbi bitkiler, gıda, el sanatları

Ethnobotany, Başarakavak, Konya, useful plants, medicinal plants, food, handicrafts

ÖZET / SUMMARY

Başarakavak (Konya), coğrafi çevre ve iklim koşullarının sağladığı zengin bir bitki örtüsünün yanı sıra yerel halkın yüzyıllar içinde oluşan kültürel kimliğine titizlikle sahip çıkması açısından da yararlı bitkiler araştırmasına çok uygun bir çalışma alanıdır. Başarakavak'ta halkın değişik alanlardaki bitki bilgisini saptamaya yönelik etnobotanik çalışmaları, 2004 yılında başlatılmış ve Türkiye Bilimler Akademisinin (TÜBA) desteğiyle sürdürülmüştür. Haziran-Ekim 2004'te sekiz kez Başarakavak'a gidilerek altı kişilik bir ekiple dönüşümlü olarak toplam 16 gün alanda çalışılmıştır. Bu süre içinde Başarakavak'ta 15 kişiyle görüşülmüş, 63 bitki örneği ve bunlara ait yerel bilgiler toplanmıştır. Bazı örtüşen kullanımlar da olmakla birlikte 37 gıda, 25 yem, 10 ilaç, 4 el sanatları ve 3 yakacak kullanımın yanı sıra 10 bitki türünün farklı alanlarda yararlı oldukları saptanmıştır. Özellikle gıda ve yem bitkileri kullanımları arasında belirli bir örtüşme olduğu gözlenmiştir. Farklı bitki kullanımına ilişkin 89 kullanım reçetesi derlenmiş; doğal/ yabani bitkilere ve yerel tarım bitkilerine ait örnekler alınmış; bitki kullanımları fotoğraf ile de belgelenmiştir.

Başarakavak (Konya), provides a superb searching area for useful plants, not only because of its rich vegetation, provided by its geographical and climatic conditions; but also because of the consciousness the inhabitants have for the protection of their cultural identity. Ethnobotanical studies which aim to shed light on local human-plant interactions in the Başarakavak, began in 2004 and continued with the support of the Turkish Academy of Sciences (TÜBA). Eight field trips were carried out during June-October 2004, and a total of sixteen work-days in the field were devoted to the study by a team of six researchers alternately. During this time period 15 informants were interviewed in Başarakavak area and 63 plant samples with related information were collected. Among the samples take 37 food, 25 fodder, 10 medicinal, 4 handicraft, 3 fuel plants, and about 10 plants with various uses were recorded. Several plants have more than one use, and especially food and fodder plant uses are overlapping. 89 recipes related to various wild and cultivated plant uses were recorded, and some activities related to plants were also recorded with photographs.

* Yrd. Doç. Dr. Osman TUGAY (Proje Yürütücüsü); Kuddisi ERTUĞRUL (Proje Yürütücü Yardımcısı); Evren YILDIZTUGAY (Proje Yürütücü Yardımcısı)/ Selçuk Üniversitesi, Fen- Edebiyat Fakültesi, Biyoloji Bölümü. KONYA

GİRİŞ

Konya iline bağlı Başarakavak kasabasında 2004 yılında başlatılan etnobotanik çalışmaları, yöre halkının gıda, ilaç, yem, yakacak ve diğer amaçlarla yararlandığı yabani ve yerel tarım bitkilerine ilişkin geleneksel bilgileri derlemeyi amaçlamaktadır. Yaklaşık 700 yıllık bir geçmişi olan Başarakavak'ta halkın yaşamını sürdürmek için geçmişten bugüne dek bitkilerden çeşitli şekillerde yararlanmış oldukları, fakat teknolojinin gelişmesiyle birlikte bitki kullanımlarının gün geçtikçe azaldığı ve yavaş yavaş unutulmaya başladığı bir gerçektir. Bundan dolayı bitki kullanımlarıyla ilgili bu birikimlerin derlenmesi ve gelecek kuşaklara aktarılması oldukça önemlidir. Başarakavak'ta bitki kullanımı bilgilerinin derlenmesi çalışmaları 2004 yılında başlayarak Türkiye Bilimler Akademisinin (TÜBA) katkılarıyla sürdürüldü.

Etnobotanik çalışması için gerekli malzemelerin sağlanması ve ön hazırlıkların tamamlanmasından sonra Haziran 2004'te başlayan alan çalışmaları, aynı yılın Ekim ayına dek sekiz kez Başarakavak'a gidilerek gerçekleştirilmiş, toplam 16 gün içinde bitki örnekleri ve bilgiler derlenmiştir. Bu alandaki etnobotanik envanterinin çıkarılması çalışmalarına 2006 yılına kadar devam edilecek ve tamamlanacaktır. Etnobotanik projelerinin Türkiye çapında yaygınlaştırılarak bitkilerle ilgili bilgi potansiyelinin ortaya çıkarılıp envanterlenmesi ülke kalkınmasına da katkıda bulunacaktır. Ayrıca kültürel mirasın sonraki kuşaklara aktarılması bu tür projelerle gerçekleştirilebilir.

Etnobotanik alan çalışmaları, Konya Selçuk Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Biyoloji Bölümü Öğretim Üyesi Yrd. Doç. Dr. Osman Tugay'ın proje yürütücülüğünde, yine aynı bölüm öğretim üyesi Prof. Dr. Kuddisi Ertugrul, yüksek lisans öğrencisi Evren Yıldıztugay ve Volkan Bağçe, lisans öğrencilerinden Orhan Arı ve Fatma Şahin'in katılımı ile gerçekleştirilmiştir. Alan çalışmalarında Başarakavak Belediye Başkanı Ali İhsan Özcan ve Başaralılar Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği (BAŞDER) üyeleri yardımlarını esirgememiştir.

10-11 Mayıs 2003'te TÜBA İstanbul Ofisinde Buldan pilot projesinde uygulanan yöntemler ile çeşitli alan çalışma deneyimlerinin aktarıldığı bir Etnobotanik Atölyesi gerçekleştirilmiştir. İstanbul, Ankara, Aydın, Çanakkale, Konya, Bolu, Şanlıurfa ve Van'dan, toplam sekiz kentteki on üniversiteden 23 araştırmacının katıldığı bu toplantı projenin yaygınlaştırılması yönünde umut vermiş; 2004 yılı Mayıs ayında ikinci bir atölye çalışması da yapılmıştır. Bu atölye çalışmaları sırasında bilgi birikimlerini bizlere aktaran Dr. Füsün Ertuğ'a, sürekli desteklerini ve yardımlarını gördüğümüz TÜBA İstanbul Ofisinden Füsün Arman ve Sultan Aktaş'a teşekkürü bir borç biliriz.

Çalışma alanından toplanan bitkiler yaygın herbaryum tekniklerine göre preslenmiş ve numaralandırıl-

mıştır. Preslenerek kurutulan numuneler *Türkiye Florası*'ndan (Davis 1965) faydalanılarak bilimsel Latince isimleri teşhis edilmiştir. Ayrıca dijital fotoğraf makinesi ile doğrudan bilgisayara aktarılabilen çok sayıda fotoğraf çekilmiştir. Örneğin Başarakavak kasabasından genel bir görünüm (lev. 1: res. 1), Başarakavak yakınındaki Altınapa Barajı (lev. 1: res. 2), kasabada tandır ekmeği yapılan bir fırın (lev. 1: res. 7), yeni tandır ekmeği pişirmiş bir kadın (lev. 1: res. 8), yörede tarihi eski evler (lev. 1: res. 5) ve gelen misafirlerin ağırlandığı köy odaları (lev. 1: res. 6), Başarakavak'a özgü geleneksel kuru fasulye şenliği (lev. 2: res. 9-10), eskiden süt süzmekte kullanılan "çoban süzeği" adı verilen *Dipsacus laciniatus* L. (lev. 2: res. 13) gibi konularda birçok fotoğraf çekilerek belgelenmiştir.

11 Haziran 2005 tarihinde İstanbul Teknik Üniversitesi Maçka Yerleşkesi Yabancı Diller Yüksekokulu binasında yapılan Türkiye Bilimler Akademisi – Türkiye Kültür Sektörü (TÜBA-TÜKSEK) Türkiye Kültür Envanteri 2004 yılı Çalışma Sonuçları Toplantısında "Başarakavak (Konya) Kasabasının Etnobotanik Özelliklerini Belgeleme Çalışması" adı altında bildiri sunulmuş bir yıl içerisinde yapılan çalışmalar anlatılmıştır.

BAŞARAKAVAK KASABASI İLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER

Başarakavak kasabasının tarihi

Başarakavak ve çevresinde Bizans Devrine ait mimari kalıntılar bulunmaktadır. Bunların mevcudiyeti ve bölgeden geçen o devir yolları, bölgenin Bizanslılar zamanında da önemli bir yerleşim alanı olduğunu gösterir. Bu kalıntılar arasında en sağlam kalanları lahitlerdir. Yeckpare taştan oyularak yapılan bu mezarlar, sivil ve dini mimarinin en güzel örneklerindedir.

Başarakavak'ın "manastır"ı da meşhurdur. Bulunduğu semte adını vermiştir. Bizans ve Roma devirlerinde "Iconium" adıyla bilinen Konya merkez ve çevresi ile İstanbul-Kudüs hac yolu üzerindedir. Bu sebeple büyük önem taşır. Başarakavak'ın da bu ana yollara bağlanan bir yan yolun üzerinde olduğunu görüyoruz. Başarakavak, Takkalıdağ'ın eteğindeki vadide yer alan ünlü Saint Hariton (Akmanastır) ile Sille'deki Helena adıyla anılan Büyük kilisenin civarındadır.

Başarakavak adı otantik ve orijinal bir özel isim olan "Beşare" olarak kullanılmıştır. Daha önce burayla ilişkili Bizans, Roma ve Hellenistik devirlere ait belgelerde kasabanın özel bir ismi yoktur. Doğrudan doğruya, öz be öz bir Türk yerleşim yeridir. Dolayısıyla daha önce başka bir dilde adı olup da sonradan Türkçe anılmaya başlanması söz konusu değildir. Bu, o bölge başta olmak üzere Konya'nın yakın çevresinde, Rumca adıyla anılan veya Rumca adı bırakılarak yerine Türkçe ad almış birçok yerden farklı bir özellik arz etmektedir. Buraya yerleşenlerin aslen Türk (Uzlar,

Peçenekler) kökenli olduğu sanılmaktadır.

Bugünkü Başarakavak'ın yakın çevresinde bazı Roma, Bizans yerleşimlerine dair kalıntı, iz ve belgeler mevcuttur. Ama bunların çoğu iyi korunamadığı için bir kısmı günümüze kadar gelememiştir, gelebilenler de içinde buldukları durum itibarıyla yeterli sağlam ve güvenilir bilgiler verecek vaziyette değildir. Büyük ölçüde harap olmuştur. Bölgede yapılacak arkeolojik ve etnografik araştırmalar Selçuklu, Osmanlı devirlerine olduğu gibi Bizans, Roma ve antik Yunan devirlerine ait kıymetli pek çok dokümanı da gözler önüne serecektir. Çünkü çoğu tesadüfler sonucu ortaya çıkan veya bir kenara kaldırılan bazı kalıntı ve materyaller, gerek ikonografik bilgileriyle ve gerekse estetik yönleriyle, sahip oldukları güzellikler ile kendilerinden önce başka materyallerin olduğunu da göstermektedir.

Başarakavak'ın bulunduğu arazi, Selçukluların Konya ve dolaylarını fethetmesiyle Türk topraklarına dâhil olmuştur. Kasabada Selçuklu devrine ait mezarlar bulunmaktadır, bu da buranın 700 yılı aşkın bir zamandır Türk yurdu olduğunun kanıtlarından biridir.

Bizans Devrinde küçük bir yerleşim yeri, Selçuklular zamanında bir mesire olan, havası, suyu temiz ve bol olan bu yaylayı en iyi şekilde değerlendiren Emir-Ahur Zeyneddin Beşare olmuştur. Neticede çiftlik ve otlakların bulunduğu bu yayla, kurucusu olan Beşare Bey'in adını almıştır.

Çiftliklerin bulunduğu bu maruf yayla, giderek kalabalıklaşmaya başlamıştır. Bölgenin gözetiminde bulundurulması, Rum azınlığının kontrol edilmesi için buraya bazı Müslüman Türk ailelerinin de zamanla yerleştirildiği düşünülmektedir.

Beşare Bey'in ölümünden sonra Başarakavak durumunu devam ettirmiştir. Bu önem Karamanoğulları ve Osmanlılar tarafından da anlaşılacak korunmuştur. İshak Bey'in kızı Zahide Hatun Karamanoğluna gelin olarak gelmiş, Karaman havalisini tanıyınca, Başarakavak'a bugün de kendi adıyla anılan camiyi yaptırmıştır. Fatih Sultan Mehmed'in Karaman ili tahrir defterlerinde Beşare'de Şeyh İsrail Zaviyesi'nin vakıflarından bahsedilmektedir.

Başara'ya "kavak" ibaresinin eklenmesinin gayet sulak ve mahsuldar arazisinde bol miktarda görülen yüksek, kalın gür kavak ağaçlarından ileri geldiği söylenebilir. Beşare'nin "Başara" şeklinde okunması ve sonuna "kavak" ekini alarak "Başarakavak" şeklinde isimlendirilmesi, 20. yüzyılda olmuştur diyebiliriz, çünkü H 1328/ 1912 yılındaki resmi yazışmalarda olduğu gibi, 1927 yılı kayıtlarında da bu isimle geçen köyden, daha önceki kayıtlarda ve vakfiye suretlerinde hep Beşare olarak bahsedilmiştir (Özönder 2001).

Yerleşmenin coğrafi konumu

Çalışma alanımız 37° - 38° arası doğu boylamı ile 32° - 33° kuzey enleminde bulunmaktadır. Güneyinde 6

km uzaklıkta Küçükmuhsine ve Ulumuhsine, Batısında 9 km uzaklıkta Akpınar, kuzeyinde 12 km uzaklıkta Tepeköy ve doğusunda 12 km uzaklıkta Yükselen kasabası (Bilecik) bulunmaktadır.

Kasaba idari yönden Konya il merkezine bağlıdır ve Selçuklu ilçe merkezine uzaklığı 35 km'dir. Yakın komşuları olan Beyşehir'e 55 km, Derbent'e 22 km ve Ilgın ilçesine ise 75 km uzaklıktadır.

Kasaba dağlık ve sulak bir arazi üzerine kurulmuştur. Bu dağlık, tepelik arazide otlaklar ve tarlalar mevcuttur. Kasabanın yukarı yaylalarından çıkan ve yoluna devam ederken etrafındaki akarsuları da bünyesine katarak yerleşim alanını bir baştan bir başa geçen Uluçay, giderek daha da büyür ve Altınapa Barajını besler. Bölgeye hayat veren Uluçay, Başpınar, Üçpınar, Memeoğlu kaynaklarından da beslenir. Yükselen ve Tepeköy taraflarından gelen derelerle güçlenir. Gerek tarım, gerekse hayvancılık için su ihtiyacını karşılar. Daha sonra Altınapa'da diğer yön ve yörelerden gelen sularla birleşerek Konya'nın sulama ve içme suyu ihtiyacına büyük ölçüde katkıda bulunur.

Başarakavak ve çevresi önceleri bol ve gür ağaçların yer aldığı ormanlarla kaplı idi. Konya Alaaddin Caminin inşasında kullanılan ahşap örtü hatıllarının, Başarakavak çevresindeki ormanlardan getirildiği söylenir. Çevredeki dağlar meşe, sedir, çam ağaçları ile kaplıdır. Daha önceleri, çok geniş alanlara yayılan ormanlarda zamanla azalmalar görülmüştür. Osmanlı döneminin son zamanlarında ve Kurtuluş Savaşı günlerinde ülkeye hâkim olan son derece ağır ekonomik ve sosyal kriz ve buhranlar sebebiyle halk geçimini temin için bu ormanlardan kestiği odun, çalı ve çırpıyı merkeplere yükleyerek Konya pazarına uzun bir yolculuktan sonra getirmiş ve orada satmıştır (lev. 1: res. 3).

Son derece temiz ve sakin bir hava ve doğaya sahip bulunan kasabanın Killik, Çat, Çeltek, Elbizli, Kayaüstü, Kürtahmet, Gisliyer, Embeles, Cırık Pınarı, Tosungil, Başpınar ve Ketenlik yaylaları ünlüdür. Bu yaylalar küçükbaş hayvan yetiştiriciliği için son derece elverişlidir (Özönder 2001).

Yerleşmenin nüfusu ve iklimi

1997 yılında yapılan nüfus sayımına göre Başarakavak'ın nüfusu 1967'dir. Yerleşim merkezinde 348 ev bulunmakta olup bu evlerde yaşayan insanların 816'sı kadın, 746'sı erkektir. Kasabada yaşayan ailelerin 394'ü tarımla geçimlerini sağlamaktadır.

Başarakavak'ta kışlar soğuk ve yağışlıdır. ilkbahar ile yazın ilk ayları ve sonbaharda bereketli yağışların devam ettiği görülür. Yaz mevsimleri ise oldukça sıcaktır. Çevrede bulunan tepelerin geçitlerinden gelen hava akımları kasabaya yer yer tatlı bir serinlik vermektedir (Özönder 2001).

Toprak ve jeolojik yapı

Kasabanın toprak tabakası çabuk kazılabilen hafif katmanlardan meydana gelmiş bir yapıya sahiptir. Bu nedenle binlerce yıl içerisinde gerek rüzgâr, gerek erozyon gibi doğal afetlere maruz kalmıştır. Bölgede mağaralar yer almaktadır. Bu mağaralar, zaman içerisinde soğuk hava deposu, tahıl ambarı, samanlık, kiler gibi çok amaçlı olarak kullanılmış; kargaşa yıllarında ise sığınak görevi görmüştür. Yukarı dere vadilerinde bulunan inlerin üç tanesi büyükçedir. Bunlardan ikisi koridorla birbirine bağlantılıdır.

Başarakavak'ta tarım ve hayvancılık

Arazinin engebeli oluşu, köyün yakın çevresinde geniş çaplı tarımı az da olsa engeller. Bununla beraber dar alanlar en iyi şekilde değerlendirilerek sebzeçilik ve meyvecilik yapılmaktadır. Asıl tarım alanları yaylalardadır. Gerek geniş vadilerde gerekse tatlı meyilli eteklerde hayli geniş tarlalar vardır. Başlıca tarım ürünleri arasında buğday, arpa, yulaf, çavdar, fasulye, mısır, meyve ve sebze gelmektedir. Elma, armut, erik ve kiraz yetiştiriciliği son yıllarda gelişme kaydetmiş ve önemli gelir kaynağı olmuştur. İhtiyacından fazlasını üreten aileler bu ürünleri çevredeki pazarlara ve Konya pazarlarına gönderir. Kasabada tarım genel olarak modern araç ve gereçlerle yapılır. Sürme, nadaslama, tohumlama, gübreleme, hasat, harman işlerinde traktör ve biçerdöver halkın en yakın yardımcılarıdır.

Kasabada daha çok küçükbaş hayvan yetiştirilmektedir. Koyun, keçi, tavuk yayla ve ağıllarda sürüler halinde. 2001 yılında 325 adet büyükbaş, 8990 adet koyun, 55 adet kıl keçisi ve 210 adet tiftik keçisi bulunmaktadır (Özönder 2001).

Kasabanın su kaynakları

Konya tarihi boyunca hemen hemen her dönemde su sıkıntısı çekmiştir. Çünkü su kaynakları hayli kısıtlıdır. Bu nedenle Beşare suyu Konya'nın nadir sularındandır. Batı yönünden girerek Konya'nın bağ ve bahçelerine hayat verir, dillere destan tarihi mesire Meram bile varlığını, canlılığını, yeşilliğini ve ününü bu suya borçludur.

Başarakavak'ın üst taraflarından kaynayıp akan, Üçpınar başta olmak üzere diğer kaynakların suları, güzergâhlarında bulunan büyüklü küçüklü diğer sularla da birleşerek büyür, güçlenir. Beldeyi bir uçtan bir uca kat ederek buralara hayat verdikten sonra, yoluna devam eder ve Konya'nın da hayat damarlarından birisi olur. Bu çok eski devirlerden beri böyledir. Selçuklular zamanında, Konya için büyük önemi ve kıymeti olan bu sudan en iyi şekilde yararlanmak amacıyla bugünkü Altınapa (Altın Kapak) Barajının bulunduğu civarda kuvvetli bir bent yaptıkları, inşa ettikleri kanallarla Dere, Köyceğiz ve Meram başta olmak üzere Konya'nın bağlarını, bahçelerini, meyveliklerini ve kısmen de olsa tarlalarını suladık-

ları bilinmektedir.

Geleneksel yemekleri

Başarakavak mutfağının esasını hamur ve et yemekleri oluşturur. Hamur işleri tandir ekmeğinden, börek ve baklavaya kadar çeşitlidir. Et yemekleri ise tandirda kızartılmış "çebiç" denilen kuzudan tutun da "orta" denilen, haşlandıktan sonra kızartılarak geniş tepside patlıcan üzerine bırakılmış şekline varılınca kadar çok çeşitlidir. Başarakavak'ın en ünlü besin kaynaklarının başında "kuru fasulye" gelir. Özellikle kışın temel yemeklerinden biridir ve zevkine düşkün olanlar çarşıda pazarda Başarakavak fasulyesini tercih eder.

Keşkek: Geleneksel yemeklerden biri olan "keşkek" ekonomik zorluklar nedeniyle yapımı unutulmaya yüz tutmuştur. Kaliteli buğday güzelce dövülerek kepeği alındıktan sonra danesi el değirmeninde çekilir, damda veya avlunun bir köşesinde sergilerde iyice kurutulur ve bez torbalarda saklanır. Pişirilişi: Et, yeterince kıl biber ve sade yağla iyice karıştırıldıktan sonra, toprak çömleğe doldurularak tandirin külünde pişmeye bırakılır. Kül ateşinde yavaş yavaş pişmesi lezzetini artırmaktadır.

Kabak tiridi: Başarakavak'ın geleneksel yemeklerinden olup düğünlerde yapılır. Düğünün bir önceki akşamı erkek evi tarafından kız evi de dahil olmak üzere herkes yemeğe davet edilir. İkram edilecek bu yemeğe "kabak yemeği" denilir. Çünkü ikram edilen tek yemek çeşidi "kabak tiridi"dir. Geleneği yüzyıllar öncesine dayanan bu kabak tiridi kasabaya aittir. Özel hazırlanışı ve pişirilişi vardır. İçine "itburnu" ya da "kuşburnu" (*Rosa canina* L.) denilen bitki başta olmak üzere birçok madde katılır ve ancak kasaba hanımlarının bildiği bir kıvam ve usulle kavrulur. Kendine has kaynatma, salçalama ve dinlendirme mahareti ister. Uzun yılların deneyimine, alışkanlık ve ustalığına ihtiyaç duyulur. Çünkü ateşten biraz erken indirilirse çiğ kalır, sert olur biraz geç indirilirse kabak çok eriyerek dağılır ve zevki kalmaz.

Eksili kabak: Mahalli yemeklerin en meşhurlarındandır. Düğünlerin tanınmış adetlerindedir. Düğünlerde eksili kabak ve acılı aş cumartesi günleri ikram edilmektedir. Bu yemek hazırlanırken, kabaklar güzelce soyulur, içine pirinç, şeker (ya da pekmez), "itburnu" ya da "kuşburnu" (*Rosa canina* L.) şerbeti katılarak hazırlanır. İtburnu şerbeti yemeğe nefis koku, tat ve ekşimtirik lezzet kazandırır.

Acılı aş: Evlerde özel olarak pişirilir ve daha çok çocukların, yolcuların ve gariplerin rağbet ettiği yemek davetidir. Eskiden herkes kaşığı yanına alarak bu yemek davetine giderdi. Bu yemek türü adına bakılarak acı zannedilir, oysa tatlı bir yemektir. Çünkü bulgur, pekmez (ya da şeker), üzüm gibi maddelerle hazırlanır. Acılı aşın kökeni Anadolu'da yaygın bir inanç olan ve gelenekselleşen "aşure" gününe dayanmaktadır.

Yağlı gevrek: Askere gidecek çocuğa azık olarak hazırlanan bir yolluk çeşididir. Un, süt, tereyağı ve yumurta ile hazırlanıp güzelce pişirilen bu gevrekler günümüzdeki açma ya da poğaçaya benzer. Tandırda pişirilmesi ve süt ile yumurta katılması nedeniyle kıtır kıtır olur çiğnenir çiğnenmez ağızda dağılması nedeniyle nefis bir tadı vardır.

Su böreği: Türk mutfağının geleneksel hamur yemeklerinden olan "su böreği" kasabada özellikle davetlerin vazgeçilmez temel yemeklerindedir. Hazırlanışı oldukça zahmetli olan su böreği un ve yumurtanın karıştırılması sonucu elde edilen hamur oklava ile açılır ve kaynar suyun içine atılır, oradan da soğuk suyun içine atılarak tepsiye yayılır birkaç sıra yayıldıktan sonra içine iyice küçültülmüş kuşbaşı et döşenir ve üstü açılan hamurlarla kapatılır. Bu böreğin meşe odunu ateşinde yavaş yavaş pişirilmesi lezzetinin artmasını sağlar.

Bulgur pilavı: Türk mutfağının vazgeçilmezlerinden olan "bulgur pilavı" da kasabada hazırlanışı ve tadı bakımından diğer yörelerden farklılık göstermektedir. Evlerde tamamen doğal olarak hazırlanan bulgur suda suyu çekene kadar kaynatıldıktan sonra, ayrı bir kapta iyice kızarıncaya kadar eritilen sadeyağla karıştırılıp sofraya sunulur. Özellikle kuru fasulye ile yenilince eşsiz bir lezzet oluşmaktadır (Özönder 2001).

YÖREDE YAPILMIŞ ETNOBOTANİK ÇALIŞMALAR

Çalışma alanına yakın bölgelerde oldukça fazla flora çalışması olmasına rağmen, etnobotanik çalışma bulunmamaktadır. Kasabaya en yakın etnobotanik çalışmaları şöyle sıralayabiliriz: "Akseki (Antalya) İlçesindeki Bazı Bitkilerin Yerel Adları ve Etnobotanik Özellikleri" (Duran 1998); "Afyon (Türkiye) İlindeki Bazı Türlerin Etnobotanik Özellikleri" (Işık *et al.* 1995); "Ankara, Gölbaşı'nda Yabancı Bitkilerin Kullanılış Amaçları ve Şekilleri Üzerine Bir Araştırma" (Şimşek *et al.* 2001).

ÇALIŞMA YÖNTEMİ VE BULGULAR

YÖNTEM

Etnobotanik çalışmalar yapılırken uygulanacak yöntem, halkın her bir bitkiye verdiği yerel ad/adlar ile her birini nasıl kullandığına ilişkin bilgileri not etmek ve her bir bitkinin bilimsel adının belirlenmesi için yeterli herbaryum örnekleri alınması ve preslenerek saklanması esasına dayanır. Bu çalışmalar yapılırken farklı vejetasyon dönemlerinde araziye çıkarak mümkün olduğunca fazla arazide kalarak bilgi toplamak gerekir. Ayrıca fazla kişiyle görüşülerek bu kaynak kişilerin bilgi birikimine göre daha önce hazırlanmış olan etnobotanik çerçeve sorularını sorarak kullanım reçetelerini hazırlamak temel yöntemlerdendir.

Bizim çalışmamız da aynı ilkeler üzerine kurulmuş-

tur. Farklı zamanlarda yapılan arazi çalışmaları sırasında kaynak kişilerin gösterdiği, kullanımı saptanan her bitkiden birkaç örnek toplanarak numarası verilmiş, toplama tarihi, bulunduğu mekinin adı ya da kimden alındığı, toplanan yerin denizden yüksekliği, çevredeki bitki toplulukları ve benzeri ayrıntılar not edilmiş, çoğu örnek fotoğrafla da belgelenmiştir.

Çalışmamız sırasında yararlı bitki kullanımları, gıda, ilaç, yakacak, yem, el sanatları ve diğer kullanımlar olmak üzere sınıflandırılarak, doğal ve tarımı yapılanlar ayrıca belirtilmiştir. Bitki kullanımlarına ait kullanım kodları daha önce Buldan'da uygulanan sisteme göre verilmiştir. Yine bitkilerin hangi kısımlarının kullanıldığı, nasıl ve ne amaçla kullanıldıkları not edilmiştir.

UYGULAMA

Arazi çalışmaları

Arazi çalışmaları Başarakavak ve yakın çevresinde tarlalar, tepeler, dere kenarları, yaylalar ve yol kenarları boyunca yapılmış olup gidilen belli başlı bitki toplama noktaları şöyledir: 1500-1550 m yükseklikteki Aspiray Tepesi, 1260 m yükseklikteki Han Mevkii, 1300 m yükseklikteki Başarakavak-Beyşehir yol arımı, 1600 m yükseklikteki Hamza Tepesi, 1490 m yükseklikteki Yumru Tepesi, 1360 m yükseklikteki Sınırdere Mevkii, 1350 m yükseklikteki Karataş Tepesi, 1420 m yükseklikteki Küngönü Mevkii, 1330 m yükseklikteki Killik Yaylası, 1400 m yükseklikteki Suderesi Mevkii, 1500 m yükseklikteki Fındıklı Tepesi. Bu belirtilen bitki toplama noktalarından rehber kişilerle beraber hem doğal hem de tarımı yapılan bitkiler toplanarak kullanımları ile ilgili bilgiler not edildi ve yaygın herbaryum tekniklerine göre preslendi.

Genel bulgular

Toplanan farklı 63 bitki örneğinden 62'sinin teşhisleri yapılmış, 1 tanesinin teşhisi bitki kısımları eksik olduğu için yapılamamış ve 25 familyaya ait 55 cins ve 62 takson belirlenmiştir (Bkz s. 256, EK 1: Familyalara Göre Yararlı Bitkiler Ön Listesi). Belirlenen 62 türden 25'i (% 40.3) kültürü yapılan bitkilere aittir, geriye kalan 37'si (% 59.7) ise doğal bitkilerdir. Kullanılan bitkiler arasında, *Asteraceae* (*Compositae*) 13 takson, *Rosaceae* 7 takson, *Fabaceae* (*Leguminosae*) 4 takson, *Lamiaceae* (*Labiatae*) ve *Poaceae* (*Gramineae*) ise 3 takson ile en yoğun olarak kullanılan familyalar olarak sıralanmıştır.

Toplam farklı 63 bitki örneği ve bunlara ait yerel bilgiler toplanmıştır. Bazı örtüşen kullanımlar olmakla birlikte 37 gıda, 25 yem, 10 ilaç, 4 el sanatları ve 3 yakacak kullanımın yanı sıra 10 bitki türünün farklı alanlarda yararlı oldukları saptanmıştır. Gıda olarak kullanımın en yaygın kullanım biçimi olduğu görülmektedir. Özellikle gıda ve yem bitkileri kullanımları arasında belirli bir örtüşme olduğu gözlenmiştir.

Farklı bitki kullanımlarına ilişkin 89 kullanım reçetesi derlenmiş; doğal/ yabancı bitkilere ve yerel tarım bitkilerine ait örnekler alınmış; bitki kullanımları fotoğraf ile de belgelenmiştir.

Örnek alınan bitkilerden 3'ünün Türkiye'ye özgü endemik tür olduğu görülmektedir. Bunlardan *Origanum sipyleum* L. (lev. 2: res. 14) yörede "mor çay" adıyla bilinmekte, bitkinin çiçeklerinin renginden dolayı bu ad verilmiştir. Yaygın olarak kaynatılarak çay gibi kullanılan bu bitkinin aynı zamanda solunum yolu hastalıklarına iyi geldiğine inanılmaktadır. Bölgedeki ikinci endemik bitki *Ballota nigra* L. subsp. *anatolica* P. H. Davis ise "boz çalba" olarak bilinir ve bu da solunum yolu hastalıkları için kaynatılarak içilir. Bir diğer endemik bitki de tarla kenarları ve açık alanlarda yetişen ve "mor sarmaşık" olarak bilinen *Convolvulus galaticus* Rotsan. ex Choisy (lev. 2: res. 16) bitkisidir.

Toplanan bitkilere ilişkin tüm bilgiler Türkiye Bilimler Akademisi (TÜBA-TÜKSEK) Türkiye Kültür Envanteri Projesi kapsamında kullanılan Kültür-Kitap veritabanının (sürüm 1.0) etnobotanik envanter formlarına tarafımızdan kaydedilmiştir. Bu envanter formlarında kaynak kişilerin adları ve verdikleri bilgiler kadar alınan bitki örneğinin yerel ve bilimsel adı ve kayıt bilgileri, Türkiye'deki yayılımı ve ilgili kaynakça da yer almaktadır.

Yenen bitkilere ilişkin veriler

2004 yılında yapılan çalışmalarda gıda olarak kullanılan bitkilerin 13'ünün doğal ve 24'ünün tarımı yapılan bitkilerden oluştuğu görülmüştür. Doğal bitkiler arasında yaprakları yenen 8, gövdesi yenen 1, meyvesi yenen 1 bitki belirlenmiş, bunlara ek olarak 5 çay ve 1 baharat bitkisi de bu grup içinde değerlendirilmiştir.

Doğal olarak yetişen bitkilerden yaprağı yenilen bitkiler şunlardır: *Asteraceae* familyasından *Cichorium pumilum* Jacq. (güneyikotu), *Sonchus asper* (L.) Hill subsp. *glaucescens* (Jordan) Ball (acı marul), *Tragopogon longirostris* Bisch. ex Schultz, var. *longirostris* (tekeneç), *Chenopodiaceae* familyasından *Chenopodium polyspermum* L. (sirken), *Papaveraceae* familyasından *Papaver rhoeas* L. (yem haşhaşı), *Polygonaceae* familyasından *Rumex acetosella* L. (ekşi kuzukulağı) ve *Rumex crispus* L. (ilibade), *Resedaceae* familyasından *Reseda lutea* L. var. *lutea* (ezentere).

Kültüre alınarak yetiştirilen bitkilerden yaprağı yenenler şunlardır: *Brassicaceae* familyasından *Brassica oleracea* L. (ilahana/ lahana) ve *Lepidium sativum* L. subsp. *sativum* (tere), *Chenopodiaceae* familyasından *Beta vulgaris* L. (şeker pancarı), *Liliaceae* familyasından *Allium porrum* L. (pırasa), *Vitaceae* familyasından *Vitis vinifera* L. (asma/ üzüm).

Kültüre alınarak yetiştirilen bitkilerden yumrusu yenen bitkiler şunlardır: *Asteraceae* familyasından *Helianthus tuberosus* L. (yerelması), *Chenopodiaceae*

familyasından *Beta vulgaris* L. (şeker pancarı), *Solanaceae* familyasından *Solanum tuberosum* L. (güppil/ kumpir/ patates).

Doğal olarak yetişen ve çiçekleri çay gibi kullanılan bitkiler şunlardır: *Asteraceae* familyasından *Anthemis cotula* L. (papatya), *Lamiaceae* familyasından *Ballota nigra* L. subsp. *anatolica* P. H. Davis (boz çalba) ve *Origanum sipyleum* L. (mor çay), *Urticaceae* familyasından *Urtica dioica* L. (ıskırgı/ ısırgan otu).

Kültüre alınarak yetiştirilen bitkilerden meyvesi yenilen bitkiler şunlardır: *Cucurbitaceae* familyasından *Cucumis sativus* L. (hıyar) ve *Cucurbita pepo* L. (kabak), *Fabaceae* familyasından *Phaseolus vulgaris* L. (fasulye), *Pisum sativum* L. (bezelye), *Juglandaceae* familyasından *Junglans regia* L. (ceviz), *Moraceae* familyasından *Morus alba* L. (akdut), *Morus nigra* L. (karadut), *Poaceae* familyasından *Zea mays* L. (mısır), *Rosaceae* familyasından *Armeniaca vulgaris* Lam. (kayısı), *Cerasus vulgaris* Mill. (vişne), *Cydonia oblonga* Mill. (ayva), *Malus sylvestris* Mill. (elma), *Persica vulgaris* Mill. (şeftali), *Prunus x domestica* L. (erik), *Pyrus communis* L. subsp. *communis* (armut), *Solanaceae* familyasından *Lycopersicon esculentum* Mill. (domatis/ domates).

Tıbbi bitkilere ilişkin veriler

Şimdiye kadar 9'u doğal, 1'i tarımı yapılan 10 bitkinin tıbbi kullanımları belirlenmiştir. 5'i doğal 1'i ekilen toplam 6 bitki çay gibi kaynatılıp içilerek (infusion) kullanıldığı görülmüştür. Bu bitkilerin soğuk algınlığı ve solunum yolları hastalıklarına iyi geldiği düşünülmektedir. Kaynatılıp çay gibi içilen bitkiler şunlardır: *Asteraceae* familyasından *Anthemis cotula* L. (papatya), *Lamiaceae* familyasından *Ballota nigra* L. subsp. *anatolica* P. H. Davis (boz çalba) ve *Origanum sipyleum* L. (mor çay), *Urticaceae* familyasından *Urtica dioica* L. (ıskırgı/ ısırgan otu).

Asteraceae familyasından *Onopordum bracteatum* Boiss. & Heldr. (kangal diken) bitkisinin gövde kabuğu soyularak yenilirse mide ağrılarına iyi geldiği tespit edilmiştir. *Plantaginaceae* familyasından *Plantago major* L. subsp. *major* (yara otu) bitkisinin yaprakları yıkanarak temizlenir ve bir bezle yara üzerine sarılırsa yaranın daha çabuk iyileşmesini sağlar. *Polygonaceae* familyasından *Rumex acetosella* L. (ekşi kuzukulağı) bitkisinin yaprakları taze iken tuzlanarak hamile kadınlara yedirilirse iyi geldiği söylenmektedir. *Zygophyllaceae* familyasından *Peganum harmala* L. (üzerlik) bitkisinin tohumları kaynatıldıktan sonra şekerle tatlandırılır ve 1 çay kaşığı içildiğinde karın ağrısına iyi geldiği söylenmektedir. Ayrıca *Asteraceae* familyasından *Centaurea depressa* Bieb. (acı topbaş/ ketenlik) bitkisi kurutulmuş ezilir, tuzlanır ve yedirilirse hayvan hastalıklarına iyi geldiği söylenmektedir.

Bitkilerin diğer kullanımına ilişkin veriler

25 yem, 4 el sanatı ve 3 yakacak bitkisine ek olarak 10

bitkinin de farklı amaçlarla kullanıldığı belirlenmiştir. Hayvan yemi olarak kullanılan bitkiler ister doğal ister kültür olsun ya taze olarak doğrudan ya da kurutulup saman haline getirilerek hayvanlara verilmektedir. *Asteraceae* familyasından *Achillea wilhemsii* C. Koch. (karga kınası/ kedi kınası) bitkisi ezilerek el üzerine sürülür ve sarı renkli kına elde edilir. Eskiden bu şekilde kullanılan bu bitki artık pek kullanılmamaktadır. Ayrıca kına olarak kullanılan bir diğer bitki *Junglandaceae* familyasından cevizdir (*Junglans regia* L.). Ceviz meyvesinin kabuğu ezilir ve ele sürülerek kına gibi kullanılır. Ayrıca bu bitki eskiden boya bitkisi olarak kullanılmış, artık kullanılmamaktadır. Ceviz bitkisinin yaprakları bir kazan içerisinde kaynatıldıktan sonra boyanması istenen ip veya kumaş kazan içerisine daldırılır, bir süre bekletildikten sonra kahverengi renk elde edilmiştir. *Rubiaceae* familyasından *Rubia tenuifolia* d'Urv. subsp. *donietii* (Griseb.) Ehrend. & Schönb.-Tem. (kökboyası) bitkisinin kökleri eskiden kırmızı renk elde etmek için kullanılmış. *Asteraceae* familyasından *Xeranthemum annuum* L. (güvercin gözü) (lev. 2: res. 15) bitkisi güvercin gözüne benzediği için bu isim verilmiş olup bu bitkinin gövdeleri bir araya getirilip bağlanarak ve ev içerisinde halı ve kilim süpürmekte kullanılmaktadır.

Salicaceae familyasından söğüt (*Salix* sp. L.) bitkisinin dalları sepet ve kovan yapımında kullanılmaktadır. Özellikle bu yöreye ait kovanlar yapılırken önce uzunlamasına sepet gibi örülmekte, sonra içerisi ve dışarısi çamurla sıvanmaktadır (lev. 2: res. 11-12).

SONUÇ

Başarakavak'ta 2004 yılında yapılan bu kısa süreli etnobotanik çalışmada elde edilen veriler, burada 700 yıllık geçmişi bulunan halkın geleneksel değerlerini korumasıyla günümüze kadar süregelmiştir. Özellikle gıda olarak tüketilen bitkilerle, doğal bitkilerle tedaviye ilişkin ilginç veriler elde edilmiştir. Fakat bu bilgiler özellikle ileri yaştaki kaynak kişilerden alınmış olup genç kuşakların bitki kullanımı ile ilgili bilgilerin oldukça az olduğu gözlemlenmiştir. Bu da birkaç nesil sonra bitkilerle ilgili bilgilerin yok olma tehlikesi altında olduğunu göstermektedir. Bu bakımdan etnobotanik çalışmalara önem verilmeli, bir an önce ülkemizin etnobotanik özellikleri çıkarılarak envanterlenmelidir.

Teknolojinin gelişmesiyle birlikte köyden şehre göçlerin artması, ormanlarımızdaki ağaçların yakacak ya da başka sebeplerle sürekli kesilmesi, orman yangınları, erozyon ve aşırı otlatma gibi sebeplerle ülkemizdeki bitki örtüsü hızla yok olurken, bitkiler konusunda geleneksel bilgi birikimine sahip insanların sayısı da azalmaktadır. Eski kuşaklarca bilinenler yeni kuşaklara aktarılmadığı ve bu alanda yeterli çalışma yapılmadığı için Türkiye'nin kalkınmasına katkıda bulunabilecek çok değerli bir kültürel miras yok olmaktadır. Bu bilgilerin yeni kuşaklarca tanınması, devra-

linması ve değerinin anlaşılması ancak bu alanda çalışmaların başlaması ve eğitimde bu alana yer verilmesiyle olasıdır. Denizli'nin Buldan ilçesinde Dr. Füsün Ertuğ tarafından 2003 yılında gerçekleştirilen ve *TÜBA Kültür Envanteri Dergisi*'nin 3. sayısında yayımlanan etnobotanik envanter çalışması (bkz. Ertuğ *et al.* 2004), Türkiye genelinde uygulanacak olan diğer etnobotanik çalışmalara örnek bir çalışma niteliğindedir. Bundan sonra etnobotanik çalışmalar hızla artmaya başlamıştır.

Avrupa kıtasından daha fazla endemik bitkiye sahip olan ülkemiz biyolojik çeşitlilik bakımından çok önemli bir merkezdir. Bu biyolojik çeşitliliğimizin korunması ve özellikle endemik bitkilerin yerel kullanımları ile ilgili bilgilerin envanterlenerek gelecek nesillere aktarılması çok önemlidir. Ayrıca yurt dışına kaçırılan bitkiler üzerinde durularak, tehlike durumlarının belirlenmesi gerekmektedir. Biyolojik zenginliğimizin korunmasında ve sürdürülmesinde herkes üzerine düşen görevi yapmalıdır. Türkiye'nin sahip olduğu 11,000'i aşkın bitki çeşidinin 3500'den fazlası endemiktir. Bunların kullanımına ilişkin bilgiler de aynı şekilde endemiktir, çünkü o yöredeki insanların bilgisidir. Elde edilecek veriler tarım ve gıda üretim teknolojilerine, erozyon çalışmalarından çevre projelerine dek pek çok alana katkıda bulunacaktır. Ayrıca bu etnobotanik çalışmalar gelecek kuşakların gıda ve sağlık güvencesi, gen kaynaklarının korunması gibi yararlarının yanı sıra yerel el sanatlarının geliştirilmesiyle, özellikle kırsal kalkınmaya yönelik pek çok projeye kaynaklık edecek nitelikte olması bakımından da önemlidir.

ÖNERİLER, VARSAYIMLAR

Türkiye'de daha önceden gerçekleştirilen etnobotanik araştırmalar incelendiğinde bunların genellikle flora çalışmalarına ilave çalışmalar olarak yapıldığı görülmektedir. Bu bakımdan elde edilen veriler oldukça sınırlı kalmış ve gerçek sonuçları vermekten uzaktır. Şimdiye kadar yapılan çalışmalar içerisinde örnek teşkil eden en kapsamlı çalışma 2003 yılında yapılan "Buldan (Denizli) Etnobotanik Alan Araştırması" olmuştur (bkz. Ertuğ *et al.* 2004). Bu yapılan çalışmalar göz önünde bulundurulursa, Başarakavak'ta yapılacak etnobotanik araştırmanın bize yaklaşık 300-350 herbaryum örneği ile 200-250 yararlı bitkiye ilişkin farklı kullanım bilgileri sağlayacağını öngörmekteyiz. Yaklaşık 90 yenebilen yabani tür, 40 ile 50 arası tıbbi bitki ve 50 ile 90 arası da çok amaçlı kullanılan bitki söz konusudur. Yem, yakacak ve el sanatlarına ilişkin bitki türlerine ilişkin 400 kadar envanter kaydı yapılacağı varsayılmaktadır.

Önümüzdeki yıl boyu sürecek çalışmalarda özellikle kasaba çevresindeki tepeler, yaylalar ve vadilerde yoğunlaşarak olabildiğince çok sayıda kaynak kişi ile görüşülmesi, farklı vejetasyon dönemlerinde alandan bitki örnekleri toplanması planlanmaktadır.

Ön çalışmada gerçekleştirilemeyen, bitkilere ait çeşitli işlemlerin (kurutma, pişirme, öğütme, eğirme, sepet-hasır örme vb.) belgelenmesine de çalışılacaktır. Ayrıca kasabada bulunan okullarda etnobotanik

ile ilgili tanıtım toplantıları yapılarak anket formları verilecek ve öğrencilerin bu formları aileleriyle birlikte doldurmaları istenecektir. ☞

KAYNAKÇA

- BAYTOP, Asuman
1989 "Bitkilerimizin Yerel Adları II", *Türk Botanik Dergisi* 13/ 3: ...- ...
- BAYTOP, Turhan
1994 *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*. (Türk Dil Kurumu Yayınları 578). Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu.
1999 *Türkiye'de Bitkiler ile Tedavi*, İstanbul: Nobel Tıp Kitapevleri.
- BRUMMITT, Richard Kenneth, C. E. POWELL
1992 *Authors of Plant Names*. editörler: R. K. Brummit ve C. E. Powell. Kew: Royal Botanic Gardens.
- DAVIS, P. H.
1965-1985 *Flora of Turkey and The East Aegean Islands*. (Edinburgh University Press c. 1-9). Edinburgh: Edinburgh University.
- DAVIS, P. H., R. MILL, Kit TAN
1988 *Flora of Turkey and The East Aegean Islands*, (supplement Edinburgh University Press c. 10). Edinburgh: Edinburgh University.
- DURAN, Ahmet
1998 "Akseki (Antalya) İlçesindeki Bazı Bitkilerin Yerel Adları ve Etnobotanik Özellikleri", *OT Sistematiik Botanik Dergisi* 5 (1): 77-92.
1998 a "Türkçede Bazı Bitki Adlarının Veriliş Sebepleri", *Türk Dili Dil ve Edebiyat Dergisi* 555: ...- ...
- DURAN, Ali, Fatih SATIL, Gülendam TÜMEN
2001 "Balıkesir Yöresinde Yenen Yabancı Meyveler ve Etnobotanik Özellikleri", *OT Sistematiik Botanik Dergisi*, 8 (1): 87-94.
- ERTUĞ, Füsün
2000 "An Ethnobotanical Study in Central Anatolia (Turkey)", *Economic Botany Journal* 54/2: 155-182.
2002 "Bodrum Yöresinde Halk Tıbbında Yararlanılan Bitkiler", *XIV. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı Bildirileri, 29-31 Mayıs, Eskişehir*. editörler: K. Hüsnü Can Başer, N. Kirmer. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
2002 "Uslusuyla Delisiyle Kenker", *Bilim ve Teknik* 419: 94-95. Ankara: TÜBİTAK.
2004 "Wild Edible Plants of the Bodrum Area (Muğla, Turkey)", *Turkish Journal of Botany* 28/1-2: 161-174. Ankara: TÜBİTAK.
- ERTUĞ, Füsün, Gülendam TÜMEN, Ali ÇELİK, Tuncay DIRMENCI
2004 "Buldan (Denizli) Etnobotanik Alan Araştırması 2003", *TÜBA Kültür Envanteri Dergisi* 2: 187-218, İstanbul: Türkiye Bilimler Akademisi.
- GÜNER, Adil, Neriman ÖZHATAY, Tuna EKİM ve K. Hüsnü C. BAŞER
2000 *Flora of Turkey and The East Aegean Islands*. (supplement Edinburgh University Press c. 11). Edinburgh: Edinburgh University.
- GÜNER, Adil ve Hüseyin SÜMBÜL
1991 Türkiye'nin Odunlu Bitki Familiaları İçin Bir Teşhis Anahtarı, Karaca Arboretum, Volum:1, Part:2.
- İŞİK, Serdal, Ahmet GÖNÜZ, Ümmühan ARSLAN ve Münir ÖZTÜRK
1995 Afyon (Türkiye) İlindeki Bazı Türlerin Etnobotanik Özellikleri, *OT Sistematiik Botanik Dergisi*, 2, 1: 161-166.
- İLÇİM, Ahmet ve Ömer VAROL
1996 Hatay ve K. Maraş (Türkiye) İllerindeki Bazı Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri, *OT Sistematiik Botanik Dergisi*, 3, 1: 69-74.
- LUST, John
2001 Şifalı Bitkiler Ansiklopedisi, çev. Ali DÜLGER. İstanbul: Bilim Teknik Yayınevi.
- ÖZÖNDER, Hasan
2001 Selçuklu Emiri Beşare Bey ve Başarakavak. Damla Ofset: Konya.
- SAYAR, Aslı, Aykut GÜVENSEN, Filiz ÖZDEMİR ve Münir ÖZTÜRK
1995 Muğla (Türkiye) İlindeki Bazı Türlerin Etnobotanik Özellikleri, *OT Sistematiik Botanik Dergisi*, 2, 1: 151-160.
- ŞİMŞEK, Işıl, Fulya AYTEKİN, Erdem YEŞİLADA ve Şinasi YILDIRIMLI
2001 Ankara, Gölbaşı'nda Yabancı Bitkilerin Kullanılış Amaçları ve Şekilleri Üzerine Bir Araştırma, *OT Sistematiik Botanik Dergisi*, 8, 2: 105-120.
- TUGAY, Osman, Hüseyin DURAL ve Yavuz BAĞCI
2002 Dipsiz Göl-Sarıot Yaylası-Sorkun (Bozkır-Konya) Arasında Kalan Bölgenin Florası, *OT Sistematiik Botanik Dergisi*, 9, 1: 33-55.
- TUGAY, Osman
2003 "Bozkır-Çumra Apa Barajı ve Hadım (C4 Konya) Arasında Klan Bölgenin Florası", (yayınlanmamış doktora tezi: Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Botanik ABD, Konya.
- VURAL, Mecit ve Faik, A. KARAVELİOĞULLARI
1997 Çiçekdağı (Kırşehir) ve Çevresinin Etnobotanik Özellikleri, *OT Sistematiik Botanik Dergisi*, 4, 1: 117-124.

EK 1: BAŞARAKAVAK KASABASI (KONYA) FAMILİYALARA GÖRE YARARLI BİTKİLER ÖN LİSTE

	Familyası	Cins/ Tür adı	Yerel adı	Kullanım kodu	Pres no	Örnek no
1	APIACEAE	Pastinaca sativa L. subsp. urens (Req. ex Godron) Celak.	mengen	IVA	3485	5
2	APIACEAE	Conium maculatum L.	saçlık, saçkesen	VIA16	3505	25
3	ASTERACEAE	Achillea wilhelmsii C.Koch.	kargakınası, kedikınası	VA01	3490	10
4	ASTERACEAE	Anthemis cotula L.	papatya	IA07, IIA01	3493	13
5	ASTERACEAE	Centaurea sp.	çakırdikeni	IVA	3483	3
6	ASTERACEAE	Centaurea depressa Bieb.	acı topbaş, ketenlik	IIA02	3506	26
7	ASTERACEAE	Cichorium pumilum Jacq.	güneyikotu	IA01, IVA	3498	18
8	ASTERACEAE	Cirsium arvense (L.) Scop. subsp. vestitum (Wimmer & Grab.) Petr.	sudikeni	IVA	3500	20
9	ASTERACEAE	Helianthus annuus L.	günaşık, çekirdek	IB04, IVB	3535	55
10	ASTERACEAE	Helianthus tuberosus L.	yerelması	IB03, IVB	3536	56
11	ASTERACEAE	Onopordum bracteatum Boiss. & Heldr.	kangaldikeni	IA02, IIA01, IVA	3508	28
12	ASTERACEAE	Sonchus asper (L.) Hill subsp. glaucescens (Jordan) Ball	acımarul	IA01, IVA	3524	44
13	ASTERACEAE	Tragopogon longirostris Bisch. ex Schultz var. longirostris	tekeneç	IA01, IVA	3503	23
14	ASTERACEAE	Xanthium spinosum L.	devebitrağı	IVA, VIA16	3484	4
15	ASTERACEAE	Xeranthemum annuum L.	güvercin gözü	VA04	3514	34
16	BORAGINACEAE	Anchusa leptophylla Roem. & Schult. subsp. leptophylla	ballık	IA09, IVA	3482	2
17	BORAGINACEAE	Echium italicum L.	itkuyruğu	VIA13	3489	9
18	BRASSICACEAE	Brassica oleracea L.	ilahana, lahana	IB01	3532	52
19	BRASSICACEAE	Lepidium sativum L. subsp. sativum	tere	IB01	3522	42
20	CHENOPODIACEAE	Beta vulgaris L.	şekerpancarı	IB01, IB03, IVB	3531	51
21	CHENOPODIACEAE	Chenopodium polyspermum L.	sirken	IA01	3504	24
22	CONVOLVULACEAE	Convolvulus arvensis L.	beyaz sarmaşık	IVA	3497	17
23	CONVOLVULACEAE	Convolvulus galaticus Rotsan. ex Choisy*	mor sarmaşık	IVA	3496	16
24	CUCURBITACEAE	Cucumis sativus L.	hıyar	IB04, IVB	3527	47
25	CUCURBITACEAE	Cucurbita pepo L.	kabak	IB04, IVB	3526	46
26	FABACEAE	Medicago sativa L. subsp. sativa	kara yonca	IVA	3507	27
27	FABACEAE	Melilotus officinalis (L.) Desr.	sarı yonca	IVA	3502	22
28	FABACEAE	Phaseolus vulgaris L.	fasulye	IB04, IVB	3525	45
29	FABACEAE	Pisum sativum L.	bezelye	IB04	3530	50
30	JUGLANDACEAE	Juglans regia L.	ceviz	IB04, VB01	3509	29
31	LAMIACEAE	Ballota nigra L. subsp. anatolica P.H.Davis*	boz çalba	IA07, IIA01	3486	6
32	LAMIACEAE	Origanum sipyleum L. *	mor çay	IA07, IIA01	3661	181
33	LAMIACEAE	Mentha piperita L.	nane	IA08, IIA01	3491	11
34	LILIACEAE	Allium porrum L.	pırasa	IB01	3529	49
35	MALVACEAE	Malva sylvestris L.	ebegümece	IA04	3501	21
36	MORACEAE	Morus alba L.	akdut	IB04	3519	39
37	MORACEAE	Morus nigra L.	karadut	IB04	3520	40
38	PAPAVERACEAE	Papaver rhoeas L.	yem haşhaşı	IA01	3495	15
39	PLANTAGINACEAE	Plantago major L. subsp. major	yaraotu	IIA01	3523	43
40	POACEAE	Hordeum murinum L. subsp. murinum	kılotu	IVA	3534	54
41	POACEAE	Hordeum murinum L. subsp. glaucum (Steud.) Tzvelev	yepelek	IVA	3499	19
42	POACEAE	Zea mays L.	mısır	IB04, IVB	3516	36
43	POLYGONACEAE	Atraphaxis billardieri Jaub. & Spach var. billardieri	kurt çalısı	VA04	3513	33
44	POLYGONACEAE	Rumex acetosella L.	ekşi kuzukulağı	IA01, IIA01	3492	12

	Familyası	Cins/ Tür adı	Yerel adı	Kullanım kodu	Pres no	Örnek no
45	POLYGONACEAE	Rumex crispus L.	ilibade	IVA	3488	8
46	RANUNCULACEAE	Consolida orientalis (Gay) Schröd.	?	IVA	3517	37
47	RESEDACEAE	Reseda lutea L. var. lutea	ezentere	IA01, IVA	3481	1
48	ROSACEAE	Armeniaca vulgaris Lam.	kayısı	IB04, IB09	3541	61
49	ROSACEAE	Cerasus vulgaris Mill.	vişne	IB04, IB09	3543	63
50	ROSACEAE	Cydonia oblonga Mill.	ayva	IB04, IB09	3540	60
51	ROSACEAE	Malus sylvestris Mill.	elma	IB04, IB09	3537	57
52	ROSACEAE	Persica vulgaris Mill.	şeftali	IB04	3542	62
53	ROSACEAE	Prunus x domestica L.	erik	IB04, IB09	3538	58
54	ROSACEAE	Pyrus communis L. subsp. communis	armut	IB04, IB09	3539	59
55	RUBIACEAE	Rubia tenuifolia d'Urv. subsp. donietti (Griseb.) Ehrend. & Schönb.-Tem.	kökboyası	VA01	3521	41
56	SALICACEAE	Populus nigra L. subsp. nigra	kavak	VIB01, IIIB, IVB	3510	30
57	SALICACEAE	Salix alba L.	söğüt	VB03, VB05	3512	32
58	SOLANACEAE	Lycopersicon esculentum Mill.	domatis, domates	IB04, IB09	3533	53
59	SOLANACEAE	Solanum tuberosum L.	guppil, kumpir, patates	IB03, IVB	3528	48
60	URTICACEAE	Urtica dioica L.	ıskırgı	IA07, IIA01	3494	14
61	VITACEAE	Vitis vinifera L.	asma	IB01, IB04	3518	38
62	ZYGOPHYLLACEAE	Peganum harmala L.	üzerlik	IA04, IIA01	3511	31
63	?	?	süpürgeotu	VA04	3515	35

Not: Cins/Tür adı sütununda * işaretiyle belirtilen bitkiler endemiktir.



Res. 1: Başarakavak kasabasından genel bir görünüm.



Res. 2: Başarakavak yakınında bulunan Altınapa Barajı.



Res. 3. 1930'lu yıllara kadar Konya'ya merkeplerle yakacak getirip satan Başarakavaklılar.



Res. 4. Selçuklu dönemine ait Kavak Hanı.



Res. 5. Eski bir Başarakavak evi.



Res. 6. Eski bir Başarakavak köy odası.



Res. 7: Başarakavakta Tandır ekmeği yapılan bir fırın.



Res.8: Fırından yeni çıkardığı tandır ekmeği söğüt ağacının (*Salix sp.*) dallarından yaptıkları bir sepet içerisine koymuş Başarakavaklı bir kadın ve oğlu.

Levha 2



Res. 9. Her yıl geleneksel olarak yapılan fasulye yemeği şöleni pankartı.



Res. 10. Başarakavak kasabasının meşhur yemeği kuru fasulye (*Phaseolus vulgaris* L.), etli pilav ve irmik helvası.



Res. 11- 12. Başarakavak Kasabasına özgü arı kovanını yapmak için söğüt ağacının (*Salix* sp.) dalları önce uzun sepet şeklinde örülür, sonra içerisi ve dışansı çamurla sıvanır.



Res. 13. Eskiden süt süzmekte kullanılan halk arasında çoban süzeği olarak bilinen *Dipsacus laciniatus* L.



Res. 14. Endemik bir bitki olan mor çay (*Origanum sipyleum* L.) kurutulup suda kaynatılarak çay gibi içilir.



Res. 15. Gövde kısımları toplanıp bağlandıktan sonra süpürge olarak kullanılan, yörede, "güvercin gözü" olarak bilinen *Xeranthemum annuum* L.



Res. 16. Tarla kenarlarında ve bazı taşlık yerlerde yetişen mor sarmaşık (*Convolvulus galaticus* Rotsan, ex Choisy) endemik bir bitkidir.