

Buldan (Denizli) Etnobotanik Alan Araştırması 2003

Fusun ERTUĞ*/ Güleendam TÜMEN**/ Ali ÇELİK***/ Tuncay DIRMENCI****

ANAHTAR SÖZCÜKLER/ KEYWORDS

Ege Bölgesi, Denizli, Buldan, etnobotanik, yararlı bitkiler, gıda, tıbbi bitkiler, el sanatları
Aegean Region, Denizli, Buldan, ethnobotany, useful plants, food, medicinal plants, handicrafts

ÖZET / SUMMARY

Buldan'da halkın değişik alanlardaki bitki bilgisini saptamaya yönelik etnobotanik çalışmaları, 2002 yılının Ekim ayında başlatılmış ve 2003 yılında Türkiye Bilimsel ve Teknik Araştırma Kurumu (TÜBİTAK) Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Fonu ve Türkiye Bilimler Akademisi'nin (TÜBA) desteğiyle sürdürülmüştür. Nisan-Aralık 2003'te on kez Buldan'a gidilerek altı kişilik bir ekiple dönüşümlü olarak toplam 41 gün alanda çalışılmıştır. Bu süre içinde Buldan ilçe merkezi ve köylerinde 130'a yakın kişiyle görüşülmüş, 300'ü aşkın bitki örneği ve bunlara ait yerel bilgiler toplanmıştır. 2002 ve 2003 yıllarında toplanan 450 örnekten, 21'i Türkiye'ye endemik, 258 tür belirlenmiştir. Bazı örtüşen kullanımlar da olmakla birlikte 97 gıda, 108 ilaç, 11 yakacak, 41 yem ve 38 el sanatlarında kullanımın yanı sıra 46 bitki türünün farklı alanlarda yararlı oldukları saptanmıştır. Özellikle gıda ve tıbbi kullanımlar arasında belirli bir örtüşme olduğu gözlenmiştir. Farklı bitki kullanımına ilişkin 300'ün üzerinde kullanım reçetesi derlenmiş; doğal/ yabancı bitkilere ve yerel tarım bitkilerine ait örnekler alınmış; bitki kullanımları fotoğraf ve video ile de belgelenmiştir. Kullanıma ilişkin bilgilerle, örnek alınan, teşhisleri yapılan bitkilere ilişkin veriler, çok yönlü sorgulamalara uygun olarak düzenlenen bir veritabanına aktarılmıştır. Araştırma

Ethnobotanical studies which aim to shed light on local human-plants interactions in the Buldan area of Denizli, began in November 2002 and continued in 2003 with the support of the Social Sciences and Humanities Research Fund of the Scientific and Technical Research Council of Turkey (TÜBİTAK) and the Turkish Academy of Sciences (TÜBA). Ten fieldtrips carried out during April- December 2003, and a total of forty-one work-days in the field devoted to the study by a team of six researchers alternately. During this time period interviews were made with about 130 informants within Buldan and its surrounding villages, and more than 300 plant samples with its related information were collected. A total of 258 species (of which 21 are endemic to Turkey) were identified among 450 specimens that collected in 2002 and 2003. Among the sampled plants 97 food, 108 medicinal, 41 fodder, 38 handicraft, 11 fuel, and about 46 plants with various uses were recorded. Several plants have more than one use, and especially food and medicinal plant uses are overlapping. Over 300 recipes related to various wild and cultivated plants' uses were recorded, and some activities related to plants were also recorded with photographs and video. All information and plant identifications were transferred to a database which gives an

* Dr. Fusun ERTUĞ (Proje Yürütücüsü)/ Yeditepe Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Antropoloji Bölümü, Kayışdağı İSTANBUL

** Prof. Dr. Güleendam TÜMEN (Proje Yürütücü Yardımcısı)/ Balıkesir Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümü BALIKESİR

*** Yrd. Doç. Dr. Ali ÇELİK (Proje Yürütücü Yardımcısı)/ Pamukkale Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümü Kınıklı DENİZLİ

**** Yrd. Doç. Dr. Tuncay DIRMENCI/ Balıkesir Üniversitesi Necatibey Eğitim Fakültesi Biyoloji Bölümü BALIKESİR

2004 yılı Nisan ayına dek sürdürülmüştür, ancak veriler bu rapora dahil edilmemiştir.

opportunity of cross-examine the data. The study was completed in April 2004, however the results were not included in this report.

GİRİŞ

Denizli iline bağlı Buldan ilçesinde 2002 yılında başlatılan etnobotanik çalışmaları, yöre halkının gıda, ilaç, yem, yakacak ve diğer amaçlarla yararlandığı yabani ve özgün tarım bitkilerine ilişkin geleneksel bilgileri derlemeyi amaçlamaktadır. Tüm Anadolu'da olduğu gibi Buldanlıların da yaşamlarını sürdürmek için geçmişten bugüne dek bitkilerden çeşitli şekillerde yararlanmış oldukları, çalışmaya başlamadan önce de bilinmekteydi (örneğin: Çelik *et al.* 1999; Honda *et al.* 1996; Öngel 1997). Zengin bir kültürel birikime ve doğal çevreye sahip olan Buldan'da halkın bu alandaki bilgi birikimini sistemli bir biçimde araştırmak, korunmuş olanı saptamak ve gelecek kuşaklara sağlıklı olarak aktarmak bu çalışmanın ana hedefi olarak saptandı. Buldan ve köylerinde bitki kullanımı bilgilerinin derlenmesi çalışmaları 2003 yılı Şubat ayından başlayarak Türkiye Bilimsel ve Teknik Araştırma Kurumu'nun (TÜBİTAK) Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Fonu (SBB-3031) ve Türkiye Bilimler Akademisi'nin (TÜBA) katkılarıyla sürdürüldü.

Şubat ve Mart aylarında gerekli malzemelerin sağlanması ve ön hazırlıkların tamamlanmasından sonra Nisan 2003'te başlayan alan çalışmaları aynı yılın Aralık ayına dek on kez Buldan'a gidilerek gerçekleştirilmiş, toplam 41 gün içinde bitki örnekleri ve bilgiler derlenmiştir. Pilot proje Nisan 2004'te bitirilmiştir. Bu projenin Türkiye çapında yaygınlaştırılması, Türkiye'nin özgün bilgi ve bitki potansiyelinin ortaya çıkarılıp envanterlenmesi ülke kalkınmasına da katkıda bulunacaktır. Projenin, kültürel mirasımızın yeni kuşaklarca tanınması ve devralınması için eğitim çalışmalarına da öncülük etmesi amaçlanmaktadır.

Alan çalışmaları, Dr. Fusun Ertuğ'un proje yürütücülüğünde, Balıkesir Üniversitesi Biyoloji Bölümünden Prof. Dr. Güldam Tümen, Balıkesir Üniversitesi Necatibey Eğitim Fakültesi Biyoloji Eğitimi Anabilim Dalından Yrd. Doç. Dr. Tuncay Dirmenci ve yüksek lisans öğrencisi Rıdvan Polat; Pamukkale Üniversitesi Biyoloji Bölümünden Yrd. Doç. Dr. Ali Çelik ve araştırma görevlisi Gürkan Semiz'in katılımı ile gerçekleştirilmiştir. Alan çalışmalarında Buldan Doğal Hayatı ve Kültürünü Koruma Derneği Başkanı Sait Yalçın ve tüm dernek üyeleri yol gösterici olmuş, Buldan Kaymakamı Bilal Çelik, Belediye Başkanı Temel Başbuğ, Buldan Orman Bölge Şefi Hamdi Akan katkılarını esirgememişlerdir. TÜBA İstanbul Ofisinden Sultan Özgökçe Aktaş veritabanının geliştirilmesinde ve İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Arkeoloji ve Sanat Tarihi Bölümü yüksek lisans öğrenci-

si Merve Andaç verilerin kayda geçirilmesinde büyük katkı sağlamıştır.

TÜBİTAK Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Fonunun proje desteğine ek olarak TÜBA'nın TÜBA-TÜKSEK Türkiye Kültür Envanteri Projesi kapsamında 2003 yılı bütçesinden sağlanan katkı ve Denizli Valiliğinin kalacak yer temini sayesinde 41 günlük alan çalışması ve bu çalışmaları izleyen teşhis, notların aktarımı ve değerlendirme süreçleri gerçekleştirilebilmiştir.

2002 yılında yapılan üç haftalık alan araştırmasında 50'nin üzerinde kaynak kişi ile konuşularak toplam 131 bitki örneği alınmış ve 150 bitkinin kullanımına ilişkin 200'ü aşkın reçete derlenmişti (Ertuğ *et al.* 2003). 2003 yılındaki çalışmalarda bu verilere 320 bitki örneği eklenmiş, toplam örnek sayısı 451'e ulaşmıştır. Kaynak kişilerden daha önce konuşulanların bir bölümüyle yeniden görüşülmüş, toplam kaynak kişi sayısı 128'e ulaşmıştır. 2002 yılında çok sınırlı sayıda köyde çalışma yapılmış olmasına karşın 2003'te, geçen araştırma döneminde ziyaret edilemeyen Buldan ilçe merkezinin sınır bölgeleri ile toplam 13 köyde ve Yenice beldesinde çalışılmıştır. Perşembe günleri kurulan Buldan pazarı bu süreçte 7 kez ziyaret edilerek pazara getirilen bitkiler ve sepet, süpürge, kaşık, nazarlık gibi bitkisel etnografik malzemeler hakkında bilgiler derlenmiş, örnekler alınmıştır. Pazarda sadece yerel olarak yetişen bitkilerin değil yurtdışından gelmiş çeşitli baharat ve tıbbi bitkilerin de satıldığı saptanmıştır. Köylerde, özellikle bitki kullanımıyla ilişkili dibek, el değirmeni, öğütme/ sürtme taşı gibi çoğu günümüzde kullanılmayan etnografik malzemelerin de saptanmasına çalışılmıştır. Zengin bir yerel mutfığa sahip olan Buldan'ın geleneksel yemekleriyle ilgili tarifler derlenmiş ve Buldan'da aşçı kadınların ücret karşılığı düğün, mevlit ve hacı yemeklerine gitmesi geleneği bir tez çalışmasına konu edilmiştir (Ertuğ 2004; Pesen 2004).

2003 yılında TÜBİTAK projesi çerçevesinde sağlanan dijital fotoğraf makinesi ve video kamera sayesinde doğrudan bilgisayara aktarılabilen çok sayıda fotoğraf çekilmiş ve bitkilerden elde edilen ürünler ve uygulama süreçleri video ile belgelenmiştir. Örneğin imbikten kekik suyu çıkarımı, pekmez kaynatma, nar toplama ve nar ekşisi hazırlama, kar kuyusu, siğil ocağı olan bir hanımla sohbet, tedavi amacıyla yakı yapımı, kaşık ve sepet yapımı, süpürge bağlama, hayvanlar için nacakla ot doğrama, Buldan pazarı ve pazarda sabah duası, Buldan'a özgü bir gele-

nek olan "hayır pilavı"¹ gibi konular video ile belgelenmiştir. Kestane toplama ve harmanı, bulgur kaynatma, yabancı ot toplama gibi bazı süreçler ise sadece fotoğrafla belgelenebilmiştir. Bitkilere ilişkin dijital kayıtların yanı sıra saydam ve renkli fotoğraflarla da belgeler yapılmıştır.

Proje sürerken 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.

2002 yılı çalışmalarının TÜBA-TÜKSEK çerçevesinde yayımlanmasına ek olarak, 6-8 Haziran 2003'te Buldan'da yapılan 3. Doküma, Kültür ve El Sanatları Festivali'nde ve 21 Haziran 2003'te İstanbul Teknik Üniversitesinde gerçekleştirilen TÜBA-TÜKSEK 2002 Yılı Çalışma Sonuçları Toplantısında Buldan'da sürdürülen çalışmalara ilişkin bildirimler sunulmuştur.

ÇALIŞMANIN YÖNTEMİ VE BİR ÖNCEKİ YILA GÖRE YAPILAN DEĞİŞİKLİKLER

2002 yılında projeye başlarken çalışmanın iki temel unsuru, kullanım bilgisinin (halkın her bir bitkiye verdiği yerel ad/ adlar ile her birini nasıl işlediği ve kullandığına ilişkin bilgi) derlenmesi ve kullanılan yararlı bitkinin bilimsel adının saptanabilmesi için yeterli herbaryum örnekleri alınması olarak belirlenmişti. 2002 yılı çalışmalarının devamı niteliğinde planlanan 2003 yılı programında, Nisan ayından başlayarak her ay araziye çıkılması ve tüm yıl gözlem yapılması öngörülmüş, böylece hem bitkileri çeşitli evrelerinde toplama, hem de toplanarak pazara getirilen ya da kullanılan bitkilerin izlenmesinde süreklilik sağlanması amaçlanmıştır. 2002-2003 yıllarında 60 günü aşkın bir süre Buldan'da bulunarak 128 kaynak kişiyle, olabildiğince derinlemesine görüşmeler yapılmış, birlikte araziye çıkılmış, sözü edilen bitkiler ve bunların işlenme süreçleri gözlenerek kaydedilmiş, fotoğraf ve video ile belgelenmiştir. Etnobotanik çalışmalarında yöntem açısından olabildiğince çok zamanı arazide geçirmenin ve bu zamanın her mevsime yayılmış olmasının önemi de bu çalışma ile yeniden kanıtlanmıştır.

Çerçeve sorular (Ertuğ 2003: 101-105) ışığında, kaynak kişilerin bilgi birikimine göre yöneltilen sorulara verilen yanıtlar olanaklar ölçüsünde teybe kaydedilmiş; ancak arazide, pazarda, yolda yapılan görüşmelerde büyük çoğunlukla not tutulmuştur. Kaynak kişilerin gösterdiği, kullanımı saptanan her bitkiden birkaç örnek toplanarak numara verilmiş, toplama tarihi, bulunduğu köyün/ mevkinin adı kaydedilmiş;

toplandığı yerin denizden yüksekliği ve koordinatları için GPS (Global Positioning System) kayıtları alınmış, çevredeki bitki toplulukları ve benzeri ayrıntılar not edilmiştir. Alınan örneklerin fotoğrafları da çekilmiştir. Pazar çalışmalarında ise kimi zaman alınan bitki teşhise yeterli örnek olmasa da (yenen yabancı bitkilerde sadece yapraklı hali ya da bitki tohumu, kökü, dalı gibi) örnek alınmış, numara verilerek bu bitkinin nereden, kim tarafından toplandığı kaydedilmiş, kullanım tarifi sorulmuştur. Alınan örneğin tam teşhisini yapabilmek için o bitki sözü edilen alandan uygun mevsimde (çiçekli ve tohumlu durumunda) tekrar toplanmıştır. Bazı bitkilerin kesin türünün anlaşılabilmesi ya da alt türünün belirlenmesi için birkaç kez toplandığı da olmuştur.

Bu projede halkın kullanılan bitkilere ilişkin bilgisi envanterlendiğinden TÜBA-TÜKSEK Türkiye Kültür Envanteri Projesinde saptanan kültür envanteri esasları ile uyumlu, ayrıntılarda farklı bir envanterleme sistemi oluşturulmuştur. Burada bir arkeolojik yerleşme ya da bina gibi somut, "ünik" bir yapıya değil, bilgi gibi soyut, kültürel bir öğeye envanter numarası verildiği için ve yararlı bitkiler Türkiye'de ya da dünyanın başka bölgelerinde de bulunabildiğinden aynı bilginin pek çok kez envanterlenmesi, farklı envanter numaraları alması tehlikesi söz konusuydu. Geçen yıl, envanterlemede eşgüdümü sağlamak ve aynı bitkinin farklı kullanımlarına başka yörelerde farklı envanter numaraları verilmesinin önüne geçmek için TÜBİTAK Temel Bilimler Araştırma Grubunca (TBAG) yürütülen Ulusal Bioçeşitlilik Merkezi Veri Tabanı kodlarıyla uyumlu olması öngörülmüş ve bu projenin Türkiye florasında saptanan tüm bitkilere bir numara vermesi beklenmişti. Ancak çeşitli nedenlerle bu proje henüz tamamlanmadığından etnobotanik envanterleme işlemi tarafımızdan başlatılmıştır. Ağustos 2004'te TÜBİTAK, Yavuz Darende'lioğlu koordinatörlüğünde Türkiye Taksonomik Veri Tabanı (BIOCES) çerçevesinde tür numaraları verilmeye başlandığını duyurmuştur. Ortak numara verilmesi ya da göndermeler yapılması için çalışmalar sürdürülmektedir.

2004 yılı alan çalışması ve bitki teşhisleri sürdürüldüğünden bu raporda envanter numaraları verilmemiştir. Tüm envanter verilerinin TÜBA Kültür Envanteri Dergisi'nde yayımlanması öngörülmektedir.

2002 yılında yapılan çalışmanın verileri geçici olarak bir veritabanına işlenmişti (FileMakerPRO). 2003 yılında tüm bu verilerin çok yönlü olarak farklı anahtar sözcüklerle sorgulanabilmesini sağlamak, aynı bitkinin tüm alt kullanımlarını, aynı envanter formu üzerinde izleyebilmek amacıyla, TÜBA-TÜKSEK Türkiye Kültür Envanteri Projesi için hazırlanan merkezi veritabanına uyumlu Access veritabanına aktarıldı. Veriler arttıkça ve yeni sorgulama gereksinimleri ortaya çıktıkça bu veritabanına yeni eklemeler yapıldı

ve geçen yıl yayımlanan envanter formu örneklerinden (Ertuğ 2003:100, 109) daha ayrıntılı yeni bir form kullanılmaya başlandı (bkz. lev. 1a).

Bu formlarda her bitkinin bilimsel adı (uluslararası adlandırma kurallarına uygun Latince adı) esas alınmıştır. Bir türün alt türlerinin ya da varyetelerinin kullanımı varsa onlar için de ayrı form düzenlenmiştir. Bilimsel adının hemen yanında bitkinin "Familyası" da belirtilmiştir. "Yerel adı" kutusuna o bölgeden kaydettiğimiz isimleri, "Diğer adları" altına da yaygın olarak bilinen ya da yayınlarda kullanılan Türkçe adlarını yazmayı, bunları birbirine karıştırmak için uygun gördük. Ana formda görülen "Pres no." ve "Örnek no." kutularına preslenen bitki numarası ile alınan örnek kuru ise (pazardan alınan çayı yapılan bitki, tohum, süpürge ya da ancak kurularak saklanabilen mantar örnekleri gibi) onun numarası yazılmıştır.

Örnekler farklı ekip üyeleri tarafından toplandığı için toplayan kişilere ait özel toplayıcı numarası ya da herbaryum numarası verilmemiş, proje numarası olarak 1'den başlayarak her toplanan/ alınan bitkiye birbirini izleyen bir numara verme yoluna gidilmiştir. Bu örnek bitkilerin toplandığı yerler ve toplama tarihi de kutucuklara numara ve tarih sırasına uygun olarak not edilirken her bitkinin toplandığı yerin yüksekliği, enlem ve boylamı olabildiğince saptanarak yazılmaya çalışılmıştır, ancak ölçümlerde eksiklikler vardır, bu eksiklerin 1/25000 ölçekli haritalar üzerinde kontrolünün yapılması ve eklenmesi öngörülmektedir.

Geçen yıl belirtilen ve daha önce başka yörelerde de uygulanan, kullanıma göre farklı kodlar bu envanter formunda da aynen korunmuştur (Ertuğ 2003: 108-109). Yeni veritabanında bu kodları yazdığımız yerin yanına bir bilgi kutusu eklenerek envanter formunun yazım sırasında kontrol edilmesi de sağlanmıştır (bkz. lev. 1c). Her türün farklı kullanımları aynı formun içinde, alt formlar açılarak belirtilmektedir. Örneğin, *Thymra spicata* L. var. *spicata*, Buldan'da farklı kaynak kişiler tarafından "güvey kekiği", "nane", "çay kekiği", "nuzla kekiği" gibi adlarla anılmaktadır ve 4 farklı kullanımı belirlenmiştir.

Envanter formuna bakıldığında küçük kutucuklardan "Gıda", "İlaç" ve "Diğer" bölmelerinin işaretli olduğu ilk bakışta göze çarpar. Alt formların sayısında da 4 form olduğu görülür. Bu formlardan ilki gıda ve IA07 kodludur ve yapraklarının "demlenerek ya da kaynatılarak çay gibi" içildiği yazılıdır, diğeri yine "Gıda" başlığı altında IA08 kodludur ve bitkinin yapraklarının baharat olarak yemeklere katıldığı yazılıdır. İlaç kullanımı içeren IIA01 (insan sağaltımında kullanılan tıbbi bitkiler) kodu altında "çayı, şekeri düşürür, 'topalan'a (iştahsızlık, tikslenme) iyi gelir, mideye iyidir," bilgileri yazılıdır. Diğer kullanımları

olarak da VIA10 koduyla "güve yemesin diye eskiden elbise ve yatak aralarına konurmuş," bilgisi kayıtlıdır. Bu bilgileri veren kaynak kişi/ kişilerin adı, bu bilgiyi derleyen kişinin adı ve kaydedilen köy ya da mahalle de bu alt formlarda belirtilmiştir. Böylece hangi bilginin kimden, nerede alındığında bir karışıklık olması önlenmektedir. Aynı bilgi birkaç kişi tarafından verilmişse her birinin adı buraya eklenir. Biri farklı bir tarif vermişse tarifi adına onun adı yeniden yazılır. Yukarıdaki örnekte görüldüğü gibi, "topalan" gibi yerel hastalık adları değiştirilmeden, Batı tıbbında verilen bir ismi varsa bile ona çevrilmeden, kaynak kişinin açıkladığı gibi yazılır. Böylece her yörenin kendine özgü halk tıbbi terimleri ya da diğer ağız özellikleri saptandığı gibi yanlış bir çeviriyle sunumu da önlenmeye çalışılmaktadır. Her bitkinin farklı kullanımları için değişik toplama tarihleri olabileceğinden her alt formda ayrıca bir "Toplama zamanı" kutusu açılmıştır.

Ana formda yer alan bitkiye ilişkin kullanım dışı notlar ve yayılım, kaynakça (yayılım ve kullanımına ilişkin yayınlar), teşhisi yapan kişi ile bitki Türkiye'ye endemik bir tür ise o bilginin yazıldığı birer kutu da yer almaktadır. Dijital fotoğraf, video ve saydam numaraları ayrıca örneklerin hangi herbaryumda bulunduğu gibi bilgiler için de formda "Arşiv bilgileri" başlığı altında yer açılmıştır.

Kaynak kişilere ait tüm bilgilerin de veritabanında yer almasının çok yararlı olacağı düşünüldüğünden formun alt kısmına, bir "tıklama düğmesine" basılarak açılan ya da tablo olarak kontrol edilebilen küçük bir veri alanı daha eklenmiştir (bkz. levha 1b). Burada kaynak kişinin yaşı, cinsiyeti, uğraşı ve nerede yaşadığı gibi ona özel bilgilerin yanı sıra bize verdiği bilgiye ilişkin notlar için ayrılmış alanlar vardır. Verdiği bilgilerin, özellikle hangi alanda bilgili olduğunun, o kişiden kaç bitkiye ilişkin veri sağladığımızın yazılması kişinin bilgi düzeyini göstermesi açısından önemlidir. Bu veriler ileride o bölgede çalışma yapacak başka kişilere de yol gösterici olacaktır.

Bu yıl (2004) kullanılan veritabanının TÜBA-TÜKSEK Türkiye Kültür Envanteri Projesi için hazırlanan "Kültür-Kitap" adlı merkezi veritabanına aktarımı çalışmaları sürdürülmektedir.

AYRINTILI ANLATIM

ARAZI ÇALIŞMALARI

Denizli ilinin 45 km kuzeybatısındaki Buldan ilçesi, doğuda Güney, güneydoğuda Akköy, güneyde Sarayköy ilçeleri; batıda Aydın ve Manisa, kuzeyde Uşak illeriyle çevrelenmiştir. Aydın Dağları eteklerinde yaklaşık 700 metre rakımda kurulmuş ve yıllık ortalama 725 mm yağış alan Buldan, 1200 metrenin üzerinde yaylalar ve yoğun bir orman örtüsü

ile çevrilidir (lev. 2: res. 1).

Türkiye Florası'nın B2 karesinde (Davis 1965) yer alan ilçe Akdeniz iklim özellikleri göstermekte ve bitki örtüsünde de Akdeniz'e özgü elemanlar hayli önemli bir yer tutmaktadır. İlçenin üst sınırında yer alan Kestane Mesiresi 730 m yükseklikte ve 38° 02' 846" K, 28° 48' 046" D enlem-boylamında; alt sınırını oluşturduğu varsayılabilecek Çağış Mevkii 477 m, 38° 03' 492" K, 28° 51' 630" D koordinatlarında bulunmaktadır. Buldan'ın Süleymanlı köyü yakınında bulunan Yayla Gölü -Şırloluk Mevkii- ise 1160 m, 38° 03' 493" K ve 28° 46' 352" D koordinatlarındadır. Genelde bitki toplaması yapılan alanların denizden yüksekliği 450-1200 metreler arasındadır (lev. 2: res. 2).

2002 yılında çok sınırlı sayıda köyde çalışma yapılmış olmasına karşın 2003 yılında, geçen araştırma döneminde ziyaret edilemeyen Buldan ilçe merkezinin sınır bölgeleri (Kumral Tepesi-Bostanyeri, Çaybaşı, Girne, Hacıellezler ve Helvacılar mahalleleri; Akçeşme, Çağış, Karadere, Mezarlık, Topdamı mevkileri; Bozdağ - eski Tahtacı yolu, Tekke, Kestane Deresi ile Vakıf bölgesi) gezilmiş ve Alandız, Bölmekaya (Eldirek), Derbent, Doğanköy, Gülalan (Kulfalan), Karaköy, Kaşıkçı, Kovanoluk, Mahmutlu, Sarımahmutlu, Süleymanlı, Türübey, Yeniçam köyleri ile Yenice beldesinde, Eski Narlıdere köyünde çalışılmıştır. Çalışma süresince Buldan'a on kez gidilmiş (10-12 Nisan; 24-28 Nisan; 17-19 Mayıs; 5-12 Haziran; 3-5 Temmuz; 4-7 Ağustos; 10-16 Eylül; 21-24 Ekim; 14-16 Kasım; 21 Aralık) ve toplam 41 gün alanda bulunulmuştur. Bu bölgede 130'a yakın kişiyle görüşülmüş, 300'ü aşkın bitki örneği ve bunlara ait yerel bilgiler toplanmıştır.

Çalışmalar sonucu toplanan bitki örnekleri, ekip elemanları Prof. Dr. Gülendam Tümen, Yrd. Doç. Dr. Ali Çelik ve Yrd. Doç. Dr. Tuncay Dirmenci'ye ek olarak, Gazi Üniversitesinden Prof. Dr. Hayri Duman, Prof. Dr. Mecit Vural, Hacettepe Üniversitesinden Doç. Dr. Ali Dönmez, Isparta Süleyman Demirel Üniversitesinden Prof. Dr. Hasan Özçelik, İstanbul Üniversitesinden Prof. Dr. Tuna Ekim ve yüksek lisans öğrencisi Sırrı Yüzbaşıoğlu, Marmara Üniversitesi yüksek lisans öğrencisi Mustafa Keskin ve Pamukkale Üniversitesinden Yrd. Doç. Dr. Kudret Gezer'in katkılarıyla teşhis edilebilmiştir.

EĞİTİM VE VERİ TOPLAMA ÇALIŞMALARI

Çalışma ekibinin 2003 yılı içinde hemen her ay araziye gitmesi ve Buldanlılarla yapılan sohbetler, görüşmeler sonucu sağlanan süreklilik, bu yıl yeni bir eğitim çalışması yapılmamakla birlikte bir çeşit bilinç yükseltme çalışması gibi etki göstermiştir. Kendilerine ilk kez bitkilere ilişkin sorular sorulduğunda, daha önce hiç düşünmemiş olduklarından, tanıdıkları ve kullandıkları bitkiler konusunda bile zorlukla bilgi alınabildiği halde, yinelenen ziyaretler

de bilgilerini gözden geçirmiş olduklarından çok daha kolaylıkla bilgi verdikleri gözlenmiştir. Çalışmalar sırasında çekilen anı fotoğraflarının verilmesi, o kişiler ve ailelerle ilişkiyi pekiştirerek daha verimli çalışma ortamı sağlamakta yararlıdır (lev. 2: res. 3). Ekip üyelerinin zaman içinde yerel adlar, gıdalar, ocaklar ve yerel uygulamalar konusunda bilgilenmesi, bitkileri yerel adlarıyla sormaya başlaması, eski beslenme biçimleri, yemek adları, tarım ürünleri konusundaki çalışmalara önemli katkılar sağlamaktadır. Uzun vadeli bir alan çalışmasının derlenen veri sayısının geometrik artışı üzerindeki etkisi çarpıcıdır.

Haziran 2003'te Buldan 3. Dokuma, Kültür ve El Sanatları Festivalinde ilk kez bir "Yerel Yemekler" yarışması da gerçekleştirilmiştir. Bu yarışma, Buldan'a özgü yemeklerin saptanması, katılan yarışmacıları (lev. 2: res. 4) ve tüm izleyicileri yerel mutfakları üzerinde düşündürmesi açısından önemlidir.

Çalışma ekibinin sürekli bölgede bulunmadığı durumlarda -Buldan örneğinde olduğu gibi- yerel halkın tanıdığı, kolayca ulaşılabileceği bir merkezin ya da kişinin varlığı önem kazanmaktadır. Çalışmaların ilk evresinde Buldan ilçe merkezinde, Yukarı Park karşısında yer alan Bekir Yalçın'ın bakkal dükkanının, her gün pek çok kişinin alışveriş dışında da sürekli uğradığı, bilgi alıp-verdiği bir çekim merkezi olduğunu gözlemiştik. Biz de çalışma süresince öğrendiklerimizi burada diğer kişilerle paylaştık, derlediğimiz bitki ve bilgilerin doğrulamasını yaptık, bilmediklerimizi sorduk ve bazı kaynak kişilerden, bize sözünü ettiği bitkiyi bulduğunda buraya bırakmasını istedik. Bekir Yalçın, gerek istediğimiz konuda kaynak kişileri bulmakta, gerek kendisine erişen tüm bilgi ve bitkileri aktarmada, bizi arayanlara nerede olduğumuzu bildirmede etkin bir rol oynadı ve araştırma bürosu görevini yaptı (lev. 3: res. 5). Yerel desteğin bu tür arazi çalışmalarında ne denli belirleyici olduğuna ve bu tür bir "merkez" çevresinde yerel halkla sürekli bilgi paylaşım olanağının çalışmaya olumlu katkısı bir kez daha doğrulandı.

Çalışmalarda 2003 yılının sonuna dek toplam 128 kaynak kişi ile görüşmeler yapıldı. Kaynak kişiler, 76 erkek ve 52 kadından oluşmakta ve yaşları 27-80 arasında değişmektedir. İstatistiksel ağırlık 50 yaşın üstündedir. Erkek görüşmeciler sayıca çok olmasına karşın, verilen bilgiler açısından kadınların kaynak kişi olarak daha verimli olduğu, erkeklerin de bilgilerine referans olarak verdikleri kişilerin anneleri ya da nineleri olduğu saptanmıştır.

2003 yılında veri toplama en büyük farklılık dijital fotoğraf ve video kayıtları yapabilecek teknik donanıma sahip olmamızdan kaynaklandı. Yüzlerce dijital fotoğraf ile 6 kaset (60'ar dakikalık) video belgeleme yapıldı. Geçen yıl bitki toplanan alanlarda da ölçümler (koordinat ve yükseklik) yapılarak GPS veri

kayıtlarındaki eksikliklerin tamamlanmasına çalışıldı.

GENEL BULGULAR

2002 yılında yaklaşık 150 bitkinin kullanımına ilişkin 200'ü aşkın reçete² derlenmişti. 52 familyaya ait 93 cins ve 102 tür içinde (Ertuğ *et al.* 2003: 88. Ek 3'te Familyalara göre yararlı bitkiler ön listesi) 42 gıda, 35 ilaç, 3 yakacak, 11 yem ve 18 el sanatlarında kullanılan bitki saptanmış, 12 bitkinin de farklı amaçlarla kullanımı belirlenmişti.

2003 yılında yapılan çalışmalarla örnek alınan bitkilerin familya sayısı 67'ye, cins sayısı 180'e ve tür sayısı 258'e ulaşmıştır. Bazı örtüşen kullanımlar da olmakla birlikte 98 gıda, 108 ilaç, 11 yakacak, 41 yem ve 38 el sanatlarında kullanımın yanı sıra 45 bitki türünün farklı alanlarda yararlı sayıldıkları saptanmıştır (bkz. s. 204, EK 1: Buldan etnobotanik çalışmasının saptanan bitki listesi).

Bu yılın önemli bulguları arasında Türkiye ve Ege adalarına özgü (endemik) bitki sayısında sağlanan artış da sayılabilir. 2002 yılında 5 endemik bitki örneklenmişken bu sayı 2003 yılında 21'e ulaşmıştır. Bu 21 endemik türden 14'ünün yerel adları ve kullanımları belirlenmiş, 7'sinin ise henüz bir kullanımı saptanamamıştır (bkz s. 204, EK 1). Endemik türlerin kullanımı Dünyanın başka hiçbir yerinde saptanamayacağından bu türlerin yerel olarak nasıl kullanıldığına bilinmesi kültür tarihi açısından olduğu kadar, gerektiğinde koruma önlemleri alınması açısından da önemlidir.

2003 yılında en son Aralık ayında araziye çıkıldığı ve henüz veriler değerlendirme aşamasında olduğundan kesin reçete sayısı verilememekte, ancak 300'ü aştığı sanılmaktadır. 2003 yılı çalışmasında özellikle köylerden edinilen verilerle yabancı olarak yararlanılan gıda bitkilerinin (yaprakları yenen bitkiler, meyveler, mantarlar, çay, baharat ve salep türleri dahil) sayısının 2002 yılındakine oranla iki kat arttığı, tıbbi kullanımı olanlarınsa üçe katlandığı görülmüştür.

GIDA OLARAK/ BESLENMEDE KULLANILAN BİTKİLER

Bu proje Buldan halkının beslenmesinde rol oynayan doğal/ yabancı bitkilerin yanı sıra gıda olarak tarımı yapılan bitkisel ürünleri de kapsamaktaydı. Ancak kısıtlı proje süresi nedeniyle öncelik yerel tarım ırklarına verildi ve toplam 18 tarım ürünü örneklenildi. Özellikle üzüm, incir, haşhaş, tütün, susam, nar, kestane, erik gibi yerel ekonomide rol oynayan bitkilerden örnekler alındı; üzüm, erik ve incirlerde yerel ırklar örneklenildi. Türkiye genelinde yetiştirilen sebze ve tahıllardan, baklagillerden örnek alınmadı. Yerel özellikler gösteren sebze ve meyvelerden de örnek alınması yararlı olacaktır, ancak bu çalışmada bunlar tamamlanamadı. Buna karşın yörenin tarım-

sal geçmişine ilişkin bilgilerin derlenmesine çalışıldı. Temel tahıllardan eskiden yetiştirilen buğday ve arpa ırklarının adları saptandı ve günümüzde ekimi yapılan Cumhuriyet buğdayından bulgur kaynatma izlendi. Geçmişte bulgur yapımında ve keşkek dövme- de kullanılan taş dibeklerin ve ahşap tokmakların tümüyle kullanımdan kalktığı görüldü, ancak Hacıellezler Mahallesi'nde bir dibek ve tokmağı saptanabildi (lev. 3: res. 6). Çavdarın da eskiden yayla köylerinde çok yetiştirildiği, ekme yapımında kullanıldığı ve Kovanoluk gibi bazı köylerde evlerin damlarının çavdar saplarıyla örtüldüğü öğrenildi. Buldan'da darı adıyla tanınan mısırın (*Zea mays*) eskiden "kır darısı", "cin darı" gibi farklı gıda kullanımları olan birkaç varyetesinin bulunduğu, ancak bunların artık yetiştirilmediği; "ak darı" denilen gerçek darı bitkisinin de (*Sorghum* sp.) bir zamanlar "darı aşı" yapmak ve sığırlara vermek üzere yetiştirildiği saptandı. Türkiye'de 1970'lerde ekimi sınırlandırılan haşhaşın (*Papaver somniferum*) Buldan'ın bazı köylerinde halen izinli olarak ekildiği ve bu köylerden pazara getirilen taze haşhaş filizlerinin sevilerek tüketildiği (lev. 3: res. 8), "haşhaş sürmesi" denen ezilmiş haşhaş tohumlarının³ pazarda satıldığı belirlendi (lev. 3: res. 7). Susam tohumlarının ise "gevrek" (simit), aşure ve "susam sürmesi" olarak tüketildiği gözlemlendi.

Buldan'da sebze çeşitleri arasında en yaygın olarak ekilen patlıcan, biber, domates, kabak, bamya, yer elması, lahanası, ıspanak, pırasa, bakla, yeşil ve kuru "nobiya" (fasulye), börülce ve roka, tere, marul, maydanoz gibi ürünlerdir. Bunlardan patlıcan ve biber özellikle Buldanlıların beslenmesinde önemli bir yer tutar. Yerel dilde "balcan" olarak anılan patlıcanın küçüklerine "kulak" adı verilir ve sabah kahvaltısında çiğ olarak yenir. "Kestel patlıcanı" ya da "kır balcanı" olarak anılan yeşilimsi, 25-30 cm uzunlukta ki patlıcanlar da kışın kullanılmak üzere asılarak kurutulur. Ayrıca kesilip içleri oyulan ve iplere dizilerek kurutulan kabuk patlıcanlardan (lev. 3: res. 10) Buldan düğünlerinin baş yemeği olan "gabık dolması" hazırlanır⁴. Nohut, fasulye ve daha az olarak mercimek de tarımı yapılan diğer baklagillerdendir. Bahçelerde, bağlarda en çok yetiştirilen meyve ağaçları elma, erik, kiraz, vişne, armut, ayva, zeytin, ceviz, "payam" (badem), üzüm, incir, nar ve duttur⁵. Kavun ve karpuz yine bahçelerde, bostanlarda ve bazen tarlada yetiştirilir. Buldan'da zeytinlikler⁶ geniş alanlar kaplamamakla birlikte özellikle Yenice'ye yakın bağlar ve nar bahçeleri ile yayla köylerinde elma ve kiraz bahçeleri epeyce geniş alanlara ulaşır. Buldanlıların çoğunun ilçe çevresinde bağlarının olması nedeniyle bağ ürünlerinden sirke, pekmez, gün balı (güneşte bekletilerek koyulaşan pekmez), "bessel" ve "üzüm kötesi" denen tatlıların yapımı⁷; tarhana ve salça hazırlama, turşu kurma; nar, koruk, sumak ve erik ekşisi hazırlama; patlıcan, biber, börülce, yeşil fasulye gibi sebzeleri dilimleyerek ya da iplere dizilerek kurutup

kiş a hazırlama gibi günümüzde kırsal bölgelere özgü birçok etkinliği sürdürdükleri gözlenmiştir.

Tarihi kaynaklara baktığımızda Aydın Vilayeti 1880 (Hicri 1297) Salnamesinde Buldan'ın temel tarım ürünleri arasında her nevi hububat başlığı altında buğday, arpa, burçak ve baklanın sayıldığı, bunların yıllık toplam üretimin 1,000,000 kile (yaklaşık 24,000 ton) olduğu, ayrıca yılda 1,000,000 kıya (1283 ton) üzüm ve bir o kadar da pekmez üretildiği, afyonun da önemli tarım ürünleri arasında belirtildiği görülür (Avralıoğlu 1997: 62). Bunların yanı sıra aynı kaynaktan palamut ve mazı olarak belirtilen ürünlerin miktarı da yıllık 15,000 kantardır (847 ton) ve bunlar Buldan çevresindeki meşeliklerden, büyük olasılıkla ipelik boyamada kullanılmak üzere toplanırdı. Ancak geçmişte, Anadolu'da başka yerlerde gözleendiği gibi özellikle belli kıtlık dönemlerinde unundan ekme yapılmış olması da mümkündür.

Yukarıda sayılan ve ancak çok sınırlı olarak örneklenen tarımsal ürünlerin yanı sıra doğal bitkilerden 80'inin gıda grubunda yer aldığı belirlenmiş ve tümü örneklenmiştir (tarımı yapılan 17 bitki dahil toplam 97 bitki türü). Bunlar içinde 23'ünü filiz ve yaprakları yenilenler (IA01 grubu), 4'ünü kökü ve gövdesi yenilenler (IA02), 8'ini yumruları yenilenler (IA03) ve 16'sını meyveleri yenilenler (IA04) oluşturur. Mantarlar ise gerçekte bitki olmasalar da doğal gıda grubu içinde değerlendirilmişlerdir ve Buldan'da 9 yenebilen mantar (IA05) saptanmıştır. Çiçekleri yenen 2 tür (IA06), çay olarak kullanılan 13 tür (IA07), baharat (IA08) olarak 7 tür ve sakız gibi diğer kullanımları (IA09) kapsayan tek bir tür saptanmıştır. Bunlardan bazıları iki grupta da yer alabilmektedir. Örneğin "kenger" (*Onopordum illyricum*) hem gövdesi soyularak yenildiği için IA02 grubunda değerlendirilmiş, hem de tohumları (meyveleri) kahve olarak kavrulup kullanıldığından IA04 grubunda sayılmıştır. Ancak iki grupta sayılsa da gıda olarak kullanılan türler arasında tek bir tür olarak değerlendirilmiştir.

Türkiye'ye endemik türlerden 6 tanesinin gıda grubunda kullanımı belirlenmiştir. Bunlardan "sulu kenker" (*Cirsium libanoticum* ssp. *lycaonicum*), "keçi biciği" (*Campanula lyrata* ssp. *lyrata*), "deve otu" (*Lamium moschatum* var. *rhodium*) ve "gelin eli" (*Papaver virchowii*) gibi türlerin yaprak ve gövdeleri yenirken, "kekik" (*Thymus longicaulis* ssp. *chaubardii* var. *chaubardii*) ile "nane kekiği/ kır kekiği" (*Ziziphora taurica* ssp. *cleonioides*) çay olarak değerlendirilmektedir. Hiç birinin kullanımı bu türlerin sürekliliği açısından bir tehdit oluşturacak kadar yaygın değildir.

Bunlar içinde filizleri ve yaprakları yenilenler gıda olarak en yaygın kullanılanlardır. Yine de Buldan'da, Ege'nin diğer bölgelerine kıyasla yabancı otların gıdadaki yeri hayli sınırlıdır. Hemen her mevsim p-

zarda bulunan ve çok kişi tarafından "daldiken", "çakır" ya da "ısırgan" adlarıyla tanınan *Urtica dioica*, bahar aylarında yaygın olan "ekşikulak" ya da "kuzukulağı" olarak adlandırılan *Rumex acetocella* (lev. 3: res. 9) ve "gelin eli", "gelincik" denen *Papaver rhoeas* en yaygın tüketilenlerdir. Bunlar özellikle otlu pide içinde karışık olarak yenir (lev. 4: res. 11). "Tilki kuyruğu" (*Asparagus acutifolius*) ve "acıot" ya da "sarmaşık" (*Tamus communis*) sürgünleri de (lev. 4: res. 12) çok kişi tarafından sevilerek yenilir. "Toklubaşı" (*Anchusa undulata* ssp. *hybrida*), "ebe-gümeçi" (*Malva neglecta*) ve "semizotu" (*Portulaca oleracea*) pazara getirilmekle beraber daha az tüketilmektedir (lev. 4: res. 13). Diğer bölgelerde yaygın olarak kullanılan bazı otlar, örneğin "karakovuk" (*Cichorium intybus*), "sirken" (*Chenopodium album*) ve "leylek gagası" (*Erodium cicutarium*) yendiği bilindiği halde pazarda rastlanmayan otlardandır ve az kişi tarafından tanınır. Bazı doğal bitkiler de yerel olarak tüketilmemekle birlikte toplanıp satılarak halka gelir kaynağı sağlamaktadır, bunlara en iyi örnek, çiçek tomurcukları turşu yapılmak üzere toplanan "gebere" (*Capparis spinosa*) bitkisidir. Özellikle Yenice- Narlıdere tarafında bu işin ticaretinin yapıldığı öğrenilmiştir.

Yumruları yenilenler grubundaki 8 bitkiden 7'si salep yapılan yabancı orkide türleridir. Bir zamanlar yaygın olarak salep ve dondurmada kullanılan orkide türlerinin (*Anacamptis pyramidalis*, *Comperia comperiana*, *Epipactis persica* ve 4 tür *Orchis*) toplanması, bugün tümüyle ortadan kalkmasa bile koyulan yasakla iyice sınırlanmıştır. Orkideleri toplayanlar azaldıkça her türe verilen yerel adların da kaybolduğu gözlenmiştir. Genellikle birçok kişi tarafından sadece salep otu adıyla bilinen bu orkideleri tanıyan kişilere rastladığımızda yerel isimlerini de öğrenebildik. Örneğin *Comperia comperiana* bir kaynak kişi tarafından "gelin zülüfü", bir diğ erince "saçaklı Osman" olarak adlandırıldı (lev. 4: res. 14). Geçmişte köylerden getirilen salebin Buldan'da "salep pazarı" denen mevkide tüccarlara satıldığı öğrenilmiştir. Bu pazardan salep alıp tüccarlara satış yapan bir kaynak kişi, "1982-84 yılları arasında bir perşembe günü salep pazarından 500 kilo salep," aldığını belirtmiştir. 20 yıl içinde bu pazar tamamen ortadan kalkmıştır. Yayla köyleri ile Bozalan, Dımbazlar, Dağderesi köylerinden salep getiren çok olurmuş. Karcı⁸ olarak tanınan ailelerden birinden salep yapımı için yumruların nasıl hazırlandığı bilgisi de alınmıştır. Bu tarifte 3-4 kg taze salep yumrusu aynı miktarda süt içinde bir saat kadar kaynatılıp, süzülür ve soğuduktan sonra ipe dizilmiştir. Kurutulan yumrular gerektiğinde dibekte dövülerek salep pişirilir ya da dondurmaya katılmıştır. Yenen yumrulardan bir diğ eri de "çiğ dem" dir (*Crocus chrysanthus*) (lev. 4: res. 15), ancak bu bitkinin daha çok geçmişte çocuklar tarafından toplanıp yendiği, bugün gıda olarak fazla bir önemi

olmadığı öğrenilmiştir (Ertuğ 2000).

Buldanlı kimliğinin önemli bir parçası olan yerel mutfakta bazı yabancı meyvelerin önemli bir yeri olduğu saptanmıştır. "Çitlembik" ağacının (*Pistacia terebinthus* –her 2 alt türü) "bedren" denen tomurcukları (lev. 4: res. 16), "tiyek" adı verilen filizleri ve "çitlembik" denen tohum- meyveleri en yaygın tüketilenlerdir. Çitlembiğin taze meyveleri ya da "bedren" kıyılır, dövülür, taze soğan, marul, nar ekşisi ve haşlanmış yumurtayla salata yapılır ya da yufka arasına dürüm yapılır. "Çağla" adı verilen taze bademler (*Amygdalus communis*) ve "bedren" dövülerek de yine dürüm arasında "çağla dövmesi" adıyla sevilerek yenir (lev. 4: res. 17). Yabancı Erikler (*Prunus* türleri) ipe dizilerek kurutulur kışın bamya ve mercimek yemeklerine katılır. Yine doğal bir ağaç olan "sumak" (*Rhus coriaria*) meyvelerinden (lev. 5: res. 18) elde edilen "somak ekşisi" yöreye özgü yemek ve salatalarda kullanılır. "Ahlat" ya da "çöğür" olarak tanınan yabancı armudu (*Pyrus* türleri), "keğ elması" (*Eriolobus trilobatus*) ve "çitlik" (*Celtis australis* ve *C. tournefortii*) meyvelerinin de yaygın olarak yendiği, turşulara, yemeklere eklendiği ya da kurutulularak tüketildiği saptanmıştır. Özellikle elma ve armut ya da çöğürün kesilip tuzlanarak kurutulmuş şekli olan "kak" kışın hoşaf yapımında kullanılır. "Moramık" adı verilen böğürtlen (*Rubus sanctus*) ve alıç (*Crataegus* türleri) genellikle taze olarak tüketilir. Doğal olarak vadilerde bulunan kestane ağaçları (*Castanea sativa*) "deli kestane" ya da "kayısı" adıyla anılır ve bunlar aşılanarak daha iri meyveli ağaçlar üretilir. Kaşıkçı gibi yayla köylerinde ekim ve kasım aylarında toplanan kestanelerin, köyde bir ay boyunca haftada bir kez ıslatılarak bekletildiği, sonra "toku" denen ahşap tokmak ile dövülerek dış kabuklarından ayrıldığı, kalitelerine göre ayrıldıktan sonra pazara götürüldüğü gözlenmiştir (lev. 5: res.19). Buldan yöresinde pamuklu ve ipeklileri boyamada yararlanılan meşe (*Quercus ithaburensis* ssp. *macrolepis*) palamutlarının aynı zamanda Karaköy gibi bazı dağ köylerinde toprağa gömülerek saklandığı ve bölgede ırmak boylarında doğal korular halinde bulunan kestaneler gibi közde kızartılarak ya da küle gömülerek yenildiği de öğrenilmiştir.

Geçmişte meyvelerden hazırlanan şerbet ve şurupların yazın serinletici olarak ikramı çok yaygın iken bugün bu gelenek hemen tümüyle unutulmuştur. Dut, vişne gibi meyve şurupları ve kara üzüm pekmezinin karla karıştırılmasıyla yapılan "kar şerbeti" de eskide kalan geleneksel tatlardandır.

Mantarlardan özellikle "çintar" (*Lactarius* türleri), "evlek mantarı" ya da "çayır mantarı" (*Agaricus* türleri) ve "kuzu göbeği" (*Morchella esculenta*) adlarıyla anılanların daha yaygın tanındığı ve tüketildiği bilinmektedir. İlkbaharda ve özellikle sonbaharda, yağmurlardan sonra çayırarda ve orman altında

yaygın olarak bulunan bu mantarlar özellikle orman köylüleri için önemli bir gıda ve gelir kaynağı olmaktadır. 2002 sonbaharında, Ekim ve Kasım aylarında yağışların normalin üstünde olmasıyla çok bol yetişen "çintar" mantarının Buldan pazarına kasalar, sepetler dolusu getirildiği ve bolca tüketildiği (Ertuğ *et al.* 2003: res. 3), buna karşın yağışın az olduğu 2003 yılında çok daha az bulunduğu gözlenmiştir.

Çay gibi kullanımı olan bitkilerin büyük bölümü Lamiaceae familyasından *Origanum*, *Rosmarinus*, *Salvia*, *Satureja*, *Sideritis*, *Thymbra*, *Thymus* ve *Ziziphora* gibi aromatik cinslerdendir. Bunlar dışında Asteraceae familyasından papatya olarak tanınan iki türün (*Anthemis*) de kurutulup çay gibi içildiği gözlenmiştir. Bu türler, kullanıcıları tarafından tıbbi amaç belirtilmediği için doğal içecek grubunda değerlendirilmişlerdir. Bazılarıysa aynı zamanda soğuk algınlığı, öksürük, hazımsızlık gibi belirli rahatsızlıkların tedavisinde kullanıldığı belirlendiğinden tıbbi bitkiler arasında da değerlendirilmiştir. Bunlardan bazıları, örneğin "mercanköşk" adıyla ekimi yapılan *Origanum x majoricum*, hem çay yapıp içilen, hem de mide bulantısı, iştahsızlık gibi rahatsızlıkların tedavisinde kullanılan ve kekik suyu çıkarılan tıbbi bitkilerdendir (lev. 5: res. 20). Türkiye'de doğal olarak bulunan *Origanum majorana* ile *Origanum vulgare* ssp. *virens*'in karışımı olan bu "hibrit/melez" türün Buldan'da ve Ege'nin diğer merkezlerinde çelikle üretimi yapılmaktadır (Tabanca *et al.* 2004).

Buldan'da bulunan doğal bitkilerden baharat olarak kullanılanlar arasında nane, fesleğen ve kekik gibi yaygın bilinenler dışında en ilginç kullanım "kâfuru" ya da "kafire" adıyla tanınan *Artemisia abrotanum*'a aittir (lev. 5: res. 21). Doğal olarak Doğu Anadolu yayımlı bu bitki Buldan merkez ve köylerinde birçok evde saksılarda ya da bahçede yetiştirilmekte ve hem kısır, sarma, dolma gibi yemeklere baharat olarak eklenmekte, hem de tıbbi olarak kullanılmaktadır. Kaynaklarda "kâfuru otu", "erkek pelin", "miskotu" ve "kara pelin" adlarıyla anılan bu bitkinin uçucu yağ ve acı madde taşıdığı, Anadolu'da midevi, kuvvet verici, iştah açıcı ve idrar artırıcı olan pelin otu (*Artemisia absinthium*) gibi kullanıldığı belirtilmiştir (Baytop 1999: 315). Tarhanada "çörtük" dalının (*Echinophora tenuifolia* ssp. *sibthorpiana* ve *E. tournefortii*) koku verici olarak kullanımı da baharat grubunda değerlendirilmiştir.

HALK TIBBİNDA KULLANILAN BİTKİLER

Hastalıklarının tedavisinde kullanıldığı saptanan 108 bitkiden 10'u tarımı yapılan türlerdir. Bu gruptaki dört bitki ayrıca hayvan hastalıklarının tedavisinde de kullanılmıştır. Halk tıbbında yararlanılan bitkilerden büyük çoğunluğunun çay gibi kaynatılıp içilerek (dekoksasyon) mide ağrısı, soğuk algınlığı, öksürük, ishal ve idrar yolu rahatsızlıkları gibi görece basit ra-

hatsızlıkların giderilmesinde, bir bölümünün un ya da tarhana ile pişirilerek ya da dövülmüş bitki olarak yakı şeklinde özellikle ağrılarda kullanıldığı belirlendi. Şeker, sarılık, verem gibi daha ciddi rahatsızlıkların tedavisinde kullanılan bitkiler saptandıysa da bunların sayıları daha sınırlıdır. Kekik türlerinin gerek yakılarda, gerek çay gibi, gerekse kekik suyu olarak yoğun kullanımı da saptanmıştır. Buldan çevresinden kekik toplayarak ya da toplayıcılardan satın alarak imbikten geçiren, kekik suyu elde eden en az 6-7 kişi belirlendi. Bu işlemde kullanılan kekik türleri (*Origanum vulgare* ssp. *hirtum* ve *Origanum onites*) yanı sıra *Origanum sipyleum* ve mercanköşk adıyla bahçelere ekilen *Origanum x majoricum*'dur.

Türkiye'ye endemik bitkilerden 5'inin tıbbi kullanımları belirlenmiştir. Bunlar, "kızılçık otu" (*Hypericum adenotricum*), "oğulotu" (*Ballota nigra* ssp. *anatolica*), "bağ kekiği" (*Origanum sipyleum*), "tavşan kulağı" ya da "kayaburun" adıyla tanınan *Cyclamen mirabile* ile "kumral çay" adıyla tanınan (lev. 5: res. 22) *Sideritis sipylea*'dır. Buldan yakınındaki Kumral Tepeden toplanan ya da Aydın tarafından getirilerek pazarda satılan bu bitkinin çayının öksürüğe karşı kullanımı saptanırken *Sideritis lanata*'nın Buldan'da çay olarak tüketildiği gözlenmiştir. Karaköy ve Yenice tarafında, ayrıca Güney ve Sarayköy'de ticari kekik ekiminin (*Origanum onites*) başlandığı da gözlenmiştir. Kekik olarak kullanılan bitkilerin doğadan bilinçsizce toplanıp türlerin tahrip edilmesi yerine tarımının yapılması devamlılıkları açısından yararlı bir uygulamadır.

Yörede bol bulunan "hayıt" (*Vitex agnus-castus*), "it siğeci" ya da "siğek otu" (*Marrubium vulgare*) ve "haptutan otu"nun (*Teucrium polium*) yakı olarak yaygın şekilde kullanıldığı gözlenmiştir. Bunlardan özellikle hayıt bitkisinin (lev. 5: res. 23) yaprak ve tohumlarının sıcak ya da soğuk yakı, daha ender olarak çay gibi ya da ispirotoda bekletilerek (tentür şeklinde) karın ağrısı, üşütme, tikslenme, iştahsızlık, ishal, ateş, kusma, bel ağrısı, idrar tutukluğu gibi çeşitli rahatsızlıklar için kullanıldığı 9 farklı tedavi reçetesi derlenmiştir. Bunlar arasında en yaygın uygulanan tariflerden biri: "Sirke kaynatılır, içine hayıt yaprakları atıldıktan sonra 15 dakika daha kaynatılır, yumuşayınca içine bir soğan doğranır, bir su bardağı tarhana ile koyultulur. Hamur elle büyütülür, sonra bıçakla dörde keser gibi yapılır, üstüne az zeytinyağı sürülerek sıcakken bedene konur. Yakıyı koyarken "el benim ellerim değildir, yakı ocağının elidir" denir. 3-4 saat sonra yakı atılır." Yakı olarak kullanılan diğer bitkiler arasında "mahmude otu" ya da "sancı otu" (*Teucrium chamaedrys* ssp. *chamaedrys*), "akbaş kekik" (*Achillea setacea*), "dulavratotu" (*Lamium amplexicaule*), "duvar otu" (*Parietaria judaica*), "ebegümeci" (*Malva neglecta*), "kara kekik" (*Salvia tomentosa*), "yabani yulaf" (*Avena bar-*

bata ssp. *barbata*) ve "yemiş" (incir/ *Ficus carica*) sayılabilir. Çeşitli bitkilerden yakı yapımının 50-70 yaşlarındaki Buldanlı kadınlar arasında çok yaygın bir bilgi olduğu ve halen uygulandığı da saptanmıştır. Bu otların genellikle kurutulmuş halde evde torbalarda sakladıkları gözlenmiştir (lev. 5: res. 24).

Özellikle hayvancılık yapan Yörük yerleşmelerinde koyun sineklerinin göze ve boğaza kurtçuk atması sonucu, gözde aşırı ağrı ve boğazda gıcıkla seyreden rahatsızlıkların tedavisinde de farklı uygulamaları olmakla birlikte—"yüksükotu" ya da "çımkırik otu" olarak tanınan *Hyoscyamus niger* kullanıldığı belirlendi. Yaygın olarak "banotu" denen ve çok zehirli olan bu bitkinin tohumları ısıtılarak buharı ile kurtların düşmesi sağlanır. Benzer uygulamalara Balıkesir köylerinde ve Gümüşhane'de yapılan bir çalışmada da rastlanmıştır (İşbilir 1996; Sekendiz ve Tümen 1985; Sezik et al. 1991; Tabata et al. 1988). Ancak bu çalışmalardan bazılarında (örneğin: Sezik et al. 1991: 195) "diş otu" ya da "ağulu barbat" adıyla saptanan bu bitki tohumlarının buğusuyula yapılan uygulama tanımlandığı halde, halkın göz ya da ağızdan kurtçukların döküldüğünü söylemesi gerçek dışı, hayali olarak yorumlanmıştır. Townsend'in yayını (Townsend 1944) referans gösterilerek "hayali kurtçukların diş boşluğunda ya da gözde hastalık yarattığı inancının Anadolu kaynaklı olduğu," belirtilmiş, sonraki çalışmalarında bu yorum düzeltilmiştir (Yeşilada ve Sezik 2003: 405). Solanaceae familyasından *Hyoscyamus niger* gibi bazı bitkilerin bu amaçla kullanımının saptaması ve bunun hayali olmayıp somut bir nedene dayandığı Buldan çalışmasıyla ortaya konmuştur.

Orman sınır bölgelerinde ya da orman yangınlarından etkilenmiş alanlarda çok yaygın bulunan 3 *Cistus* türünün halk tıbbında kullanımı da belirlenmiştir. Bunlar arasında özellikle yörede "tavşanak" ya da "tavşancıl" adıyla bilinen *Cistus laurifolius*'un kullanımı yaygındır (lev. 6: res. 25). Yapraklı dallarının ateşte kızdırılmış bir demirle ısıtılarak romatizma, yel ağrısı ve baş ağrısında bir beze sarılarak kullanıldığı birkaç farklı köyde saptanmıştır. Benzer şekilde kullanım Batı Anadolu'da Afyonkarahisar, Kütahya ve Denizli'nin Çameli, Sofular yöresinde de kaydedilmiştir (Honda et al. 1996). Bazı Akdeniz ülkelerinde, özellikle Girit ve Kıbrıs'ta yapraklarından "laden" denilen hoş kokulu bir "drog"un elde edildiği literatürde kayıtlı olmakla birlikte, Anadolu'da *Cistus* türlerinin yapraklarının, daha çok çay yapılarak yatıştırıcı, balgam söktürücü ve şeker hastalığında kullanımları bilinmekteydi (Baytop 1999). "Pamukçuk" ya da "pamukluk" denen *Cistus creticus* tohumlarının ve *Cistus salviifolius* dallarının kaynatılarak içilmesiyle ishali önleyici oldukları da belirlenmiştir. Yine bu bölgede en yaygın bulunan orman ağaçlarının

dan kızılçamın (*Pinus brutia*) kabuklarından toplanan reçine "çam akması", "çam sorkuncu" ya da "kükürt" adlarıyla kırık-çıkık ağrısını gidermekten mide suyunu almaya dek dahilen ve haricen yaygın olarak kullanılır. Kızılçam çirasının ya da yeşil kozalağının dövülerek kaynatıldığında nefes açıcı ve şeker karşı etkili olduğu da kaydedilmiştir. Kızılçamdan elde edilen katran da pazarlarda satılan "rastık taşı" denen bir çeşit mineral ile ve "kırkbaş diken" (*Carlina corymbosa*) ile karıştırılarak merhem hazırlanmasında ve hayvanların yaralarının kapatılmasında kullanılır.

Halk tıbbi literatüründe pek rastlanmayan kullanımlar arasında yörede "münevver ağacı" olarak adlandırılan "mürver" bitkisinin (*Sambucus nigra*) çiçek tohumlarının kaynatılarak basura karşı zeytinyağı ile merhem olarak; "canavar otu" denen parazit bir bitkinin (*Cuscuta campestris*) sarılık tedavisinde çay gibi; "geven" (*Astragalus angustifolius* var. *angustifolius*) kökünün ağrıyan yere lapa yapılarak uygulanması sayılabilir.

Tarımı yapılan bitkilerden "kendir" (*Cannabis sativa*) liflerinin ve keten (*Linum usitatissimum*) tohumlarının da geçmişte merhem ve lapa olarak tedavide kullanıldığı öğrenilmiştir. Günümüzde de yetiştirilen haşhaşın (*Papaver somniferum*) tohumlarının çay yapılarak idrar yolu hastalıklarında; kestane (*Castanea sativa*) çiçeklerinin çay yapılarak şeker hastalığı ve sarılığa; iğde (*Eleagnus angustifolia*) yaprak ve çiçeğinin çay yapılarak kolesterol, böbrek kumu tedavisinde ve nefes açıcı kullanımları saptanmıştır. Yörede çok yetiştirilen "yemiş" (incir/ *Ficus carica*) ve üzümün (*Vitis vinifera*) farklı biçimlerde halk tıbbında da kullanıldığı gözlemlendi. İncir meyvelerinin karın ağrısında yakı edilerek, kabızlıkta yenilerek, ayrıca yaprağının sütünün siğilde ve akrep sokmasında kullanıldığı saptanırken; asma budandığında akan sıvının toplanıp parlak olması için saçların yıkandığı ve böbrek taşı düşürmede içilerek yararlandığı belirlendi. Burkulma ve incinmelerde kara üzümün, dövülüp zeytinyağı ile karılarak ağrıyan yere sarılması da saptanan uygulamalardandır. Kuru üzümün beslenmede olduğu kadar sağlığı koruyucu olarak da yenmesi gerektiği vurgulanmıştır.

Nazara karşı uygulamalar ya da siğil, yılanık, sarılık, "topalan" gibi bazı hastalıklar için –halen Buldan'da 3-5 kişi tarafından sürdürülen ocak geleneğinde– "ocak" olarak tanımlanan kişilere başvurulduğu saptanmıştır. Bu kişilerle görüşmelerde, az sayıda tıbbi bitkinin bu uygulamalarda yer aldığı gözlemlenmiş olmasına rağmen tüm uygulamalar kaydedilmiştir. Diğer bölgelerde olduğu gibi, Buldan'da da bazı uygulamalarda bitki kullanılmasına karşın, etkinin büyük olasılıkla psikolojik olduğu düşünülmektedir (Yeşilada ve Sezik 2003). Örneğin bir siğil ocağı çam dalı ile tedavi yapmaktadır: Çam dalı güneş doğmadan kırılır, biri yerinde bırakılır, bir dal eve getirilir. Siğile

önce iri tuz, sonra çam dalı sürülür ve dua okunduktan sonra çam dalı bir taşın altına yerleştirilir.

Yörede eskiden bilinen, bugün artık uygulayıcısı kalmamış "parpılama" (kuduza karşı tuz ile uygulama), "çetme" (hastalanan çocukları ustura ile çizerek uygulama), "donanma" (kaşıntı ve şişmede kül ile uygulama), "çöğürçük" (kızamık gibi bir rahatsızlık), "kurbağacık" (bebeklerde bingildak çökmesinde kurbağa ile uygulama) ocağı gibi çeşitli yerel ocaklara ilişkin de bilgi derlenmiştir. Ayrıca "aydaş" (gelişmeyen çocuk) olan çocuklar ile çok düşen çocuklara "köstek kesme"; "pamukçuk" olan çocuklara "ağız silme", "dalak kesme" gibi daha çok inanışa dayalı uygulamaların da varlığı öğrenildi ve kaydedildi. Buldan'da halkın ocakların yanı sıra bazı yatırırları da tedavi amaçlı ziyaret ettikleri belirtilmiştir. Bunların sayılarının 40'a yakın olduğu ve daha çok yağmur yağması, süt gelmesi, çocuk sahibi olma ve şifa gibi dilekler için ziyaret edildikleri, başında hayır dağıtıldığı ve kurban kesildiği öğrenilmiştir.

Eskiden ebelik yapan kadınların ve "karın bakan" olarak anılan bazı kadınların, kısırlık tedavisinde çeşitli bitkileri kaynatarak buğuya oturtma yöntemlerinin yanı sıra rahime "çıkı koyma" gibi uygulamalar yaptıkları belirlenmiştir. Bu tedavilerden birinde yörede "tavşan kulağı", "topalak" ya da "kayaburun" olarak adlandırılan endemik bitkilerden *Cyclamen mirabile*'nin kullanıldığı, küçük yumrularının ipe bağlanarak kısa süreli olarak kadınların rahmine yerleştirildiği öğrenilmiştir. Orta Anadolu'da *Cyclamen coum* yumrularının da benzer şekilde uygulandığı ve bitkinin saponin bileşiklerince zengin olması nedeniyle uterus'ta kasılmaya ve akıntıya neden olduğu, bunun da iltihapların sökülmesinde etkin olabileceği düşünülmektedir; ancak *C. mirabile*'nin daha önce benzer kullanımına ilişkin kayıt bulunmamaktadır (Çalış et al. 1996).

Pazarda sadece yerel olarak yetişen bitkilerin değil ithal baharat ve tıbbi bitkilerin de satıldığı belirlenmiştir. "Eze" adı verilen bir baharat karışımı dövülerek toz hale getirilmekte, soğuk algınlığı ve öksürük tedavisinde ve doğum sonrası lohusa çayı olarak pishirilip içilmektedir. Ayrıca pekmezle karıştırılıp içildiğinde karaciğer kaynaklı kaşıntıyı kestiği de belirtilmiştir. Bu karışım, tarçın (*Cinnamomum zeylanicum*) kabukları, karanfil (*Eugenia caryophyllata*) çiçekleri, zencefil (*Curcuma longa*) yumruları, havlıcan (*Alpina officinarum*) kökü, yeni bahar (*Pimenta officinalis*) tohumları, hindistan cevizi ya da muskat (*Myristica fragrans*) meyvesi ve karabiber (*Piper nigrum*) tohumlarını içermektedir. Tüm yurt dışından getirilen bu baharatların gündelik yaşamda, tedavide kullanılması geleneğine Buldan köylerinde bile rastlanması, Buldan'ın geçmişte ana ticaret yolları üzerinde bulunmasıyla bağlantılı olmalıdır.

Sadece hayvanların sağaltımında kullanıldığı belirlenen bitkilerden "bereket dikenini" (*Eryngium campestre* var. *virans*) hayvanların akciğerlerinde kıl kurdu olduğunda kaynatılıp hayvanın burnundan akıtılır. Susam (*Sesamum indicum*) yağının da hayvanlarda tedavi amaçlı kullanıldığı belirtilmiştir. Bunlar dışında ardıç ağacı (*Juniperus oxycedrus* var. *oxycedrus*) dalının saçkıranda, meyvelerinin nefes darlığında insanların tedavisinde kullanıldığı, katranının da hayvanlarda kelebek hastalığında hasta hayvanın damağına sürüldüğü kaydedilmiştir. Bitkilerden başka hayvan hastalıklarını "göztaşı" ve "aspinik" olarak adlandırılan kimyasal maddelerle ya da yakarak tedavi eden ve kırık-çıkıklarda sarma yöntemlerini bilen kişilerden de bilgi alınmıştır.

YAKACAK OLARAK KULLANILAN BİTKİLER

Buldan'da 11 bitkinin yakacak olarak kullanımı saptanmıştır. Buldan çevresindeki ormanların belli başlı ağaçlarından karaçam (*Pinus nigra*) ve kızılçamdan (*Pinus brutia*) odun olarak yararlanılmakta, ayrıca kozalakları da tutuşturmada kullanılmaktadır. Orman köylüleri tarafından kesilerek at ve katırlarla Buldan'a indirilen çam ve meşe odunu satışına halen rastlanmaktadır (lev. 6: res. 26). Meşe türlerinden özellikle "piynar" ya da "pelit" olarak tanınan *Quercus coccifera* kullanımı yaygındır. "Pelit" közünün uzun dayanması nedeniyle yörede "pelitin közü, yiğidin sözü" deyişi kullanılmaktadır. Odun kömürü de eskiden çok kullanılır ve Aktaş köylülerince meşeden (özellikle *Quercus cerris* var. *cerris* türünden) yapılırdı. Çam dalları daha çabuk alevlendiğinden sıcak demir ocaklarında kullanılmak üzere çam kömürü de üretilirdi. Günümüzde daha az bulunan ardıç (*Juniperus oxycedrus*), "karageviç" denilen karaağaç (*Ulmus minor* ssp. *canescens*) ve "sorkun" olarak adlandırılan söğüt türleri (*Salix caprea* ve *Salix viminalis*) de yakacak olarak kullanılan türlerdir. "Tavşanak" dallarının (*Cistus laurifolius*) yemek pişirirken yakacak olarak kullanıldığı ve çabuk tuttuğu için "gelin güldüren" dendiği kaydedilmiştir. Ayrıca bağlarda baharda budanan asma (*Vitis vinifera*) çubukları yığın yapılı ve sonbaharda pekmez kaynatılırken kullanılır. Bir bağın çubuğunun genellikle o bağın üzümünü kaynatmaya yettiği söylenir. Bu grupta değerlendirilen, örnek alınmış tek tarım bitkisi asmadır.

YEM OLARAK KULLANILAN BİTKİLER

Hayvanların beslenmesinde 41 adet bitkiden yararlandığı saptanmıştır. Bunların sadece ikisi, kendir (*Cannabis sativa*) ve burçak (*Vicia ervilia*) tarımı yapılan bitkilerdendir. Buldan pazarında kendir tohumlarının keklükleri beslemek için satıldığı gözlenmiştir. Geçmişte özellikle öküzlerin beslenmesi için ekilen burçak tarımı çok azalmıştır. Örnek alınmayan tarım bitkilerinden buğdayın yanı sıra arpa, mısır ve fiğın de hayvanların beslenmesinde kullanıldığı bilinmek-

tedir. Yonca ekimi sınırlıdır. Lahana, karnabahar, fasulye gibi yeşil yapraklı sebzelerin harman sonrası artıkları ve özellikle "darı" (mısır/ *Zea mays*) bitkisinin tümü hayvanların beslenmesinde rol oynamaktadır. Mısırın "sırçan" (yenen taneli kısmı) ve koçanının "kemsik" denilen yenmeyen kısmı, "kapçık"ları (yeşil kabukları) da hayvanlara yem olarak verilir.

Eskiden Buldan ve yöresinde özellikle koyun ve keçi gibi küçük baş hayvanlar beslenirken, tarım alanlarının artıp meraların azalması, ormana hayvan sokma sınırlamaları ve koyun-keçi sütünün sürekli olmayışı gibi nedenlerle süt ineği yetiştiriciliği artmıştır. Daha çok Hollanda ırkı süt hayvanları, yıl boyu doğadan biçilip getirilen otlar, yetiştirilen tahıllar, sebzeler ve hazır alınan süt arttırıcı yem karışımlarıyla beslenmektedir. Küçük baş hayvanlar ve inekler otlamaya da çıkarılır. Doğal bitkilerden yörede bol bulunan meşe türlerinin yapraklı dalları özellikle koyunlara verilerek kesilir. Doğadan ya da tarla kenarlarından, kavaklıklardan biçilip getirilen otlar kimi kez nacakla kesilerek (ot çetme) hayvanlara verilir (lev. 6: res. 27). Karaköy'de sonbaharda gözlemediğimiz bir "ot çetme" işleminde koyuna verilmek üzere "sirken" (*Chenopodium album*), "semizlik" (*Portulaca oleracea*), "dikenli ot" (*Amaranthus albus*) ve "pambul" (*Heliotropium hirsutissimum*) bitkileri toplanmıştı. "Birç" ya da "burç" denen, armut ile çam ağaçları üzerinde yaygın olarak görülen parazit bitkilerden (*Viscum album* ssp. *album* ve *Viscum album* ssp. *austriacum*) hayvanların sütünü arttırmak üzere yararlanılır. 30'u aşkın doğal bitki hayvanların arazi- de severek yedikleri bitkiler olarak kaydedilmiştir.

EL SANATLARINDA KULLANILAN BİTKİLER

2002 yılı çalışmasında 18 olarak saptanan el sanatlarında kullanılan bitki türü, 2003 yılı çalışmaları sonunda 38'e ulaşmıştır. Belirlenen el sanatları arasında dokumacılık, hasır, ip, semer, süpürge, sepet, ağaç işleri, tespih ve nazarlık yapımı sayılabilir.

Geçmişte olduğu gibi günümüzde de özellikle pamuklu ve ipekli dokumalarıyla haklı bir ün kazanmış olan böyle bir dokuma merkezinde doğal boya kullanımına ilişkin çok sınırlı bilgi derlenebilmiş olması şaşırtıcıdır. Buldan pamuklu dokumaları arasında, halen orta yaşın üstündeki kadınların sokağa çıkarken eteklerinin üstüne bağladıkları geleneksel çizgili peştamal ile başlarına örttüğüleri "üstlük"ler önemli bir yer tutar. Sokak peştamalları, genellikle 1x2 m boyutlarında pamuklu ya da ham ipekten enine şeritler halinde el tezgâhında dokunan kumaşlardır. Ana renkleri kırmızı ya da mor olup siyah ve yeşil renklerdeki bantlar da içermektedir. Bu renklerin tümü sentetik boyalardan üretilmektedir. "Mozer peştamalı" olarak tanınan mor renkli ham ipek peştamallar "Davaslı" olarak tanınan Habib Dışkaya ailesince halen az sayıdaki el tezgâhında üretilmektedir (lev. 6: res. 28-29).

Üstlük ya da yarım olarak adlandırılan ve başa örtülecek tüm vücudu saran, 110x170 cm boyutlarındaki geleneksel dokumalar, eskiden çoğunlukla ham ipekten üretilirdi. Bunların pamuklu ve floş karışımı olarak üretilenleri yanında günümüzde polyester olanlarına da rastlanmaktadır. Kahverengi tonları ile beyazın hâkim renk olduğu, sarı ve yeşile çalan tonlardaki renklerin de görüldüğü üstlükler genellikle meşe palamudu ile boyanmaktadır (lev. 6: res. 30). Bu dokumalardan "hindiye üstlüğü" sarımsı, "sütlac üstlüğü" yeşile çalan renkte; "Halep" ya da "Bağdadî üstlüğü" ise koyu kahverengidir. Palamutla boyama, yakın zamanlara dek Ödel ailesince sürdürülmüştür ve boyamanın incelikleri aile sırrı olarak saklanmaktadır. Meşe palamudu ile boyamada "palamut meşesi"nin (*Quercus ithaburensis* ssp. *macrolepis*) iri palamutları (balambirt) ve külahları birlikte kullanılmaktadır. Bu meşelerin özellikle çok bulunduğu Karaköy'de, palamuda "Karaköy elması" denildiği belirtilmiştir. Halis Ödel ve iki boyama ustasından alınan bilgiye göre palamut ve külahı eskiden ahşap tokaçlarla dövülerek kırıldıktan sonra ambara konur bekletilirdi. Palamudun iyi boya vermesi için yıllanması, çürütülmesi gerekmektedir. Boyama yapılacağı zaman su dolu kazanlara dövülmüş palamutla birlikte, rengi biraz koyultmak için yeşil kabuklu ceviz (*Juglans regia*) ve mordan olarak "mazi", "saçıkıbrıs" ya da "zerdeçal" gibi kimyasallar atıldığı da belirtilmiştir (mordan olarak kullanılan kimyasallarla ilgili olarak bkz. Eyüboğlu *et al.* 1983). 10-12 saat kaynatılan palamut banyosu bir gün bekletildikten sonra ertesi gün küçük kazanlara aktarılır. Bu boyama suyuna (kışın tekrar ısıtılır) floşlar atılır ve bir gece bekletilip yıkanır. Güneşte kurutulursa çok parlak olduğu da belirtilmiştir.

Yukarıda anlatılan tariflerde görüldüğü gibi el sanatlarında doğal bitki kullanımı meşe ve cevizle sınırlıdır. Meşeler üzerinde çeşitli sinek ve böcekler tarafından oluşturulan mazıların da mordan (ip ile boyanın etkileşimini sağlayarak sabitleştirmeye yarayan madde) olarak kullanıldığı görülmektedir. Buldan'a yaklaşık 25 km uzaklıkta bir Yörük yerleşimi olan Karaköy'de kilim dokuma geleneğinin sürdürüldüğü, ancak yünlerin boyanmasında doğal bitki boyalarından artık yararlanılmadığı saptandı (lev. 6: res. 31). Endemik bir sütleğen türünün (*Euphorbia anacampceros*) köklerinin geçmişte boyar madde olarak kullanıldığına ilişkin bilgi ile Kestane Deresi vadisinde yetişen ve "boyalık" adı verilen bir kızılgaç türünün (*Alnus orientalis* var. *orientalis*) nasıl kullanıldığına ilişkin bilgi derlenemedi.

Hasırcılık, Buldan çevresinin bitkiden yararlanılan önemli el sanatlarından biri olduğu halde günümüzde hasır yapımı tümüyle ortadan kalkmıştır. Bölme-kaya (eski adı Eldirek) köyü, özellikle hasır üretimiyle ünlenmişti. "Güney'in içdesi firmasıdır Buldan'ın, Eldireğin hasır kilimidir Buldan'ın" deyişi bize bu köyde üretilen hasırların önemini anlatmaktadır. Bu

köyden Buldan'a yerleşmiş Eşref ve Ümmü Saritepe'nin verdikleri bilgilere göre 30 sene öncesine dek 150-200 haneden 50'si hasır dokurmuş. Eskiden tüm evlerde ve özellikle bağ evlerinde toprak sıvalı tabanlar üzerine hasır serilir ya da evlerde kilim ve halıların altlarında kullanılmış. Hasır otu (*Typha angustifolia*) Büyük Menderes ırmağı kıyısından ya da Yayla Gölünden eylül-ekimde "ot orağı" ile biçilerek toplanmış. Bir ay kadar serilip kurutulur, boylarına göre ayrılır (silkeleme), çeşme yalağında (ahar) 1-2 saat ıslatıldıktan sonra üç dişli taraklarla bölünür ve bükülürmüş. 5-10 hasır dokuyabilecek kadar bükülmüş ot hazırlandıktan sonra kadınlar tarafından yere çakılan kazıklar arasına yerleştirilen "tarak" ya da "tezgâh" denen 2 metrelik delikli tahta arasından geçirilen hasır otları, enleri 180 cm, boyları ise 2-2.5 m kadar dokunmuş. Yayla Gölü civarında Kovanoluk gibi bazı köylerde de eskiden kendi kullanımları için hasır dokuyan kişilerin var olduğu öğrenilmiştir. Denizli'nin girişinde merkez ilçeye bağlı Hacı Eyüplü köyünde de hasır dokuma eskiden çok yaygınmış.

Buldan yakınlarındaki sulak alanlarda yetişmeyen bir tür saz da (*Schoenoplectus lacustris* ssp. *tabernaemontani*) "semer otu" adıyla hayvan semerlerinin içinin doldurulmasında ve eskiden evlerde yaygın olarak kullanılan ot yastıklarda kullanılırdı. Buldan'ın son semer ustası Süleyman Damgacı⁹ dedesinden ve babasından gördüğü gibi semer otunu Uşak-Çivril'den getirttiğini belirtmektedir.

İp gibi bükülerek sebze, meyve asmada, demet bağlamada kullanılan bitkilerden "kova otu" ya da "azmak otu" (*Juncus acutus*), "fıfış" ya da "keçi gevişi" (*Colutea cilicica*), "moramık" (*Gonocytisus angulatus*), "moramut" ya da "ilme" adıyla bilinen böğürtlen (*Rubus sanctus*) ve "moruk" (*Spartium junceum*) bitkileri sayılabilir (lev. 7: res. 32). Bu bitkilerin taze sürgünleri, dalları nar, domates, soğan, patlıcan gibi bitkileri asarak kurutmakta, sergilemekte kullanılmıştır.

Süpürge yapımında yedi bitkiden yararlanıldığı saptanmıştır. Bunlardan "kızıl piren" ya da "süpürge otu" adıyla bilinen üç tür (*Artemisa campestris*, *Artemisia scoparia* ve *Kochia scoparia*) süpürge yapımı için bahçelerde yetiştirilir (lev. 7: res. 38). "kargı" (*Arundo donax*) ve "sazotu" nun (*Phragmites australis*) püskül kısımları da ocak süpürgesi yapımında kullanılır. "Çalı süpürgesi" ya da "çaltak" denilen sokak-bahçe süpürgesi ise *Limonium gmelinii* türünün çiçekli dallarından bağlanır (Ertuğ *et al.* 2003: res. 5). Bir tür sığırdili bitkisi de "süpürge otu" adıyla (*Verbascum sinuatum*) bu iş için kullanılır.

Buldan'da günümüzde geçmişte çok kullanılan "üzüm bandırma selesi"nin¹⁰ ve çarşı alışverişinde kullanılan sepetlerin yerini daha hafif olan plastik sepetler aldığı için bu el sanatının da ortadan kalk-

tığı gözlenmektedir. Sepet ve sele (küfe) yapımında Buldan'da özellikle hayıt bitkisinin (*Vitex agnus-castus*) kullanımı saptanmışsa da "kemiş" (*Phragmites australis*) ve "sorkun" dallarından (*Salix caprea* ya da *Salix viminalis*) yapılmış sepetlerin de yörede kullanıldığı gözlenmiştir. Hayıttan sepet ören son usta olan Nasıf Boynıkar'a Doğan köy'deki evinde bir sepet ördürülerek bu süreç başından sonuna video ve fotoğraflarla kaydedilmiştir (lev. 7: res. 33). Boynıkar, hayıt bitkisinden örülen sepetlerin çok dayanıklı olduğunu, sorkun ve kargıdan yapılanların fazla dayanmadığını belirtmiş, ayrıca çok küçük sepetlerin "koyalık otu"ndan (*Juncus* türleri) örülebildiğini eklemiştir. Çarşı sepeti denen orta boy sepetler ve üzümli toplamada, bandırma denen işlemde kullanılan küfe boyutlarındaki üzüm sepleri tümüyle hayıttan örülürmüş. Usta, sepeti oluştururken dalların üst ucunu bir bıçakla işaretledikten sonra, "yargıç" adını verdiği, çam ağacından yapılmış 10 cm boyunda bir aletle dalları üçe böler¹¹ (lev. 7: res. 34), sepetin en alt kısmını oluştururken ortadan yarararak birbiri içinden geçirdiği dalları, sapta ise bölünmemiş dalları kullanır.

Eskiden evlerde sıkça kullanılan dibek, hamur teknesi, ekmek tahtası, sini, kaşık, beşik, asa, "nalınga" (takunya) gibi ahşap malzemelerden birçoğunun yerini bugün başka malzemeler aldığından ağaç işleri yapan ustalar da büyük ölçüde azalmıştır. Yeniçam köyünde kaşık, ellik, oklava, sarımsak dövücü gibi araçlar yapan bir usta ile (Ertuğ et al. 2003: res. 18), Buldan ilçe merkezinde eskiden dokumacıların kullandıkları çıkırları, "elemli" denen çile çözme aletini üreten Ümmet Kaymak (İlyasoğlu ve Soytemel 2002: res. 4-5) ve Buldan çarşısında geleneksel hamam nalınlarının modellerini üreten bir usta ağaç işçiliğinin son temsilcileridir. Eski el tezgâhlarını ve onların kargılardan yararlanılarak yapılan taraklarını üreten ustalar ise tümüyle kaybolmuştur.

Buldan'daki bahçesinde Güneydoğu Asya kökenli bir bitkiyi yetiştirerek (*Coix lacryma-jabi*), tohumlarından tesbih yapan (Ertuğ et al. 2003: res. 15-16) Ümmühan Arabacı'nın video ile belgelenmesi de 2003 yılında yapılmıştır. Tespih yapımında "tespih ağacı" (*Melia azedarach*) tohumlarının da kullanıldığı öğrenilmiştir.

Nazarlık olarak en yaygın kullanım, "çitlik ağacı"nın (*Celtis australis*) gün doğmadan kesilen dallarından yapılan küçük delikli nazarlıklardır. Bunlar özellikle çocukların omuzlarına asılır. Hayvanlara da takıldığı ve eskiden özellikle develerin boyunlarına görünür şekilde nazar çitliği asıldığı belirtilmiştir. Anadolu'nun pek çok bölgesinde evlere asılan, buğday başaklarından ya da "üzerlik"ten (*Peganum harmala*) yapılan nazarlıkların bir benzerinin Buldan'da haşhaş (*Papaver somniferum*) kozaklarından örülmesi ilgi çekicidir (lev. 7: res. 35). Nazar uygulamalarında

üzerlik bitkisinin meyvelerinin kullanımına Buldan'da da rastlanmıştır.

DiĞER BİTKİ KULLANIMLARI

Yaşamın her alanında, gıdalardan sağaltıma, sosyal ilişkilerden çocuk oyunlarına dek bitkilerin her kültüre özgü uygulamaları vardır. Temel kullanım alanları dışında kalan çeşitli sosyal ve tekil uygulamalar da bu çalışmada saptanmaya çalışılmıştır. Bugün hemen tümüyle kaybolan doğal malzemelerle yaratılan oyun ve oyuncaklar araştırmalarda olanaklar ölçüsünde kaydedilmiştir. Çocuk oyunlarında eskiden meşeler üzerinde oluşan mazıların yaygın olarak kullanıldığı öğrenilmiştir. Bu mazıların küçüklerine "cığılt", büyüklerine "kabak" denir ve erkek çocuklar tarafından bilye yerine kullanılırdı. Mazı yerine kızılçamın taze kozalaklarının da yontularak kullanıldığı söylenmiştir. Meşe palamutları da çocuk oyunlarında kullanılır; palamudun tepesi kesilerek bir kibrit çöpü batırılır, fırıldak olarak çevrilir ve yarışlar yapılır. Hayıt bitkisinden (*Vitex agnus-castus*) çocukların kuş avlamada kullandığı sapan çatalı yapıldığı, ayrıca pamuk kabartmada sopa (dayak) olarak kullanıldığı da kaydedilmiştir.

Diğer sosyal uygulamalardan biri de ziyaretlerde mezarlıklara mersin ağacı (*Myrtus communis* ssp. *communis*) dallarının götürülmesidir. Yörede mersin ağacı doğal olarak yetişmemekle birlikte bu gelenek, özellikle bayramlardan önce çingeneler tarafından yakın bölgelerden toplanıp getirilen dallarla sürdürülmektedir. Geçmişte mersin yapraklarının yeni doğan bebeklerin "mersinleme" işleminde kullanıldığı da belirtilmiştir. Kuru mersin yaprakları dövülür, tozu tülbenitten geçirilir, tuzla karıştırılır, çocuk birkaç günlük olduğunda çıplak bedenine bu karışım sürülür, kundağına konur ve yarım saat bekletildikten sonra yıkanır. Bu işlemin çocuğun kokmasını önlemek için yapıldığı belirtilmiştir.

Kargı (*Arundo donax*), dokumacılıkta ip çözülürken bobinlerin geçirilmesinde ve tütün tarımında yaprak kurutmada hâlâ yaygın olarak kullanılmaktadır. Terk edilen uygulamalar arasında kızılçam (*Pinus brutia*) kabuklarının eski Buldan evlerinin çatılarında tahta dilmenlerin üzerine dizilerek ve üzerine çorak dōşenerek kullanımı ve karaçamın (*Pinus nigra*) reçineli dallarının kuru bōrölce arasına kurtlanmayı önlemek üzere konması sayılabilir.

Buldan'da özellikle Yayla Gölü çevresinde orman içinde yapılan ve "kar nodası" ya da "kar kuyusu" denilen kar yığınları için eskiden 2.5-3 m çapında ve 3-5 m derinlikte taştan örülen kuyular kullanılırken, son 30 yıldır düzletilmiş toprak üzerine yığılmaktadır. Kuyuların kullanıldığı dönemde kar konmadan önce kuyunun tabanı ve duvarları "kuzgun otu" denilen bir çeşit eğreltiotu (*Polypodium australe*) ile kaplanırmış. Genellikle ormanda açık alanlardan

toplanarak çuvallarla taşınan karla, kuytu bir çimenlik üzerine yaklaşık 20 m çapında ve 4-5 m yükseklikte tepeler oluşturulur. Martta toplanıp sıkıştırılan kar, bir süre açıkta bırakılıp ayazda buzlandırıldıktan sonra nisanda, önceden toplanıp biriktirilen "meşe gazalı" (yaprakları) ile örtülür, üzeri de çam dalları ile kapatılır. Mayısın itibaren hayvanlara yüklenecek dağdan indirilen kar, Buldan ve çevre ilçe pazarlarında satılmaya başlanır. Genellikle karcı kişiler dondurma da üretirlerdi. Geçmişte Buldan'da birkaç aile tarafından yapılan bu işi günümüzde tek bir aile az sayıda noda ile sürdürmektedir (lev. 7: res. 36).

Buldan'da bahçelerde, avlularda, evlerin çıkmalarında çok çeşitli süs bitkileri ve özellikle itir, fesleğen, kâfuru, sardunya gibi kokulu bitkiler sevilerek yetiştirilir (lev. 7: res. 37). Karaköy'de kadınların bahçelerine ektikleri kokulu bitkileri, baş bağlamaları arasına yerleştirdikleri de gözlenmiştir. Kına kekiği olarak adlandırılan bir kekik türünün (*Origanum onites*) kadınlar tarafından saçlarına kına yaparken uygulandığı saptanmıştır. Cevizin (*Juglans regia*) olgunlaşmış kabuklarının da saçın rengini koyultmakta kullanıldığı bildirilmiştir. Ceviz kabukları soyulup kendi kendine çürümeye bırakılır, sonra kaynatılır, suyu süzülür ve bu su ile saçlar yıkanır.

Yukarıda bazı örneklerine değinilen çok çeşitli kullanım alanlarında "Diğer" ve "Yararlı/Zararlı"lar grubunda (bkz. lev. 1c) toplam 45 bitkinin kullanımı belirlenmiştir. Arıların nektar, polen ve "pireboli"¹² aldığı bitkiler de bu grupta değerlendirilmiştir. Bu alanda daha kapsamlı araştırmaların yapılması yararlı olacaktır.

SONUÇ

Kentli insanın doğayla ilişkisinin giderek koptuğu olgusu, Buldan'da da kısmen doğrulandı. Kültürel kimliğine sahip çıkmakta hayli bilinçli bir belde olan Buldan'da, kentlere oranla homojen bir sosyal yapı olmasına karşın, Buldanlıların dokumacı kimlikleri nedeniyle bitkilere ilişkin bilgilerinin de sınırlı kaldığı gözlemlendi. Ancak Buldan'ın birkaç kilometre dışına çıkıldığında, köylere gidildiğinde halkın bitkilere ilişkin bilgisinin hemen birkaç kat arttığı gözlemlendi. Gıda, ilaç, yakacak, yem bitkileri ve süpürge, sepet gibi el sanatları alanında bitkilerden daha çok yararlandıkları belirlendi. Bu çalışma sürecinde Buldan köylerindeki çalışmalara ağırlık verdiğimizden 2002 yılı çalışmasına oranla her alanda daha çok bitki kullanımı saptamak mümkün oldu. Toplam 67 familyada yer alan 258 tür arasında 97 gıda, 108 ilaç, 11 yakacak, 41 yem ve 38 el sanatlarında kullanımın yanı sıra 46 bitkinin farklı alanlarda yararlı sayıldıkları saptandı. Buldan çevresinde kullanımı saptananlardan 14'ünün Türkiye ve Ege Adalarına özgü (endemik) oldukları belirlendi ve toplam 21 endemik türe ait örnek alındı. Tanımı yapılan yerel ırklara ait örnekler alındıysa da zaman kısıtlılığı nedeniyle bu

konuda daha ayrıntılı çalışma yapılmadı.

2002 yılı raporunda Anadolu'da önceden gerçekleştirilen araştırmalar ve Ege'de şimdiye değin yapılmış olanlar ışığında, Buldan etnobotanik araştırmasının yaklaşık 500-600 herbaryum örneği ile 200-250 yararlı bitkiye ilişkin farklı kullanım bilgileri sağlayacağı varsayılmıştı. Bunların yaklaşık 100 yenebilen yabancı tür, 50-60 tıbbi bitki ve 60-100 de çok amaçlı yem, yakacak ve el sanatlarıyla ilgili toplam 500 kadar envanter kaydı yapılacağı tahmin edilmekteydi. Buldan 2002 ve 2003 yılı çalışmalarında 451 herbaryum örneği ile öngördüğümüz bitki toplama sayısına yaklaşmış bulunmaktayız. Yenilebilen türlerde ulaştığımız sayı öngörülere yaklaşmış, tıbbi bitkilerde ise öngörülerimizi aşmıştır. Buldan'da sürdürülen çalışmalarda tıbbi bitki kullanımının en yaygın kullanım biçimi olduğu görüldü. Bu grubu gıda olarak toplanan ve tüketilen bitkiler izlemektedir. Bazı bitkilerin her iki grupta da yer alması halkın gıda ile sağaltım arasında kurduğu yakınlığa işaret etmektedir. Doğal bitkilerden 81'i gıda grubunda ve 98'i de ilaç grubunda yer almakta ve bunların 28'i örtüşmekte, yani her iki grupta birden sayılabilmektedir. Doğal ve yetiştirilen bitkiler toplamına bakıldığında gıda ve tıbbi bitkilerden örtüşenlerin sayısı 35'e çıkmaktadır. Diğer bitki gruplarında da kısmen örtüşme vardır. Yani aynı bitkinin birçok farklı alanda kullanımı gözlenmektedir. Buna en yaygın örnek olarak hayıt (*Vitex agnus-castus*) bitkisini verebiliriz. Yaygın olarak tıbbi kullanımının yanı sıra el sanatlarından sepet yapımına kadar değişik alanlarda kullanılmakta olan hayıtın dalları kokulu olduğu için eskiden macun satıcıları yaptıkları macunları bu dallardan kestikleri ve "dayak" dedikleri sopalara sararlanmış. Bu ve benzeri örnekler, kapsamlı bir çalışma ile bitkilerin kullanımına ilişkin ne çok geleneksel kültür öğesine ulaşılabileceğini göstermektedir. Bitkilerin yerel adlarının yanı sıra derlenen diğer yerel deyişler, tanımlar, örneğin araç-gereç adları, gıdalara, günlere, hastalıklara verilen adlar da büyük bir dil zenginliğine işaret etmektedir.

Kendi bahçelerinde ve tarlalarında ürettikleri sebze ve meyvelerin yanı sıra Buldan'ın köylerinde yaşayan insanların yeşil yapraklı yabancı bitkileri, sürgünleri, kekik ve dağ çayı ile meyve ve mantarları da toplayarak Buldan'ın "Perşembe Pazarı"nda satmaya getirdikleri, böylece doğal bitkilerden ekonomik bir gelir kaynağı olarak da yararlandıkları görüldü. Arıcılık ve hayvancılık gibi bitkilerle yakından ilişkili ekonomik faaliyetlerin de bölgede değişim gösterdiği, koyun, keçi gibi küçükbaş hayvancılığın mera alanlarının azalması, orman alanlarının sınırlandırılması ve ekonomik nedenlerle büyükbaş hayvancılığa dönüştüğü, daha modern koşullarda giderek geliştiği belirlendi.

ÖNERİLER

Ülkemizin biyolojik ve kültürel zenginliğinin bir harmanı olan etnobotanik çalışmalarının Türkiye çapında yaygınlaştırılması ve TÜBA-TÜKSEK kapsamında ortak bir veritabanına aktarımının ne denli önemli bir kaynak yaratacağı bu pilot çalışma ile bir kere daha belgelenmiştir. Nisan 2004'te Buldan pilot projesinin alan çalışmaları bitirildikten, bitki teşhisleri kesinleştirildikten sonra envanter numaraları verilmesi işlemi de tamamlanacak ve *TÜBA Kültür Envanteri Dergisi*'nde yayımlanacaktır. Ancak basılı bu yayınlara erişim sınırlıdır. En kısa zamanda Kültür-Kitap veritabanındaki tüm verilere genel ağ (internet) ortamında erişimin gerçekleştirilmesi yönünde çabaların hızlandırılması gerekmektedir. Bu erişim olanağı, Türkiye'de yıllardır bireysel olarak sürdürülen çalışmaların ortak bir çatı altında değerlendirilmesine, envanterleme çalışmalarının yaygınlaşmasına ve kullanılan bitki sayımızın, nasıl kullanıldıklarının, kullanım yaygınlığının belirlenmesine büyük katkı sağlayacaktır. Geleneksel değerlerin hızla unutulduğu, değişim geçirdiği bir ortamda bu verilerin bir an önce derlenmesi, kayda geçmesi kadar, derlenen verilere araştırmacıların kolayca erişimi de önemlidir. Envanter çalışmasına daha önce farklı yörelerde yapılmış çalışmaların da katılması ve verilerini paylaşması en büyük dileğimizdir. Bu çalışma farklı disiplinlerden uzmanların katkılarıyla gerçekleştirildiği gibi ileride çok yönlü başka çalışmalara da kaynak oluşturacaktır.

Buldan özelinde ise bu çalışmanın gerçekleştirilmesinde her türlü desteği sağlayan Buldanlılarla

çalışmaların sürdürülmesi ve buradan derlenen yerel bilgilerin TÜBA ve TÜBİTAK'ın da onayı ve katkısıyla broşür şeklinde basımı önerilmektedir. Pekçok kaynak kişiden yararlanarak yapılan bu çalışmalarda elde edilen veriler, o yörede yaşayan bireylerin kişisel bilgi dağarcıklarının bir derlemesidir. Yöre ait bilgilerin herkesin kolayca alabileceği, okuyup anlayabileceği resimli kitapçıklar şeklinde basımı, genç kuşakların bu bilgilere erişimi, sahip çıkması açısından da önemlidir. Verilerin toplu bir biçimde halka dönüşünün sağlanması, yerel kalkınma ve eğitim projelerinde kullanımı, farklı yörelerde etnobotanik çalışmaların artmasına, bunun bir kültür değeri olarak algılanmasına da öncülük edebilecektir. Bunlara ek olarak bitkilerden ne kadar farklı biçimlerde yararlandığımızın anlaşılması, doğa koruma, genetik kaynaklar ve bio-çeşitliliğin korunması çalışmalarına da katkı sağlayacaktır.

TEŞEKKÜR

Yukarıda isimleri sayılan araştırmacılarla, katkıda bulunan kişilerin yanı sıra TÜBİTAK Eşgüdüm Daire Başkanlığından Halime Atamer ve Bilal Ahmetçeoğlu'na, TÜBA İstanbul Ofisinden Fusun Arman'a, TÜBA Ankara Ofisinden Sevim Türel ve Sefa Baloğlu'na çalışmalarımızın her aşamasında gösterdikleri destek için çok teşekkür borçluyuz. Ayrıca burada yüzlerce kişinin adlarını saymamız olanaksız olsa da tüm Buldanlılara Bekir Yalçın, Ahmet Aksoy, Saadetin Efeoğlu, Özcan Durusoy ve Mustafa İbaç şahsında tekrar en içten teşekkürlerimizi iletiriz. 🍀

NOTLAR

1. "Hayır pilavı": Bir mahallede hayır amacıyla imece usulü pilav ve etli nohut pişirilip dağıtımı. Buldan'da çeşitli vesilelerle hayır pilavı ve helva dağıtılmaktadır. Örneğin 2003 yılı Ağustos başında depremden hemen sonra gittiğimizde, deprem büyük bir zararıyana neden olmadan atlatıldığı için Hacı Bekir Camisi yakınında 10 kazan hayır pilavı yapıp dağıtıldığı gözlemlendi ve video ile belgelendi.
2. Bir bitkinin farklı kullanımının her biri. Örneğin bir bitki hem gıda hem tedavide kullanılıyorsa ya da tıbbi bir bitkinin bir ya da birden çok hastalığın tedavisinde farklı uygulamaları saptanmışsa, her biri farklı bir reçete olarak değerlendirilmektedir.
3. Haşhaş sürtmesi beyaz-sarı ya da siyah tohumlu haşhaştan yapılabilir. Kullanılan tohumun rengine göre sürtmenin rengi de açık sarı-toprak renginden koyu kahverengiye dek değişir. Tohum savrulup yikanarak tozu giderildikten sonra büyük tavalarda kavrulur ve değirmende ezilir. Eskiden Buldan köylerinde susam ve haşhaş tohumlarını ezmekte düz bir

taş ve "eltaşı" kullanılmış, bugün kullanan kalmamıştır. Elektrikli değirmenlerde sürtme yapımı da azalmıştır. Pazarda Afyonkarahisar ve Sarayköy'de yapılmış ürünlere rastlanmaktadır. Katmer içine katılarak "bezdırme" denilen bazlama biçiminde ya da pekmeze karıştırılarak tatlı olarak yenmektedir.

4. Patlıcan dolması yazın, patlıcanın en bol olduğu mevsimde bile oyularak kurutulmuş "gabık" denen patlıcan kabuğu içine doldurularak yapılmaktadır ve bir düğünde davetli kalabalığına göre 1000-2000 gabık dolması doldurulduğu bilinmektedir. Patlıcan ayrıca Buldan'ın geleneksel yemeklerinin başında gelen "balcan-soğan" dürümünün de ana malzemesidir. "Balcan" denilen patlıcanlar közlendikten ve soğan yağda kavruktan sonra çitlembik meyveleri dövülür, erikten yapılan ekşi ve haşlanmış yumurta ile taze domates eklenerek yufka ekmek arasına dürüm hazırlanır.
5. Günümüzde dut ağaçlarının sadece meyvesinden yararlanılmaktadır, oysa geçmişte Buldan'ın ipekli do-

- kumalarında kullanılan ipek böceği yetiştiriciliğinde bu ağacın yapraklarının da önemi büyüktü.
6. Buldan'da yaşlı birkaç zeytin ağacı bulunmaktadır, ancak özellikle son yıllarda yemeklik zeytin ağaçlarının dikimi artmıştır. Önceleri zeytin ve zeytinyağının Ege'nin birçok bölgesine oranla çok daha az miktarda tüketildiği belirtilmiştir.
 7. "Bessel": özellikle kabak, ayva, karpuz kabuğu ve kulak denen küçük patlıcanların 2 gün kadar eritilmiş kireç suyunda bekletilip sonra koyu pekmeze atılmasıyla yapılan bir çeşit reçel; "üzüm kötesi": Çiğnenecek şıra edilen üzüm pekmez toprağıyla kaynatılır, köpüğü alınıp toprağı süzöldükten sonra yeniden kazana konur. Üç ölçü un ve bir ölçü irmik katılarak kaynatılan pekmez koyulaşınca tepsilere dökölür, baklava şeklinde dilimlenir. Dilimler bez üzerine serilerek güneşte birkaç gün kurutulur.
 8. Kışın yağın karı toprakta açtıkları kuyulara biriktiren ve yazın pazarda satan kişilere karcı ve onların yaptığı işe karcılık denir.
 9. Ertuğ *et al.* 2003'te Süleyman Damgacı'ya ait res. 6'nın açıklamasında *Juncus* olarak belirtilen semer otu daha sonra *Schoenoplectus lacustris* ssp. *tabernaemontani* olarak teşhis edilmiştir.

KAYNAKÇA

AVRALIOĞLU, O. Zeki
1997 *Buldan ve Yöresinin Tarihçesi*, Ankara: Önder Matbaacılık.

BAYTOP, Turhan
1999 *Türkiye'de Bitkiler ile Tedavi*, İstanbul: Nobel Tıp Kitabevi.

DAVIS, P. H. (yay.)
1965-1985 *Flora of Turkey and the East Aegean Islands*, C. 1-9, Edinburgh, Edinburgh University Press.

ÇALIŞ, İhsan, A. YÜRÜKER ve M. E. ŞATANA
1996 "Cyclamen coum ve Cyclamen mirabile Yumrularından elde edilen Saponozitlerin Yapı Tayinleri ve Biyolojik Etkileri", (yayımlanmamış proje raporu: TÜBİTAK, Ankara. Proje no: SBAG 1233)

ÇELİK, A., M. ÇİÇEK ve M. UŞAK
1999 "Denizli ve çevresinde yayılış gösteren bazı türlerin etnobotanik özellikleri", *1. Babadağ Sempozyumu*: 136-153. Denizli: Basım Ajans.

ERTUĞ, Fusun
2000 "Baharın Müjdecisi: Çiğdem (*Crocus*) ya da AN.TAH.ŞUM.⁵²¹Hititler Devri Anadolu Florasına Küçük bir Katkı", *TÜBA-AR* 3:129-136. İstanbul: Türkiye Bilimler Akademisi.

2003 "Etnobotanik Fiş Örneği ve Çerçeve Soruları", *Türkiye Kültür Envanteri Kılavuzu*: 101-110. (TÜBA-TÜKSEK Yayınları). İstanbul: Türkiye Bilimler Akademisi.

10. Üzüm bandırma işlemi kuru üzümün ve incirin kışa kadar dayanması ve böceklenmemesi için yapılan işlemdir. "Şarpana" ya da "bandırma çukuru" denen betondan yapılmış tekne içine potaslı ve zeytinyağlı su hazırlanır. Bu suya iyi koku vermesi için kekik ya da fesleğen de eklenir. "Bandırma selesi" ya da "kelter" denen iki kulplu sepetlere konan kuru üzüm ya da incirler bu suya daldırılır. Şimdi derin dondurucular da bu işte kullanılmaktadır.
11. Nasıf Boynıkar'ın "yargıç" dediği aletin bir benzeri, Bodrum'da rastladığımız ve kargıdan sepet örölürken kargıları dörde bölmekte kullanıldığını öğrendiğimiz "yıldız yargeç"tir. Bodrum'da gerek "çubuk sepet" denilen hayıt, zeytin, söğüt, kavak benzeri ağaç dallarından yapılan sepetlerde, gerekse kargı sepetlerin örülmesinde malzemeyi ince şeritlere ayırmaya yarayan alete verilen "yargeç" adı Buldan'da "yargıç" a dönüşmüştür.
12. "Pireboli" ya da "diribal" olarak tanınan sert, siyaha yakın renkte macunumsu madde: Arıların kışın kovandaki çatlakları ve kovan ağzını daraltmak için kullandığı madde. Arıcılar, arıların bu maddeyi özellikle "tavşanak", çam ve ardıç sürgünlerinden aldığını belirttiler. Eskiden yaşlılar romatizma ve "yel ağrılarına" bu maddeyi sararlarmış.

2004 "Buldan Mutfak Kültürü Üzerine Bir Deneme", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* 11. Dosya. *Ot Kültürü ve Yemekleri*, yayımlayan: K. Toygar. Ankara: Türk Mutfak Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

ERTUĞ, Fusun, Güldam TÜMEN ve Ali ÇELİK
2003 "TÜBA-TÜKSEK Buldan (Denizli) Etnobotanik Alan Araştırma Raporu 2002 Yılı Çalışması", *Türkiye Kültür Envanteri Pilot Bölge Çalışmaları. Buldan 2/2*: 76-91. (TÜBA-TÜKSEK Yayınları). İstanbul: Türkiye Bilimler Akademisi.

EYÜBOĞLU, Üner, İtir OKAYGÜN ve Fusun YARAŞ
1983 *Doğal Boyalarla Yün Boyama: Uygulamalı ve Geleneksel Yöntemler*. İstanbul: Uygulamalı Eğitim Vakfı Yayını.

HONDA, Gisho, Erdem YEŞİLADA, M. TABATA, Ekrem SEZİK, T. FUJITA, Y. TAKEDA, Y. TAKAISHI ve T. TANAKA

1996 "Traditional medicine in Turkey VI. Folk medicine in West Anatolia: Afyon, Kütahya, Denizli, Muğla, Aydın provinces", *Journal of Ethnopharmacology* 53: 75-87.

İLYASOĞLU, Aynur ve Ebru SOYTEMEL
2002 "TÜBA-TÜKSEK Buldan Sözlü Tarih Belgeleme Pilot Projesi: Bulgular, İzlenimler, Değerlendirmeler", *Türkiye Kültür Envanteri Pilot Bölge Çalışmaları. Buldan 1/2*: 23-89. (TÜBA-TÜKSEK Yayınları). İstanbul: Türkiye Bilimler Akademisi.

- İŞBİLİR, Şule
1996 "Savaştepe (Balıkesir) Yöresinde Halk Arasında Kullanılan Şifalı Bitkiler", (yayımlanmamış bitirme tezi: Balıkesir Üniversitesi Necatibey Eğitim Fakültesi, Biyoloji Eğitimi Bölümü, Balıkesir.)
- ÖNGEL, Gülnur
1997 "Denizli Halk Hekimliğinde Ocaklar", (yayımlanmamış yüksek lisans tezi: Pamukkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Eğitimi Anabilim Dalı, Denizli.)
- PESEN, Talar
2004 "Traditional Women Cooks: Time Old Profession of the Women in Buldan", (yayımlanmamış bitirme tezi: Yeditepe Üniversitesi, Sosyal Antropoloji Bölümü, İstanbul.)
- SEKENDİZ, Orhan A. ve Gülendam TÜMEN
1985 "Balıkesir ve Merkez Köylerinde Halk İlacı Olarak Kullanılan Bitkiler", (yayımlanmamış araştırma raporu: Uludağ Üniversitesi Necatibey Eğitim Fakültesi, Balıkesir.)
- SEZİK, Ekrem, M. TABATA, Erdem YEŞİLADA, Gisho HONDA, K. GOTO ve Y. IKESHIRO
1991 "Traditional medicine in Turkey I: Folk medicine in Northeast Anatolia", *Journal of Ethnopharmacology* 35: 191-196.
- TABANCA, Nurhayat, Temel ÖZEK, K. Hüsnü Can BAŞER ve Gülendam TÜMEN
2004 "Comparison of the essential oils of *Origanum x majorana* L. and *Origanum x majoricum* Cambess", *Journal of Essential Oils Research* 16: 248-252.
- TABATA, M., Gisho HONDA ve Ekrem SEZİK (editörler)
1988 *A report on traditional medicine and medicinal plants in Turkey (1986)*, Kyoto: Faculty of Pharmaceutical Sciences Kyoto University.
- TOWNSEND, B. R.
1944 "The story of tooth-worm", *Bulletin of the History of Medicine* 15: 37-38.
- YEŞİLADA, Erdem ve Ekrem SEZİK
2003 "A Survey on the Traditional Medicine in Turkey: Semi-Quantitative Evaluation of the Results", editörler: V. K. Singh, J. N. Govil, S. Hashmi ve G. Singh. *Recent Progress in Medicinal Plants C 7: Ethnomedicine and Pharmacognosy II*: 389-412, Houston, Texas: Science and Technology Publication.

EK 1: BULDAN ETNOBOTANİK ÇALIŞMASINDA SAPTANAN BİTKİ LİSTESİ

	Familyası	Cins/ Tür adı	Yerel adı	Kullanım kodu	Pres no.	Örnek no.	Endemik*
1	ACANTHACEAE	<i>Acanthus hirsutus</i> Boiss.	karatiken	IVA, VIIA04		96	x
2	AGARICACEAE	<i>Agaricus bisporus</i> (Lge.) Sing	mantar	IA01		33	
3		<i>Agaricus bitorquis</i> (Quel.) Sacc.	mantar	IA01		434	
4		<i>Agaricus campestris</i> (L.) Fr.	evlek mantarı	IA01		32, 451	
5	AMARANTHACEAE	<i>Amaranthus albus</i> L.	dikenliot	IVA	363		
6		<i>Amaranthus retroflexus</i> L.	erkek sirken	IVA	348, 375		
7	AMARYLLIDACEAE	<i>Sternbergia lutea</i> (L.) Ker. ssp. <i>lutea</i>	çiğdem		433	433	
8	ANACARDIACEAE	<i>Pistacia terebinthus</i> L. ssp. <i>palaestina</i> (Boiss.) Engler	çitlembik/ çitemik/ bedren	IA01, IIA01, VA05	17	146	
9		<i>Pistacia terebinthus</i> L. ssp. <i>terebinthus</i>	çitlembik/ çitemik	IA01, VA05	231		
10		<i>Pistacia vera</i> L.	Antepfıstığı	IA05	384		
11		<i>Rhus coriaria</i> L.	somak ağacı	IA03, IIA01	73, 418		
12	APIACEAE	<i>Echinophora tenuifolia</i> L. ssp. <i>sibthorpiana</i> (Guss.) Tutin	çörtük	IA01	249, 403		
13		<i>Echinophora tournefortii</i> Jaub. et Spach.	dikenli çörtük	IA01, IIA01		414	
14		<i>Eryngium campestre</i> L. var. <i>virens</i> Link.	bereket diken	IIA02, IVA		413	
15		<i>Opoponax hispidus</i> (Friv.) Gris.	sarı ot?		238		
16		<i>Smyrniolum rotundifolium</i> Miller	kokarot ?		236		
17	ASPLENIACEAE	<i>Ceterach officinarum</i> DC.	altınotu	IIA01	25		
18	ASTERACEAE	<i>Cirsium libanoticum</i> DC ssp. <i>lycaonicum</i> (Boiss.&Heldr.) Davis &Parris	sulu kenker	IA01	198		x
19		<i>Achillea cf. setacea</i> Waldst. et Kit.	akbaş kekik	IIA01		51	
20		<i>Anthemis cretica</i> L.	papatya	IA02, IIA01		305, 306	
21		<i>Anthemis kotschyana</i> Boiss. ssp. <i>kotschyana</i>	papatya	IA02	262		
22		<i>Artemisa campestris</i> L.	kızıl piren/ süpürge otu	VA04	284, 369, 438		
23		<i>Artemisia abrotanum</i> L.	kâfuru/ kafiye/ kefere	IA03, IIA01, VIIA05	71, 312, 361		
24		<i>Artemisia scoparia</i> Waldst. et Kit.	püren/ piren	IIIA, IVA, VA04, VIIA05	118, 362	78	
25		<i>Carlina corymbosa</i> L.	kırkbaş diken/ sarı diken	IIA01		412	
26		<i>Carthamus lanatus</i> L.	kuyruklu otu	IIA01, IIA02		38	
27		<i>Centaurea solstitialis</i> L. ssp. <i>solstitialis</i>	çakır tiken	IIA01	205		
28	ASTERACEAE	<i>Centaurea thirkei</i> Schultz.		IVA	218		
29		<i>Centaurea triumfettii</i> Scop. Grup B		IVA	223		
30		<i>Chondrilla juncea</i> L. var. <i>juncea</i>	sakızlık	IA01, IA06, IVA	52, 286, 378		
31		<i>Cichorium intybus</i> L.	karakovuk/ karaavluk	IA01	15, 67		
32		<i>Cnicus benedictus</i> L. var. <i>kotschyi</i> Boiss.	topbaşlı tiken/ toptiken/ kuyruklu otu/ çakırdiken	IIA01	144, 360	360	
33		<i>Inula viscosa</i> (L.) Aiton		VIA13	68		

	Familyası	Cins/ Tür adı	Yerel adı	Kullanım kodu	Pres no.	Örnek no.	Endemik*
34	ASTERACEAE	<i>Lactuca intricata</i> Boiss.	güzellik merhem otu/ güzel merhem otu	IIA01	113, 297		
35		<i>Lactuca seriola</i> L.	eşekhelvası	IVA	254		
36		<i>Matricaria chamomilla</i> var. <i>pappulosa</i> Margot.&Reuter	papatya	IIA01	152		
37		<i>Onopordum illyricum</i> L.	kenger	IA01, IA02, IIA01, IVA	64, 287		
38		<i>Scolymus hispanicus</i> L.	sarı tiken/ aynalı tiken	IA01	93		
39		<i>Tanacetum balsamita</i> L. ssp. <i>balsamita</i>	parsamba	IIA01, VIA08	357		
40		<i>Taraxacum sieheanum</i> Van Soest	tülü	IA01	59		
41		<i>Tragopogon dubius</i> Scop.	çoban ekmeği	IA01	250		
42		<i>Tragopogon porrifolius</i> L.	keçi/ teke sakalı	IIA01	204		
43		<i>Tussilago farfara</i> L.	öksürük otu ?		104, 149		
44		<i>Xeranthemum annuum</i> L.	mor çiçek		257		
45	BETULACEAE	<i>Alnus orientalis</i> Decne var. <i>orientalis</i>	boyalık/ kızılağaç?	VA01	21, 321		
46	BOLATACEAE	<i>Boletus speciosus</i> (Frost)	mantar			447	
47	BORAGINACEAE	<i>Anchusa azurea</i> Miller	tuzlu balgam otu	IIA01	170		
48		<i>Anchusa undulata</i> L. ssp. <i>hybrida</i> (Ten.) Coutinho	toklubaşı/ sığırdili	IA01	61, 213,		
49		<i>Echium italicum</i> L.	tuzlu balgam otu	IIA01	353		
50		<i>Echium vulgare</i> L.			437		
51		<i>Heliotropium hirsutissimum</i> Grauer.	pambul	IIA01, IVA, VIIA03	358		
52	BRASSICACEAE	<i>Alliaria petiolata</i> (M. Bieb.) Cavara et Grande pis alba L.		IA01	158		
53		<i>Sisymbrium altissimum</i> L.	hardalotu	IA01	94		
54	BUXACEAE	<i>Buxus sempervirens</i> L.	şimşir	VIA08	87		
55	CAMPANULACEAE	<i>Campanula lyrata</i> Lam. ssp. <i>lyrata</i>	keçi biciği	IA01	62, 212		x
56	CANNABACEAE	<i>Cannabis sativa</i> L.	kendir	IB05, IIB01, IVB		79	
57	CAPPARACEAE	<i>Capparis spinosa</i> L.	gebere	IA01	430		
58	CAPRIFOLIACEAE	<i>Sambucus nigra</i> L.	münevver ağacı/ mürver	IIA01	72, 232		
59	CARYOPHYLLACEAE	<i>Agrostemma gracilis</i> Boiss.			241		
60		<i>Silene compacta</i> Boiss.	kanlı basıra otu	IIA01	295		
61	CELASTRACEAE	<i>Euonymus japonicus</i> Thunb.	sabır ağacı	IIB01,VIB08	41, 237		
62	CHENOPODIACEA	<i>Atriplex halimus</i> L.	sirken	IVA	354		
63		<i>Chenopodium botrys</i> L.	sabun otu	VIA12	419		
64		<i>Chenopodium album</i> L.	sirken/ deli sirken	IA01, IVA	76, 376		
65		<i>Kochia scoparia</i> (L.) Schard	süpürge otu	VA04	313, 356	411	
66	CISTACEAE	<i>Cistus creticus</i> L.	pamukçuk	IIA01, VA05	247		
67		<i>Cistus laurifolius</i> L.	tavşanak/ tavşancıl	IIA01, IIIA, IVA, VIA13, VIIA05	9, 277	181	
68		<i>Cistus salviifolius</i> L.	pamukluk/ pamukçuk	IIA01	16		
69	CUCURBITACEAE	<i>Ecballium elaterium</i> (L.) A. Richard	cırkatan	IIA01	75, 109		
70	CUPRESSACEAE	<i>Juniperus oxycedrus</i> L. var. <i>oxycedrus</i>	ardıç	IIA01, IIA02, IIIA VA05, VIA03	55		

	Familyası	Cins/ Tür adı	Yerel adı	Kullanım kodu	Pres no.	Örnek no.	Endemik*
71	CUSCUTACEAE	<i>Cuscuta campestris</i> Yuncker	canavarotu	IIA01	8, 303	8	
72	CYPERACEAE	<i>Cyperus rotundus</i> L.	topalak	IVA	330, 377		
73		<i>Schoenoplectus lacustris</i> (L.) Palla ssp. <i>tabernaemontani</i> (C.C.Gmelin) A.et D. Löve	semer otu	VA08	91		
74	DIOSCOREACEAE	<i>Tamus communis</i> L.	acıot/ sarmaşık	IA01, IIA01	136		
75	ELAEAGNACEAE	<i>Elaeagnus angustifolia</i> L.	iğde	IB01, IIB01	115		
76	EUPHORBIACEAE	<i>Euphorbia anacampseros</i> Boiss. var. <i>tmolea</i> M.S. Khan	sütlen	VA01	13		x
77		<i>Euphorbia rigida</i> Bieb.	sütleğen	IIA01, VIA06 VIIA04	110, 164, 458		
78	FABACEAE	<i>Anagyris foetida</i> L.	keçi gevişi ?	IVA	142		
79		<i>Astragalus angustifolius</i> Lam. var. <i>angustifolius</i>	geven	IIA01, IVA, VIA04	97	97	
80		<i>Biserrula pelecinus</i> L.	çoban yüzüğü	IIA01	202		
81		<i>Cercis siliquastrum</i> L. ssp. <i>siliquastrum</i>	melengeç	IA01, IIA01	86		
82		<i>Colutea cilicica</i> Boiss. et Bal.	fıfış/ keçi gevişi ?	IVA, VA08	85, 188?, 191		
83		<i>Coronilla emerus</i> L. ssp. <i>emeroides</i> (Boiss. et Sprun) Uhrova	keçi gevişi?		188a		
84		<i>Cytisopsis dorycniifolia</i> Jaub et. Spach. ssp. <i>dorycniifolia</i>			248, 432	404	x
85	FABACEAE	<i>Cytisus villosus</i> Pourr.	keçi gevişi?	IVA	88		
86		<i>Glycyrrhiza echinata</i> L.	piyan/ meyan	IIA01	328	147, 328	
87		<i>Gonocytisus angulatus</i> (L.) Spach.	moramik	VA08	431		
88		<i>Spartium junceum</i> L.	moruk/ sarılık otu	VA08	239, 242		
89		<i>Trifolium pratense</i> L. var. <i>pratense</i>	dirfil/ tirfil	IVA	50		
90		<i>Vicia cracca</i> L. ssp. <i>gerardii</i>	efek	IVA	60		
91		<i>Vicia ervilia</i> (L.) Willd.	burçak	IIB01, IVB		39	
92	FAGACEAE	<i>Castanea sativa</i> Miller	kestane	IB01, IIB01	19	19	
93		<i>Quercus cerris</i> L. var. <i>cerris</i>	meşe/ uzgurt meşesi	IIIA, VA05	29, 106, 440, 445	106	
94		<i>Quercus coccifera</i> L.	pelit / piynar	IIIA, IVA, VA05	229, 352, 379, 440	30	
95		<i>Quercus ithaburensis</i> Decne ssp. <i>macrolepis</i> (Kotschy) Hedge & Yalt.	meşe/ palamut meşesi/ palambirt meşesi ?	IA01, VA01	98, 380, 444	29, 98	
96		<i>Quercus pubescens</i> L.	meşe	IIA01, IIIA, IVA, VIA16	364, 381, 402	402	
97	GERANIACEAE	<i>Erodium cicutarium</i> (L.) L'Herit.	leylek gagası/ ebe iğnesi	IA01	101, 196		
98	HYPERICACEAE	<i>Hypericum adenotricum</i> Spach.	kızılıcak otu	IIA01, VIA18, VIIA01	127, 298		x
99		<i>Hypericum perforatum</i> L.	mide otu/ kantaron	IIA01	260, 300, 436	84	
100		<i>Hypericum triquetrifolium</i> Turra.	kızılıcak otu	VIIA04	319		
101	LILIACEAE	<i>Crocus chrysanthus</i> (Herbert) Herbert	çiğdem/ sarı çiğdem	IA01	132, 460, 464		
102	IRIDACEAE	<i>Crocus pallasii</i> Goldb. ssp. <i>pallasii</i> / <i>turcicus</i> Mathew	güz çiğdemi/ güz çimi	VIA08	12, 65, 108 ?		
103	JUGLANDACEAE	<i>Juglans regia</i> L.	ceviz	IB05, IIB01, VB01			
104	JUNCACEAE	<i>Juncus acutus</i> L.	kovaotu/ azmak otu	VA08	95		

	Familyası	Cins/ Tür adı	Yerel adı	Kullanım kodu	Pres no.	Örnek no.	Endemik*
105	LAMIACEAE	<i>Ballota nigra</i> L. ssp. <i>anatolica</i> P.H. Davis	oğulotu benzeri	IIA01	302		x
106		<i>Lamium moschatum</i> Miller var. <i>rhodium</i> (Gand.) R. Mill	deve otu/ ballıbababa	IA01, IVA	138, 165, 466		x
107		<i>Nepeta cadmea</i> Boiss.	kekik ?		293		x
108		<i>Nepeta nuda</i> L. ssp. <i>lydiae</i> Davis			302a		x
109		<i>Nepeta viscida</i> Boiss.			220		x
110		<i>Origanum hypericifolium</i> O. Schwarz et P.H. Davis	kekik ?	VIA08	103		x
111		<i>Origanum sipyleum</i> L.	bağ kekiği/ kekik	IIA01	294, 314	209	x
112		<i>Sideritis sipylea</i> Boiss.	kumral çayı	IIA01	291	3	x
113		<i>Stachys cretica</i> L. ssp. <i>lesbiaca</i> Rech.f.	şabila	VIA13	193		x
114		<i>Stachys cretica</i> L. ssp. <i>smyrnaea</i> Rech.f.			221		x
115		<i>Stachys cretica</i> L. ssp. <i>anatolica</i>	oğulotu		301	104	x
116		<i>Thymus longicaulis</i> C. Presl. ssp. <i>chaubardii</i> (Boiss. & Heldr. ex Reichb. f.) var. <i>chaubardii</i>	kekik	IA02	276		x
117		<i>Ziziphora taurica</i> Bieb. ssp. <i>cleonioides</i> (Boiss.) Davis	nane kekiği/ kır kekiği	IA02	244		x
118		<i>Calamintha nepeta</i> (L.) Savi ssp. <i>glandulosa</i> (Req.) P.W. Ball	kara kekik/ kekik	IIA01	70, 112, 324		
119		<i>Lamium amplexicaule</i> L.	dulavratotu	IA01, IIA01	465, 137		
120		<i>Marrubium vulgare</i> L.	it siğegi/ siğek otu/ isye/ köpek siğegi	IIA01, VIA13	201, 268, 359		
121		<i>Melissa officinalis</i> L.	oğulotu ?	IIA01	322		
122		<i>Melissa officinalis</i> L. ssp. <i>altissima</i>	oğulotu		325		
123		<i>Mentha aquatica</i> L.	su kekiği/ mentol/ yabani nane	IIA01	14		
124		<i>Mentha piperita</i> L. nm. <i>citrata</i> (Ehrh.) Briq.	afanta/ nane	VIIA05	161, 368, 441		
125		<i>Mentha pulegium</i> L.			336		
126		<i>Mentha x piperita</i> L.	nane	IB03	318, 442		
127		<i>Micromeria juliana</i> (L.) Bentham ex Reichb.	tomurcuk çay	IIA01		304, 416	
128		<i>Ocimum basilicum</i> L.	fesleğen	IA01, IA03, IIA01, VIA10, VIIA05	90, 317	309	
129		<i>Origanum onites</i> L.	kekik/ beyaz kekik/ akbaş kekik/ taş kekiği	IA03, IIA01, VA1, VIA10, VIA13	263, 282, 315	44, 140	
130		<i>Origanum vulgare</i> L. ssp. <i>hirtum</i> (Link) Leswaart	kara kekik/ kaya kekiği	IIA01	81, 283, 292, 435	45, 80	
131		<i>Origanum x majoricum</i>	mercanköşk	IB02, IIB01, VIIB05	197, 311	82, 141, 311	
132		<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	kuşdili	IB02, IIB01	139		
133		<i>Salvia fruticosa</i> Mill.	karaot	IIA01		366	

	Familyası	Cins/ Tür adı	Yerel adı	Kullanım kodu	Pres no.	Örnek no.	Endemik*
134	LAMIACEAE	<i>Salvia tomentosa</i> Miller	kara kekik/ şabıla kekiği	IA02, IIA01	240, 266, 275	1, 367	
135		<i>Salvia verbanaca</i> L.	dağ çayı?	IA02		57, 308 ?	
136		<i>Salvia virgata</i> Jacq.	dağ çayı	IA02	327		
137		<i>Satureja cuneifolia</i> Ten	taş kekiği/ kaya kekiği	IA02	274		
138		<i>Satureja thymbra</i> L.	koyun kekiği	IIA01	206, 316		
139		<i>Sideritis lanata</i> L.	dağ çayı	IA02	154, 156, 166		
140		<i>Teucrium chamaedrys</i> L. ssp. <i>chamaedrys</i>	mayasıl otu/ sancı otu	IIA01	299	365	
141		<i>Teucrium polium</i> L.	haptutan/ yakı otu	IIA01	130, 261	114, 208	
142		<i>Thymbra spicata</i> L. var. <i>spicata</i>	güvey kekiği/ nane/ çay kekiği/ nuzla kekiği	IA02, IA03, IIA01, VIA10	246, 267	4, 83, 307	
143		<i>Thymus zygoides</i> Griseb. var. <i>zygoides</i>	tuzla kekiği- nuzla	IIA01	210, 227		
144		<i>Ziziphora taurica</i> Bieb. ssp. <i>taurica</i>	nane kekik	IIA01	46		
145		<i>Ziziphora tenuior</i> L.	naneli kekik	IA02	272, 273		
146	LILIACEAE	<i>Fritillaria carica</i> Rix. ssp. <i>carica</i>		VIA08	176		x
147		<i>Allium scrodoprasum</i> L. ssp. <i>rotundum</i>	gâvur soğanı/ cavır sarımsağı/ köpeksoğanı	VIIA03	187, 256, 296		
148		<i>Asparagus acutifolius</i> L.	tilkikuyruğu	IA01	22, 135		
149		<i>Colchicum decaisnei</i> Boiss.	çiğdem	VIA08	10, 338		
150		<i>Muscari armeniacum</i> Leichtlin ex Baker			175		
151		<i>Muscari comosum</i> (L.) Miller	köpeksoğanı		189, 214		
152		<i>Ornithogalum nutans</i> L.	yoğurt çiçeği/ beyaz çiçek		168		
153		<i>Ornithogalum platyphyllum</i> Boiss.			171		
154		<i>Scilla autumnalis</i> L.			339, 462?		
155		<i>Tulipa orphanidea</i> Boiss.& Heldr.	lale?	VIA08	153		
156	LORANTHACEAE	<i>Viscum album</i> L. ssp. <i>album</i>	bırç/ armut burcu	IIA01, IIIA			
157		<i>Viscum album</i> L. ssp. <i>austriacum</i> (Wiesb.) Vollman	bırıç / burç	IIA01, IVA	56, 160, 177, 421		
158	LYCOPERDACEAE	<i>Lycoperdon perlatum</i> Pers.	tozkulak	IA01	446		
159	MALVACEAE	<i>Alcea pallida</i> Walds. et Kit.	Fatma gülü	IIA01	253		
160		<i>Malva neglecta</i> Wallr.	ebegümeci	IA01, IIA01, IVA	370		
161	MELIACEAE	<i>Melia azedarach</i> L.	tesbihağacı	VB06	40		
162	MORACEAE	<i>Ficus carica</i> L. ssp. <i>carica</i>	incir	IB01, IIB01	387, 388, 389		
163		<i>Morus alba</i> L.	akdut	IB01, IIB01	390		
164		<i>Morus nigra</i> L.	karadut	IB01, IIB01	391, 392		
165	MORCHELLACEAE	<i>Morchella esculenta</i> Pers. ex St. Amans	kuzugöbeği	IA01, IIA01		1077, 150, 463?	
166	MYRTACEAE	<i>Myrtus communis</i> L. ssp. <i>communis</i>	mersin	IIA01, VIA13, VIA16	120		
167	OLEACEAE	<i>Olea europea</i> L.	zeytin	IB01, IIB01	400, 401		
168	ORCHIDACEAE	<i>Anacamptis pyramidalis</i> (L.) L.C.M. Richard	tamata	IA02	235		
169		<i>Cephalanthera damasonium</i>	kedikuyruğu	VIA08	184		

	(Miller) Druce	(Esmâ Elçin)					
	Familyası	Cins/ Tür adı	Yerel adı	Kullanım kodu	Pres no.	Örnek no.	Endemik*
170	ORCHIDACEAE	<i>Comperia comperiana</i> (Steven) Aschers. & Graebn	pembe/ eflatun orkide	IA02	183, 216		
171		<i>Epipactis persica</i> ([Hauskn.ex] Soo) Nannfeldt	salep	IA02	217		
172		<i>Orchis anatolica</i> Boiss.	salep/ hidrellez çiçeği	IA02	215		
173		<i>Orchis lactea</i> Poir.	beyaz/ pembe orkide	IA02	182		
174		<i>Orchis papilionacea</i> L.	salep	IA02	169		
175		<i>Orchis tridentata</i> Scop.	salep	IA02	172		
176	PAPAVERACEAE	<i>Hypecoum procumbens</i> L.	yavruağızı	IA01, IIA01	145, 467		
177		<i>Papaver rhoeas</i> L.	geline/ gelincik	IA01	134, 162, 163, 194		
178		<i>Papaver somniferum</i> L.	haşhaş	IB01, IIB01	129, 200		
179		<i>Papaver virchowii</i> Aschers. et Sint. Ex Boiss	geline/	IA01, IVA	155, 195		x
180	PINACEAE	<i>Pinus brutia</i> Ten.	kızılçam	IIA01, IIIA, VA05, VIA01, VIA03	422	290	
181		<i>Pinus nigra</i> Arn.	karaçam	IIIA, VA05	423		§
182		<i>Pinus pinea</i> L.	fıstıkçanı	IA01	424		
183	PLANTAGINACEAE	<i>Plantago lanceolata</i> L.	kırkdamarotu	IIA01	128		
184		<i>Plantago major</i> L.	sinirotu		326		
185	PLATANACEAE	<i>Platanus orientalis</i> L.	çınar	IIA01, VA05, VIA09	405		
186	PLUMBAGINACEAE	<i>Limonium gmelinii</i> (Willd.) O. Kuntze	çalı süpürgesi otu/ çardak süpürgesi otu	VA04		42	
187	POACEAE	<i>Arundo donax</i> L.	saz/ ocak süpürgesi otu	VA04		5	
188		<i>Avena barbata</i> Pott ex Link. ssp. <i>barbata</i>	yabani yulaf	IIA01		310, 417	
189		<i>Bromus madritensis</i> L.		IVA	350		
190		<i>Coix lacryma-jabi</i> L.	tespih darısı	VB06	117	117	
191	POACEAE	<i>Cynodon dactylon</i> (L.) Pers. var. <i>dactylon</i>	ayrıkotu	IIA01, IVA	373a		
192		<i>Digitaria sanguinalis</i> (L.) Scop.	kuş otu/ ayrık	IVA	351, 373		
193		<i>Phragmites australis</i> (Cav.) Trin. ex Steudel	saz/ süpürge otu	VA02, VA04	53, 331?		
194		<i>Saccharum ravennae</i> (L.) Murray	saz		54		
195		<i>Sorghum halepense</i> (L.) Pers. var. <i>halepense</i>	kanyaşı	IVA	255		
196		<i>Vulpia ciliata</i> Dumort. ssp. <i>ciliata</i>			349		
197	POLEMONIACEAE	<i>Sesamum indicum</i> L.	susam	IB03, IIB02	355	126	
198	POLYGONACEAE	<i>Polygonum equisetiforme</i> Sm.		IIA01	329		
199		<i>Rumex acetocella</i> L.	kuzukulağı	IA01	6, 157		
200		<i>Rumex obtusifolius</i> L. ssp. <i>subalpinus</i> (Schur) Celak	tospağa kuzukulağı	IIA01	252		
201		<i>Rumex patientia</i> L.	eşşek kuzukulağı	IA01, IIA01	180		
202		<i>Rumex scutatus</i> L.	köpek ekşi kulağı	IA01, IVA	77	77	
203	POLYPODIACEAE	<i>Polypodium australe</i> Fée.	kuzgun otu	VIA18	100		
204	POLYPORACEAE	<i>Fomes fomentarius</i> (L.:Fr.) Fr.	kav mantarı	VIA18		34	
205	PORTULACACEAE	<i>Portulaca oleracea</i> L.	semizotu	IA01, IVA	347, 374		

	Familyası	Cins/ Tür adı	Yerel adı	Kullanım kodu	Pres no.	Örnek no.	Endemik*
206	PRIMULACEAE	<i>Cyclamen mirabile</i> Hildebr.	tavşankulağı/ topalak/ kayaburun	IIA01	27		x
207		<i>Lysimachia atropurpurea</i> L.		IVA	185, 439		
208	PUNICACEAE	<i>Punica granatum</i> L.	nar	IA03	406, 407		
209	RANUNCULACEAE	<i>Ceratocephalus falcatus</i> (L.) Pers.	yelotu/ sarı çiçekli ot	IIA01	211		
210		<i>Ranunculus arvensis</i> L.	su bitrağı	IIA01	174, 245		
211		<i>Ranunculus damascenus</i> Boiss. et Gaill.	sarı ot	IIA01	173		
212	RHAMNACEAE	<i>Paliurus spina-christi</i> Miller	çaltı/ ilme	IIA01	121, 233, 288	36	
213		<i>Zizyphus jujuba</i> Miller	mahlep/ yabani iğde	IB01	420	123	
214	ROSACEAE	<i>Amygdalus communis</i> L.	badem	IB05, IIB01	382	382	
215		<i>Amygdalus graeca</i> Lindley	yaban bademi ?		179		
216		<i>Crataegus azarolus</i> L. var. <i>azarolus</i> L.	alıç	IA01, VA05	192		
217		<i>Crataegus monogyna</i> Jacq. ssp. <i>monogyna</i>	alıç	IA01, IIA01, VA05	219, 224, 333		
218		<i>Crataegus rhipidophylla</i> Gand. var. <i>rhipidophylla</i>	alıç	IA01, VA05	24		
219		<i>Cydonia oblonga</i> Miller	ayva	IB01, IB02	89		
220		<i>Eriolobus trilobatus</i> (Poiret) Roemer	keğ elması	IA01	102, 228	47	
221		<i>Prunus cocomilia</i> Ten.	yaban eriği/ erik	IA03	345, 409, 410	37	
222		<i>Prunus divaricata</i> Ledeb. var. <i>divaricata</i>	erik	IA01	167, 178		
223		<i>Prunus x domestica</i> L.	erik	IB01, IIB01	344, 371, 372, 408	340?	
224		<i>Pyrus amygdaliformis</i> Vill. var. <i>amygdaliformis</i>	ahlat/ çöğür armudu	IA01, IVA, VA05	265, 279, 342		
225		<i>Pyrus communis</i> L. ssp. <i>communis</i>	armut	IB01	143, 383		
226		<i>Pyrus elaeagnifolia</i> Pallas. ssp. <i>kotschyana</i> (Boiss.) Browicz.	çöğür	IA01, IIA01	337a		
227		<i>Pyrus elaeagnifolia</i> Pallas. ssp. <i>elaegnifolia</i>	çöğür	IIA01	335		
228		<i>Rosa canina</i> L.	köpekgülü/ it gülü	IIA01	31, 226, 337		
229		<i>Rubus sanctus</i> Schreber	moramut/ moramık / moramıt/ ilme otu/ ilme dutu/ güz üzümü	IA01, IIA01, VA08	323, 334, 346		
230	RUSSULACEAE	<i>Lactarius deliciosus</i> (L.: Fr.) S. F. Gray	çintar mantarı	IA01		2, 48, 49	
231	RUSSULACEAE	<i>Lactarius deterrimus</i> Gröger	mantar	IA01		450	
232		<i>Rusula fragilis</i> (Pers. ex Fr.)	mantar	IA01		448	
233	SALICACEAE	<i>Populus alba</i> L.	akkavak	IIA01	234		
234		<i>Salix caprea</i> L.	sorkun	IIIA, IVA, IVA05	66, 148, 285		
235		<i>Salix viminalis</i> L.	sorkun	IIIA, IVA, IVA05	222		

	Familyası	Cins/ Tür adı	Yerel adı	Kullanım kodu	Pres no.	Örnek no.	Endemik*
236	SANTALACEAE	<i>Osyris alba</i> L.	patlangeç	VIA16	429		
237		<i>Thesium bergeri</i> Zucc.			190		
238	SCROPHULARIACEAE	<i>Scrophularia lucida</i> L.		IIA01	243		
239		<i>Verbascum mucronatum</i> Lam.	şapala/ şabıla/ sığırkuyruğu	VIA18	35, 289?		
240		<i>Verbascum sinuatum</i> L. var. <i>sinuatum</i>	süprüge otu	VA04	280, 425		
241		<i>Veronica anagallis- aquatica</i> L.	su gerdemesi	IIA01	225, 281		
242	SOLANACEAE	<i>Datura stramonium</i> L.	atkestanesi?	IIA01	259		
243		<i>Hyoscyamus niger</i> L.	yüksükotu/ çimkırık otu	IIA01	111, 199		
244		<i>Lycium chinense</i> Miller			292a		
245		<i>Lycium depressum</i> Stocks	termiye çalısı ?		26		
246		<i>Nicotiana tabacum</i> L.	tütün	VIB05	124, 341		
247		<i>Solanum nigrum</i> L. ssp. <i>nigrum</i>	kuşüzümü	IVA	63		
248	TRICHOLOMATACEAE	<i>Collybia dryophila</i> (Bull.: Fr.) Kumm.	mantar	IA01	449		
249	TYPHACEAE	<i>Typha angustifolia</i> L.	hasır otu	VA02		92	
250	ULMACEAE	<i>Celtis australis</i> L.	çitlik	IA01, VA07	18		
251		<i>Celtis tournefortii</i> Lam.	sarı çitlik	IA01	99		
252		<i>Ulmus minor</i> Miller ssp. <i>canescens</i> (Melville) Browicz et Zielinski	kara geviç/ kara ağaç	IIIA, VA01, VA05	74		
253	URTICACEAE	<i>Parietaria judaica</i> L.	duvar otu	IIA01	69		
254		<i>Urtica dioica</i> L.	daldiken/ ısırgan/ dalan/ çakırdikeni/ çakırotu	IA01, IIA01, IVA	43		
255	VERBENACEAE	<i>Vitex agnus-castus</i> L.	ayıl/ hayıt	IIA01, VA03, VIIA05	119	58	
256	VITACEAE	<i>Vitis vinifera</i> L.	asma/ üzüm	IB01, IIB01, IIIB	395, 396, 397, 398		
257	ZYGOPHYLLACEAE	<i>Peganum harmala</i> L.	üzerlik	IIA01, VIA06	264		
258		<i>Tribulus terrestris</i> L.	bitirak	IIA01	131, 203	116	

* Endemik: Türkiye'ye özgü (endemik) bitkiler

Levha 1

Microsoft Access - [ETNOBOTANİK]

ETNOBOTANİK : YARARLI BİTKİLER ENVANTER Fişi

Envanter No: 0000 1A7 L21 001

BİT KODU: 0000 1A7 L21 001

BİT İSİMİ: BULUNAN

Bilimsel Ad: Salvia cf. nemorosica Mill.

Familiyesi: LAMACEAE

Tıbbi Ad: Kara Kekik/Doğ Çay

Pres No: 06, 125

Örnek No: 0

Diğer Adları:

Gıda İlaç Yakacak Yem El Sanatları Diğer Yararlı Zararlı

Bilgi Giriş Kodu: 0001 - Kodu: Bilgi Giriş

Bilgi Giriş: İlaç

Kullanılan Form: (Yapraklı dal)lar

Kullanım Tarihi: Mide için, karni ağrısında, soğuklanmada denlenerek ya da kaynatılarak çay gibi içilebilir. Kara kekik kaynatılıp, süzülür içilir. Yakaya kekik süzümü katıyor, biraz da un katıyor ve kaynatıyor. Sıkke çok az koyuyor. Ayşe Coşkun 07.11.2002. Saucisinde daman olarak çayını kaynatıyor.

Toplama Zamanı:

Kaynak Kişiler: Cemil Öz, Gülşah Kocadokuz, Cemile Kacar, Ayşe Coşkun

Bilgi Kaydeden: F. Eruç

Kayıt: 14 / 1 / 2

Bilgi Giriş	Bilgi Giriş	Bilgi Giriş	Bilgi Giriş
0000 1A7 L21 001	Datal foto	Açıklama	Açıklama
0000 1A7 L21 001	Datal foto	Açıklama	Açıklama
0000 1A7 L21 001	Sayıdan	Açıklama	Açıklama
0000 1A7 L21 001	Sayıdan	Açıklama	Açıklama

Gıda İlaç Yem Yakacak El Sanatları Diğer Yararlı / Zararlı

Kaynak Kişiler

Kayıt: 14 / 1 / 265

Güncelleştirme Yapmadan Önce Kullanınız!

Güncelleştirme Yapınız!

Şek. 1a. Yararlı bitkiler envanter formunun ana sayfası.

Microsoft Access - [Kaynak Kişiler]

Kaynak Kişiler

No: 1

Ad Soyad: Sam Yalçın

Yaş: 46

Kadın:

Erkek:

Yaşadığı Yer: Bulun

Yaşadığı İş: Seramik-çam

Verdiği Bilgi/İbni No:

Not: Bulun Doğa ve Hıfız Varlıklarını Koruma Derneği Başkanı. Bulun Zehreli (YAĞRILIK) Mahallesinden, 10 yıl İstanbul'da çalıştı. Lise mezunu. Öğretmen Ferda Harmanlı evi, Doğa adı 6 aylık kız var.

Kayıt: 14 / 1 / 119

Şek. 1b. Kaynak kişilere ilişkin bilgilerin bulunduğu tablo.

Şek. 1c. Kullanım kodları ile ilgili olarak açıklanmış liste.

Kodlar Bilgi Giriş

1 GIDA BİTKİLERİ

A DOĞADAN TOPLANANLAR / B. TARIM YAPILANLAR

1 Yapraklar

2 Kök ve gövde

3 Yumurta

4 Meyve ve tohum

5 Mantar

6 Çiçek

7 Çay

8 Bitkisel

9 Diğer (sıcaklık, yağ)

10 İLAÇ OLARAK YAPILANLAR (GIDA BİTKİLERİ)

A DOĞADAN TOPLANANLAR / B. TARIM YAPILANLAR

1 İnsan tedavisinde

2 Hayvan tedavisinde

3 YAKACAK OLARAK YAPILANLAR

A DOĞADAN TOPLANANLAR / B. TARIM YAPILANLAR

IV YEM OLARAK YAPILANLAR

A DOĞADAN TOPLANANLAR / B. TARIM YAPILANLAR

V EL SANATLARINDA YAPILANLAR BİTKİLER

A DOĞADAN TOPLANANLAR / B. TARIM YAPILANLAR

1 Doğal boyamada kullanılan (boya madde ve maddeler)

2 Hane işleri

3 Saç işleri

4 Süpürge

5 Adış çim (ilaç) için, kovan, baston, oyuncak, ağız, misk, saçlar

6 Terah

7 Natarik

8 Diğer (p. det. cap)

VI DİĞER YARARLI BİTKİLER

A DOĞAL BİTKİLER / B. TARIM YAPILANLAR

1 Çiçek, tohum, çanak, çiğ bitki

2 Yağ elde edilerek (doğal yağ gibi)

3 Katan

4 Zehirli bitki

5 Uyuşturucu bitki

6 Mükabül bitki

7 Kızıl baki ayda kullanılanlar

8 Süs bitki

9 Diğer bitki

10 Diğer bitki

11 Bitki parçası kap

12 Sabun

13 Arı ile ilgili bitki

14 Etilojen bitki

15 Süs bitki ve tohumları

16 Saç işleri (p. det. cap)

17 Süpürge bitki

18 Diğer bitki

19 YARARLI / ZARARLI KABUL EDİLEN BİTKİLER

A DOĞAL BİTKİLER / B. EKİLEN BİTKİLER

1 Zehirli

2 Zehirli bitki

3 Hayvanlar tarafından yenilen bitki

4 Zehirli bitki

5 Güzel kokulu bitki

6 Koku bitki

7 Diğer bitki

8 Çiçek bitki

9 Diğer bitki

Levha 3



Res. 5. Park Bakkalyesi önünde Bekir Yalçın, Sait Yalçın ve ekip üyelerinden Rıdvan Polat iki Buldanlıya bitkilerle ilgili sorular sorarken.

F. ERTUG



Res. 6. Buğday dibegi ve ahşap tokmağı, Hacıellezler Mahallesi, Buldan.

F. ERTUG



Res. 7. "Haşhaş sürtmesi" (*Papaver somniferum*), Buldan pazarı.

F. ERTUG



Res. 8. Buldan pazarında haşhaş (*Papaver somniferum*) filizleri.

F. ERTUG



Res. 9. "Ekşikulak" ya da "kuzukulağı" olarak adlandırılan *Rumex acetocella*.

F. ERTUG



Res. 10. Buldan pazarında yazın çok miktarda satılan dolmalık patıcan kabukları (gabık).

F. ERTUG



Res. 11. Otlu pide yapımı, Derbent köyü, Curalar Mahallesi.



Res. 12. "Tilki kuyruğu" (*Asparagus acutifolius*) ve "acı ot" (*Tamus communis*) sürgünleri, Buldan pazarı.



Res. 13. Buldan pazarında ot satıcısı kadın, elinde "ebegümeci" (*Malva neglecta*) demetiyle.



Res. 14. "Gelin zülüfü" ya da "saçaklı Osman" adıyla bilinen salep orkidesi (*Comperia comperiana*).



Res. 15. Çiğdem (*Crocus chrysanthus*).



Res. 16. "Bedren" adı verilen çitlembik (*Pistacia terebinthus*) tomurcukları, Buldan pazarı.

Res. 17. Badem ağacı (*Amygdalus communis*) "çağla" sı ve çitlembik (*Pistacia terebinthus*) tomurcuklarının dibekte dövülmesi, Yeniçam köyü.



Levha 5



F. ERTUĞ

Res. 18. "Sumak ekşisi" yapımında kullanılan sumak ağacı (*Rhus coriaria*) meyveleri.



TUNCAY DİRMENCI

Res. 19. Kestane harmanı, Kaşıkçı köyü.



F. ERTUĞ

Res. 20. "Mercanköşk" adıyla ekimi yapılan *Origanum x majoricum*, Doğanköy, Buldan.



F. ERTUĞ

Res. 21. Buldan'da "kafuru" ya da "kafire" adıyla tanınan *Artemisia abrotanum*.



F. ERTUĞ

Res. 22. Önde "kumral çay" (*Sideritis sipylea*), arkasında ise "geven" adıyla tanınan hem tıbbi kullanımı, hem de kökünden tutkal elde edilen *Astragalus angustifolius*, Buldan, Kumraltepe.



F. ERTUĞ

Res. 23. Yakı olarak en yaygın kullanılan "hayıt" (*Vitex agnus-castus*) bitkisi.

Res. 24. Yakı ve çay olarak kullanılan "mahmude otu"nu (*Teucrium chamaedrys* ssp. *chamaedrys*) torbasından çıkarıp bizimle paylaşan Karaköylü Elif Çevik.



F. ERTUĞ



Res. 25. "Tavşanak" ya da "tavşancıl" adıyla bilinen *Cistus laurifolius*.



Res. 26. Buldan'a yakacak odun getiren köylü kadınlar.



Res. 27. Hayvanlara yem olarak "ot çetme", Karaköy.



Res. 28. İpekli "Mozer peştemali" üretilen el tezgâhı, Habib Dışkaya atölyesi.



Res. 29. 2003'te yapılan Buldan Dokuma Festivalinde Habib Dışkaya ödül kazandığı peştamalla.



Res. 30. Buldan pazarında geleneksel peştemali ve üstlüğü ile bir Buldanlı.



Res. 31. Karaköy'de kilim dokuyan bir kadın.

Levha 7



Res. 32. "Moruk" ya da "katırtırnağı" (*Spartium junceum*) bitkisinin taze dalları soğan gibi bitkileri asmakta kullanılır.



Res. 33. Hayıt (*Vitex agnus-castus*) bitkisinin dallarından sepet ören Nasif Boynikar, Doğanköy.



Res. 34. Hayıt sepet ve "yargıç" denilen çam ağacından dal yarma aleti, Nasif Boynikar evi, Doğanköy.



Res. 35. Haşhaş bitkisi (*Papaver somniferum*) kozaklarından örülmüş nazarlık.



Res. 36. Kendisi de karcılık yapmış olan Mustafa İbaç, Yayla Gölü yakınında bir "kar nodası" önünde, Buldan.



Res. 37. Buldan'da eski bir evin çiçeklerle bezenmiş çıkması.



Res. 38. Bahçede yetiştirilen "süpürge otu" (*Kochia scoparia*) ve süpürge yapımına hazır kuru bitki, Doğanköy.