

YABANSAL BESİN BİTKİLERİNİN EKONOMİK COĞRAFİ ÖNEMİ (*)

Öğ. Gör. Süleyman ARISOY
Beşeri ve Ekonomik Coğrafya Kürsüsü

Bu çalışma, genç ve verimli
çağında aramızdan ayrılan
kıymetli ilim adamı
Sayın Prof. Dr. Hâmit İNANDIK'ın
hatırasına ithaf edilmiştir

ÖNSÖZ

Dünya ve buna paralel olarak Türkiye nüfusu da şiddetli ve olumsuz bir tempo ile devamlı artmaktadır. Buna karşılık yer yüzündeki besin maddelerinin üretimi ise yeterince bu nüfus artışına ulaşmamakta yani her yeni doğan kişiye yeterince besin maddesi üretilmemektedir. Gıda madde fiyatlarının devamlı yükselişi ve istatistiki araştırma sonuçları bu fikir ve iddiayı ispatlayıcı ve doğrulayıcı niteliktedir. Bu nedenle, dünya bu hızlı nüfus artış temposu karşısında gelecekte bir açlık tehlikesi ile karşı karşıyadır.

Bu tehlikeyi önlemek amacı ile bir tarafta doğum kontrolü (Birth control), Aile plânlaması gibi nüfus artışını önleyici tedbirler alınmakta ve bu uğurda önemli çaba sarf eden çeşitli kurumlar organize edilmektedir.

Diğer taraftan, modern tarım teknolojisi metotlarının uygulanması ve geliştirilmesi yolu ile besin maddelerinin üretimini ve yeni nüfusa besin maddesi, kaynağı temin etmekte milli ekonomilerin kalkınma plânlılarının temelini teşkil etmektedir.

A.Ü. Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi, Coğrafya Araştırmaları Enstitüsü, Beşeri Ekonomik Coğrafya Kürsüsünde 1959/1968 yılları arasında verdiğim (İstihsal Coğrafyası) dersimizin Özellikle, Baharat ve Keyif verici bitkiler, Tıbbî Bitkiler, Boya Bitkileri, Besin Bitkileri konuları ile yine aynı kürsüde (Genel Deniz ve İçsular Ekonomisi) derslerimin 1963 - 1964 yılına isabet eden kürsü çalışmalarımda bu nedenle bir yıl (Dünyada Beslenme ve Beslenme Ekonomisi) üzerinde durulmuştur. Bu etüdün geniş dayanakları o yıllara isabet eden çalışmalarımız teşkil etmiştir.

1948 yılından bu yana yurt içi ve yurt dışı gezilerde yapılan devamlı gözlemlerde geniş çapta faydalı olmuştur. Bu arada yurdumuz köy, nahiye

* Erzurum Atatürk Üniversitesinde Türk Coğrafya Kurumunun IX. Kongre ve XX. Meslek Haftası dolayısıyla 25.8.1971 günü tebliğ olarak verilmiştir.

ve kaza pazarlarında yapılan derlemelerin çok faydalı olduklarında belirtmek gerekir. Bunlar içinde kapalı ev ekonomisi (Köy Ekonomisi) halinde kalan köylerdeki beslenme bitkileri ve şekilleri, etnolojik açıdan da büyük değer ve anlam taşıyan konulardır.

Özellikle, yakın çağda içinde yaşadığımız İkinci Dünya Harbi'nin sürdüğü 1939/1945 yıllarında iki ateş arasında, bitaraf Ekonomik Abluka (Economic Blockage) ile kapalı ve çevrili halde kalan yurdumuzda büyük besin ve beslenme zorluğu çekilmiştir. Bu süre içinde yurdumuzda yabancı otsu bitkilerden otarşi (Autarcique) ekonomisi nedeni ile geniş çapta yararlanılmıştır.

Bu etüdün meydana gelmesinde beni zorlayan diğer kişisel ve psikolojik etkende merhum babamın anlattığı Balkan harbinde savaşırken kendisinin ve ordumuzun çektiği büyük açlıkla ilgili acı savaş anıları ve diğer taraftan bu uğurda şehit düşen Amcam Tekeoğlu Durmuş'un dramatik sonuçlu yaşantısıdır.

Türkiyemiz'in vejetasyon açısından coğrafi, klimatolojik ve ekolojik üstün elverişli şartları ile ilgili yapısına dayanarak Beşerî ve Ekonomik Coğrafya ya göre, yabancı otsu bitkilerden sağlanan her türlü ekonomik, ilmi değerlendirmelere mesnet teşkil etmek üzere, bu amaçla bir bitki koleksiyonu (Herbaryum) kurulmasına ihtiyaç vardır. Herbaryum kurmak, bitkilerin toplanması ve kurutulması özellikle ziraat alanındaki ilim adamlarımıza düşen önemli bir ödev olmaktadır. Yeterli bir herbaryum kurulduktan sonra böylece, gelecekte bunlardan kolay ve geniş çapta Türkiye ekonomisi yararına büyük faydalar temin etme yolunda imkân sağlanmış olacaktır.

I- Giriş

Araştırmamızda öncelikle yabancı bitkilerin besin maddesi olarak kullanılanlardan orijinal olanları ele alınmıştır. Ancak ilâve etmek gerekir ki yabansal veya kültür bitkisi olsun bitkilerin değeri beslenmeden gayri ilâve olarak onların şifalı ve bazı hastalıkları iyi edici hassaları dolayısıyla da insanlar tarafından tüketile gelmiştir.

Bu bakımdan Literatürde bitkilerin şifalı otlar ve ampirik tıbbın ve folklorun uğraştığı halk ilâçları açısından da şöhreti büyüktür. Çalışmalar ve araştırmalarda folklor, tıp ve farmakoloji bu konuda işbirliği halinde birleşik kaynaklara dayanmak zorundadırlar.

Eski Türk Tababetinde ve Türk folklorunda bitkisel menşeli olan şifalı ot-ilâçlar pek çok ve ünlüdür. Bu konuda Osmanlı ve Selçuk hatta daha eski Türk Uygarlıklarında değerli eserler vardır. Bu gün bile bunlar içinde tanınmış ve kullanılmakta olan değerli tertipler, eserler mevcuttur¹.

1- GİRAY (S)- Şifalı otlarla Halk İlâçları ve Çiçekler, Yemişler Nebatların Şifalı Hassaları – İnkilâp Kitapevi, İstanbul

İnsan sağlığının tehlikeye düştüğü, hastalandığı devrede (Hasta Psikolojisi) ne göre, bir çeşit uçan kuştan bile medet, yardım umma çaba ve isteklerini yerine getirme maksadıyla özellikle geri toplumlarda, bir çok çarelere ve maddelere baş vurulmuştur. Bu temayül ve devamlı deva arama ve araştırma faaliyeti insanın çok yakın olduğu önce bitkilere baş vurması prehistoryadan beri ele alınmıştır. Böylece dünya yüzünde, adetleri ve mahiyetleri tespit edilemeyen milyonlarca şifa verici irrasyonel tertipler yapılmıştır. Öte taraftan hasta insanın bu güçsüzlük ve çaresizliğinden faydalanan sömürücü kişi ve teşebbüsler asırlar boyunca bitkilerden yapılmış halk ilâçları, kocakarı ilâçları, büyü, efsun, tılsımları bu insanlar üzerinde kullanmışlardır.

Topkapı saray kitaplığında (Kanun - fit Tıp, Kitabı Mesail, Takvimül Ebdân, Takvimüssıhha, Tıbb-ı Manzum, Tıp Mecmuası, Terceme-ı Akabadin, Cerrahiye, Kitab-ı Zehravi, Mücerrebname) ve diğer değerli elyazması eserler Osmanlı devrinde tıpta otlardan yapılan ilâçlardan ve bunların tertiplerinden, etkilerinden geniş surette bahsetmektedirler.

Halk hastalık sebepleri hakkında görüş ve düşüncelerinin, hastalıkları tedavi etmek için kullandığı ilâç ve metotların hepsine birden (halk hekimliği) denmektedir. Gerçi, halk hekimliği, hastalık teşhisi, kullandığı ilâç ve bazı metotlarında rasyonel bir düşünüşle hareket etmekte, hattâ tıbbın bunlardan yararlandığı bilinmektedir¹.

"Örneğin, bitkilerin insanları besleyen, çeşidine göre zehirleyen yada aksine bazı hastalıklar için şifa taşıyan bir öze sahip olmaları niteliğine gözlem yolu ile varmışlardır. Yine kimi hayvanların uçabilme, derinlere dalabilme, çabukluk, kuvvet gibi yetenekleriyle öteki hayvanlardan üstün olma niteliği de, gözlem sonucu elde edilen bilgilerdendir²."

Halk hekimliği ve ilâçlarında geniş surette bitkilerin kullanılmakta olduğu çeşitli folklor araştırmaları eserlerinde de görülmektedir³.

Böylece tedavilerde, bu bitkilerin kimyasal kudretlerinden ve şifalı etkilerinden fayda umulmaktadır.

Burada beslenme ile, şifalanma arasında bir paralellik vardır. Kişi, beslenmesinde aldığı otsu bitkiden aynı paralelde yararlanmayı daima öncelikle düşünerek harekete geçer. Bu nedenle ve özellikle yabancı otsu besin bitkileri için aynı amacı birlikte düşünmek gerekir. Ekonomik Coğrafyanın oluşturduğu bu sonucun ortaya çıkardığı sonuçlar bu açıdan değerlendirilmelidir.

Türkiye'de yazılmış çeşitli yemek kitapları vardır fakat bunlar içinde yenen yabansal bitkilere ait özel bölümlü kayıt ve tarifler hemen hemen yok gibidir. Bunu tabii karşılamak gerekir çünkü, bu yenen yabansal bitki-

1- ÖRNEK (S.V.)-(1966), Sivas ve Çevresinde Hayatın çeşitli safhalarıyla ilgili Bâtil İnanışların ve Büyüsel İşlemlerin Etnolojik Tetkiki- A.Ü. Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi yay. No 174, Ankara Üniversitesi Basımevi Ankara.

2- ÖRNEK, S.V. (1966)- Aynı eser.

3- BAYRI, M.H. (1947)-tstanbul Folkloru-Türkiye Basımevi, İstanbul.

ler daha çok mikrotik karakterdeki coğrafi bölgelerde bulunmakta ve bunların yenmesi de mahalli kalmaktadır. Bu bitkiler sulak arazilerde genellikle her yıl ilk ve sonbaharda yeşeren, filizlenen, canlanan yabansal yıllık bitkilerdir.

Yemek pişirme ve yemenin bir sanat haline getirildiği uzakdoğu ve batıda özel gıda konuları ve çeşitleri ile ilgilenen lokantalar, dernekler ve diğer organizasyonlar mevcuttur.

Diğer bir noktada bu gibi yabancı bitkilerin memleketimizde ki ekonomik değeri yani ticareti çok yaygın değildir köy ekonomisi (Rural economy) içerisinde küçük köy, kasaba ve nadiren il pazarlarında toplayıcı köylüler tarafından ilk bahar ve sonbahar mevsimlerinde toplanarak satılır. Gerçekte bu bitkilerinde özel meraklı alıcıları vardır fakat bu faaliyet ekonomik değer açısından bölgesel ve mahduttur.

Türkiye Milli gelir istatistiklerinin sonucuna göre Türkiye nüfus piramidinin tabanındaki geniş nüfus kitlesi diliminin büyük kısmını teşkil eden köylü ve köy ekonomisindeki diğer kişilerin yıllık geliri çok düşüktür. Bu duruma göre de beslenme konusunda gıda madde fiyatlarının gittikçe hızlı bir tempo ile artışı karşısında bu kitlenin çoğu kez bir bedel ödemeksizin toplayarak tükettiği taze yabansal besin bitkilerinde ekonomik değer ve önemi buna paralel olarak artmaktadır.

Kapalı bir ekonomi içinde Türkiye Milli gelir istatistiklerinin sonucuna göre Türkiye nüfus piramidinin tabanındaki geniş nüfus kitlesi diliminin büyük kısmını teşkil eden köylü ve köy ekonomisindeki diğer kişilerin yıllık geliri çok düşüktür. Bu duruma göre de beslenme konusunda gıda madde fiyatlarının gittikçe hızlı bir tempo ile artışı karşısında bu kitlenin çoğu kez bir bedel ödemeksizin toplayarak tükettiği taze yabansal besin bitkilerinin de ekonomik değer ve önemi buna paralel olarak artmaktadır. Türümlü nedenlerle ortaya çıkan kütle halindeki açlık, fakirlik, iştira kabiliyetinin çok azalması veya yok olması hali ile, kıtlık ve iç, dış savaşlarda halkın geniş çapta, karnını doyurmak için zorunlu olarak baş vurduğu besin kaynaklarından biri doğal yabansal bitkiler ve otlardır.

Özellikle Osmanlı İmparatorluğunun Balkan Savaşına tesadüf eden son çöküntü yıllarında, yukarda sayılan çeşitli sebeplerle Balkanlardaki Türk halkı ve Ordusu beslenme amacı ile geniş surette bu yabansal besin bitki kaynaklarına baş vurmuştur.

Açlığın yarattığı bu zorunlu davranış bir çok faciaların ortaya çıkmasına sebep olmuştur.

Çağımızda gelişen modern ve ileri tıp ilim ve tekniği yüzünden bir çok tehlikeli hastalıkların önü alınmış veya etkileri, zararları azaltılmıştır. Ancak, ölümlerin çoğu hala, kanser, damar ve kalp hastalıkları ile olmaktadır. Bunun nedenleri beslenme bozuklukları ve sağlıklı olmayan beslenme şekillerine dayanmaktadır. Beslenmede kanserojen maddelerin ve kandaki kolesterol ve total lipid miktarını yükselten yağlı besin maddelerin tüketim şekli hastalıkları ve ölüm oranını yükseltmekte veya, ortaya çıkarmaktadır.

İnsan sağlığı yönünden daha sağlıklı ve uzun yaşayabilmek için tüketilen besin maddelerinde ve mutfakta yemek hazırlama usul ve metodunda daha da büyük bir reformasyon gerekmektedir. Bunun için kanserojen gıda maddeleri ile yağlı besin maddelerinden ve hazırlama şekillerinden kaçınılması şarttır. Bunların yerine taze, bitkisel sebze ve yabansal otlara yönelmesi icap etmektedir. Yapılan araştırmalarda, vejetaryen yaşantılı insanların daha uzun ömürlü oldukları kesinlikle herkes tarafından itirazsız görülen ve ilmen kabul edilen bir sonuçtur.

Çağımızda, artık mutfak karın doyurma, amacı ile her türlü besin maddelerinden maksimal amaçta faydalanma yerine, bu gün sağlıklı, ölçülü, uygun, yeterli besin maddelerinin seçimi ile (yemek için yaşamak) yerine (yaşamak için yemek) özdeyişi önde gelmektedir.

Sağlıklı ve uzun yaşamada taze bitkisel gıda maddeleri de önde gelmektedir.

Bitki yetişmesi bakımından coğrafi ve klimatolojik şartların çok elverişli bulunduğu Türkiye'de sebzeçilik ve bahçeciliğin geleceği yukarıda açıklanan nedenlerle olumlu görülmektedir. Nitekim son yıllarda, özellikle Türkiye'nin Çukurova, Antalya, Alanya gibi Akdeniz bölgesinde (Seracılık-Camekânlar içinde bitki yetiştirme) çok gelişmiştir. Seracılıkta elde edilen kâr ve kazançlar büyük olmaktadır. Bu arada nevi şahsına münhasır olan, yabansal besin bitkilerinde önemi gün geçtikçe pazar ve çeşitli piyasalarda, ekonomik açıdan değerleride artmaktadır. Eskiden sadece köy ve kapalı ekonomiler içinde kalan, ama daha geniş piyasa ve ortamlarda, mübadeleye yani alım satıma dahi konu teşkil etmeyen çeşitli yabansal bitki - otlar, çağımızda büyük metropol şehirlerin pazarlarında bile alınan satılan ve talep yönü ağır basan buna mukabil arz açısından mevsimsel olarak talebin her zaman karşılanamaması sebebi ile fiyatlarının gün geçtikçe arttığı görülmektedir.

Bu sebeple Türkiye'de bu kabil yabancı otları toplayan, alan ve satan ticaret erbabı azda olsa varlığını göstermektedir.

Ekonomik Coğrafya açısından Türkiye'de kapalı köy ekonomisinden çıkarak piyasa ekonomisine geçmek sureti ile özel yerini gittikçe genişleten ve önemsendiren bu konunun ayrıca spesifik bir konu olarak ekonomik coğrafya için de zikri geçen maddeler arasına da alınarak özellikle incelenmesi gerekmektedir.

Bu etüt ve araştırma özellikle Türkiye ve Doğu Akdeniz bölgesi ve adalarındaki bazı yabansal bitkilere sondaj mahiyetinde değinilmiştir. Gerçekte bütün Anadolu ve yakın şarkta bu konu üzerinde spesifik araştırma, derleme ve değerlendirmeler yapılarak gerçek değerlerin bu konuların ortaya çıkarılması lâzımdır.

Batılı bir çok ilim adamları ve bunların ait oldukları müesseseler uzun yıllardan beri devamlı Anadolu yarım adasındaki flora örtüsünü zaman,

zaman incelemektedirler. Çünkü çeşitli ve farklı iklim, değişik arazi ve toprak şekillerini bir arada sinesinde toplamış olan büyük Anadolu yarım adası flora yönünden de çok zengindir. Bu araştırma gurubu içinde yakın çağda en önemlisi 1925-1927 yılları arasında üç defa inceleme gezisi yapan N.Y.Vavilov, H.P.Gorbunov, M.J. Burgski, N.V. Kovaljev ilim adamlarından müteşekkil P. Zhukovsky botanik inceleme ilim topluluğudur.

Tahminen 1883 yıllarında (P. Çihaçev) tarafından Anadolu'da bir araştırma yapılarak sonuç (P. Tchihacheff - L'Asie Mineuve) eserinde yayınlanmıştır.

Bunlardan başka, Th Kotsehy, Bornmüller, Philippson, Zederbauer, Kannenberg ve Şavrov tarafından yapılan inceleme gezileri değerli olduğu gibi Berlin botanik bilginlerinden Dr. Kurt Krause'in son zamanlarda Anadolu florası hakkında yaptığı sistemli ve derin incelemelerde çok önemlidir.

Anadolu'nun devamlı surette yabancılar açısından da incelenmesi devam etmektedir. En son Ağustos 1969 tarihinde İsrail Biyoloji Fakültesi öğrenci ve araştırmacıları Prof. Dr. Dubinsky idaresi altında ve genellikle İzmir, Antalya, Bursa, Denizli ve Nevşehir'de araştırmalar yapmışlardır. görülmektedir ki büyük Anadolu yarım adası florasını inceleyebilmek için bir çok devamlı araştırmalara ihtiyaç vardır. Bu suretle Anadolumuz'un gerçek zenginliği ve doğal flora kaynaklarımızın ekonomik potansiyel değeri aydınlığa kavuşmuş olacaktır. Bu konuda botanik ilim adamları ile ekonomik coğrafya politikacılarına, uygulayıcılarına ve ilim adamlarına önemli ödevler düşmektedir.

Bu etüdün yapılmasındaki amaç, sadece konunun önemini ortaya koyma bakımından bir açıklama ve örnekleme niteliğini taşımaktadır.

II- Prehistorya da İnsan - Bitki İlişkileri

Ekonomik coğrafya tarihi açısından konuyu değerlendirebilmek ve gerçeği açıklayabilmek için prehistorya (dip tarih) e kadar inmek gerekir. Prehistaarda ilk insan bitkilerden çok faydalanmıştır. Bitki ekimine başlamadan önce insan yenebilen otları, bodur ağaçlar, kökler, yapraklar, tohum, meyvelerini besinde ve çeşitli hizmetlerinde kullanmıştır.

Prof. Dr. Kılıç Kökten'in Türkiye - Karain Mağarası araştırmalarında ve mutfak kalıntıları (Kjökkenmödingen) arasında yenen bitkilerden (dağdağm-dağın)a (I) üst paleolitik devrede rastlanmıştır¹. Yuvarlak yeşil ve iri çekirdekli bu ağaç el'an Türkiye'nin Maraş, Antalya, Gülnar v.b. yerlerinde vardır. İlk insanlar mağaralarda duvarlar ve prehistorik kalın-

1- KÖKTEN (K) - (1964), Karain'in Türkiye Prehistoryasında Yeri-Türk Coğrafya Dergisi, Yıl XVIII - XIX, No. 22/23 Ankara Üniversitesi Basımevi.

tılar üzerine çizmiş oldukları bitki resimleri ile bu konuda var olan geniş ilgilerini belirtmişlerdir¹.

İlk insanların yedikleri otlarda, zehirli otları tefrik ettiren hayvan olmuştur. Yani yenecek ve yenmeyecek kısmını hayvandan öğrenmiştir. Üst paleolitikte orta magdalenien tabakaları içinde ve kemikler üzerinde bitki motiflerini görüyoruz. Bu ilk insanın bitkilerle beslenme, kullanma, estetik v.b. çeşitli şekillerde olan illiyet rabıtasını göstermektedir¹.

Prof. Dr. K. Kökten'e göre, insan önce herbivor'dur (otobur).

Sonradan carnivor (etobur) olmuştur. Paleohtik adam avcıdır, daima et yemiştir. At, fil, geyik, suaygırı, ayı, küçük marmut yemiştir. Fakat gergedan, sırtlan yememiştir.

İnsan üst paleolitik devrede ot yemeğe başlamıştır. Suyu az yerlerde ota temayül daha fazladır. Bu mevsime göre değişmektedir. Görülmektedir ki, prehistorik çalışmalar ve kalıntılara göre ilk insanın bitkilerle sıkı bir ilişkisi olmuştur. Bu ilişki önce besin konusu olarak ortaya çıkmıştır.

Yenen otların yahut bitkilerin sayısı diğerlerine nazaran çok değişir. Bütün dünyada ortalama 2500 cins bulunduğu kaydedilmiştir. Bu cinsler yani yenebilen bitkiler prehistoryada (tarih öncesi) ortalama 700 Spesi olarak kabul edilmektedir².

Prehistorik halklar ne avcılıkta nede toplayıcılıkta hayvan beslemesini yahut yetiştirmesini bilmiyordu. Prince, Albert Soud etrafında dolaşan tribüler bir çeşit bitki kökleri olan *Polygonum bistortum*, *Torileri* (Tari), *Rubus Chamaemorus*, *Mariania Alpina*, *Empertum nigrum*, yaprakları *Oxyria digyna*, yaprak gurubundan söğüt (*Saule*) ve melekotu, (*Angeilique*), yapraklarımda yemişlerdir. Güney Fuegiens'ler yosunları (*lamousse*) ve taş yosunlarını (*Leliche*) toplayıp yemişlerdir.

Nomat mongollar bol olan yabancı buğdaydan [*Arundo Villasa* ve *Elymus gigantes*] toplamışlardır. Bunlar doğal tarlalar halinde bulunurlar. Boşimanlar *Cyperus usitotus* ve *Dolichos Seineri* ve *Bachinia esculenta meyvelerini* toplarlar.

Maure'ler ve Tuvarekler, *Asphodele* yumrularını, *Aristida pungen* lerin *Kram Kramların* zambak topraklarını toplarlar. Hayvanların bilhassa kemiricilerin rezerve ettikleri taneleri yağma etmişlerdir³.

Görülmektedir ki, yabancı bitki ve otlarla besin açısından insan tarafından kurulan ilişkilerin temelleri prehistorya - tarih öncesine kadar gider.

1- GRAHMANN (R) - (1962, Urgeschichte der Menschheit-W. Kohlhammer Verlag Stuttgart (Bild. 97).

2- MAURIZIO (A) - (1932), Histoire de L'alimentation depuis La Pre'histoire jusqua nos jours, Paris (Payot)

3- KÖKTEN (K) - (1969), A. Ü. Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi, Prehistorya Kürsüsü Ders Notları, Ankara.

Öte taraftan çağımızda bazı ilkel halklarda da yabancı bitki ve otlarla besin açısından olan doğal ilişkileri süre gelmektedir.

Kültür ekonomisine gereği şekilde girememiş olan kavimlerin ilkel (toplayıcılık ekonomisi) içindeki bu davranışları bazı coğrafi nedenler ve bitki vejetasyonu açısından fazla verimli olmayan kısır bölgelerde de sırf beslenme konusundaki besin maddelerinin kıtlığı sebebi ile doğal ve yabansal bitkilerle zorunlu bir ilişki kurulmuştur. İşte bu kuruluşun anlamı ekonomik coğrafyaya dayanmaktadır.

İlkellerdeki doğayı olduğu gibi kullanma ondan yararlanma davranışının temelleri, prehistorya (tarih öncesi) devirlerdekinin hemen, hemen aynıdır denebilir. İlginç olan konuda insanın beslenme amacı ile doğanın varlıklarından yararlanmasıdır.

İlim ve bilim metotları olan Endüksiyon-induction (özelden, cüzden genelleştirmeye gitme) veya Dedüksiyon-Deduction (Tümden, özele yani cüze geçiş) metotları ile bu konuda prehistorya insanları ile ilkel etnik toplulukların ekonomilerin içinde yabansal bitkilerin durumlarını incelemek ve bir karara varmak mümkündür.

III- Ekonomik Coğrafyada Coğrafi Determinizm ve Topluların Beslenme İlişkileri

Ekonomik Coğrafyasının değişmez kuralları, kuramlarının Coğrafi determinizme göre sonuçlandığı kapalı ekonomi, Ev ekonomisi, Köy ekonomisi (Rural Economy) içinde satın alma (iştir) gücüne sahip olmayan güçsüz, geri toplumlarda ki fakir insanların çanak, çömlekleri içindeki başlıca gıdası, bir ücret ödemediği dağ, kır ve bayırdan topladığı çeşitli otlardan yapılmış yemeklerdir.

Bitkisel gıdalanma yukarıda açıklanan ekonomilerin ana karakteridir. Bu ekonomilerden uzaklaşarak ve gelişme göstererek üst ekonomilere ulaşan toplumlar ise daha çok hayvansal besin maddeleri ile beslenmektedirler.

Coğrafi determinizm toplumun sosyal ve ekonomik gelişmesini tayin ve tespit eden unsur klimatolojik şartlar toprak ve deniz ve çeşitli iç sular gibi coğrafi çevredir. Hatta Coğrafi determinizmin bir görünüşe göre de uygarlıkların menşei ve gelişmesinde nehirler, ırmaklar gibi çeşitli içsular ana unsur olarak belirtilmektedir. Yunan Sosyolog ve ekonomistlere göre ileri sürülen Coğrafi determinizmin yakın çağımızdaki en önemli kişisi İngiliz Tarihçisi ve pozitivist sosyolog H.T. Bucler (1821-1862) dir.

Coğrafi şartlara da sıkı, sıkıya bağlı olan biyolojik varlık ta başta bitkisel hayattır. Bu hayata bağlı olan toplumlarda Coğrafi determinizme

göre her türlü yaşantılarını ve başta beslenmelerini ona uygun olarak yürütme zorundadırlar.

İnsan toplumları yabansal yaşantıdan ayrılarak kültür-yetiştirme ekonomisine girebildikleri oranda uygar ve ekonomik, sosyal ve kültürel açıdan ileridir.

Toplumlar bu bakımdan çeşitli aşamalar göstermişlerdir¹. Fakat insan faaliyetlerinin ana büyük kısmı hala beslenmeye yönelmiştir. Geri kalmış toplumlardaki ekonomik ve diğer faaliyetlerinin daha büyük payı beslenme içindir. Gelişmiş ve ileri uygar toplumlardaki insan ise faaliyetlerinin daha küçük payını beslenmeye ayırmakta ve geri kalan büyük kısımlarında kültürel, sosyal ve lüks ihtiyaçlarına tahsis edilmektedir.

Geri toplumlardaki bu beslenme şekli yani yabansal - hüdâî nabit flora ve faunalardan yararlanma düzeni ve düzeyi çağımızda süre gelmektedir.

Öte taraftan bu toplumların yaşadıkları Coğrafi muhit şartları onların ekonomik, sosyal hayatlarının şekil ve düzenini mutlak, değişmez kalıplarla tayin ve tespit etmektedir. Bunların başında olan önemli beslenme şekli ve besin maddeleri gelir. İnsan beslenmesinde kullanılan bitki-otlar hala yaygın ve büyük önem taşımaktadır. Gelişmemiş Kapalı ekonomiler, mübadeleden, pazar ve ticari ilişkilerden yoksundur. Kendi kendine yeterli olma zorunda otarşik karakterdedir. Köy ekonomileri genellikle böyledir. Bu ekonomilerde faaliyetlerin büyük bir kısmı ise ana besin maddelerinin yaratılması, yetiştirilmesine ayrılmıştır. Bunlarda tahıl, hayvancılık ve ayrıca kamu teşekküllerinin her yıl mübayaa ettikleri ürünleri yetiştirmekten ibarettir.

Köy ekonomilerinde ikinci derecede önemi olan besin maddesi sebze ve otsu bitkilerin yetiştirilmesidir. Köylü bunların yetiştirilmesi için pek çaba gösteremez. Çünkü devamlı bakım, su, gübre ve emek ister. Köylü çoğu zaman bu konuya vakit bulamaz kışın genellikle boş olabilen köylü yazın faaliyetlerini daha çok ana zirai faaliyetlerde yoğunlaştırır. Bu nedenle köylünün sebze tedariki ve tüketimi güçleşir. Ancak ilk bahar kısmen yaz ve sonbaharda yetişen yabancı otsu bitkilerden geniş surette, ücret ödmeden ve kolaylıkla yararlanabilmektedir. Bu ekonomik koşullar nedeni ile özellikle kapalı ekonomilerde, köy ekonomisinde, kendi kendine yetişen (hudainabit) yabansal otsu besin bitkilerinin büyük önemi olduğu iddia edilebilir.

Coğrafi, klimatolojik doğal determinizm esaslarına göre ve bir coğrafi ortam içinde faydalanılan bitkilerin klimatolojik şartlara göre genelleme yapılarak, tümü iki ayrı gurup içinde mütalaa edilebilir:

1- ARISOY (S) - (1969) Ekonomik Coğrafya Cilt 1- Özel Ankara İktisadi ve Ticari İlimler Yüksek Okulu, Ankara.

I- Sulak, rutubetli ve serin klimatolojik bölge, yöre veya mikrotik karakterdeki alanlarda kendi yetişen (hüdayi nabit) flora (bitkiler, otlar v.s.) yapısı içinde daha fazla su bulunduğundan bu gibi bitkiler daha az baharlı ve kokuludur.

Çoğunluğu itibariyle bu coğrafi yerler yenilebilir besin bitkileri yetişen alanlardır.

Örneğin; büyük, küçük göl, su ve bataklık kenarları gibi fazla sulak yerlerde yetişen bitkilerde olduğu gibi.

2- Genellikle fazla sıcak, kurak, kırılgan ve step karakterdeki klimatolojik bölge, yöre ve mikrotik alanlarda kendi yetişen yabansal bitkilerin yapılarında daha az su bulunmaktadır. Yapraklar nispeten küçüktür. Fazla baharlı, kokulu ve acıdır. Kimyasal bileşimleri fazla yoğundur. Bu nedenle bu gibi bitkiler daha çok baharat bitkileri, tıbbi bitkiler, sihir, büyü magic bitkilerini teşkil etmektedir.

Bu genel yargıyı ortaya koyan gerçek coğrafi klimatolojik doğal determinizm kurallarıdır.

Coğrafi determinizm koşullarına göre ortaya çıkan yabansal bitkilerden geniş çapta besin alanında yararlanılmaya çalışılmaktadır. Yani o coğrafi ortam içinde yetişen yabansal bitkilerden faydalanmak ekonomik açıdan üzerinde durulan ve teşvik edilen bir konu haline gelmiştir. Örneğin tropikal ve subtropikal bölgelerde kaktüs familya ve varyeteleri çok zengindir. Bazı tropikal bölgelerde bu bitkiden yararlanılmaktadır. Son yıllarda Cezayir lokantalarında bir kaktüs yemek modası gelişmiştir. Yemek sonrası meyve yerine kaktüs ikram edilmektedir. Sindirimi son derece kolay olan bu yağlı bitkinin elli türü vardır. Ve çoğu yenilebilir. Tadı kekremesiden tatlıya kadar değişmektedir. Her birinin çeşni ve tadı başka başkadır.

Böylece Cezayir'de coğrafi determinizm koşullarının ortaya çıkardığı kaktüs bitkisinden ekonomik anlamda ve besin olarak faydalanma yaratılmış olmaktadır. Diğer bir örnekte, Japonya'da milyonlarca nüfusun dar ve kısır Japon adalarında gereği şekilde beslenemediklerinden çoğunlukla halkın denizdeki yabansal bitkisel yosunlardan gıda olarak yararlanmaları önemli bir örnek olarak gösterilebilir. Coğrafi determinizm yanında kültür, sosyo-ekonomik koşullarla beslenme maddelerini ve şekillerini tespit eden değişmez kurallar ve uyum zorunlukları da vardır.

Bunlardan bir diğer örnekte Güney Amerika yerlilerinin besin alanında kullandıkları yabancı Maniok (Maniok) bitkisidir.

Maniok Güney Amerika yerlilerince çoğunun yediği, köklerinden çıkarılan ve bu undan peksimet yapılan bir bitkidir. Maniok'un taze kökleri zehirli olduğu için, bu köklerini yenilebilir hâle getirmek özel bir tecrübeyi gerektirir. Manioktan yapılan büyük ve yuvarlak çörekler Güney

Amerika yerlilerinin günlük gıdaları içindedir. Yerliler yolculukları sırasında bu çörekleri azık olarak yanlarından eksik etmezler. Manyok ununu kulübelerin damlarında kurutulularak, uzun süre saklanabilecek hale getirilir. Ayrıca Manyok'tan bira da yapılır.

(Nölle, W.: Lexikon der Völkerkunde, s. 98)

Bunun gibi yabansal bir gıda bitkisi olan ve Okyanusya yerlilerinin yedikleri Sago, Metroxylon-palmiyesi başka bir örnek olarak gösterilebilir, bitki gövdesinin yenilebilir tarafı etli kısmıdır. (Tischner, Völkerkunde, s- 259)

Güneydoğu Asya bölgesindeki adalarda keyif maddesi olarak kullanılan Tenbul'da ilginç bir bitkidir. Borneo, Filipinler ve Formosa'da keyif maddesi olarak tenbul (Hintlilerin çiğnedikleri bir çeşit ot) çok kullanılır. (Tischner, H.: Völkerkunde, s. 272)

Kuzey Sibiry'a'da önemli bir besin maddesinde etin yanısıra yenilen kuzu kulağı otudur. Bu ot kurutulularak ayrıca narkotik madde de elde edilir. (S.V. Örnek'in ders notları - A.Ü.D.T.C.F)

Dünya yüzünde bunlara benzer örnekler pek çoktur. Görülmektedir ki insanın çeşitli davranışlarını, yaşayışını üzerinde yaşamakta olduğu coğrafi determinizm koşulları yürütmektedir.

IV- Besin Açısından İkel Etnilerde İnsan - Bitki - Besin İlişkileri

Prehistoryadaki ilk insanlar gibi, çağımızda yaşayan ilkel etnik guruplar, toplumlar yabansal besinlerini şaşmayan içgüdü (sevki tabî) leri ile ararlar seçerler bulurlar ve onları doğada buldukları şekilde yerler. Yabansal hayvanlar gibi, ilkel insan ve toplumlarda, albumin, kalori, vitamin, mineral maddeler ve besin metabolizması hakkında bilgileri olmadığı halde sağlam ve sağlıklı olarak yaşarlar.

Biyolojik yaşantının yanında, bütün bu davranışları düzenleyen coğrafi faktörler, özellikle sosyo-ekonomik coğrafyasının şaşmaz koşullarıdır.

Etnolojik açıdan yapılan araştırmalara göre, ilkeller yabansal gıda bitkilerinde, gizli kuvvet, Myth, Majik, sır, haysiyet ve özel bir kuvvet, kudretin saklı olduğunu iddia ederler ve sanırlar. Bu yönü ile, yabansal bitki gıdalarının yenilmesinde sağlanan psikolojik bir güç ve tatmin vardır. Bu nedenle, bütün toplumlarda tüketiciler bu bitkilere karşı özel bir ilgi gösterirler.

İlk insanlar yer yüzünde bulunan yemişleri, tohumları, çeşitli bitkileri ve hayvanları karınlarını doyurmak için onları denemişler ve bunlarla beslenmişlerdir. İnsanlar çevrelerinde bulabildikleri bitkisel ve hayvansal besin

maddeleri ile açıklıklarını içgüdüleri aracılığı ile gidermek için büyük çaba göstermişler ve yaşantı sürelerinin büyük kısmını buna ayırmışlardır.

İlk insanların yediklerinin cins ve çeşidini kendileri değil, iklim, mevsimler yani coğrafi faktörler tayin ediyordu. Bazı zengin ve elverişli coğrafi şartlar içinde bol bol tüketebiliyorlar. Bazende olumsuz coğrafi şartların nedeni ile kıtlık ve yokluk çekiyorlardı. Her zaman bulamadıkları bitkisel ve hayvansal gıda maddelerini bol zaman ve alandan toplayarak, bunları kıt zamanda kullanmayı, tüketmeyi sonradan düşünebilmişlerdir. Çünkü ilkel insanın ilk yaşadığı ekonomik coğrafya çağı (toplayıcılık ekonomisi) veya (İşgal - Occupation Ekonomisi) olmuştur. Bu ekonomik çağda doğayı ve onun ürünlerini olduğu gibi alarak tüketmişler veya yararlanmışlardır¹.

Ancak, bu çağdan sonra bu gıda maddelerini gömerek saklamayı sonradan uygulayabilmişlerdir. Saklamak ve korumak amacı ile toprağa gömülen tohumların veya atılan meyve çekirdeklerinin bir kısmının sonradan yeşererek ürün ve meyve verdiğini gören ilkel insan böylece bu devrede (Kültür ekonomisi) ne geçmiştir.

Ama ne var ki, bu gün ekonomik coğrafya koşullarının nedenleriyle beslenme alanında yabansal doğanın bitkisel ve hayvansal ürünlerinden, toplayıcılık ekonomisi içersinde olduğu gibi yararlanma şekli dünya yüzünde hala yaygın ve çoktur.

Bunlar içinde araştırma konumuzu teşkil eden yabancı ve bitkisel ürünlerden besin olarak yararlanmak özellikle kültür bitkileri açısından ve coğrafi olumsuz etkilerin nedeni ile kısır olan alanlarda hala uygulanan tüketim ekonomisi halinde süregelmektedir.

İlkel toplayıcı devirlerde otların toplanması beslenmenin esasını teşkil ediyordu. Çünkü bu en kolay ve elde edilmesi hemen kabil olan yabansal bir kaynaktır. Buna mukabil coğrafi alan itibariyle bitkilerin pek olmadığı yerlerdeki toplumlar besin olarak diğer kaynaklardan yararlanmakta ve fırsat, imkân buldukça bitkisel gıdaları da aramaktadırlar. Örneğin Eskimolarda besinin esasını et, balık ve çeşitli su ürünleri teşkil eder, yabansal bitkileride yerler.

Kuzey Asya etnilerinde Koryaklar (ren geyiği sahibi demektir), Yukagir etnileri rengineyinin işkembesindeki yosunu yerler. Bu bir çeşit bitkisel gıdalanmadır. İşkembenin hazma başlaması ile çıkardığı enzimlerin meydana getirdiği mayayı yemek ve ayrıca ekşimiş yosundan bir çeşit alkol almak gibi bir kaç bakımdan yararlanan böylece etnilerin büyük ilgi gösterdikleri bir yemek çeşididir. Bu şu şekilde olmaktadır:

Doğrudan doğruya hazmı kabil olmayan yosunlar evvelâ ren geyiklerine yedirilir ve bir müddet sonra ren geyiği kesilerek işkembesinden,

1- ARISOY, (S) - (1969) - Ekonomik Coğrafya-Özel Ankara İktisadi ve Ticari İlimler Yüksek Okulu, Ankara.

yarı hazım olmuş, yosunlar çıkarılıp yemek hazırlanmaktadır. Ren geyiğinin mide usarelerinde bulunan fermentlar etkisi ile yosunlar, insanlar tarafından yenebilecek hale gelmektedir¹.

Bu çeşit gıdalanma başta kuvvetli bitki tüketme iç güdüsü ile bu ihtiyacın giderilmesine bir örnektir. Çünkü, coğrafi koşullarla kuzeyde bitki yok denecek derecede, çok azdır. Beslenme ihtiyacı onları bu olumsuz davranışa zorlamıştır.

Kuzey kutbu (Arktik bölge) de sebze hemen, hemen hiç yetişmez. Bütün sebzeler ithal malı olarak getirilir ve çok pahalıdır. Örneğin 1 Kgr. kiraz (1968 fiyatlarına göre) 34.- TL. dir. 1 Kgr. elma (1968'e göre) 20.- TL. dir. Bu nedenle eskimolar bitki tüketim ihtiyacını gidermek amacı ile en ilkel yabansal ot ve yosunlara değin talep gösterirler.

Toplayıcılık ekonomisinin geçerli olduğu toplumlarda veya ekonomi tarihinde görülen safhada, ilkelerin, geri toplumların besin elde etme faaliyetlerinde yabancı bitkiler önemli bir yer tutmakta ve ilkelerin yaşantısını, hareketlerini düzenlemektedir. Örneğin gayet sert coğrafi ve iklim şartları altındaki çevrede yaşayan Avustralya yerlileri, doğada var olan av ve bitkiyi tükettikleri zaman göç ederler. Bu nedenle, Avustralya yerlileri devamlı göç etmek zorundadır. Amerikanın kuzey batı bölgesinde oturan Haida'lar da bile, yarı göçebelik vardır. Av ve toplayacakları bitki, meyve v.s. belli bir alanda tükendimi topluluk göç etmek zorundadır.

İlkel toplumlarda, besin elde etme faaliyetleri arasında bulunan Çiftçilikle ilgili iş bölümünde konu, genellikle kadına düşmektedir. Kadınlar daha çok çeşitli yabancı bitki ve meyveleri toplarlar. Erkekler ise büyük baş hayvan avlarlar. Kadınların doğa ve yabancı bitkilerle olan bu sıkı ilişkisi yüzünden, ilk çiftçiler ve bahçıvanlar kadınlar olmuştur.

İlk kültür bitkisi yetiştiriciliği yani çiftçilik, bitkileri ekmeyi bilmeden önce, doğa da kendiliğinden biten, yabancı bitkileri incelemek, kontrol etme öğrenimi ile başlamıştır. Örneğin (Kwakiutl) Kızıl derilileri önce ufak bir tarlanın sınırlarını tespit ederler ve içinden işe yaramayan yabancı otları ayıklamak sureti ile temizlerler. Sonra, toprak sulanır ve işe yarayan yabancı otlar yetişince toplanarak beslenme amacı ile yenir. İşte bu çeşit yabancı bitkilerden besin elde etme faaliyeti, ziraat kültür ekonomisine geçiş devresini teşkil etmektedir.

İlkel etnilerde çeşitli ve garip beslenme davranışları vardır. Bunlardan biri de, Toprak yeme adetidir. Jeofajie - geophagie denen ve kelimenin aslı Yunancadan gelen toprak yeme âdeti bir çok ilkel halkta görülmektedir².

1» KAĞITÇI, M.A. (1949) - Besin Kılavuzu, sh. 8, Kenan Matbaası, İstanbul.

2- Hirschberg, W - "Wörterbuch der Völkerkunde, S. 146

İçlerinde belli tuzlar, madenler ve çamur bulunan topraklar yerliler tarafından yenmektedir. Toprak keyif verici bir madde olarak yenildiği gibi, ilâç olarak da yenilir. Ayrıca nesli çoğaltma ritlerinde, yemin törenlerinde, gebelikte v.s. de yenildiği de görülmektedir. Vücutta eksikliği duyulan madenleri karşılamak, miğde-bağırsakla ilgili hastalıkları tedavi etmek için yenildiği de vâkidir. Ayrıca kuraklık ve açlık sırasında karın doyurmak için de yenilir¹.

Burada toprak yemeyi gerektiren çeşitli etkenler karma olarak görülmektedir. Bunun yanında ilkel etnilerde yabansal bitkilerin yenmesinde de toprak yemede olduğu gibi aynı, karışık etkenler bu davranışları zorunlu kılmaktadır.

İlkel ekonomi için de bulunan bazı toplumlarda ortaya çıkan savaşlar nedeni ile bu toplumlarda besin açısından yabansal otlar değer kazanır. Çağımızda Afrika'daki Biafra ve Nijerya savaş çatışması buna örnektir.

Zengin petrol kaynaklarına sahip ve az gelişmiş ekonomi halindeki Biafra ile Nijerya arasında 1970'e kadar süren savaş ve katliam sonucunda ortalama iki milyon kişi ölmüştür. Bu süre içinde, Biafra da büyük bir açlık hüküm sürmüştür. Nüfus kitlesinin önemli kısmı açlıktan kırılmıştır. Biafra kendisine çeşitli kanallardan yapılması teklif edilen gıda yardımını bazı engelleyici nedenlerle red etmiştir. Özellikle Biafra'da büyük kalabalık ve önemli bir kabile topluluğu olan (İbo) lar bu savaşta kitle halinde yok edilmişlerdir. Sağ kalan ve kurtulanlar ise, korku içinde dağlara ve ormanlara, çekilerek uzun müddet günlük besin ihtiyaçlarının giderilmesi için topladıkları yabansal otlar ve ağaç kökleri ile yaşamak zorunda kalmışlardır.

Biafra'nın teslim olmasından sonra, olayları yakından izleyen ülkeler, açlıktan kıvranan beş milyon Biafra'lıya yardım etmek ve Federal kuvvetlerin her hangi bir katliamını durdurmak için harekete geçmişlerdir.

V- Dünyadaki Kültür Bitki Alanları, Sınıflama ve Flora Alemi

Ekonomik Coğrafya açısından dünya yüzündeki bitkiler içinde ön plânda önemli olan bitkisel alanlar tarla, çayır ve bahçelerdir. Bunların yer yüzeyinde kapladıkları alanlar % 12-45 arasında değişmektedir.

Genellikle tarım kültürü bitki örtüsü (flora) nün kültür aracılığı ile her yıl daha da gelişmekte olduğu söylenebilir. Kıtalara göre dünya yüzündeki flora kültür alanlarının oranları ortalama olarak şöyledir.

1- Pearl Buck - Ana (Roman)-1962-Yükselen Matbaası, Remzi Kitapevi, İstanbul.

Kıt'a	Tarla-Çayır-Bahçe Alanları %
1- Avrupa	45
2- Asya	22
3- Amerika	20
4- Afrika	18
5- Avustralya	12

Dünya ortalaması % 23,4 tür.

Dünya yüzündeki flora örtüsü yalnız yukarda açıklananlar değildir. Bunlar dışında olanlarda vardır. J. Schmithüsen (Genel Vejetasyon Coğrafyası) eserinde floraları aşağıda gösterilen 8 gurup içinde toplamıştır:

- 1- Orman flora formasyonları
- 2- Çalılık formasyonları
- 3- Savanlar ve Stepler, formasyonları
- 4- Bodur çalılık ve yarı çalılık formasyonlar
- 5- Terofit (Therophyt) formasyonlar
- 6- Çöller formasyonu
- 7- Karalardaki suların flora formasyonları, (Inland water vegetation formations)
- 8- Denizler flora formasyonları, (Saltwater vegetation formations)

Dünya yüzündeki flora alemine gelince; Bu alem 6 ya ayrılmaktadır:

- 1- Holarktis Flora âlemi - Holarktis
- 2- Neotropik Flora Âlemi - Neotropis
- 3- Paleotropik Flora Âlemi - Paleotropis
- 4- Avustralya Flora Âlemi - Australis
- 5- Kap Flora Âlemi - Kapensis
- 6- Antartika Flora Âlemi - Antarktis

Bu flora alemlerini kısaca görelim:

1- **Holarktis (holarktis flora âlemi),**

Dünyanın en geniş flora alanı âlemdir. Kuzey yarım küresinde en geniş yeri kaplar. Bu flora âlemi, kuzey yarım küresinin soğuk ve ılıman bölgelerini de içine almıştır. Holarktis'in, tropikal flora âlemlerine karşı olan güney sınırı, aşağı Kaliforniya'nın Kuzey ucundan Meksika'ya, oradan Florida yarımadasının güney bölümüne uzanır, yeşilburun adalarını geçtikten sonra Büyük sahra ve Arabistan çöllerinden geçer, İran yüksek platosunun güneyinden uzanır, Himalâya ve Güney Çin'den geçerek Yangçe -Kiang nehri ağzında karayı terkeder. Pasifikte takriben 30 kuzey enlemi boyunca uzanır' gider.

2- Neotropis (Neotropik flora âlemi):

Daha dar olan bu flora âlemi orta ve Güney Amerikanın tropikal ve subtropikal bölgelerine yayılmıştır. Amerika Kıtası'nda, aşağı Kaliforniya yarımadası ve Meksika yüksek bölgesinin kenarları, Florida'nın güney bölümü, güney Amerika'nın bir bölümü Neotropis yani Neotropik flora âlemine dahildir.

3- Paleotropis (paleotropik flora âlemi):

Paleotropis, yani paleotropik flora âlemi büyüklük itibariyle ikinci, türlerinin zenginliği bakımından da başta gelen zengin bir flora âlemidir. Burası, eski dünyanın tropikal bölgelerini içine alarak yayılır. Afrika'nın sadece kuzey bölümü ile güney kesimdeki Kap ülkesi dışında kalan bütün Afrika, Holarktis sınırına kadar bütün güney asya, güney Atlantik, Pasifik, Hint Okyanusunun tropikal ve subtropikal adaları (Tasmanya, Galapagos Adaları ve Juan Fernandes adalar topluluğu, Avustralya ve Amerika'nın kıyı adaları hariç) bu flora âlemi içine girmektedir.

4- Australis (Avustralya flora âlemi):

Avustralya flora âlemi, Avustralya ile Tasmanya adasını içine alır. Kendine özge bitkilerin en çok toplandığı bir flora âlemidir. Buradaki bitki türlerinin yalnız % 15 kadarı ise başka flora âlemlerindedir. Yani flora cinslerinin pek çoğu endemik karakterde bitkilerdir.

5- Kapensis (Kap flora âlemi):

Afrika'nın güney bölgesinde en küçük flora âlemi olan Kapensis 6000 den çok çiçekli bitkisiyle önemi çeken bir tür sayısı zenginliği gösterir.

Kendine mahsus bitki soylarının gelişim ve endemitlerin son derece çokluğu dolayısıyla bu küçük yer, ayrı bir flora âlemi sayılmıştır.

6- Antarktis (Antarktika flora âlemi):

Antartika karası ile Okyanusların en güney bölümlerindeki adalar ve Güney Amerikanın güney uç bölümü (Ateşli, Batı Patagonya gibi) ve yeni Zelanda'nın hiç olmazsa bir bölümüne dahil olan bu kesimde az bitki ihtiva etmektedir¹.

Bitki topluluklarının, (Brockman - Jerosch ve Rübeler'e) göre tasnifinde formasyonlar dörde ayrılmaktadır:

- I- Ağaç ve Çalı-Odunsu topluluklar-Formasyonları tipi-Lignosa
- II- Otsu Formasyontipi-Herbosa
- III- Çöl Formasyonları tipi-Deserta
- IV- Zemine Bağlı olmayan Formasyon tipi-Errantia, dır.

1- IZBIRAK, R. (1963)-Bitki Coğrafyası-A.Ü.D.T.C. Fakültesi, Doğu Matbaası, Ankara.

İncelememizin konusuna göre, yani besin maddesi olarak yenilen bitkilerin (ot, sebze) çoğunlukla bulunduğu (otsu formasyon tipi-Herbosa) nın tasnifini ele alacak olursak; bu formasyon tipinin 2 ye ayrıldığını görürüz.

1- *Karalar üzerindeki Ot Fitosenozları-Terriherbosa*

- a)- Sert ot fitosenozları (stepler)- Duriherbosa
- b)- Daima yeşil ot fitosenozları - Sempervirentiherbosa

2- *Suda veya çok nemli zeminlerdeki ot Fitosenozları-Aquiherbosa*

- a)- Sudan çıkan ot fitosenozları (kıyı bataklıklarının ot toplulukları-Emersiherbosa
- b)- Suya dalmış otsu fitosenozlar-Submersiherbosa.
- c)- Sphagnumlardan müteşekkil ot fitosenozları-Sphagniherbosa.

Gerçi kültür veya yabancı olarak diğer tasniflere giren bitki formasyonları varsada ençok görülenler otsu formasyon tipidir.

VI- Türkiye Bitki Coğrafyasının Genel Durumu

Türkiye bitki alemi ve florası üzerinde botanikçiler ve ormancılar tarafından geniş ölçüde araştırmalar yapılarak malzeme temin edilmiş ve yayınlanmıştır.

Bunlar, Handel, Mazzetti, Krause, Czechtz, Birand, Schwarz ve Walter olmak üzere başta gelen araştırmacı ve ilim adamlarıdır.

Türkiye vejetasyonunun bu günkü durumu üzerinde bitkilerin yakın iklim değişimleri ile ilgili yayılma ve çekilmelerinin büyük etkisi olmuştur. Muhtelif bitki topluluklarının alan kazanmaları veya alanlarından çekilmeleri şeklinde gerçekleşmiş olan bu olaylara tarihi devirlerde insanın etkisinde karışmış ve bir çok kesimlerde doğal vejetasyon karakteri kaybolmuştur. Yeryüzünün çok eskiden beri önemli bir yerleşme, harp ve göç alanı teşkil eden bir bölgesinde bunun böyle olacağı aşikardır. Türkiye tabii olarak orman formasyonlarının geniş ölçüde yerleşebileceği bir alan olmakla beraber, çok yerlerde buna rastlanmaması insanın çeşitli tahrip faaliyetlerinden ileri gelmiştir. Bilindiği gibi Türkiye'de eskiden beri orman tahribatı bahis konusudur. Normal olarak Türkiye'nin % 70 nin orman alanları olması gerekirken bu gün sadece % 13 oranında arazi ormanla örtülüdür. Fakat insan yalnız orman alanlarında değil, çalı formasyonlarının bulunduğu maki ve garig alanlarında, ot formasyonlarının bulunduğu step alanlarında da yer yer doğal durumu değiştirmiş ve bunların yerinde yarı doğal veya tamamiyle beşeri karakterde bir peyzaj meydana getirmiştir¹.

1- İNANDIK, H. (1965), Türkiye Bitki Coğrafyasına giriş-Baha Matbaası İstanbul.

İNANDIK, Hâmit'e göre, genel olarak Türkiye'nin bitki toplulukları dört ana kategori içinde incelenebilir¹.

1- Orman Alanları:

I - Karadeniz ve Marmara bölgesi ormanları

- a)- Kolşik orman sektörü
- b)- Karışık ve sübalp orman şeritleri
- c)- Kuzey Anadolu orman alanı
- d)- Marmara bölgesi ve Trakya ormanları
- e)- Güney Marmara bölgesi ormanları

2- Ege ve Akdeniz bölgeleri ormanları

- a)- Ege bölgesi ormanları
- b)- Akdeniz bölgesi ormanları

3- Doğu Anadolu Meşe Ormanları

II- Maki alanları

III- Step ve Çayır alanları

1- İç Anadolu ve Güneydoğu Anadolu stepleri

- a)- İç Anadolu stepleri
- b)- Güneydoğu Anadolu stepleri

2- Yüksek plato stepleri, dağ çayırları ve turbalıklar

- a)- Yüksek plato stepleri
- b)- Dağ çayırları
- c)- Turbalıklar

IV- Kıyı Bitkileri

ERİNÇ, Sırrı'ya göre²; Türkiye esas itibariyle holartik âlemin sınırları içindedir. Fakat bir yandan konumunun özellikleri bir yandan iklim ve relief bakımından çok çeşitli olması dolayısıyla holartik âlemin yalnız bir flora bölgesine girmez tersine, bu âlemin ayrıldığı floristik bölgelerden bir kaçı arasında yer alır. Bunlar Türkiye toprakları üzerinde karşılaşılır. Böylece Türkiye'nin muhtelif kısımları muhtelif flora bölgelerine ve bölümlerine ait bulunur. Gerek bu durum gerek memleketin değişik iklim şartları ve bu şartları ayrıca bölgesel ve yöresel olarak zenginleştiren kuvvetli relief ve yükselti farkları Türkiye'nin floristik bakımdan çok zengin bir ülke olmasına yol açmıştır. Gerçekte tür sayısı, kesin olarak bilinmemekle beraber 5 - 6.000 civarında olmalıdır.

ERİNÇ'e göre Türkiye'de ayrılabilen başlıca floristik bölgeler şunlardır:

1- İNANDIK, H. (1965)- Aynı eser.

2- ERİNÇ, S. (1967) - Vegetasyon Coğrafyası - Sermet Matbaası, İstanbul.

I- Akdeniz Florası:

Akdeniz'in doğu bölümünde bu flora batı ve güney kıyılarımız boyunca uzanır. Reliefin, iklimin elverişli olduğu alanların içine kadar sokulur. İç Batı Anadolu'nun büyük kısmını kaplar. Gaussen bu sınırı Türkiye içinde geniş tutmuştur. Bazı araştırmacılar çoğunlukla Akdeniz flora bölgesini daha dar olarak sınırlar ve holarktık flora aleminin bir bölgesi olarak alırlar.

2- Paleoboreal Orman Florası:

Türkiye'nin nemli kuzey kısımlarında rastlanır ve az yer kaplar. Bu orman florası farklı kısımlardan meydana gelir. Bu kuzey Anadolu dağları üzerinden doğu Karadeniz (Kolsik) florası ile ve paleoboreal Avrupa florasına, bir yandan da Akdeniz florası ile doğu Asya'nın paleoboreal florasına yakınlık gösterir. Paleoboreal orman florasının reliktlerine daha güneydeki bazı dağların üzerinde de rastlanır.

3- Turan - ÖnAsya Florası:

Bu step florasıdır. Güney doğudan Anadolu'nun iç kısımlarına kadar girer. Bütün iç, doğu ve güneydoğu Anadolu'yu kaplar.

Görülmektedir ki Türkiye f loristik bakımından karışıktır. Jeolojik iklim değişimleri, ülkenin kuvvetli reliefi bu karışmayı kuvvetlendirmiştir. Türkiye'de Pleistosen'de geniş ölçüde buzullaşmalar olmuş ve bazı depresyonlarda ki göller seviyelerinde önemli değişiklikler olmuştur. Bu devrede kurak, nemli iklim şartları birbirlerini bir kaç defa takip etmiştir. Böylece buna bağlı olarak flora aleminde de değişimler olmuştur.

Klimatik vejetasyon kuşakları olarak büyük formasyonların yayılış alanları herşeyden önce iklime bağlıdır. Örneğin Türkiye'de görülen başlıca dört iklim tipi yani Akdeniz, Karadeniz, İç Anadolu ve Kuzeydoğu Anadolu iklim bölgeleri bir birinden farklı dört vejetasyon formasyonu tarafından karakterize edilir¹.

VII- Türkiye Kıyı Bitkileri

Deniz kenarında bulunan kumsal alanlar ile lagün göllerinin etrafındaki tuzlu bataklıklar ve falezler, genellikle halofit (tuzcul) olan bitkilerin yerleşme yerleridir. Kıyılar boyunca dar şeritler halinde uzanan plajların denizle temas eden ve devamlı olarak dalga etkisi altında bulunan kenar kısımlar ile falezlerin dalga çarpmalarına maruz kalan alt kısımları bitkilerin yerleşmesine elverişli değildir. Fakat falezlerin dalga serpintileriyle

1- ERİNÇ, S. (1967) - Aynı eser.

ıslanan yukarı kısımlarında ve plajların fırtına dalgaları ile alt üst edilen yerlerin ötesindeki kumsallarda bitkiler mevcuttur.

Nadir olarak dalgaların zaman zaman eriştiği plaj kesimleri üzerinde tutunan bitkilerde rastlanmaktadır¹.

Kıyı ve adalardaki halklar ve etniler çoğunlukla adalar kurak olduğundan, vejetasyonun canlı bulunduğu kıyılardaki bu yabansal bitkilerden faydalanmaya çalışırlar. Türkiye'deki yenen yabancı bitkilerin lâtince ve türkçe karşılıklı tespitleri yapılamadığı için bu gün bunları bölge, bölge kesinlik ve açıklıkla göstermek güçtür. Türkiye'ye ait elimizdeki bazı değerli etütlerde bunların ancak lâtince isimleri belirtilmiştir.

Türkiye kıyılarında ve falezlerinde bu kabil bitkilere çoğunlukla Karadeniz kıyılarında, Ege'de İmroz adası, başta olmak üzere Ege ve Akdeniz kıyı ve falezlerin de rastlamak mümkündür.

Türkiye'de, Besin olarak kullanılan kıyı ve iç yabansal bitkilere hemen hemen bütün değişik ve farklı coğrafi yerlerde rastlanılır. Çok yaygındır. Bu daha çok ekonomik ve sosyal yetersiz ve gelişmemiş koşulların nedeni ile sosyo-ekonomik davranışlar sonucu ortaya çıkmaktadır.

Ekonomik, sosyal, kültürel gelişmesini sağlamış veya bu yolda olan topluluklarda yabansal bitkilerin değeri azalmakta ve yerini kültür bitkilerine terk etmektedir.

Besin olarak kullanılan yabansal bitkiler, otlar yukarıdaki nedenle kapalı ev ekonomisi halinde yaşayan toplumların bulunduğu kurak, yağışlı, deniz etkisi altında kalan veya sert karasal klimatolojik şartların hüküm sürdüğü v.b. benzer bir birinden tamamen ayrı bölgesel iklim yapısında olan tüm Türkiye alanlarına yayılmıştır. Bunun için bu konuda yapılacak gelecek araştırma ve araştırmacıların çok geniş alanda çalışması ve yapılması güçlüğü vardır. Fakir kıyı özellikle ada halklarında yabancı kıyı bitkilerinden besin ve diğer ihtiyaçları tatmin için de faydalanılmaktadır.

Örneğin, İmroz adasındaki Kritamo yabancı bitkisi gösterilebilir. Tuzcul olan Kritamo yabancı besin bitkisi olarak İmroz halkı tarafından lezzetli turşusu yapılır. Aynı şekilde tuzcul yabancı bir bitki olan (Deniz börülgesi-Yalofasulaça) da besin olarak faydalanılan önemli bitkiler arasında sayılmaktadır.

VIII- Bitki Ekonomik Coğrafyasının Tarihçesi ve Anadolu:

Prehistoryadan buyana insanın oluşumu ile birlikte insan bitki, otlar büyük bir ilişki kurmuştur. Başta onu besin, yani karın doyurma maddesi olarak geniş çapta kullanmış sonra alet yapımında ve diğer çeşitli ihtiyaçlarının

1- İNANDIK, H. (1965) - Aynı eser.

tatmininde vasıta olarak ondan yararlına gelmiştir. Bu uygarlık gelişmesi ile orantılı olarak artmıştır. Bitki ve otlar içinde özellikle, halâ insan sağlığı için bitkilerden farmastik - eczacılık amaçlarla büyük faydalar sağlanmaktadır.

Sadece bitkisel gıdalarla beslenme sistemi ve usulü - Vejetaryenlerin öncüsü olarak kabul edilen Pitagoras'm eserlerinde, M.Ö.VI. yüz yılda ve eski Mısırlıların, besin maddelerinin sağlık etkileri ile ilgilendiklerini yazmaktadır.

M.S.I. asırda yaşamış olan A. Corn, Celsus, Plinius ve Dioskurides'den kalan eski eserler, eski devirlerin besin konusundaki bilgilerini açıkladığı gibi o çağın çeşitli ilaçları ve doğa bilgisi hakkında ilk bilgileri vermektedir. Bunlar içinde bitkiler başta gelmektedir. Çok eskiden beri çeşitli bitkilerin canlılara şifa vermeleri yönünden insanların ilgisini çekmiştir. Eski grekte Aristoteles ve Tbeophrastos bitkiler üzerine gözlemlerde bulunmuşlardır. Fakat asıl bitki bilgisi, yunanlı hekim Dioskurides'in (M.S.50) Akdeniz ülkelerinde yetişen 600 kadar tıbbî bitki üzerine geniş bir izahname meydana getirmesiyle başlamış, bu eser uzun asırlar eczacılıkta yer tutmuş ve (Materia Medica) adı altında XV. yüzyıla kadar faydalanılmıştır. Bundan sonra, tabiatla daha önemli yer tutan çalışmalar başlamıştır. Bunun sonucunda "El kitapları" (Almanca = Krauterbücher) içinde resimler ve şekillerle araştırılan bitkiler gösterilmiş gerekli açıklamalar, tanıtımlar yapılmıştır.

XIX. yüzyılın ilk yarısında, A. de Saint - Hilaire, Minas Gerais ve Goias da yaptığı geziler sonunda, el değmemiş bitkiler (vegetation primitive) ile insan eliyle değişerek oluşmuş (vegetation culture) daha sonraki bitki örtüsü arasındaki farklı belirtmek için uğraşmış ve insan elinin değmesinden sonraki yeniden yerleşme olayını, başka bir değişle bitki topluluklarını ağır ağır birbirleri ardınca gelmesi olayını (süksesyon - succession olayını) araştırmıştır ki, böylece sosyolojik bitki coğrafyası bakımından bir gelişme dönemi belirlemiştir¹.

Jeolojik devirler, prehistorya ve tarih çağlarında bitkilerde esaslı değişmeler olmuştur. Bu konuda gerekli araştırmaları yapabilmek için Jeolojik tabakalar arasında fosilleşerek kalmış bitki kalıntılarından faydalanan paleobotanik ilmi bitki cinslerinin dış etkilerle değişmeye uğrayarak yeni tür ve soyların üremesini biyoloji ekoloji, veraset jeoloji, coğrafya, prehistorya ve uygarlık tarihi incelemelerinde faydalanarak olaylar açıklanmıştır.

İnsanoğlu prehistoryadan buyana, ekonomik değerlendirmede bitkilerden,

1- IZBIRAK, R. (1963) - Aynı eser.

- a- Yabansal-kendi yetişen (hüdaî nabit) bitkiler.
- b- Kültür bitkileri (yetiştirilen, üretilen)

Halinde faydalana gelmiştir. Bunlar için de ilginç olanlar yabansal bitkilerdir. Folklor, besin, inanç ve çeşitli ekonomik faydalanmada bu yabansal bitkiler,

- 1- Besin, karın doyurma bitkileri
- 2- Baharat bitkileri
- 3- İlâç (farmastik) bitkileri
- 4- Büyü-Magic, tılsım bitkileri
- 5- Hayvan yem bitkileri
- 6- Boya bitkileri
- 7- Diğer amaçlarla kullanılan ve ekonomik değeri olan yabansal bitkiler

Halk arasındaki deyimde, kültür bitkilerine daha çok sebze, meyve değimi ve yenen yabansal bitkilere de (ot) değimi kullanılmaktadır, sosyo-ekonomik koşullara göre geri kalmış olan toplumların bu konudaki halk pazarlarında ticarî amaçla faaliyet gösterenler, özelliklerine göre (Kökçüler, Tohumcular, Soğancılar, Dalcılar, Tozcular, Baharatçılar, Çiçekçiler, Yaprakçılar, Yemişçiler) v.b. adlandırılmaktadır.

Yabansal bitkilerde yukarıda açıklandığı şekilde faydalanma gurupları içinde toplanabilmekte. Yabansal bitkiler Orta iklim kuşağında özellikle, subtropik ve tropikal iklim bölgelerinde coğrafi iklim ve toprak şartları dolayısıyla zengin alanlarıdır.

Kurakçıl subtropikal bölgelerle, nemli, yağışlı subtropikal bölgelerin yetiştirdikleri yabansal bitkilerde birbirinden az çok farklıdır.

Şöyle ki, kurakçıl subtropikal bölgede yetişen yabansal baharat tıbbî bitkiler, boya bitkileri az olmakla beraber kimyasal nitelikleri yönünden nisbeten üstündürler.

1925/1927 yıllarında Anadolu'da Rus ekspedisiyonu başkanı Prof. Zhukovsky, heyetinin yaptığı incelemelerde varılan sonuçlar bu fikri doğrulamaktadır. Bu incelemeye göre Anadolu binlerce tohum cins ve çeşidine sahiptir. Bu çeşitlerin tohum islahında büyük rolü olduğu ise şüphe götürmez¹. Bu incelemelerden sonra yurdumuzun ve bilhassa Anadolu'nun halen batı ülkelerinde birer kıymet ifade eden bazı kültür bitkilerinin menşei olduğu ve tarih boyunca Türk köylüsünün bir çok yabancı bitkilerin tedrici seleksiyonunda başarılı hissesi bulunduğu meydana çıkmıştır¹.

P. Zhukovsky ekspedisyonunun topladığı büyük koleksiyon Sovyet Rusya bitki çeşitlerini pek zenginleştirmiştir. Bunlardan hububat, hayvan yemi ve sebzelerin numune sayısı onbini bulmuştur.

1- Zhukovsky (P) — Türkiyenin Ziraî Bünyesi (Anadolu)-Türkiye Şeker Fb: ya. No. 20, Kağıt ve Basın İşleri A.Ş. İstanbul. 1952

Yapılan araştırmalardan, Anadolu'nun, bir çok kıymetli Avrupa kültür bitkilerinin menşei olduğu anlaşılmaktadır. Anadolu'nun bütün Avrupa da yetiştirilmekte olan yazlık yumuşak buğday, bakliyat, en iyi susam tipleri, havuç, anason, kavun, karpuz, hıyar, Fransız yoncası, afyon miktarı yüksek haşhaş, meyve ve şaraplık üzüm gibi bitkilerin tohumlarının menşei olduğu muhakkaktır.

1925/1927 yıllarında Türkiye'ye üç defa inceleme gezisi yapan Prof. Zhukovsky ilmi topluluğunun derlediği çalışmalarının sonucuna göre; Türkiye'nin eski çağ bitki kültür bakımından zengin olduğu tespit edilmiştir. Amaç olarak genotipik ve botanik - Coğrafi bitki çeşitleri bir araya getirilerek pek büyük bir koleksiyon yapılmış, böylece tohum İslahı ve direkt tohum yetiştirmek elde edilmiştir.

Gerçekte üç kıtanın birleştiği yerde bulunan Anadolu bütün Avrupa'da yetiştirilmekte olan çeşitli bitkilerin tohumlarının menşei olduğu tespit edilmiştir.

Türk mutfağında sebzeye önemli yer ayrılmıştır. Orta Anadolu'da sebze çeşidi zengin değildir. Buralarda et daha fazladır, fakat batı, güney ve kuzey Anadolu'da sebze yemekleri çoktur. Ekseri sebzeler çiğ olarak yenir. Sebzeçilik şehirler yakınında yapılmaktadır.

Anadolu'nun kültürel ve faydalı yabancı bitkilerinin genel karakteri ve seleksiyon için ilkel madde olarak veya doğrudan doğruya kullanılması- nın değeri büyüktür. Prof. Zhukovsky ilim inceleme topluluğu, gelişme esnasında daha az kıymetli cinslerin daha çok kıymetli cinslerle değiştirilmesi Anadolu'nun zengin varyetelerini meydana çıkarmıştır. Bu olağan üstü durum devam etmektedir. Seleksiyoncunun ve ziraatçinin elinde Anadolu'nun bitki varlığı büyük, kudretli bir varlıktır.

Coğrafi jenetik tiplerin sadece herhangi uzak bir ülkeden diğer bir ülkeye getirilmesi çok defa ya hiç veya çabuk olarak pratik ve tesirli sonuç vermez. Bu gibi farklardan iklim benzerliği adını taşıyan mihanikî ve primitif teori doğmuştur. Anadolu'da bir çok bitki cinslerinin derhal üretilmeğe elverişli oldukları anlaşılmıştır. Buda Anadolu materyelinin muhtelif Ekolojik tiplere mensup olan çok çeşitli cinslerini temsil ettiğinden ileri gelmektedir.

Kuzey yarım küresinde, Akdeniz iklimi bitkisel ve hayvansal vejetasyonun bulunduğu büyük yarım adalar olan İspanya, İtalya, Yunanistan Akdeniz iklimine dikey dar şerit halinde inen ülkelerdir. Oysaki, Anadolu yarım adası Akdeniz iklimine enli, büyük ve yatay olarak giren büyük bir yarım adadır. Bu büyük Anadolu yarım adasında subtropikal Akdeniz ikliminin zengin flora familya ve türleri vardır. Türkiye yarım adasının bu zenginliği uluslar arası ölçülere göre, rekabet kabul etmez bir üstünlük ve zenginliğe sahiptir.

Türkiye Holartik flora âlemi (Holartıs) içindedir. Anadolu yarımadasında Holartıs'in türlü flora bölgeleri ve daha küçük bölümleri birbirine yaklaşık vaziyettedir. Anadolu'nun kıyı bölümlerini çevreleyen Akdeniz flora bölgesiyle ön ve orta Asya ve Avrupa-Sibirya flora bölgeleri birbirine bu yarım ada üzerinde düğümlenmiş ve geçit teşkil etmiştir.

Türkiye'deki çeşitli floralar üzerinde toplanan bilgiler henüz tamamlanmamıştır. Daha çok münferit yapılmış veya genel araştırmalar yapılmıştır. "Akdeniz flora bölgesi", Akdeniz'i çevreleyen ülkelerin kıyıya yakın bölümlerinde yayılmıştır. Aynı zamanda Marmara çevresi ve Kuzey Anadolu'nun orta ve batı bölümleri ve Kırım yarımadasında Akdeniz flora bölgesi içinde yer alır. Akdeniz'in yalnız güneyinde ve Bingazi ile Tunus arasındaki kesimde ve kıyı boyunda bu flora bölgesi kesintiye uğramıştır ve burada sınırlanmıştır.

Türkiye'nin fito coğrafyası daha çok kıyılarda zenginlik gösterir. Buna sebep denizlerin etkisi ile bu bölgeler ziraî produktivite yönünden vejetasyona elverişli yerlerdir.

Türkiye'nin bu kıyıları içinde önemli olduğu anlaşılan alan Kara deniz kıyılarının fito coğrafik durumudur.

Fito coğrafya yönünden Türkiye'nin Kara deniz bölgesi Batıda Bandırma'ya kadar uzanır. Fito coğrafyacılar göre bölge üç alt bölgeye ayrılır.

1- *Lazistan:*

Giresun, Rize, Artvin illeri

2- *Paphlagonia:*

Kastamonu (Cide'den itibaren), Sinop, Samsun, Ordu illeri

3- *Bithynia:*

Bursa (Bandırmanın doğusundan itibaren) İstanbul boğazı, İzmit, Bolu, Zonguldak, Kastamonu (Cide'nin batısına kadar) illeri dahildir.

Fitocoğrafik ayırım bilhassa o bölgenin tipik vejetasyon ve floristik karakteristiklerine göre yapılır. Hatta, Karadeniz bölgesi içinde Trakya Yarımadası'nıda zerk etmek yerinde olur. Çünkü, mevcut bitki örtüsü ve vejetasyon kademelenmelerini burada da görmek mümkündür. Üstelik buranın bitki örtüsü Karadeniz bölgesindekinden pek farklıdır².

Kara deniz bölgesi bitki örtüsü bakımından oldukça zengin ve enteresandır. Bu bakımdan burası bir çok araştırmacılar tarafından çok eskiden beri incelenmektedir. Yurdumuz bitkilerinin hemen hemen en iyi incelendiği bölge burasıdır.

1- OĞUZ, G. (1968) - Fitocoğrafik Yönüyle Karadeniz - VI. Milli Türk Biyoloji Kongresi Tebliği, İzmir.

2- OĞUZ, G. (1968) - Aynı eser.

Karadeniz bölgesinin mevcut tabii bitki örtüsü özellikle insan elinin ulaşamadığı yerlerde kapalı kalmıştır. Fakat bu kesimin dışında kalan ve insan, hayvanların etkisinde kalan tabii vejetasyon önemli surette ortadan kalkmıştır. Bu kesimlerde ormanlardan tarla açılması, arazi kazanılması, yol açma, tesis kurma, drenaj ve şantiyeler kurulması gibi çeşitli yollar ve amaçlarla girişilen kesin faaliyetler sonucu doğal vejetasyonun önemli kısımları içlerlere doğru çekilmiştir.

Ayrıca, Nüfus yoğunluğu çok fazla olan Karadeniz kesiminde yaşayan insanların çeşitli ihtiyaçlarını tatmin etmek amacı ile flora'nın bir kısmını bu uğurda imha ettiği görülmektedir. Öte taraftan, bölge insanları buralarını tamamen kendi dilek ve ihtiyaçlarına uygun olarak plantasyon ve kültür alanına çevirdikleri de müşahade edilmektedir. Nüfus yoğunluğu fazla olan bu bölgedeki çeşitli iskan-yerleşme evlerinin orman içlerinde yapıldığı ve hatta bunlar tümüyle orman ağaçlarından yapılmaktadır. Nüfusun artış temposundaki hızı özellikle bölge yabansal doğal bitki vejetasyonun tahribatını da hızlandırmakta ve yaygınlaştırmaktadır. Halkın günlük ihtiyaçlarını doğal vejetasyondan elde edilen ürünlerle, tamamen orman altı ve orman florasına bağlı olarak elde etmeye uğraşması, biyotik etkenlerle doğada gelecek durumun daha da karamsar bir tablo halinde ortaya çıkaracağı anlaşılmaktadır.

Gerçekte bu hüküm Türkiye fitocoğrafyasında orman bölgesi içindeki yerleşmenin mevcut olduğu tüm bölgelere de şamil karamsar olan durum ve açık bir hükümdür.

Toplayıcılık ekonomisini ilgilendiren bu tahripkâr ekonomi içersinde en masum ve kısmen haklı görülebileni doğal besin bitki-otlarının toplanmasıdır. Bunlarda, Ekonomik ve floratik açıdan çok azdır.

Tabiatın korunması ile ilgili olarak devletin özel bir kanunla tabiatı koruması (conservation) gereklidir. Nitekim Ana yasanın Madde 52 (Devlet, halkın gereği gibi beslenmesini, tarımsal üretimin toplumun yararına uygun olarak artırılmasını sağlamak, toprağın kaybolmasını önlemek, tarım ürünlerini ve tarımla uğraşanların emeğini değerlendirmek için gereken tedbirleri alır) hükmünü açıklık ve kesinlikle koymuştur.

Anayasa Madde 130'a göre (Tabii servetler ve kaynaklar, devletin hüküm ve tasarrufu altındadır. Bunların aranması ve işletilmesi hakkı devletin özel teşebbüsle birleşmesi suretiyle veya doğrudan, doğruya özel teşebbüs eliyle yapılması, kanunun açık iznine bağlıdır.)

Anayasa Madde 131'e göre (Devlet, Ormanların korunması ve ormanlık sahaların genişletilmesi için gerekli kanunları koyar ve tedbirleri alır. Bütün ormanların gözetimi devlete aittir... Ormanlara zarar verebilecek hiç bir faaliyet ve eyleme müsaade edilemez. Ormanlar içinde veya hemen yakınında oturan halkın kalkındırılması ve ormanı koruma bakımından

gerekirse başka yere yerleştirilmesi kanunla düzenlenir. Yanan ormanların yerinde yeni orman yetiştirilir ve bu yerlerde başka çeşit tarım ve hayvancılık yapılamaz.)

Görülmektedir ki, Anayasa Madde 131 açıkça ormanı korumakla doğanın yabancı flora ve faunasını korumakta ve bunun için açık, seçik ve kesin ana hükümler arz etmektedir. Biz yabancı hayata (Wildlife) ancak bütün saflığı ve bozulmamışlığı ile orman içinde ve civarındaki yabancı ortamda rastlamaktayız. Bu nedenle ve gerçekle ilgili olarak önemle ilâve etmek gerekir ki Türk parlamentosundan, zaten asırlar boyunca devamlı ve korkunç tahribata uğramakta olan Anadolu'nun korunması ve doğanın tekrar canlandırılması ve zenginleştirilmesi için acele (Türkiye Tabiatını Koruma Kanunu) na şiddetle ihtiyaç duyulmaktadır. Böylece mevcut, flora fauna ve coğrafi ortam korunmuş olacak ve gelecek kuşaklara doğa daha verimli ve potansiyeli zenginleştirilmiş olarak aktarılacaktır.

Balkan harbinden sonra çözülen Osmanlı İmparatorluğunun Avrupa yakasındaki Türkleri zaman zaman göçmen olarak Anadolu yarım adasına gelerek yerleşmişlerdir.

Türkiye'nin Ege denizi ve Akdeniz kıyıları daha çok buralara Girit, Rodos, İstanköy gibi Adalardan gelerek yerleşen Türk göçmenlerle kaplıdır. Ada halkı karakter, davranış ve yaşantısını sürdüren bu Türkler sağlam yapılı, yılmayan dayanıklılıkta, diri, dinamik, mücadeleci, çoğunlukla denizci, denizle savaşan geçimini, yaşantısını denizle sürdüren, folklorunda denize büyük yer veren adasal Türklerdir.

Bu sebeple, evvelce ada yaşantılarında edindikleri davranış, gelenekler, etnolojik ve folklorik karakterlerini kısmen korumuşlardır. Bunların içinde beslenme şekli ve maddelerinde farklılıkları ile özellik gösterirler. Daha çok deniz ürünü ve balık yiyen ada halkları diğer taraftan vejetaryen karakterde olmak üzere, dağ, bayır, kır ve bahçelerden toplanmış çeşitli bitkileri özel pişirme şekli ile hazırlamaktadırlar.

Bunlara halk arasında (ot yemekleri) denir. İzmir de bunları satanlara (otçu) denilmektedir.

Ada halklarının ot yemekleri üzerindeki ilişkilerini Halikarnas Balıkçısı (Cevat Şakir Kabaağaç) nın (Deniz gurbetçileri) adlı romanında daha edebî ve gerçekçi bir dille canlandırmıştır¹.

"Denizciler kendi aralarında böyle konuşurlarken, sancak yönlerinde Bardakçı köyü hızla arkaya kaydılar. Sonra değirmenler geldi. İşte şurada bir tane buruna doğru bir tane daha, onun ötesinde daha bir tane, burun uzunluğunca sıralanıyorlar, kanatları da fıldır fıldır dönüyordu. İskele yönünde Akçabük burnu Kara-Ada boğazına uzanıyordu. Oradan ötede de koca

1- Halikarnas Balıkçısı — Deniz Gurbetçileri, Cumhuriyet Gazetesi 29.8.1968 İstanbul.

Gökova körfezi mavilerde kayboluyordu. Artık Bodrum tâ uzaklarda kıyıda ağaran bir izdi. Dağlara tırmanan Gökçeler yolu bile seçilmez oldu, Ama Çırkan, Yaka, ötede de Görece köyleri yüksek yamaçlardan pırıldayan küpeler gibi sarkıyorlardı. Onları çevreleyen çalılıklarda keçiler, koyunlar titin çingirtılar gezdirirlerdi. Pites, Müskebi, Akçalan, ve Gümüşlü gibi Bodrum köylerinin adları denizcilerin iç kulaklarında tatlı bir türkü gibi çınliyordu. Acaba oraları yine dünya gözüyle göreceklermiydi? Dalgıç filosu çarçabuk Kara-Adaya ulaştı. Sporad adalarının yupyumuşak bir yavrusuydu o ada. Deniz bu yavrusunun kıyılarına derin zümrüt yeşili bir kuşak dolamıştı. Sefer arası sıralarında, denizciler, çoluk çocuklarını Değirmen burnuna olsun, Kara- Adaya olsun getirirlerdi. *Mis gibi turpotu, hindiba şevketi bostan otlarını toplarlardı Ölümün bu kara gölgesinde çalışan bu deniz emekçileri için, ot toplamak güneşli, kuş ve çoluk çocuk civıltısı masum bir eğlenceydi.* Geçmişti o masum eğlenceler. Denizciler birbirine yüreklerini açarlarken usul usul fıslıdadıkları her söz bir okşayış, bir iyilik, bir dakikanın ortasında açan bir gönül çiçeği oluyordu. Ama adanın öte yüzüne varınca sarsıldılar. Hepsinin dudaklarında bir hayranlık O su öttü. Bodrum'lu Modrovan Reisin yüz tonluk koca tirandili İskendiriye'den mi, Cezayir'den mi, Bodrum'a dönüyordu. Yelken üzerine yelken, uçurum üzerine uçurum, göklere bir yelkenler himalyası yükseltiyordu."

"Türkler dünyanın en güzel ve kendilerine en uygun olan yerlerinde mevcudiyetlerini muhafaza ederek yaşadıkları zamanlarda her gördükleri faydalı şeylerden istifade etmesini bilmişlerdir. Meselâ Malazgirt harbinden sonra Anadolu'ya yayılan Türkler ancak deniz kıyılarında ve o ana kadar bilmedikleri yemek usullerinden ve yiyeceklerden çok şey almışlar ve çok sade olan mutfağımıza katmışlardır."¹

Türkiye'de bir çok yemekler ve bilinmeyen pişirme şekillerine ait değerli eserler vardır².

Türk yemeklerinin büyük bir ünü vardır. 1717-1718 yıllarında Türkiye'de İngiltere Elçisi olan Montagu'nun eşi Türkiye'ye ait yazdığı ünlü mektuplarında XVIII. Asır başında Türk yemeklerinden bahis etmiştir. (2,3,4.)

Prof. Dr. Süheyl Ünver'e göre; batı uygarlığın kabullendiğimiz zaman için gösteriş ve bünyemize uymayan sosyal olaylarını alırken onların yeme, içme usulleride bizim memlekete girmeye başladı. Evet bunun zarurî ve yapılması gereken tarafları yok değildi, vardı. Lâkin bu cereyan tesiriyle memleketimizde bilhassa yemek ve içmek hususunda bizim cihanın beğendiği Türk yemekleri çok ağır ve karışıktır, demeğe bile başladık. Lâkin onun

1- ÜNVER (S)-(1952), Fatih devri Yemekleri, İ.Ü. Tıp Tarihi Enstitüsü Kemal Matbaası, İstanbul.

2- TUGAY (E.F)-(1957), Türk yemekleri, II Sebzeler, Kemal Matbaası, İstanbul.

3- REFİK (A)-(1933), Madam Montagünün Mektupları, Tarihi Osmanî Cemiyeti Mecmuaları yıl 1329-1330 Ciltleri

4- REFİK (A)-(1933), Şark Mektupları.

yerine alafrağa diye daha karışığını ve hoş gitmeyeceklerini aldık ve An'ane ile tarihten beri gelen yemeklerimizin isim ve mahiyetlerini bile unutmaya koyulduk.

Türklerin fütuhâtı sırasında kendilerine seçtikleri bir takım mahalli adetleri vardır. Fakat sırf bu aletleri almakla kalmamış, onu kendi varlıklarına milli bir vasf da mâl etmişlerdir. O kadar ki onların asıllarıyla asla bir münasebeti kalmamıştır. Yani o kadar bizim olmuştur. Meselâ XV. asırda İstanbul'u aldık. Daha önceden tanıdığımız Bizans mutfağıyla karşılaştık. Zarurî olarak bir çok itiyatlar bize geçti¹.

Türkiye'de, zaman, zaman bazı bitkisel besin maddelerine karşı büyük değer verme olayları ortaya çıkmıştır. Türk yemek adetlerinde ecdadımızın bazı besin maddelerinin özelliklerine çok dikkat ederler ve onların hassalarından yararlanmaya dikkat gösterirlerdi. Bu konudaki bazı izlenimler çok ilginçtir. M.S. XVI. yüz yılda bamyaya karşı büyük ilgi gösterilmiştir. Padişah başta olmak üzere, İstanbul halkının en çok rağbet ettiği yemek bamyaya idi. Sarayda bir bamyacı başı vardı. O tarihlerde İstanbul'da özel bir bamyaya pazarı kurulmuş².

Bamyanın Sudan'dan gelme olduğu söylenir. Her dilde Bâmiye denir. Çeşidi çoktur. Amasya bamyası, Edirne bamyası, Kuru bamyaya, Sultanî bamyaya, Hint bamyası v.b. gibi...

Bamyada olduğu gibi bazı bitkisel besin maddeleri üzerinde de bu kabil aşırı değerlendirmeler olmuştur. Diğer bir örnekte Maydanöz (midenuvaz) dır. Fakat en büyük ilgiyi nadir bulunan yabansal yemeklik veya tıbbî alanda yararlanan bitkiler almıştır. Bunlar insanlığın ortaya çıkışından çağımıza kadar devamlı surette değerlerini korumuşlardır denebilir.

Ekonomik Coğrafyanın başta gelen konusu bitkilerdir. Bunlar incelenirken görülür ki her maddenin geçmiş, geniş ve zengin bir Ekonomik Coğrafya tarihçesi vardır. Bu tarihçeden yürüyerek çağımızda ekonomik değer kazanmış bazı ürünlerin insanla beraber olan gerçek beraberliklerini ortaya koymak mümkündür.

A.Ü.Dil ve Tarih - Coğrafya Fakültesi, Beşerî ve Ekonomik Coğrafya Kürsüsünün çeşitli seminer ve tez çalışmaları ile ve özellikle (İstihsal Coğrafyası) nın temelleri bu gerçeklere dayanmaktadır³.

1- ÜNVER (S) - (1948), Tarihte Elli Türk Yemeği - İsmail Akgün Matbaası, İstanbul.

2- KUMCAYI, Hasan (1944)-Tarihte Bamyaya Devri - Vakıf Gazetesi 30.1.1944. İstanbul, ve KAĞITÇI, M.A. (1949)- Besin Kılavuzu - Zh. II, Kenan Matbaası İstanbul.

3- ARISOY (S) - (1959-1968), İstihsal Coğrafyası (Baharatlar, Boya Bitkileri, Tıbbî Bitkiler) Ders Notları,-A.Ü. Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi , Beşerî ve Ekonomik Coğrafya Kürsüsü, Ankara.

IX- Bitki Soylarının Meydana Gelmesi ve Kaynakların Zenginliği

Bitkilerin meydana gelmesi bitki coğrafyası ve bitki ekonomik coğrafyası bakımlarından büyük önem taşımaktadır. Bitkilerin oluşum, gelişim ve meydana çıkmasında çeşitli, farklı ve karışık etkenler mevcuttur.

Bitki soylarının tür, variete, specie halinde farklı olarak meydana gelmeleri üzerinde bir çok görüşler vardır. Bunlar içinde en yaygın ve ünlü olanı ilim adamı Hayek'e ait olmaktadır.

A. Hayek'e göre, bitki soylarının meydana gelmesi dört şekilde ortaya çıkmaktadır.

1) Mutation

Bu yeni şekillerin oluşmasıdır. Bitki, bu şekil değişmesi sırasında özelliklerinden bir kısmını yeniden kazanır. Gerçekten mutasyon olayı içinde daha bir çok değişme ve oluşma şekilleri meydana gelmektedir. Devamlı ve ağır bir değişme halidir.

2) Hybridisation

Melezleşme şeklidir. Biyolojik ayrı gen ve kromozomların birleşmesi ile yeniden melez türler üremiştir. Yani ayrı ayrı türlerin katılmasından yeni tür, specie melez neveler doğmuştur. İki ayrı tür birleştiği takdirde yeni beliren türde her ikisinin belirtileri yani gen, kromozom başat özellikleri bulunur.

3) Selection

Türlerin tabii israfa, ayıklama ile doğuşudur. Bu, bitki türlerinin tabiat değişmesine uyması sırasında değişmeye uğramaları ve uyma gücüne göre türün ya devam etmesi veya tamamen mahvolup silinmesi ortadan kalkması neticesini ortaya çıkarır.

4) Doğal Etkilerle Yeni Türlerin Ortaya Çıkması

Bitkilere tesir eden dış çeşitli ışık, sıcaklık, nemlilik v.b. gibi, türlü değişikliğe uğramaları sonucunda olur. Bu ortaya çıkan morfolojik değişmeler, yapraklarını ışıpta veya gölgede farklı özellikler ve durumlar göstermesi, keza, nemliliğin çok fazla olması sonucu yaprakların özelliğinin değişmesi ve deniz yüzünden çok yüksekteki yerlerde bulunan bitki boylarının büyüyemeyerek cüce kalması olayları gibi.

Bitki hayatının ortamı üzerinde; ekoloji, iklim amilleri, edafik amiller (toprak ve bitki ilişkileri), orografik amiller (yüksekti, relief, yamaçların eğimi), biyolojik, amiller beşeri amiller gibi çeşitli faktörler geniş surette etki yapmaktadır. Ekonomik ve sosyal amaçlarla yapılan etkiler içinde beşeri amiller önde gelmektedir. Bunlar ticaret ilişkilerinin etkisi, tarım ve etkileridir. Böylece yeryüzünde bitkiler büyük değişmeler göstermektedir.

Bütün bu değişmelerin ekonomik coğrafya yönünden önemli olanı bitki familya ve türlerinin yani varyetelerinin bir bölge, alan içersinde fazla olup olmamasıdır. Bu suretle bitkilerden insanlar beşeri çeşitli ihtiyaçlarının tatmini için o derece faydalanma ve milli ekonomilerine katkıda bulunabilmelerine imkan verecektir. Diğer bir deyişle, bitkisel milli doğal kaynaklarının zenginliği ile ilgili sonucu ve gerçeği ortaya koyacaktır. Yabansal olsun kültür bitkileri olsun dünya yüzünde belirli alanlarda çok veya azdır. Bu sebepleri aşağıda sekiz ana sebep içinde toplamak kabildir.

- 1- Dünya yüzünde bitki familya ve varyete sayısı genel olarak iklimin uygun olması sebebi ile ekvatora doğru yaklaştıkça artmaktadır.
- 2- Bitkiler için dünya yüzünde varyete ve familya yönünden en zengin nemli tropikal alanlardır. Bunun sebepleri, buraların çok uygun elverişli iklim şartlarını haiz olması ve öte taraftan jeolojik devirlerden beri bitki hayatlarının sürekli olarak kesintiye uğramadan gelişmekte olmasıdır. Çünkü bu bölgeler, Pleistosen de buzul devrinin olumsuz etkilerinden uzak kalmıştır.
- 3- Bitkilerin tür sayısı üzerinde iklim şartlarının büyük etkisi Arktik ve tropik bölgelerde olmakla beraber ayrıca mikroklimatik kesimlerde de farklı etkisini göstermektedir.
- 4- Dünya yüzünde bitki türleri için en kısır bölgeler, Arktik çöller, tunduralar, kurak sıcak çöllerdir. Çöllerden steplere geçerken hafifleyen kuraklık, öte taraftan tunduralardan ekvatora doğru yer değiştirince artan sıcaklık ile familya ve varyete'de artmaktadır.
- 5- Yeryüzünde dağlık bölgelerdeki bitki türleri, ovalık ve düz alanlara oranla daha zengindir. Çünkü dağlık alanlarda bitkiler nem,, toprak, sıcaklık v.b. gibi etkilerle daha uygun ortamı bulmaktadır.
- 6- Kıyı ülkelerinde; nemli, rutubetli kıyı bölgelerinden, kurak veya yarı kurak iç bölgelere doğru gidildikçe bitkilerin familya, varyete sayısı azalma gösterir.
- 7- Denizdeki adaların bitki familya ve varyete zenginliği üzerinde adanın denizlerle tecrit edilmiş olması büyük olumsuz etki yapar. Genellikle bir ada ana ülkeden ne kadar uzaksa tecrit edilme durumunda o kadar şiddetli demektir. Bunun sonucu, bitki familya ve varyete sayısında o oranda azalır.
- 8- Jeolojik yönden daha eski alanlar yeni alanlara oranla daha fazla bitki familya ve varyetesine sahiptir.¹

1- ERİNÇ, S. (1967)-Vejetasyon Coğrafyası-Sermet Matbaası, İstanbul

X- Yabancıl ve Kültür Besin Bitkilerinin Önemi

Genel bir iddiaya göre günlük yiyeceğinin önemli bir kısmını sebze veya meyve teşkil eden kimselerin et yiyenlere oranla daha uzun ömürlü oldukları tespit edilmiştir. Etli yemeklerin böbrek karaciğer ve kalbi yormasına karşılık sebze ve meyve vücudun hafiflemesine, toksinlerin vücuttan atılmasına yardım etmektedir. Sebze ve meyveyi bol yiyenlerde asap üzerinde önemli bir yumuşaklık sezilmektedir. Besin ihtiyacını bunlarla karşılayanların iyi ahlaklı ve uysal kimseler oldukları iddia edilmektedir.

İnsan gerçekte carnivora (etobur) yapıda olmakla beraber onu omnivora sınıfına sokanlarda vardır. İnsanın yaşadığı coğrafi alan daha ziyade onun beslenme şeklini tayin ve tespit etmektedir. Yabansal ve kültürel besin bitkilerinin, insan yaşantısındaki yeri, hayvansal besinlere oranla daha çoktur. Dünya yüzünde yaşayan insanlar (İstihsal Coğrafyası) nın koşullarına göre daha çok bitkisel gıdaları tüketmektedirler.

Taze ve kuru halde olan bitkisel gıdalar içinde, gıda değeri açısından taze bitkisel gıdalar yani sebzeler daha büyük önem kazanmaktadırlar. Bitkiler genellikle zengin vitamin ve mineral maddeler kaynağıdır.

Vitaminler ve mineral maddelerinin tüketimindeki eksiklik veya yokluk insan yapısında Avitaminoz, gece körlüğü, yaraların çabuk kapanmaması, çeşitli göz hastalıkları, zayıflık, kısırlık, seksüel arızalar, mide barsak bozuklukları ve enfeksiyonları, safra taşları, intani hastalıklara istidat, gelişme bozuklukları, basedow hastalığı v.b. diğer çeşitli beslenme bozukluklarından doğan hastalıkların meydana çıkmasına sebep olurlar. Genellikle sebze, bitkilerin % 80-95 kısmı sudur. Yaş sebzelerde azotlu madde oranı ortalama % 3 kadardır. Karbonhidrat ise % 3-5 oranındadır. Yağ hemen hemen yok gibidir. Bu durumda sebzelerden kalori almak güçtür. Ancak, vitaminlerin bulunmasından ve, mineral bileşiklerinin metabolizma üzerindeki yapılan araştırma ve sonuçlara göre sebze-bitkilerin hayati önemleri çok artmıştır. Çünkü sebze-bitkiler önemli miktarda mineral maddeler ve özellikle potas, kalsiyum, sodyum ve demir ihtiva etmektedirler.

Sebze-bitkilerin kan yapma özellikleri sadece içlerindeki demir ve diğer mineral maddelerden ileri gelmez. Sebzelerde bulunan klorofil kimyasal yapı yönünden kandaki hemoglobine yakındır. Sebzelerde bulunan mineral bileşiklerin çoğu esas (basique) niteliktedir. Bu alkali fazlalığı, yapımızda et ve tahıl ürünlerinin sindiriminden ortaya çıkan fazla asidi tadil ile asid üriğin dışarı atılmasını kolaylaştırır. Bu sebeple, besin uygun-suzluğundan ortaya çıkan hastalıklarda, sebze ve meyve kürleri uygulanmaktadır.

Şişmanlığa, yapının yağ bağlamasına karşıda sebze ve meyve kürü faydalıdır. Çünkü bunlar doyma hissi vermekle beraber kalori yönünden fakirdirler.

Bitkisel gıdaların beslenme açısından ortaya çıkardığı olumlu sonuçlar şunlardır:

- 1 . Bitkisel gıdalar, beslenmede çeşitlilik ve değişiklik meydana getirirler.
- 2 . Bitkilerde bulunan koku, baharat, tat v.b. gibi değişiklikler insan iştahının artmasını sağlar. Ayrıca sebzelerde bulunan fermentler ve sekretinler sindirim sistemimizi güçlendirir ve harekete getirir.
- 3 . Bitkilerde bulunan çeşitli ve zengin mineral maddeler vücudun mineral ihtiyacını karşılar.
4. Sebze-bitkilerdeki alkali fazlalığı yapımızda ortaya çıkan asit fazlalığını azaltarak kanımızın reaksiyon düzenini sağlar.
- 5 . Sebze-bitkiler vitamin bakımından çok zengindirler ayrıca, sebzeler iç salgı bezlerimiz için gerekli olan unsurlarıda taşırlar.
6. Sebze-bitkilerde bulunan sellüloz, sindirim sistemimizin normal çalışmasını sağlar ve pekliği önler.

Sebze-bitki genel adı altında toplanan besin maddeleri çeşitli bitkilerin kök, sap, dal, yaprak, çiçek, meyve, yumru kısımlarından ibarettir.. Bu açıklamaya göre, sebzeleri kök sebze, sap sebze, dal sebze, yaprak sebze, çiçek sebze, meyve sebze, yumru sebze gibi sınıflara ayrılabilirler.

Sebze-bitkilerdeki besin unsurları bitki hücrelerin içindedir. Bunlardan yararlanabilmek için bitki hücrelerini kaplayan zarlar ve bu zarların kalınlığı önemlidir. Bu sebeple taze, genç yaprak bitkiler, sap, kök, yumru, dal gibi bitkilerden daha çabuk ve kolay sindirim sisteminde sindirilebilirler.

Yüksek ve nadir gıda değerleri olan bitkisel gıdaların insan için tüketimi büyük ve hayati önemi taşımaktadır. Bu nedenle çoğu zaman içgüdü ile kişi bu gıdalara sık, sık yönelir. Coğrafi bakımdan kültür bitkilerinin genellikle adalarda elverişli toprakların ve bitkilerin muhtaç olduğu suların az bulunması sebebi ile ada halkları gene içgüdüleri ile besin folkloru ve geleneği, göreneğine uyarak adalarda kendi kendine yetişen (hüdainabit) yabansal bitki-otların tüketimine büyük ilgi göstermek sureti ile bu açığı ve eksikliği kapatmaktadırlar. Dikkat edildiğinde görülmektedirki, bu bitkilerin daha çok çiğ veya çok az haşlanmış şekilde fazla pişirme işlemlerine uyulmadan tüketim yapılmaktadır. Bu bitki içinde insan yapısı için gerekli olan yüksek besin değerlerinin yok olmadan tüketimini sağlayan davranış olmaktadır.

İnsan, bitkilere karşı olan önemli ilgi ve artan ihtiyaçlarını tatmin etmek amacıyla ilgi, ilişki kurdukları yabancı bitkileri kültüre alma çabasını göstermektedir ancak yabancı otlardan iyileştirme yolu ile faydalı kültür bitkilerinin yetiştirilmesine karşılık eski devirlerde ziraatine önem verilen bazı bitkilerinde aksine yabansallaştığı görülmektedir. Örneğin bu konuda üzüm bağları ve yabanlaşmış zeytin delicelikleri gösterilebilirler.

Yabanıl otsu bitkilerin besin maddesi olarak tüketimindeki zorunlu koşulların başında geleneksel inanış ve davranışlar gelmekle beraber ekonomik zorlayıcı etkenler bu arada canlının yaşamasını sürdürmesi için besin tüketme iç güdüsünü ilkel koşullar altında yerine getirmesi kuvvetle kendini göstermektedir. İlkel ekonomilerde ve harp ekonomisi ve ortamının yürütüldüğü otarşik, ortamlarda yabanıl gıda otlarının büyük önemi ve yeri vardır.

Bu iç güdünün, davranışın yerine getirilmesinde yabanıl besin otlarını ekonomik ve zorunlu koşullar nedeni ile bazı bilinmeyen otları da besin maddesi olarak yemek zorunda olan bazı kişilerin zehirlenerek hatta hayatını kaybettiği çok görülmüştür. Örneğin, Türkiye Kurtuluş Savaşında ve Sarıkamış cephesinde Türk ordusunda açlık nedeni ile bilinmeyen yabanıl otsu bitkilerin yenilmesi sonucu, birçok kişinin zehirlenerek öldüğü Türk Harp Tarihi kayıtlarında tespit edilmiştir.

Çok tehlikeli olan bu davranışın önlenmesi amacı ile bilinmeyen şüpheli yabanıl otların yenilmemesi konusunda önemli öyküler ve öğütler söylenir.

XI- Nutrition Açısından Bitkilerdeki Vitamin Değerleri ve Vitamin (C) nin Oluşumunda Coğrafi Faktörler

Sarı ve yeşil renkteki bitkisel yiyeceklerde bol miktarda C vitamini ve karoten vardır. Bundan başka sütten sonra en çok kalsiyum kaynağını teşkil ederler. Keza vitaminB₂ (Riboflawin) yönündende zengindir. Bitkisel gıdalarda sellüloz oranı fazladır. Midede hazım olamayan sellüloz, bağırsakların çalışmasını sağlayan önemli bir maddedir. Nutrisyonistlere (beslenmecilere) göre, bitkilerin hazırlanış ve yenme şekilleri çeşitli yerlerde farklıdır. Bitkilerin çiğ olarak veya hafifçe haşlanarak sofraya getirilmesi ve bu suretle yenmesi en uygun şekildir. Bitkilerin çok fazla pişirilmesi gıda değerini zayıflatan yanlış bir gelenek ve davranıştır. Çünkü bu yanlış usul ile vitaminlerle mineral maddelerin büyük kısmı suda erir ve tahrip olur. Bir kısım bitkisel gıdalar pişerken hava temasında oksijenle birleşerek okside olur ve aktivitelerini kaybederler.

Sıcak ortamda, oksidasyon olayları daha büyük bir hızla meydana geldiği için pişirme gıda değerindeki tahribatı çoğaltır. Vitamin mineral maddeler haşlama suyuna geçer, haşlama sonucu bu su döküldüğünden bütün gıdai değerler gider ve geriye posa kalır. Yeşil sarı bitkilerin bayatlaması aşağı yukarı aynı şekilde besin değerlerinin kaybolmasını meydana getirir. Bitkinin yeşil, fazla yeşil olması vitamin C nin zenginliğine işaretler. Bu karoten içinde aynı şekilde kabul edilebilir. Sarı renkte olan karoten genellikle yeşil renkte olan klorofil ile örtülmüştür bu sebeple doğrudan doğruya görülmez.

Bütün yeşil yapraklı bitkiler bol oranda kalsiyum ihtiva ederler. Ancak, bunların bazılarında kalsiyum organik asitlerle birleşik halde bulunduğu için ve tuzları suda erimediğinden barsak duvarını geçemez ve dolayısıyla absorbe edilemezler.

Özetlemek gerekirse yeşil yapraklı bitki-ot gıdalar vitamin C, karoten, mineral maddeler özellikle kalsiyum bakımından ve sellülozca zengindirler,. Barsak hareketlerini ve sindirimi sağlayan sellülozun fizyolojik sağlık açısından ayrıca önemi vardır.

Yeşil bitkilerin nutrition açısından en önde gelen önemi vitamin kaynağı oluşlarıdır. Vitaminler olmadıkça karbonhidratlar, yağlar ve proteinler hayat olaylarının şekillenebilmesi için yeterli gelmezler. Vitamin yetersizliği (A-vitaminoz) yapıda bazı arızaların ortaya çıkmasını etkiler. Genellikle hastalıklara karşı direnç azalır. Gelişme yavaşlar veya durur. Dokularda bozulmalar başlar. Çok ileri hallerde bu durum ölümle sonuçlanabilir. Ölüme kadar gidebilen hastalıklarda ilk yapıcı sebep bunlardır.

Bileşik kullanılan vitamin, Vita (hayat), Amin (azot ihtiva eden ve kimyasal kökün adıdır). Yağda eriyenler ve suda eriyenler olarak iki grup halinde ayrılır. Önemli olan vitaminlerin, fizyolojik etkileri ve insan beslenmesindeki önemleridir.

Bu sebeple, beslenme ilmi açısından vitaminler Dr. A.G. Hogan'a göre dört grup içinde toplanmaktadır:

1. İnsan beslenmesi açısından önemli olan ve kullanılan gıda maddelerinde az bulunan vitaminlerdir. Bunlar (Vitamin A- karoten, vitamin B¹, vitamin C, Riboflavin-Vitamin B₂, Nikotinik Asit, vitamin D, Folik asit, vitamin B₁₂.) dir.

2. İnsan beslenmesi açısından önemli olmayıp yiyeceklerimizde bol olarak bulunan vitaminlerdir. Bunlar (vitamin E, vitamin K, vitamin B₆, Pantotenik asit, Biotin.) dir.

3. Vitamin olup olmadıkları tartışmalı olan vitaminler, Bunlar: (Kolin, İnozitol, Para amino benzoik asit) dir.

4. Henüz bulunamamış olan vitaminler gurubudur.

Bunlar içinde en önde gelen önemlisi birinci grup vitaminlerdir. Çünkü bunlar az bulunurlar ve çeşitli pişirme usullerinde kolayca tahrip olurlar.¹

Bitkisel gıdalarda çok önemli olan C vitamininin varlığı, durumu ve zenginliği üzerinde Coğrafi faktörlerden toprak ve klimatolojik faktörlerin büyük etkisi vardır. Örneğin Amerika'da yapılan çalışmalar muhtelif mıntikalarda yetişen ve aynı neviden olmalarına rağmen C muhtevaları

1- KOÇTÜRK, O. (1961) - Beslenme Esasları-Millî Eğitim Basımevi, İstanbul

bakımından çok farklı çilekler bulunabileceğini göstermiştir. Bundan başka güneşte olgunlaşan çilekler gölgede yetişenlere oranla C vitamininden daha zengindirler.

Ayrıca domates neveleri üzerinde yapılan araştırmalar bunların vitamin C miktarının mevsim ve yetiştirildikleri bölgelere göre değiştiğini göstermiştir. Lahana üzerinde de benzeri çalışmalar yapılmış ve bunların da mevsim ve mıntıkaya göre besleyici değerlerinde değişmeler tespit edilmiştir. Bu etken ve faktörler araştırıldığı zaman yağmur ve bir yılda güneşli geçen gün ve saat adedi, hareketin değişmesi v.b. coğrafi etkenlerden ileri geldiği sonucuna varılmıştır. Domateslerde vitamin C oranı bitki meyvesinin olgunlaşması ile artmasına karşılık, lahanalarda durum bunun tamamen tersidir. Lahana olgunlaştıkça vitamin C azalır. Bunların dışında bitki varyetelerinin etkisi, olgunlaşmanın etkisi gibi çeşitli diğer faktörlerde vardır.¹

XII- Nutrisyon ve Dinsel-Batıl İnanışlar-Büyüsel Davranışlarda Bitkiler - Otlar

Nutrisyon-Beslenme tarihinde, gıdalar arasında en ilginç yeri bitkiler-otlar teşkil eder. Besin maddesi olarak yenen bitkiler yanında kokusu, baharatı ve çeşitli görüntüleri itibariyle başta ampirik tababetin geniş surette ve hala da faydalanmakta olduğu farmastik-ecza olarak kullanılmıştır.

Bunlar arasında özellikle batıl inanış ve büyüsel davranışlarda, seremonilerde bitkilerin rolü önemlidir. İlkel toplumların bu açıdan bitkileri bazen totem-babu olarak kutsal ortama çıkardıkları da görülmüştür. Din olarak ilkel insanın etrafına karşı duyduğu ilgiyle birlikte en önemli şeylerle bir bağ olduğunu ileri sürmek ve herşeyden önce hayvan ve bitki türlerini sonra faydalı olan cansız şeyleri ve son olarak insan yapısı şeyleri idare edebilmek isteğini ifade eder.

İlkellerden Trobriand takım adalarında yaşayan etniler, usta balıkçı, çalışkan işçi ve ticaret erbabıdır. Küçük ilkel aletlerle ekin yetiştirebiliyorlar. Tarımdaki başarıları, doğal şartları pek iyi olmaması bir yana toprak cinsleriyle dikilmiş türlü bitkileri, bu iki unsurun birbirine uydu-rulabilmesine ve hele doğru ve çok çalışmanın önemi üstündeki bilgiye dayanmaktadır.

İlkel etnilerde büyü, yerlilerce, bahçelerinin iyi durumda olması için kaçınılmaz bir şeydir. Tarım işleriyle Büyüyü, büyüyle, tabii ilâçlar yoluyla iyileştirme sanatı ilkellerin etnografik yaygın davranışlarıdır. Besinin ilkel insanla taktiri ilâhi arasındaki başlıca bağı olduğu görülmektedir. Be-

1- KOÇTÜRK.O. (1957)-Beslenme Bilgisi-Doğuş Ltd. Şti. Matbaası Ankara.

siye karşı duyulan ihtiyaç ve bol olması, isteği insanı ekonomik amaçlar arkasında koşturmuş, yiyecek toplamağa, av avlamağa, balık tutmağa götürmüştür. İnsan baş kaygısı olarak, ilkin hayvan, sonra bitki gibi birkaç tür seçiyor, cansız şeyler ve insan yapısı nesnelere, sonradan biçimlenen şeylerdir. Vahşi inançların ahlaksal etkinliğinde, (Intichuma) törenleri, kamusal bahçe törenleri, balık tutma, av avlama törenleri gibi büyü ile din arasında sınır üstünde duran törenlerde bütün halkın katılmasının gerekliliği görülmektedir.

İlkel etnilerde çeşitli büyüler vardır. Büyüsel sözlerde ve iyileştirme büyü-sünde sihribaz tam bir sağlık ve vücut kuvveti gösteren kelime resimleri verir. Ekonomik büyüde, bitkilerin büyümesi, hayvanların yaklaşması, balıkların sürülerle gelişi anlatılır. Bu ilkel etnilerin dinsel tören ve büyü sözü davranışlarıdır. Büyü sadece içine aldıkları şeylerde değil, konusunda da insancıldır. Başlıca insancıl durum ve eylemleri söz konusu etmektedir. Av avlama, bahçeye bakma balık tutma, ticaret, aşk, hastalık, sağlık insanın doğayla olan bağına ve bunu etkileyen insancıl eylemlere daha çok yönelmiştir.¹

İnsanın yaşamasını sürdürebilmesi için tabiatla kurduğu zorunlu ilişki ve ona uyumlulukta beslenme önde gelmekte olduğu bilinen bir gerçektir. İnsanı önemli diğer bir açıdan inceleyen etnoloji ve etnoğrafyanın derin ve geniş hazinesinde, değindiğimiz konu ile ilgili olarak zengin materyaller, dökümanlar vardır. Etnolojinin araştırma safhaları içinde (maddi kültür ve teknoloji) de besin elde etmek için yapılan çabalar ve davranışlarda girmektedir. Etnolojide Kültür Tarihi Ekolü içinde P. Wilhelm Schmidt bu ekolün teorileri etrafında açıklamalarda bulunarak primitif yahut arkaik kültürlerle ait unsurlar içinde, büyük ölçüde yayılmış olan yüksek gıda toplayıcıları belirtilmiştir. Viyana Ekolünün temsilcilerinin kültür tarihinin gelişimini daha açık bir biçimde ilkel dönemi ele alarak bu toplumlarda kadınların bitki toplamaları (avcılık-toplayıcılık) faaliyetlerine işaret edilmiştir.²

Çağımızda ekonomik, sosyal, kültürel gelişmesini tamamlayamamış toplumların batıl inanış ve büyüsel işlemlerinde kullandıkları bitkiler ayrıca şifa veren otlar ve halk ilâçları olarak sağlık folklorunda geniş çapta dünya yüzünde hala kullanılmaktadır. Daha çok tropikal ve subtropikal bölgelerde bu kabil davranışlar çok yaygındır.

Nutrisyon-beslenmede bir grup tüketici çoğu fikrî ve düşünce açısından kuvvetini alan bir görüşle bitki yenmesini sağlık bakımından daha faydalı olduğunu bitkisel gıdalarla beslenenlerin daha uzun ömürlü olabilecekleri iddia edilmektedir.

1- MALINOVWSKI, B. (1964)- Büyü Bilim ve Din - Varlık Yayını No. 1033 İstanbul.

2- ÖRNEK, S.V. (1969)- Etnolojinin Tarihçesi, Başlıca Ekolleri, Görevleri -A.Ü.D.T.C. Fakültesi, Antropoloji, Ankara Üniversitesi Basımevi.

(Herbolist'ler - Bitki yiyenler) in hayvansal gıdalara ve özellikle ete karşı cephe aldıkları görülmektedir. Etin sağlık yönünden fazla zararlı olduğu, ömrü kısalttığı kuvvetle iddia edilmektedir. Herbolistlerin bu görüşü bir zamanlar büyük taraftar toplamıştır. Ünlü İngiliz yazarı Bernard Shaw'da tanınmış bir vejetaryendi.

Vejetaryen-herbolist-bitki yiyenlerin bu davranışları bazen dini bir inanış benzer davranışı olarak karşımıza çıkmaktadır. Örneğin, Hindistan'da budistler vejetaryendir. Hindistan'ın ünlü kurtarıcısı Mahatma Gandhi en büyük budist vejetaryen olarak tanınmaktadır.

Hindistan'ın kurtarıcısı Mahatma Gandhi (1869-1948), beslenme şeklinde dünya çapında örnek bir vejetaryen (yalnız bitkisel gıda ile beslenen) dir. Gandhi, brahmaçarya geleneklerine uyarak¹ ve kendisinin koyduğu birinci prensip satyagraha (sat= hakikat, Agraha= sebat) dan sonra koyduğu ikinci prensip Ahimsa'dır. Ahimsa, iyilik, sükunet ve nefse hakimiyetin sembolüdür. Önce insanlara dünyayı sükunetle düşünmeyi öğretmedikçe olaylar karşısında sessizce savunmayı eğitmedikçe, satyagraha'nın uygulanmasına imkan yoktur. Satras'ın koyduğu manevi kanunlardan da faydalanarak, mensuplarına et yemeği yasakladı. Çünkü bitkisel gıdalarla yaşayan bir insanın, hem hayat enerjisi dengeli olur, hemde kuvvetli bir sinir sistemine sahip bulunur. Biyolojinin bu kanunu, dini anlayışla destekledi ve savaşına atıldı.² Gandhi öte taraftan, tamamen tuza veda etmiş ve tam on yıl müddetlede ağzına tuz koymamıştı. Çünkü birkaç kitapta tuzun insan gıdası için elzem bir madde olmadığını, tam tersine, tuzsuz gıdaların sağlığa daha faydalı olduğunu okumuştur. Bu Gandhi'nin nefsi ile yaptığı savaşa bir örnektir.

Türkiye'ye çok eski tarihlerde Rusya'dan göç ederek Kars'ta Atçalar ve Zöhrap köyüne ve Balıkesir'de Manyas'a yerleşmiş olan Malakanlar, hristiyan dini ve ortadoks mezhebinin (Staraver) tarikatine mensup topluluktur. Bunlar hemen hemen eski putperest devreye yakın eski ananelere bağlı din salıklaridir. Malakanlar et yemeyen vejetaryendirler. Buna karşılık balık, süt, yumurta gibi hayvansal ürünleri yerler. Bu nedenle Malakanlar'da balıkçılık çok gelişmiştir. Malakanlar daha çok süt içen anlamına gelen Slavcadan adlarını almışlardır. (Moloko-Süt), (Molokan-Sütçü) anlamını ifade etmektedir.

Çağımızda bu akıma uyarak zaman zaman muhtelif memleketlerde ve topluluklarda belirli gıda bitkileri üzerinde büyük ve olumlu iddialarda bulunulmuş, eserler yazılmış ve hareketler yapılmıştır. Örneğin, Osmanlı İmparatorluğu çağında bir zamanlar bamya, ebegümece üzerinde onun meziyet, haysiyet ve şifalı faydalarından bahisle büyük iddialarda bulunula-

1- ÇAĞDAŞ, K. (1969) Reformcu Yönüyle Mahatma Gandhi - Sh. 46 Mahatma Gandhi, Unesco Türkiye Millî Komisyonu Ankara.

2- WALKER, R. (1948)-Çev. Bağa, C. Mahatma Gandhi, Kendi Sözleriyle Gandhi'nin Dehası, Hilmi kitapevi, İstanbul

rak yazılar yazılmış ve bu sebzelere büyük önem verilmiş, hemen hemen sofraların, mutfakların değerli baş yemeği olarak ön planda ele alınmıştır.

İslâm dininde de her türlü bitkilerden faydalanılmasının mubah olduğu Kur'anı Kerimin (Lokman Suresi) nin 20. ayetinde şöyle belirtilmiştir: "Görmüyormusunuz? Allah teâlâ göklerde ve yerde ne varsa hepsini (güneş, ay, yıldızlar, bitkiler, hayvanat denizler ve nehirleri), sizin için müsehhar kıldı. Ve üzerinize açık ve gizli bütün nimetlerini tamamladı."¹

Bitkilerde kendi yetişen (Hudai nabit) otlarla, kültüre alman bitkileri birbirinden tefrik etmek gerekir. Sağlık, şifa veren otlarla, batıl inançlar ve büyüsel davranışlarda daha çok kendi kendine yetişen, yabansal (Hudai nabit) bitkiler, otlar ön planda önemli görülmektedir. Bu konuda batıl inançların çoğu dini mesnetlere dayandırılmaktadır. Bu konuda otlaç ve halk sağlığı folklorundaki bir özdeyiş şöyledir:²

"Allah kulları için otlar yarattı. Herbirinin derde deva ve bir maraza şifa için Lokman Hekime bildirdi. Bir ot, ben falan derde devayım derdi. Bin türlü ot yarattı, herbirine bir haysiyet verdi ve bu otların 770 derdi insanın eliyle dermandır. Hekimler-Elyazması."

Bu çok bilinen özdeyiş, otlar hakkında ve inanç olarak söylenen sözlerin ne kadar kuvvetli olduğunu göstermektedir. Bu konuda Tıp Tarihi -Enstitüsü Direktörü sayın Prof. Dr. Süheyl Ünver'in de değerli çalışmaları ve tespitleri vardır.

XIII- Ada ve Halklarının Bitki Flora İlişkileri ve Bitkisel Beslenmeleri

İnsanın oluşumundan buyana beslenmesinde çeşitli aşamalar görülmüştür. Bazı bilginler onun etobur (carnivor), bazıları ise otobur (herbivor) bir yaratık olduğunu zıt kutuplar halinde iddia ve ispatlamaya uğraşmışlardır. Nevarki çağımızda insan et ve otobur olan (omnivor) bir yaratıktır.

Prehistoryadan bu yana çağımıza dek gelen tarihi kalıntı ve vesikalarda bu çeşitli ve farklı görüşleri ispatlayan gerçekler vardır.

Çağımızda insan daha çok sağlıklı ve uzun ömürlü olabilme amacıyla daha çok otobur (herbivor) olma temayülündedir. Öte taraftan ot yani bitkisel gıdaların tedariki ve fiyat seviyesi daha ucuz ve kolay olmaktadır.

1- AYINTABİ, Mehmet-Kur'anı Kerim Meali ve Tefsiri. Tıbyan Tefsiri, C. 3 Sh. 896-903, Bütün Kitabevi, 1957, İstanbul.

2- YARDIMCI (I) -(1968), Şifalı Otlar ve Halk İlaçları, Hüsniyat Matbaası İstanbul.

Bitkisel gıdalarla beslenen kişide bunu yabansal-kendi kendine yetişen-hüdayinabit bitkilerin toplanması veya kültüre alınmış, yetiştirilmiş bitkilerden sağlanmaktadır.

Ancak, ziraatın ilerlemediği, coğrafi ve klimatolojik şartların yetişme-kültür ziraatine elvermediği ortamlarda ise bitkisel gıdaları bu kendi kendine yetişen, hüdayinabit bitkiler teşkil etmektedir. Bunlar daha ziyade başta ada devletler ve coğrafi alanları ile kültür ziraatine elverişli olmayan diğer ortamlardır. Adalar çoğu zaman sonbahar, kış ve ilkbaharda şiddetli deniz dalgalarıyla ortaya çıkan ulaşım güçlüğü nedenleriyle uzun süre ekonomik ve beşeri bakımdan ana kara (mainland) ile ilişkisi kesilir. Adaların kara ile irtibatının kesilmesi, ada halklarının otarşik olarak yaşamalarını zorunlu. Ada halkları bu nedenle beslenmede çoğu yabansal yenebilir bitkileri toplayarak tüketmeyi doğal bir alışkanlık haline getirmişlerdir.

Kıtalardan ayrı kalmış münferit adalarda, floranın kıta etkilerinden uzak olduğu müşahade edilir. Bitki üremesi sporlarının ve tohumların rüzgarlar ve deniz akıntılarıyla ve uçan kuş böcek gibi hayvanlarla taşınması aracılığı ile bu adalarda bitkilerin üremeleri mümkündür. Bu ancak ana kıtadan birkaç kilometre uzaklıktaki adalar için kabil olmaktadır. Endemizm yani bitkilerin yerli zenginliği adalar için önemli ve başat bir özelliktir. Örneğin, Afrika'nın en yakın adası 500 km. uzakta bulunan Kanarya adalarında 977 türden 422 si, yani 5/2 den çoğu bu adalar da aynen görülür. Örneğin, Sardinya, Sicilya, Korsika, Girit ve Malta adalarında endemik-yerli türler pek çoktur.

Kıta yakınında bulunan adaların florası, kıtadakilere çok benzer. Fakat kıta yakınında bulunduğu halde, bu kıta ile kara bağlantısı olmamış sularla çevrili bulunan adalarda çok farklı floralar bulunur. Karalardan çok uzaklardaki adalarda ise, türlü yönlerden ayrı olan ve oraya özel endemik-yerli bitkilerin çok bulunduğu bir flora topluluğu vardır. Yeni devirlerde meydana gelmiş bulunan okyanuslar ortasındaki Mercan adalarında ise, türleri pek az olan flora vardır.

Adaya, başka yerlerden göçmen olarak gelen bitkiler daha çok hemen, adanın kıyısına gelerek yerleşir ve buradan başlayarak yeni yerleşme yeri olarak içlere doğru yerleşir. Göçmen, yabancı bitkilerin adaya gelebilmesi ve yerleşmesi için: Adanın kıtaya veya diğer adalara olan uzaklığı, esen hakim rüzgarların durumu ve deniz akıntılarıyla taşınma imkanları ve uçucu hayvanların bulunuşuna kapasitesine ve çeşitli faaliyetlerine, ayrıca insanın etkilerine bağlıdır.

Genellikle, ada toplumlarının yabancı bitkileri besin maddesi olarak toplayıp tüketmeleri, onlara itibar etmeleri, devamlı talepte bulunmalarının nedenleri, ekonomik marjinal teoriye uygun bir davranıştır. Kurakçıl karakterde olan adalarda sebze ve bitkisel gıdaların yetişmesi zordur. Bu bakımdan tüketici, daha gayri müsait durumda olan nihai-marjinal bitki-

sel gıda maddelerine itibar etme zorundadır. Bu suretle ada toplumlari ada üzerinde yetişen her türlü kültür veya yabancı floradan maksimal derecede faydalanmak için çalışır.

Bu yararlanma temayülü (tandance) nedred-azlık dolayısıyla ada halklarını ada florası üzerine daha çok itmektedir. Gerçekte daha açık ifade etmek gerekirse ekonomik bakımdan genellikle adalar, üzerinde yaşayan topluluğu mevcut ve kendi kendine yeterli olan ziraî potansiyeli ile zaten besleyemez durumdadır. Bu nedenle hemen, hemen bütün adalar besin maddeleri bakımından ana memlekete (mainland) bağılırlar.

Ada ve kıyasal ülkelerde bitki vejetasyonu daha çok verimli kıyı şeridi halinde uzar gider. Çünkü, denizden ve büyük nehirlerden yükselen nisbî nem yüksek, yüklü ve devamlı hava şartı olarak kıyılardaki flora örtüsünü sürekli şekilde ve özellikle nisbî nemin daha yoğun bulunduğu gece boyunca besler. Hele yüksek kıyıların, hemen önünde ve kıyı şeridindeki flora örtüsü, yüksek kıyıların denizden yükselen nisbî nemi önleyerek flora örtüsünün faydalanmasına büyük etkisi vardır.

Bu bakımdan, ada ve kıyı halklarının bitkisel besin maddelerine matuf her türlü zirai, teknolojik ve ekonomik faaliyetleri kıyılarda toplanmıştır. Diğer taraftan dağlardan inen taban sularıda, küçük kıyı düzlük ve platolarında bitki köklerine ulaşabildiği en yakın yerlerdir. Ada ve kıyı ülkelerinde bitkiler kıyılarda havadan (nem) ve topraktan (su) olmak üzere iki taraflı ve daha iyi beslenebilmektedir.

Halk arasında kullanılan ot deyimi, doğada kendi kendine yetişen (hüdaînabit) yabancı bitkilere (flora) verilen genel bir addır. Hayvan ve insan beslenmesinde ekonomik değeri olan kültüre alınmamış sebzeler ve bütün mikrofloralar bu ad grubu içinde tanımlanır.

Etnoloji ve folklor açısından otların önem, anlam ve insanın sosyal, ekonomik yaşantısındaki yeri büyük araştırma ve derleme çalışmalarının zengin kaynağını teşkil etmektedir. Orta iklim kuşağı içinde ve özellikle subtropikal ve tropikal bölgelerde yaşayan toplumların çeşitli yaşantılarında otların çok geniş önemde insan ve toplumlarla birlikte sıkı sıkıya sürdürülen bir beraberliği vardır.

Gerçekte gelişmemiş köy ekonomisi içinde ve sosyo ekonomik koşullarla yaşayan toplumların tarımla uğraşmaları daha çok hububat ve tüccarın, tekelin veya kooperatifin almakta olduğu tarım çeşidine münhasırdır. Bunun dışında sebzeçilik, bahçecilik hemen, hemen bir çok olumsuz nedenlerle yapılmaz örneğin, Orta Anadolu'da olduğu gibi. Köyde yaşayanlar bu sebeple sebze gibi bitkilerle gıdalanmayı daha çok ilkbahar ve yazın kırlarda, tarlalarda, bayırda, dağda topladığı yabansal otsu-sebze bitkilerle sağlar. Bu davranış Anadolu'da yaygındır. Bu konuda folklorik davranışlar ve inanışlar bile vardır. Sofraya gelen sebze o mevsim ilk defa yeniyorsa, ilk defa yediğini hatırlayan (şifa niyetine) dedikten sonra (eski boğaza yeni taam) der (Konya)

Yenen yabancı bitkiler daha çok yıllık bitkilerdir bunlar ilkbahar, yaz ve sonbaharda canlı bir devre yaşarlar. Kış mevsiminde bir kısmı yarı canlı halde bazıları da ölü halde toprak içinde kök veya tohum halinde bu devrelerini tamamlayarak ilkbaharda tekrar canlanırlar.

Türkiye'de yabancı yenen bitkiler doğrudan doğruya yemek olarak yendiği gibi bazı bölgelerde bunların bazıları turşulara peynirlere ve çeşitli hazırlanan yemeklere tat, lezzet, koku vermesi içinde katılır. Gerçi bu bitkilerin fonksiyonları baharat bitkisi halinde görülmekte isede gerçekte bunları yemek bitkisi veya otu olarak mütalaa etmek uygundur. Örneğin, Van'da yapılan bir çeşit (otlu peynir) e konan otta olduğu gibi.

Genellikle yabansal bitkilerden besin maddesi olarak faydalanmada amaç önce karın doyurmak ve bitkinin şifalı kudret ve haysiyetin den yararlanmaktır. Bu nedenle daha çok çiğ ve salata şeklinde yenilmesi tercih edilir. Bundan başka yabansal bitkiler (sebze ot) pirinçle, sade yağla veya etle pişirilerek yenilmesi ve köylerde, ilçelerde börek içinde harç olarak kullanılması bazende bu bitkilerden çorba yapılması genel kuraldır. Gerçekte yemek yapmak, hazırlamak yakıştırmak ve sevilen gıda maddelerinin bir araya getirilerek pişirilmesi demektir. Bu bölgeden, bölgeye az farkla değişir.

XIV- Bitki Ekonomik Coğrafyasının Amaçları

İstihsal coğrafyasının önemli bir dalı olan (Bitki Ekonomik Coğrafyası) nın önemli ödevleri vardır. Gerçekten coğrafyanın bir dalı olarak bilinen bitki coğrafyasının içinde türlü olaylar ve ödevler yer almıştır. Bunlar:

- 1) Dünya yüzündeki çeşitli bölge, kıta, ülke ve kuşaklardaki bitki çeşitlerinin tespit edilmesi ve sınırlandırılması.
- 2) Bu ayrı bitki çeşitlerini meydana getiren bitki aile, tür ve çeşitlerini içine alan bölgelerin gösterilmesi, bitki dağılımlarının populasyon ve varyete itibariyle tespiti.
- 3) Bitkilerin birbirine yakın şartlarda olanların teşkil ettikleri toplulukların ortaya konularak değerlendirilmesi.
- 4) Bitki topluluklarının türlü doğal veya diğer şartlar altında zamanla değişmesi göstermesi, ekolojik şartların bitkisel biyoloji üzerinde meydana getirdiği tahavvülât.
- 5) Ekonomik coğrafya açısından bitkilerden faydalanma yolları, imkânları, bunun için mevcut olanlardan daha fazla (reclamation) yararlanma ve bilinmeyen bitkilerden ekonomik faydalar yaratılması yolları.
- 6) Yabancı fakat ekonomik değeri artmakta olan bitkilerin bir milli ekonomi içinde kültür bitkisi halinde yetiştirilmesi değerlendirilmesi amaçları.

7) Artan nüfusun önde beslenme sonra endüstri ham maddesi olarak bitkilerin kullanılmalarında yenyolların aranması.

8) İnsan sağlığı-hijyeni açısından bitkisel gıda maddelerinin tüketimini arttırmak, yaymak ve teşvik ettirmek için gerekli ekonomi politik tedbirlerin alınması ve araştırılması.

Ekonomik coğrafya ile bitki coğrafyası arasında farklı amaçlar vardır örneğin, bitki coğrafyasının vazifesi, "iklim, toprak ve diğer canlılarla doğrudan doğruya veya dolaylı olarak ilgisi bulunan çeşitlilik gösteren türlü bitkilerin yaşayışını dağılımlarını incelemek ve çok sayıdaki bu münferit olayların ortak sebeplerini ortaya çıkararak, bunları toplu halde incelemek" bu ilmin hedefidir.

Bitki soy ve türlerinin bilinmesinde esas, münferit bitki türlerinin bulunduğu yerlerdeki tespitler önemlidir. Bitki soy ve türünün bulunduğu yere "bitkinin yetiştiği veya bulunduğu alan" denir. Bu bitki türünün bulunduğu yerler, meydana getirilen bir haritada gösterilince, bitkinin yayılışı yani yeryüzündeki coğrafi dağılışı tespit edilmiş olur.

Bu haritaların yardımı ile sonradan ekonomik coğrafya bakımından gerekli yararlanmalar yapılarak üretim, tüketim, değerlendirme, ulaşım ve uluslararası ticaret v.b. gibi diğer ekonomik ilişkiler kurulabilir. Görülmektedirki ekonomik sonuçlara varabilmek için coğrafi olarak bazı alt temel ve esasların tespiti gerekmektedir ve buda (Bitki Coğrafyası-fito-coğrafya-Pytogeographie) ilmine düşmektedir.

Bir otarşik ekonomide (Pyto-coğrafya)nın sınırları, şartları, imkânları ve zenginlikleri o ülkenin bitkisel besin maddelerini, beslenme şekillerini tayin ve tespit eden değişmez esaslarını ortaya kor. Ancak, o ülkede cari olan değişmez veya gelip geçici klimatolojik faktörlerde, Phyto-Coğrafyanın hayatına yön verir.

Bu suretle, değişken klimatolojik faktörler bitkisel prodüktiviteyi her yıl farklı olarak sonuçlandırmaktadır. Özellikle bu etkenler yabansal flora hayatında daha katı ve değişmez sonuçlar doğurur.

Yabanıl ve Kültür Bitkilerinin Kullanılma Amaçlarına Göre Sınıflanmasına gelince;

Bütün bitkilerin metodolojik bakımdan incelenebilmesi için çeşitli açılardan tasnifi yapılabilir: Böylece bitkilerin daha kolay, derli toplu incelenebilmesi mümkün olabilir. Yabanıl ve kültür bitkilerinin kullanılma yani bitkilerden faydalanma amaçlarına göre bir tasnif yapılmak gerekirse, genellikle şöyle bir sınıflama yapmak mümkündür:

1- Besin Bitkileri:

- a- Hububat tohumları ve benzerleri bitkileri
- b- Sebze bitkileri

- c- Meyve bitkileri
- d- Şeker bitkileri
- e- Yağlı tohum ve bitkiler
- 2- Endüstri-Ham ve Yarı Ham Madde Bitkileri
- 3- Baharat-Tat bitkileri
- 4- Koku ve Renk veren bitkiler
- 5- Tıbbî-Şifa bitkileri
- 6- Sihir, Afsun, büyü bitkileri
- 7- Boya bitkileri
- 8- Süs-Çiçek bitkileri
- 9- Keyif Verici bitkiler
- 10- Reçineli ve Usare veren bitkiler
- 11- Lif bitkileri.

Bu tasnifin daha çok genişletilmesi veya darlaştırılması suretiyle küçük bir sınıflama içinde gösterilebilir. Ekonomik Coğrafyanın çeşitli metodolojisine göre farklı bir çok tasnif vardır¹. Tasnifte küçük ve derli toplu (ayarını mani ve efradını cami) şekilde yapılan sınıflama en uygundur.

XV- Gıda - Nüfus İlişkilerinin Genel Durumu ve Önemi

Bugün dünya yüzündeki hızlı nüfus artışı ve buna karşılık coğrafi doğa şartlarının produktivite açısından, nüfus artış hızına yaklaşarak verimini arttıramaması nedeni ile birlikte insan tababetinde, fizyoloji ve fizyopatoloji ilminin ilerlemesi sonucu insan sağlığının yüzde yüz beslenme ile ilgili bulunduğu anlaşılmıştır.

Ekonomik faaliyetleri, kısaca beşeri ihtiyaçların temini ve tatmini şeklinde ifade edebiliriz. Beşeri ihtiyaçların tatmininde beslenme problemini ortaya kor. Bugün bütün dünyayı ilgilendiren bir problem vardır. Buda "Dünya nüfusunun artışı karşısındaki beslenme zorluğudur". Bilindiği gibi Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilatı bu konuyu ele almış olup, faaliyete geçmiştir.

Dünya nüfusunun beslenmesi konusunda, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilatının ifadesine göre bugün dünya nüfusu 3 .000 .000 .000 iken asrın sonunda 6 .500 .000 .000'a çıkacaktır. Bugün dünya gıda kaynakları mevcut nüfusun ancak 1 /6 sını beslemektedir. Nikbinlere göre ise, dünya bugünkü nüfusundan daha fazlasını besleme kabiliyetindedir.

Karamsar bir görüşe sahip olan Malthus ve taraftarlarına göre gıda maddeleri aritmetik bir diziyle artarken, insan nüfusu ise geometrik bir

1- ARISOY, S. (1969)-Ekonomik Coğrafya Cilt 1, Bölüm 1-Özel Ankara İktisadi ve Ticari İlimler Yüksek Okulu, Ankara.

diziyle yani daha hızla artmaktadır. Birgün, dünya gıda kaynakları nüfusu besleyemeyecek hale gelecektir. 19. yüzyıldaki sosyal ve ekonomik krizler sonunda nüfusta nisbi bir azalma emareleri olmuştur. Bu esnada bu görüş zayıflamıştır. II. Dünya harbinden sonra tekrar karamsar görüş dünyayı etkisinde bırakmış ve ortaya Neo-Malthusianism görüşü çıkmıştır.

Genellikle beslenme ilmi (nutrition) açısından gıdaların tümünü iki ayrı ana guruba ayırmak mümkündür:

1- Kalitatif Gıdalar:

Bu gurup içinde proteinler, vitaminler ve mineral maddeler başta gelmektedir.

Nüfusun beslenmesinde protein birinci derecede önemli rolü oynar. Protein gıdanın kalitatif unsurunu teşkil eder. Uygarlık ilerledikçe insan yapısının proteine olan ihtiyacıda artıyor.

Proteinler, et, süt, balık gibi hayvansal ürün kaynaklarından elde edilmektedir.

Proteinler, gelişme ve doku hücrelerinin yenilenmesinde gerekli olduğu gibi, enzimler, hormonlar, antikolar, osmotik dengeyi koruyan maddeler, asit baz dengesinde iyonlar olarak ödev görürler. Organizma içinde ayrıca koruyucu örtü vazifesinide sağlarlar. Yağlar-lipitler ve karbon hidratlar kadar olmasada bedeninin bir nevi enerji kaynağını teşkil ederler. Bitkisel ve hayvansal olarak ayrılan proteinlerin çeşitleri çoktur en önemlileri 15 adet kadardır. Özellikle hayvansal protein çeşitleri daha önemlice-dir.

Kalitatif gıda gurubu içinde önemli olan diğer değerlerde vitaminler ve çeşitli mineral maddelerdir. Bunlarında kaynağını çeşitli yabani ve kültür bitkileri teşkil etmektedir.

2- Kantitatif Gıdalar:

Bu gurubun içinde, karbon hidratlı gıda maddeleri olan nişasta, şeker, ve yağlar-lipidler sayılmaktadır. Doğrudan doğruya yapıya enerji, ısı sağlayan bu gıda maddelerinin değeri gurup itibariyle ikinci derecededir.

Ancak, canlıların beslenme şekline görede canlıları et, ot veya her ikisini yiyen canlılar olarak ayırmakta kabildir böylece;

- 1- Et yiyen canlılar (Carnivora)
- 2- Ot yiyen canlılar (Herbivora)
- 3- Et ve ot yiyen canlılar (Omnivora)

olarak sınıflandırılmaktadır.

İnsanların yediği yabansal otsu bitkiler, kültür faaliyetinin çeşitli yararlanmalarından uzak ve tamamen doğal coğrafi ve klimatolojik etkiler

altında ve (ecology) nin ortaya koyduğu genel koşullara uygun olarak yetişirler. İnsan yönünden bunlardan yararlanabilmek için sadece onları derlemesi kafidir.

Konunun biyolojik açıklanmasına gelince; genellikle, kıştan bahara çıkan ve ortam olarak ekonomik koşullarla satın alma gücü zayıf olan ve elverişli piyasası teşekkül etmemiş toplum halklarında, yabancı otsu bitkilerin derlenip besin olarak yenilmesinde kişinin kış boyu mineral maddelerle vitaminlere olan ihtiyacını gidermek amacı ile, iç güdüsünün onu zorladığı doğal bir davranıştır. Bu davranışla kişi yaşaması için gerekli olan mineral ve vitamin gibi vital maddeleri sağlamaktadır. Aynı örneği Carnivorus (etobur) olan bazı hayvanlardada görmek kabildir. Örneğin kedilerin bazen ot yemelerini bu konuda örnek olarak gösterebiliriz. Bu vücut yapısının muhtaç olduğu gerekli vital maddelerin aranıp alınmasında doğanın ortaya koyduğu içgüdüsel bir davranış olarak hayat ve yıllar boyunca ritmik olarak tekerrür eder durur. İlkel beslenme şekillerinde ve ilkel ampirik-geleneksel sağlık ve tedavi usullerinde sosyal, ekonomik ve kültürel koşulların olumsuzluğu ve hele, ekonomik coğrafyanın dayandığı, coğrafi doğal kaynakların imkan ve nedenleriyle yabansal bitkilerin ekonomik değer ve önemleri prehistoryadan çağımıza dek süregelmiştir.

Çağımızda, çeşitli nedenlerle kültür yönünden geri ve kapalı kalmış sosyo-ekonomik toplumlarda geçici veya devamlı olarak bölge halkının besin maddeleri olarak başvurma zorunda olduğu çare yabansal bitkilerden otlardan yararlanma olmaktadır. Ancak nevar ki, gün geçtikçe yenen yabansal otların miktar ve çeşidi azalmaktadır. Dünya nüfusu gittikçe artmakta, buna mukabil topraklar aynı kalmaktadır. Nüfusun artması ile ve evvelce bu yabansal bitkilerin toplandıkları araziler büyük yeni şehirler ve yerleşmelerin genişlemesi ile kaplanarak bu yabansal bitkilerin türü ve miktarlarıda ortadan kalkmakta yani azalmaktadır.

Diğer taraftan, gelişmekte olan ziraat teknolojisi, zirai kültür üretimine daha fazla yer ve önem vermektedir. Sosyo-ekonomik koşullarla gelişme gösteremeyen, piyasa ve pazar ekonomilerinin dışındaki kapalı ev, köy ekonomilerinde ise yabansal besin bitkileri önemlerini korumaktadırlar. Bugün geniş çapta Afrika kıtasında, orta, doğu ve güney Asya'da Amerika'nın orta ve güney bölgelerinde, Avustralya'nın bazı kesimlerindeki gelişmemiş memleketler (Undeveloped Countries) de yaşayan kavimlerce yabansal bitkiler, başta besin maddesi olmak üzere diğer çeşitli ihtiyaçlarını tatmin eden önemli varlıklardır.

Çeşitli geri toplumlarda açlığın giderilmesi amacı ile besin maddesi olabilecek yeni yeni yabansal bitkilerin araştırılıp bulunması ve tüketilmesi bir zorunluluk halinde kişileri zorlar. Bu nedenle, geri toplumsal-ekonomik koşullar yeni bazı bitki türlerinin, ortaya çıkmasına, çoğalmasına etken olur. Ancak bu faaliyet ve davranışlar önemli zehirlenme olaylarını

ortaya çıkarır. Kesin bir istatistiğin bulunmamasına rağmen zehirlenme olaylarının sayısı pek kabarıktır. Bu konuda geniş bir literatür vardır¹.

Ancak, zehirli bitkiler ve toksinlerinin insan vücudu üzerindeki etkileri hakkında pek az doktor bilgi sahibidir, Zehirlenme genellikle meyve, tohum veya yaprak gibi, bitkinin şu veya bu kısmını yemekten ileri geliyorsa da cilt veya göz iltihabına yada alerjik semptomlara yol açabilecek diğer ihtimaller de akılda tutulmalıdır. Genellikle toksik etkenler çok değişik olabilir. Siyah Köpek Üzümlü (Solanum nigrum) buna iyi bir örnektir. Bu bitki tropikler dışında her yerde evler civarında bulunur. Siyah tatlı taneleri çocuklar tarafından yenildiği zaman bir çok hallerde zehirlenmeye yol açar. Yine de bunların zarar vermeden yendiği hallerde bildirilmiştir.

Ayrıca, bitkilerdeki toksik etkenlerin etkisi kişiden, kişiye, yaş cinsiyet ve sağlık durumu gibi etkenlere göre çok değişik olabilir. Adi bitkiler (tohumlar) çocuklar için önemli bir tehlike kaynağıdır. Bunlar bu bitkilerin tanelerini veya taze tohum zarflarını yiyebilirler. Ayrıca, teşhis konmadan ve tedavi şartları tayin edilmeden botanik kontrolden uzak bir şekilde halka dükkanda satılan (şifa verici bitkiler) bir tehlike kaynağı olabilir.

Çağımızda, marihuana, liserjik asid dietilamid LSD gibi uyuşturucu maddelere karşı büyük bir merak vardır. Hayal dünyasına dalmak isteyenler haşhaş (cannabis)in bazı çeşitlerinden yada (amanita muscaria) mantarının tepesindeki kırmızı deriden istifade edebilirler. (Amanita) nın diğer bir çeşidi her yıl bir kaç ölüm vakasına sebebiyet verecek kadar tehlikelidir. Bu bakımdan narkotiklerle zehirler arasında bir sınır çizmek güçtür. Birçok durumlarda bir bitkinin zehirli, faydalı veya nispeten zararsız olduğu problemi doza bağlıdır.

Her zaman beklenmedik hallerle karşılaşmak mümkündür. Toksik (zehirli) diye bilinen bitkilerin zararsız olduğunu görebiliriz. Değişik durumlarda, örneğin hasat veya depolamada kusur varsa, akside varit olabilir. Şiddetli zehirlenmeden kuşkulandığı bir çok olaylarda laboratuvar incelemelerine vakit olmadığı gibi, bitkiyi tanımlamak (teşhis) çok güç olabilir. Botanik ve farmakolojik enstitülerin başlıca çalışma konuları da bitkilerin ve özelliklerini tespit ve tayin etmektir.

XVI- Çağımızdaki Modern Tarım Teknolojisinde Yapılan Geliştirme Çalışmaları:

Dünyada ilim ve teknolojinin ilerlemesi ile gittikçe artmakta olan açıkl tehlikesine karşı koymak için çağımızda atom enerjisinden faydanılmaya çalışılmaktadır. Uluslararası Atom Enerjisi Teşkilatı, Atom enerjisinin

1- WIT, H.C.D. de, Ph. D.M.Sc, Wageningen, -Zehirli Bitkiler Atlası- Abbottempo, kitap 2, 1968, Smeets Basımevi. Hollanda,

başarı amaçları ile kullanılması için şimdiye kadar bir hayli çalışmalar yapmıştır. Dünyanın çeşitli yerlerinde, 1969'un sonunda 105 adet nükleer enerji reaktörü çalışmaktadır. 1975'de üretilen enerjinin 110 bin megavat, 1980'de ise bu rakamın 300.000 megavata ulaşacağı tahmin edilmektedir.

Dünyayı tehdit eden açlığa karşı bu laboratuvarlarda büyük bir savaş verildiği, şimdiye kadar yüksek protein ihtiva eden, her türlü hava, hastalık ve herşeye karşı dayanıklı 80 adet yeni bitki türü yetiştirilmesine çalışılmaktadır.

Modern çağımızda bitki, tarım ve hayvancılık üzerinde yapılan çalışmalar çok geniştir. Araştırma ve çalışmaların gelişmesiyle de bulunan yeni hal çareleri ve teknolojik metotlar tarımda üretkenliği ve rantabiliteyi artırmaktadır. Çoğu deneme safhasında olan veya hava-uzay, ve elektronik endüstrisi gibi sınırlı alanlarda kullanılan bu günün modern teknolojisi en büyük etkisini önümüzdeki 30 yıl içinde tarım makineleri alanında gösterecektir.

İnsan vücudunun fiziki çalışmasını azaltarak, makinelerle daha fazla randıman alınması ve tarım işçilerine daha müsait bir çevre ve çalışma şartları hazırlanması modern teknolojik imkanların hizmete girmesiyle yakın bir gelecekte mümkün olacaktır. Bu arada kullanılacak makinelerin hacmi ve tipi ile ilgili bazı problemler ortaya çıkmaktadır. Geleceğin dev çiftliklerinde çalışabilecek yeterlilikte elemanların yetişmesi için, endüstri alanındaki cazip işçilik şartlarının tarım alanında da tatbik edilmesi şarttır. Çiftliklerin birleştirilerek sayısının azaltılması ve bu alanda bedeni işçiliğin yerini makineye bırakmasıyla verimin artacağı muhakkaktır. Bu gün sürülmemekte olan toprağın ezilip sıkışmasını önleyici bir çare olarak sürmeyi kolaylaştıracak ve toprağı sıkıştırmayacak cinsten düşük basınçlı traktör lastiklerinin imaline çalışılmaktadır. Aynı zamanda uzun ömürlü paletlerin geliştirilmesiyle paletle yürüyen traktörlerin bu problemi çözeceği düşünülmektedir.

Tarım problemlerinden ayrı olarak, bazı faktörler bu zirai makinelerin daha küçük hacimde imal edilmesini zorunlu kılmaktadır. Bunların en önemlisi, bu makinelerin şehirden çiftliğe veya tarladan tarlaya nakledilmesi konusudur. Özellikle Avrupa'nın şehirler arası yollarının durumu bu konuyu dikkate değer hale getirmektedir.

Elektronik sahasında kaydedilen ilerlemeler tarım makinelerinin doğrudan doğruya insan eliyle çalıştırılmasına lüzum bırakmayacak niteliktedir. Mamafih, tamamen elektronik bir güdüm veya kontrol sisteminin "robot" makineleri çalıştırma şekli hayli sınırlı olacağından, daha esnek bir iş gücü meydana getirmek için bu tip robotların tarım işçisinin emrinde bir nevi yardımcı olarak kullanılması daha elverişli olacaktır.

Bu arada, bitki ve hayvan üretimiyle meşgul olanların tarım alanındaki önemli rolü devam etmektedir. Yeni bitki yetiştirme usulleri hektar başına

verimin artışı sağlamakta, kârı artırmakta ve daha çok nüfusu doyuracak hale gelmektedir. Gıda maddeleri listesine ilâve edilen yeni bitkiler ve suni gübrenin kullanılması dünyanın bir çok yerinde verimi yüzde 50 ilâ yüzde 100 arttıracak önemdedir.

Dünyada modern tarım metotlarının henüz ayak basmadığı ve bu yüzden verimsiz gibi gözükken pek geniş alanlar vardır.

Yağmurun 250 ilâ 400 milimetre arasında yağdığı, kuru-tarım bölgeleri olarak anılan bu kara parçaları örneğin, Hindistan'ın bazı bölgeleri ve Sahra çölünün güneyini kaplayan milyonlarca hektarlık arazi çok verimli hale getirilerek, muazzam miktarda tahıl, ikinci kalite pamuk ve yağ veren bitkiler elde edilebilir. Modern sulama tesisleri, Orta-Doğu, Amerika, Avustralya bölgelerinde olduğu gibi, geniş kurak sahaları verimli toprak haline getirebilir. Böyle büyük bir teşebbüsün karşılığında o derece büyük olacaktır. Ancak, gerekli sermayede hayli büyük olduğundan, müteşebbislerin tek tek bu işi başarmasına adeta imkân yoktur.

Biyoloji ve Kimyada kaydedilen teknolojik ilerlemelerin tarımın bazı kollarına önemli tesirlerde bulunacağı bellidir. Mandra piyasasının önemli bir kısmını soya fasulyesi ve başka hayvansal olmayan maddelerden meydana getirilecek "suni" besinlerin kaplaması mümkündür.

Bu yeni gıda maddeleri tat bakımından orijinalleriyle aynı ayarda, fakat daha ucuzdur. Hakiki mandra mahsullerinin fiyatı arttığı nispette bu suni gıda maddeleri piyasaya hakim olacaktır.

Bütün bu araştırma ve geliştirmeler tarım endüstrisini içten içe değiştirmektedir. Öte taraftan tarım teknolojisinde, elde edilen teknik bazı sonuçlarında olumsuz etkileri olabilmektedir. Örneğin, tarım alanında zararlı bitkiler, böceklerle yapılan mücadelelerde olduğu gibi.

Çağımızdaki ziraat teknolojisinde toprağın asli unsurlarını sömürerek toprağı zayıflatan ve bu suretle kültür bitkilerinin topraktan aldığı gıdaya ortak olan yabancı, zararlı otları kurutmak, yok etmek amacıyla büyük savaş yapılmaktadır. Bu genellikle zirai mücadele ilâçları denen özel kimyasal maddelerle olmaktadır. Bu ilâçları kullanırken bir kısım diğer kültür bitkileride zarar görmektedir. Örneğin, bu zirai mücadele ilâçları aynı zamanda meyve ve sebzelerde zararlı olabilmektedir. Bu nedenle kullanılmalarında özel talimatlara dikkat edilmesi gerekiyor.

Zirai mücadele ilâçlarının birçok çeşitleri vardır fakat, bunlar kimyasal bakımdan iki grupta toplanabilirler (Ester) ve (amin) li ilaçlar.

Tarlalarda zirai mücadele ilaçlarıyla yapılan devamlı uğraşı sonucu bir çok faydalanılan yabansal gıda bitkileride familya ve spesileri ile yok olmaktadır. İlaçlar kimyasal bileşiklerine göre farklı bitkileri yoketmektedirler. Örneğin uçucu gruptan olan (ester) li ilaçlar tarlalarda bulunan (sariot) u kuruturlar. (Amin) li zirai mücadele ilaçları ise, (hardal, gelincik, yemlik ot) ları yokeder.

Görülmektedir ki, zirai ilaçlarla mücadelenin gelişmesi oranında gelecekte faydalanılacak olan yabansal gıda bitkileri şimdikinden daha da az olacak ve bu otların sınırları yabansal orman, kır, mera gibi uzak bölgelere çekilecektir.

Çağımızda halen kültüre alınmamış fakat ekonomik faydalar yaratabilecek olan yabancı bitkiler pek çoktur, ileri ziraat teknolojisi bu konuda geniş çapta çalışmaktadır. Örnek olarak İsrail'deki çalışmalar gösterilebilir. Bu Negev çölünde, bazı yabancı bitkilerin kültüre alınması konusunda uygulanan geniş ve önemli bir projedir. (Espârto otu veya Juncus veya Alfa otu) olarak tanınan bu ot Kuzey Afrika ve Orta, Güney Amerika'da yabancı olarak yetişmektedir. Doğal hayat yeri bataklık dolayları olan alfa otu, Sina çölünün doğusunda da mevcuttur. Plantasyona alınan alfa otu dünyanın başka yerlerinde yabancı bir durumda yetişmekte ve ilkel bir şekilde toplanmaktadır. İsrail'de yapılan ilmi ve teknolojik araştırmalarda yeterli ve iyi kalitede yetiştirilebildiği zaman alfa otunun kağıt yapımında daha pahalı olan kereste hamurunun yerine geçebilecek niteliktedir. Alfa otu çok acı ve çok tuzlu olan her türlü suda yetişebilmektedir. Böylece elde edilen alfa otu, iyi örme işlerinde ve tohumlarında ecza laboratuvarlarındaki tahlillerde değerlendirildi ve artan küspeler, artıklarda alfa otunun ihtiva ettiği yüksek protein miktarı ve tuz sebebi ile ineklerin süt veriminde arttırmıştır. İsrail'de alfa otunun formika tipi suni tahta yapımında, keza iyi bir tecrit (izolasyon) maddesi olarakta kullanılabilir. Yılda üç ürün verebilen alfa otu böylece işe yaramayan çölün değerlendirilmesini ve yabancı bitki olan alfa otunun yukarıda açıklanan ekonomik nedenlerle kültüre alınabilmesini mümkün kılmıştır.

Özetle, denebilirki yabancı bitki ile kültür bitkisini birbirinden ayıran nitelik ekonomik fayda teorisine dayanan niteliktir. Ekonomik faydası çoğalan, başka bir deyişle, yabancı otsu bitkiye karşı artan fazla talebin ekonomik açıdan karşılanması için yabancı bitki kültüre alınır. Böylece bitki (Kültür bitkisi) haline dönüşmüş olur.

XVII- Anadolu'da ve Ege, Akdeniz Adalarında Yeneni, Yemek Yapılan Yabancı ve Diğer Bitkiler

Anadolu'da nisan-mayıs aylarında baharın gelmesiyle başlayan yağmurlar ve güneşli havalardan görünmesi sonucu fişkiran otsu besin bitkilerini tek, tek veya toplu halde kadınlar toplamaya çıkarlar. Çocuklarında buna katıldıkları görülür. Yazın doğru (diken yeme) gibi diğer bitkilerin oluşumu da bu davranışı yaz ve sonbahara kadar sürdürür. Ekonomik, sosyal, etnolojik ve folklorik koşulların ortaya koyduğu davranışın amacı, bu otların besin maddesi olarak kullanılmasından başka şifa niyetine yenilmesi ve sihir, afsun, büyü gibi amaçlarla bu otların kullanılması da başta gelen diğer önemli amacı teşkil etmektedir.

Yenen otlar halk pazarlarında, belirli yerlerde ve belirli kişilerce satılır, bu otları satanlara (otçu) denir. Otçular otları tanıyabilen, ihtisas sahibi kişilerdir. Çoğu otları kendileri toplar ve satar.

Genellikle kurakçıl olan bu bitkiler, deniz kıyısında yetişen örneğin (Yalofasulaça-Deniz Börülcesi) ve (Kritamo) da olduğu gibi bazılarıda tuzcul bitkilerdir. Fakat diğer taraftan (kabak çiçeği) ve (Bostanotları)nda olduğu gibi sulanan, sulu, kültür veya yabansal bitkilerdir.

Yabansal veya kültür otlarına karşı olan bu kuvvetli ilgi ada halklarında bir beslenme sorunu olarak karşımıza çıkmaktadır. Çünkü, adalarda bitki hayatının az, ender oluşu ona karşı fazla talebi doğurmuştur. Bu nedenle Oniki ada Girit, Rodos gibi adalıkların otlara karşı geleneksel, özel ilgileri vardır. Mamafih floranın çok zayıf olduğu iç Anadolu'nun bazı bölgelerinde de bu kabil yabansal otçul besinlere çok rastlanır. Örneğin orta Anadolu ve Ankara civarında tipik bir örnek olan (madımak) çok yaygın ve bilinen bir ottur.

İzmir'de genellikle, fakir ve Giritli göçmenlerin çok bulunduğu pazar semtlerinde daha çok Eşrefpaşa, Tepecik pazarı, Güzelyalı pazarı, Alsancak pazarı gibi yerlerde ayrıca hayvan sırtlarında küfe içinde mahalle aralarında dolaştırılarak sokaklarda gezerek otçu... otçu.. diye bağırarak bazende sattıkları otların ismini ayrı ayrı sayarak satarlar. Bazı kez mahalle aralarında Giritli köylü kadınlarda satarlar.

Ot satışı vejetasyonun en gelişik ve bol mevsimi olan ilkbahar aylarıdır. Bu mart-mayıs sonuna kadar, yani 3-4 ay devam eder. Bazen demetle, demeti (25-50 krş) ve kilo ile kilosu 50, 100 bazen 150 kuruşa kadar satılır. İlkbaharın geçmekte olduğu ve yaz mevsimine doğru, otların azaldığı, kartlaştığı zamanlarda otların fiyatları yükselir.

Sulanan bahçe kenarlarında toplanan karışık otlara (bahçetotu) denir. Karışık satılır ve evlerde karışık pişirilir. Bu bitkisel gıdalar gerçektende vitamin ve milh bakımından zengin gıdalardır. Ada halklarının sağlıklı, uzun ömürlü, sağlam yapılı, dayanıklı olmalarının bir nedenide fazla vejetaryen beslenme şekline itibar gösteren halklar olduğu iddiasıdır.

Türkiye'nin daha çok Ege kıyıları ve Akdeniz kıyılarında yerleşmiş olan adalı Türklerce yenen, yemekleri yapılan bu otların adetleri pek çoktur. 1968 yılı ağustos ayında Ege kıyıları dolaylarında folklorik ve ekonomik açıdan yaptığımız araştırmalarda elde edilen bazı tipik örnekler aşağıda gösterilmiştir.:

Tespit edilen bu gıda florasının isimleri daha çok grekçe adları ile anılmaktadır. Kanaatimize göre, ziraat ilim adamlarımızca bunların Türkçe ve Latince adlarını belirtmek suretiyle ayrı bir araştırma konusu olarak ele alınıp kodifiye edilmesi gerekir. Ancak bu konuda bazı kıymetli araştırmalar yapılmaktadır. Coğrafi ve biyolojik olarak kıyılarda, adalarda

yenen kıyasal bitkiler üzerinde araştırmalar yapılmaktadır. Örneğin, İzmir İç Körfez kıyılarının karakteristik yerlerinde, denizin hemen kenarında ve iç kısımlarda 10 deney istasyonu tespit edilmiştir. Bu istasyonlarda geniş birlikler teşkil eden kümülasyon tip haloritler ele alınmış ve bu arada çok yıllık *Salicornia fruticosa* L. (*Deniz börülcesi*) bitkisinde incelenmiştir¹.

Araştırmalar sonucu, toprakların ve taban sularının saliniteleri, gerek denizin met-cezir durumlarına, gerek ayların kurak ve yağışlı gitmesine göre farklar göstermiştir. Ege bölgesinin tuzlu sahalarında 50 kadar halofitler (tuzcul yada çorakçıl bitkiler) türünün yayıldığı tespit edilmiştir.

Yemlik olarak anılan yemeklik otlar fakir halkın ilkbahar ve yazın daha çok ilgi gösterdiği besin bitkileridir. Yemlik, her türlü iklim ve topraklarda yetişen çeşitleri vardır. Sulak topraklarda yetişen yemlikler daha çok tatlı ve kurak, sıcak topraklardaki ise acı ve baharlıdır.

Bu konuda çeşitli folklorik söylentiler vardır. Özellikle çayır ve buğday arpa gibi tahıl ve diğer sebze tarlalarında yeşeren yemliklerin gök güremeye, yağmur yağmaya başladığı aylardan itibaren tatlılaşmaya, gelişmeye," yeşermeye başlarlar. Yemlikler (Çayır Yemliği, Tarla Yemliği, Bahçe Yemliği, Dağ Yemliği) olarak adlandırılırlar.

Bunlar içinde çayır yemlikleri sulak yerlerde yetişirler. Yaprakları gövde yukarısı ve ilerisine doğru uzarlar. Tarla, dağ yemliklerinin yaprakları enli ve toprağa paralel olarak büyürler. Yemlikler çiğ olarak yenir. Doğranarak yemek halinde de pişirilir. Yumurtalı kavurma (omlet) ünlü pişirme şeklidir.

Bu konuda derlediğimiz bazı yabancı ve kültür yemlikleri örnekleri aşağıda ele alınmıştır..

1) Agavan (Girit, Ege)

Evvela haşlanır ve sonra zeytinyağı ile tavada kızartılır, balık lezzetinde olur.

2) Ahaçıkus (Girit, Anadolu, Ege)

Şevketi bostanın üstü, yaprakları haşlama olarak zeytinyağlı sirke veya limon suyu ile salatası yapılır.

3) Arap saçı - Marata - Reziyane

Giritlilerin en şöhretli yemeğidir. Kuzu etiyle pişirilir. Ayrıca kuru fasulye ile de pişirilerek yemeği yapılır.

1- ZEYBEK, N. (1968)- Ege Denizi Sahil Halofit'leri-VI. Milli Türk Biyoloji Kongresi Tebliği, İzmir.

4) Askordulakus (Girit, Ege)

Bu yabansal bitkinin bilinen yemeği yani yahnisi yapılmaktadır.

5) Asma yaprağı Krematofila (Ege ve Anadolu)

Bilinen asma yaprağından yaprak dolması yapılmasıdır.

6) Ayıkulağı (Orta Anadolu Tosya)

Bu bitki kaynatılarak sıkılır sade yağda kavrulur ve üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yenir.

7) Bahçeotu - İstifno (Girit)

Zeytinyağı, sirke veya limonlu olarak haşlama salatası yapılır. Ekilmeyen tabiatın yetiştirdiği, istifno adlı bu otun haşlaması yapılır içine kabuğu bıçakla kazınmış ufacık sakız kabakları ile birlikte haşlanır..

8) Bakla yaprağı - Kukofila (Girit, Anadolu)

Bilinen baklanın taze uç yaprakları toplanır ve salata halinde hazırlanır. Zeytinyağı ve sirke ilave edilir.

9) Batırık (Orta Anadolu)

Konya-Karapınar, ve özellikle Akçayazı köyünde yapılan bir çeşit yemektir. Islatılmış bulgura, döğülmüş *melengiç tohumu* (Tahan, soğan, biber) katılarak yapılır.

10) Çakalboğan - İstafilinakus (Girit ve Adalar)

Bu taze bakla ile beraber haşlanır ve üzerine zeytinyağı sirke ilave edilme suretiyle ekşili yemeği yapılır.

11) Çıtlık

Çorum, Sungurluda toplanarak yağ, bulgur ile pişirilerek yenen otsu yabansıl bitkidir. Madımdan önce yetişen bitkidir.

12) Cücük Kursağı

Yemek olarak pişirilerek yenen bu otsu yabanıl bitki daha çok Çorum, Sungurlu dolaylarındadır. Madımdan önce oluşan bir bitkidir..

13) Çobandüdüğü Çoho - Czoho (Girit, Ege)

Haşlama zeytinyağı, sirke veya limonlu olarak hazırlanır.

14) Denizbörülcesi - Yalofasulaça (Girit, Ege)

İzmir'de halen bazı kordondaki ve güzelyalıda lokantalarında haşlama salata olarak müşterilere verilmektedir. Sirke, zeytinyağı veya

limonlu olur. Bu salatanın üzerine, ekme ve sarımsak ayrı ayrı döğülür, sonra karıştırılır, sirke ilave edilerek tarator yapılır ve bu salatanın üzerine dökülür. Bu taratorlu yalofasulaça salatasıdır. Sarımsaklı yoğurta dökülebilir. Yalofasulaça, denizin hemen bittiği kumsallıkta bulunur. Örneğin, İzmir'in Denizbostanlısı mevkiinde çok vardır. Deniz börülcesi, tam tuzlu bölge bitkisidir. Bitki tuzlu, ekşi lezzetindedir. Çünkü hemen kıyıda deniz suyu ile beslenen bu bitki sudaki tuzu bünyesine almaktadır, bu sebeple tuzlu-tuzcul bir bitkidir.

15) **Dolaşıkotu-Kacakarıbarsağı-Cigrastadera (Girit, Ege)**

Pirinçle veya bulgurla pişirilir buna (burana) denir. Ayrıca börek pişirilirken harç olarakta böreğin içine konur.

16) **Domalon (Ankara, Kıbrıs), Dolaman (Bolvadin)**

Toprak altında patates gibi yumru şeklindedir. Tarlalarda ve ekin aralarında, kırlarda bulunur. Anadolu'nun Kırıkkale ve Orta Anadolu bölgelerinde de bulunur. Kabuğu soyulur doğranır ve yağda patates gibi kızartılır. Kuş başı etli veya yumurtalıda yapılır. Fransa-Perigord'da domalonun garip bir toplanişı vardır. Domalonun bulunması muhtemel bir arazide, gelişmiş aç bir domuzun boynuna ip bağlanır. Aç hayvan karnını doyurmak amacı ile yerleri koklayarak ilerler ve arar, ipin diğer ucunu tutan adam, domuz tam domalonu bulduğu ve burnu ile kazmağa başladığı yerde domuza yarım koçan mısır vererek onu iter ve elindeki ufak çapa ile kazarak toprak içindeki domalonu çıkarır, torbasına kor. Bu suretle Perigord'da yerden domalon toplanması yaygın bir usul olarak halâ Fransa'da kullanılmaktadır.

17) **Ebegümece-Amaloşez-Develik (Girit, Anadolu)**

Çok bilinen bu yabansal sebzenin sağ yağlı olmak üzere üç türlü hazırlanış şekli vardır. Etli olarak hazırlanır. Ayrıca sağ yağlı olarak pirinçle hazırlanır ve ayrıca yağda kavrulur ve üzerine yumurta kırılır omlet yapılır. Ebegümece çiçeklerinden ayrıca salatada yapılır.

(ebegümece Vanda-benice-ve inek alını-denir.)

18) **Efelikotu**

Çorum, Sungurluda dolması yapılarak yenen yabancı bir bitkidir. Et, bulgur, yarma (bulgur) ile harç yapılır ve efelik yaprağına sarılarak içine yağ ilave edilip pişirilir. Lezzeti güzeldir.

19) **Ekşikulak-kuzukulağı-Oksinides (Girit-Anadolu-İstanbul)**

Doğrudan doğruya çiğ olarak yenir, mayhoş, ekşi hoş bir lezzeti vardır. Vitamin yönünden faydalı ve zengindir. Ormanlarda çalı diplerinde ve tarla kenarlarında, bağlarda bulunur, İnce yuvarlak çubuk makarna şeklindedir. (Oksiyo-Ekşi) demektir. (Elence).

20) Ev elek (Orta Anadolu Tosya)

Evelek yapraklarıyla bulgurdan dolma yapılarak yenir.

21) Filiz-Astaşa (Girit-Ege)

Bu yeşilliğin uç ve yeni filiz kısımlarıdır. Bu filizler toplanarak haşlama veya yumurtalı omlet şeklinde pişirilerek yenir.

22) Galatsides (Girit-Ege)

Giritte daha çok kullanılan bu bitkinin tüketme şekli çiğ olarak yenilmek suretiyle olur.

23) Gelincik Kuçunava (Girit-Anadolu İstanbul)

Börek yapılırken içine harç olarak gelincik katılır. Ayrıca, yağda kavurular ve üzerine yumurta kırılarak yemeği yapılır. Körpe toplanan yaprakları ispanak gibide pişirilerek yenir. Çiçekleri limon tuzu ile güneşte bekletilir sonra bununla şekerli şurup yapılır.

24) Hardal-Sinyavri (Girit-Ege)

Haşlanarak zeytinyağı, sirke veya limonlu olarak salatası yapılır.

25) Haşhaş Yaprakları (Orta-Batı Anadolu)

Orta Anadolu'da afyon elde edilen haşhaşın ekim yapıldığı yerlerde, haşhaş bitkisinin el büyüklüğünden daha küçük taze bitkinin yaprakları toplanarak zeytinyağı, sirke ile salatası yapılır ve içki içerken meze olarak yenir. İçindeki uyuşturucu maddenin hafif sarhoşluk verdiği ve içki sarhoşluğunu sürdürdüğü iddia edilir.

26) Hindibağ - Rodikio (Girit, Adalar ve Anadolu)

Limon veya sirke, zeytinyağlı salatası yapılır. Salatası hafif haşlanarak veya doğrudan doğruya çiğ olarak hazırlanır. Haysiyetli, idrar söktürücü çok faydalı olduğu söylenir.

(Hindibağa Konya, Aksaray, Nevşehir'de Çatlanguş ve Kayseri dolaylarında Acımarul denir.

27) Hostes (Kıbrıs, Girit)

Daha çok Kıbrıs'ta yaygın olan yabansal bir bitkidir. Dikenli yaprağı vardır. Boş arazilerde olur. Teker, teker her dal sıyrılarak toplanır. Etlî ve sağ yağlı yemeği yapılır ve üzerine yoğurt dökülerek yenir.

28) Isırganotu - Dalagan - Daladiken - Aknides - Acinires (Girit, Ege, Anadolu, İstanbul)

Bazı hastalıklara çok iyi geldiği söylenen ısırganın, özellikle şifa için yeniyorsa haşlanır ve suyu içilir. Hemoroit (basur) için iyi geldiği iddia edilmektedir. Yemek olarak, börek yapılırken yufkanın arasına harç olarak konur, fakat önceden harç olarak hazırlanır. Ayrıca ilkbaharda ısırgan otlarının körpe bulunduğu zaman toplanır ve ıspanak gibi pişirilerek yenir.

Edirne ilinin Kadıköy'ünde ısırgan otu bir tencere içinde haşlanarak suyu süzülür. Ovalanır, otun dikenleri sökülür ve atılır, ezilip pelte haline gelen pişmiş ısırgan içine kavrulmuş soğan, un, kırmızı biber katılarak yağda kavrulur ve böylece ısırgan yemeği yapılır.

29) Ispatan (Güneydoğu Anadolu)

Maraş'ta ve dolaylarında yenen bu ot çiğ, lezzet ve iştah açıcı olarak et yemekleri, özellikle köfte ile birlikte yenilir. Maraş'ta bu ve bunun gibi otlar iştah açıcı yeşil otlardır. Şimdi Maraş'ta bu otların % 70-95 i yok olmuştur. Çünkü toplayan ve satan ve yetiştiği yer kalmamıştır. Bu yerler şimdi iskân yeri olarak ev ve çeşitli müsakkafata ayrılmış şehre ilave edilmiş ve arsa olmuş, böylece ortadan kalkmıştır. Bu kabil otlar böylece il merkezinden köylere çekilmiştir. Bu otlar genellikle suyun bol olduğu sulak boş arazilerde olur. Oysaki bu sular kalmamıştır ve kanallara alınmıştır.

30) Iştır Otu

Bu yabansal yeşil otun soğanlı ve pirinçli yemeği yapılır. Ayrıca, diğer otlarda olduğu gibi haşlanıp üzerine yumurta kırılarak pişirilir.

31) Kabakçiçeği Koloçitoatus (Girit)

Sabah erkenden gün doğmadan açılmamış iri kabak çiçekleri toplanır. Bundan üç çeşit yemek yapılır. En meşhuru kabak çiçeği dolmasıdır. Bilinen dolma içi gibi hazırlanır ve zeytinyağı ile pişirilir.

Ayrıca, karışık otlarla birlikte zeytinyağlı yemek olarak hazırlanır. Kabak çiçeğinden ayrıca tava da yapılır. Kabak çiçeği açıkken toplanır içindeki uzun kısmı kesilerek atılır, dikenleri ayrılır. Yumurtaya bulanıp kızgın zeytinyağı tavasına atılarak kızartılır. Tıpkı beyin tavası lezzetinde olur.

32) Kabak filizleri-Koloktoturules (Girit-Ege)

Genellikle kabak bitkisi çok yenen ve sevilen bir bitkidir. Her kısmı ayrı yemek olur. Kabak filizlerinden soğan ve zeytinyağlı olmak üzere yahnisi yapılır.

33) Kabak otları-Çipakorta (Girit-Ege)

Kabak çiçekleri, sapı, yaprağı birlikte toplanır, doğranır zeytinyağı ve patatesle yemek halinde pişirilir.

34) Kabak yaprağı-Koloçitofila (Girit-Ege)

Karışık bahçe otlarıyla birlikte olmak üzere zeytinyağı yemek olarak pişirilir.

35) Kabalak (Orta Anadolu Tosya)

Kabalak yabansal bitkisinin yaprakları toplanarak, tıpkı bilinen dolma gibi bulgurdan dolma sarılarak pişirilir.

36) Kabbar (Kıbrıs, Ege)

Kıbrıs'ta bulunan bu bitki, çalı, fundalık şeklindedir. İlkbaharda filizlenir. Bu filizleri koparılarak toplanır ve sirkeye bastırılarak turşusu yapılır.

37) Karakavuk (Girit, Ege)

Haşlama salata veya yemek halinde yenen karakavukotu çiğ olarakta yenir.

38) Karnabakar filizleri Çimurya (Girit, Ege)

Karnabakarın filiz kısımları, sürgünler toplanarak haşlanır ve yağda üzerine yumurta kırılarak omlet yapılır. Ayrıca haşlanıp üzerine limon, zeytinyağı dökülerek salatası olur.

39) Kasnı (Anadolu)

Sivas dolaylarında bulunan bu ot burukça lezzettedir. Kalın gövdesi soyularak yenir.

40) Kayaotu (Anadolu)

Daha çok Mersinde deniz kıyısında bulunan tuzcul bitki-Hallofit-dir. Turşusu yapılmaktadır.

41) Kazandelen

Çorum, Sungurlu dolaylarında toplanarak yenen bu yabani otu bitki daha çok sebze yemeği gibi pişirilerek yenir. Madımdan önce çıkar.

42) Kazayağı-Mangallo (Ege, Kıbrıs)

Kıbrıs'ta yenen bu bitkinin yaprağı kazayağı şeklindedir. İlkbaharda toplanır. Kıbrıs'ta çitlembik ağaçlarının diplerinde olur. Haşlaması yapılarak üzerine zeytinyağı ve limon ilave edilir. Ayrıca kazayağı yaprağının

sirke ile turşusuda yapılır. Bu ot Maraş dolaylarında ise ekşi, iştah açıcı ot olarak et, dolma ve köfte ile çiğ yenir.

43) Kekik otu

Kurakçıl Akdeniz bölgesinin tipik bir bitkisi olan kekik, özellikle Girit gibi Ege adalarında pek çok yetişir. Çeşitli soğuk ve sıcak yemeklere kokusu ve lezzeti için konur. Ayrıca tıbbi bitki olarakta karın, mide ağrısı, ruhsal ve sinirsel hastalıkların iyileştirilmesi amacıyla kendi, doğrudan doğruya veya suyu, yağı kullanılır.

44) Kişniş Haçikus (Girit, Ege)

İki şekilde hazırlanır. Pirinçli sebze olarak pişirilir veya börekte harç olarak kullanılır.

45) Kıkıştayık (Orta Anadolu Tosya)

Kuzu kulağına benzer, rengi beyaza kaçır. Toplanıp yıkandıktan sonra haşlanır sıkılır, sonra kavrulularak üzerine yumurta kırılarak yenir.

46) Kırmızı radika Koçinorodiço (Girit, Anadolu)

Haşlama ve salata halinde hazırlanır ve yenir.

47) Kokarotu Kafkalida (Girit, Ege)

Boranaların içine atılır ve ayrıca zeytinyağı, sirke veya limonlu salatası olur.

48) Kolakas (Kıbrıs)

Kıbrısta çok yaygındır. Adana'da da vardır. Yer yumrusudur, patates gibidir. Keserken çatırdatarak koparmak lazımdır, eğer doğrudan doğruya bıçakla kesilirse, yemeği lüzuci ve tatsız olur. Yağlı etle pişer. Pişerken içine bol limon konur. Ayrıca zeytinyağlı da pişer. Yaprakları mızrak ucu şeklinde ve insan eli büyüklüğündedir.

49) Kolyandro (Ege, Kıbrıs)

Bu bitkinin şekli, maydanoza benzer, boyu 10-15 cm kadardır. Çiğ halde salatası yapılır. Zeytinle yenir, güzel kokuludur. Kıbrıs'ta çok bulunur ve yenir.

50) Körmen-Ağriyoprasaça (Girit, Ege)

Çeşitli karışık otların içine karıştırılarak sebze halinde pişirilir. Ayrıca pirinçli olarakta yapılır. Etli sebze halindedeki hazırlanmaktadır.

51) Kritamo (Girit, Ege, İmroz)

Turşusu yapılan bu ot bilhassa imroz adasında çok yenir. Kıyı kayalıkları üzerinde deniz dalgalarının püskürük suları ile beslenerek yetişir. Çok lezzetli ve mayhoştur.

52) Kuşkonmaz-Asfarangâ (Ege, Kıbrıs, Girit)

Kıbrıs adasında çok bulunur. Bunun bitkisi dikenlidir. Kırlarda ve hendeklerde yetişir. Otsu bitkidir. Esas yenen kısmı taze sürgünleridir. Bu taze sürgünler zeytinyağında kızartılır sonra üzerine yumurta kırılarak omlet yapılır. Ayrıca yahniside olur.

53) Kuşkuş

Bu yabani ot bitkide Çorum, Sungurluda otlar arasında toplanarak daha çok çiğ olarak yenir. Ayrıca madımdan yapılan yemek gibi az bulgur, yağ ve pastırma ilave edilerek yağlı yemek gibi hazırlanarak yenir.

54) Labada (İstanbul)- Lapata (Girit)- İlibada (Bolvadin)

İri yapraklarından bilinen şekilde dolma sarılır. Ayrıca piringli olarak yemeği hazırlanır.

55) Lapsana - Lapsanides (Girit, Ege)

Genellikle salatası olan Lapsanides'in haşlanması olur, yumurtalı omletide yapılır. Ayrıca, zeytinyağlı soğanlı yemeğinde yapılmaktadır.

56) Madımak (Orta Anadolu)

Genellikle Orta Anadolu'da kara ikliminin yürürlükte olduğu geniş bir alanda bulunur. Ankara, Yozgat, Çankırı, Çorum Tosya gibi iller en çok itibar gördüğü yerlerdir. Köylülerce toplanan bu bitkiler bazen baharda pazarlardada satılır. Çiğ yenildiği gibi bilinen sebze yemekleri gibide pişirilir. Semizotuna benzer bulgur, yoğurt, sarımsak karıştırılarakta yenir.

Madımak üzerine türküler yapılmış ve özdeyişler, maniler söylenmiştir. Orta Anadolu folklorunda büyük ve yaygın yeri olan madımak, diğer gıda bitkilerinin daha yetişip oluşmadığı ve özellikle fakir ve geri sosyo-ekonomik ortamlardaki baharın ünlü bir bitkisidir. Orta Anadolu'da genellikle Çorum, Çankırı ve Sungurlu dolaylarında madımak çok toplanıp kurutulularak (madımak kuru) halinde kısıda saklanmaktadır.

57) Madilides (Girit, Ege, Kıbrıs)

Bu bitkininde yukarıdaki bitkiler gibi salatası yapılmaktadır.

58) Mantar-Omanitus (Ege adaları, Anadolu)

Bilinen yabancı mantar zamanımızda geniş çapta talep edildiğinden bir kültür bitkisi halindedir getirilmiştir. Konservesinin geniş çapta ekonomik değeri vardır. Örneğin, Mantarın 1967 yılında AET topluluğundaki durumu şöyledir:

İthalat İhracat

Memleketler	Bin ton olarak	
Fransa	-	10504
Almanya	14078	-
Belçika-Lüksemburg	512	-
İtalya	104	-
Hollanda	10	4200
AET	Toplam	14704
		14704

Ayrıca topluluk dışında bulunan formoza büyük ihracatçılar arasındadır¹.

Mantar yemeği tüm Anadolu'ya yayılmış olan şöhretli bir yemektir. Piştiği zaman et ve ciğer lezzetindedir. Zehirsizlerini, zehirlilerinden ayırarak toplamak için bir maharet ister. Çünkü birbirlerine benzeyen bu mantarların ayırımı zordur. Mantar yemeği pişerken emin olmak için bir usul vardır. Mantar pişen kabın içine gümüş bir yüzük atılır. Yüzük kararırsa mantarlar zehirli demektir. Zehiri şiddetli olduğundan yiyeni zehirler bu ölüme kadar gidebilir. Fazla rutubetli, sulak ve gölge, kuz yerlerde yetişir. En lezzetlisi kızartma şeklinde hazırlanan yemeğidir. Buna (mantar közlemesi) denir. Ateş üzerinde kızartılır.

Mantarların çeşitleri pek çoktur. Ayancık dolaylarında yenen mantarların çeşitleri ve pişirme şekilleri şunlardır:

1- İçi kızıl mantarı (Kırmızı mantar)

Yayvan şekilde olur daha çok çam ağaçlarının diplerinde bulunur. Kızartılarak veya yumurtalı olarak pişirilir. Böreği yapılı ciğer lezzetindedir. Ayrıca, yemek soğanı doğranır. Yağda hafif pembeleştirilir. Mantar yıkanıp içine atılır kendi suyu ile pişirilir.

2- Kuzu göbeği mantarı

Aynen içi kızıl mantarı gibi yapılıdır.

1- Ortak Pazar ve Türkiye'de Meyve ve Sebze İşleme Sanayii-İktisadi Kalkınma Vakfı Yay. AET/38, İst. 1970.

3- Yumurta mantarı

Keza buda aynen yukandakiler gibi hazırlanır.

4- Fesliyan mantarı

Soğan pembeğe yakın kızartılır, mantar parça parça kesilerek içine atılır. İçine az miktarda bulgur atılıp, piştikten sonra sarımsaklı yoğurt konarak yenir. Bu mantar ayrıca kurutulur ve kışa saklanarakta sonra kullanılabilir.

5- Geyik mantarı

Bu mantarın içi sütlü olur, çiğ olarak yenir. Birde hafif yağda kızartılır. Yufka içine konarak börek yapılır.

6- Dil buran mantarı

Kaynar suda haşlanır, süzülür. Soğan ve yağ ile kavrulur, yenir.

7- Enişte mantarı

Ovuşturularak yıkanır, yağda kavrularak pişirilir. Üzerine döğül-müş ceviz serpilir.

8- Et mantarı

Elma ve kestane ağaçlarının gövde ve diplerinde olur. Yıkanır, yağ ve soğanla kavrularak pişirilir.

9- Beyaz mantar

Yumruk şeklinde ve daha küçük çalılıklar, makiler arasında ve tarla kenarlarında bulunur. Bunun sadece kızartması (Közlemesi) olur.

59) Mulhiye-Jüt (Ege, Anadolu)

Etlı sebze yemeği şeklinde pişirilmektedir.

60) Rezene (Orta Anadolu İstanbul)

Dere otuna benzeyen bu bitki ispanak gibi yıkanarak yağda soğan pembeleşinceye kadar kavrulur içine rezene atılarak az su ile pişirilir. (Reziyane-Arapsaçı ile aynı bitki olabilir?).

61) Sarmaşık (Acı)-Avronez (Girit)

Şöhretli bir yabansal sebzedir. Yağda pişirilir ve üzerine yumurta kırılır. Sirke ile ayrıca ekşili yemeği yapılır. Çiğde yenir.

62) Sarmaşık (Tatlı)-Tilkican-Asfaraca (Girit, Ege)

Çiğ olarak yenilir. Ayrıca sebze olarak pişirilir ve yumurtalıdır olur.

63) Sardalides (Girit, Ege)

Giritte bu yabancı bitki çiğ olarak yenilmek suretiyle besin maddesi halinde tüketilir.

64) Semizotu-Listrida (Girit, Adalar ve Ege)

Bilinen semizotu'nun yabancıdır. Temiz yıkanır, kıyılır limon ve zeytinyağı ile çiğden salatası yapılır. Ayrıca soğanlı sağ yağlı ve pirinçli pişirilir. Etli veya kıyma ilede hazırlanarak yenilir.

65) Sirkenotu-Vilita-Vlito (Girit, Ege)

Sirken otu daha çok ufak, küçük kabakla birlikte haşlanır ve üzerine zeytinyağı ve sirke ilave edilir. Ayrıca küçük sakız kabağı ilede yemeği yapılır. Ayrıca yağlı soğanlı yemeği olur. Tarla kenarında bulunur.

66) Stravogsila (Girit, Ege)

Acımtrak bir bitkidir. Salatası olur, haşlanırken içine iç bakla ilave edilerek birlikte haşlanır. Sonra sirke ve zeytinyağı dökülerek salata şeklinde yenir.

67) Şevketi Bostan-Askrolibus (Girit, adalar ve ege)

Dikenli olan bu bitkinin özelliği idrar ve böbreklerden kum söktürücü olduğu iddia edilmektedir. Etli yemeği yapılır ayrıca zeytinyağı yemek olarak pişirilir keza pirinçli olarakda pişirilir veya limonlu terbiyeli olarak hazırlanır.

68) Tavşan otu - Melisohotrom (Girit, Ege)

Bu otun en çok üç şekilde yemeği yapılmaktadır. Bilinen sebze yemeği gibi pişirilir, İkincisi börek yapılırken harç olarak börek içine konur. Üçüncü şekli sebze yumurtalı olarak hazırlanır.

69) Tekercan-Tekesakalı

Sungurlu, Çorum dolaylarında köylülerin toplayarak yedikleri bu yabancı bitki genellikle çiğ olarak yenilmektedir.

70) Turupotu-Vuruves (Girit, Adalar ve Ege)

Baharatı bol olan turup otu haşlanarak yenir. Üzerine zeytinyağı ve limon sıkılarak salatası yapılır. Ayrıca yağda kavrulmuş üzerine yumurta kırılmak suretiyle yumurtalı omlet şeklinde pişirilir. Turupotunun çiçeğinde haşlanarak ayrıca salata yapılır.

71) Uçkun (Kemaliye, Anadolu)

Daha çok Kemaliye taraflarında bulunur ve yenir. Geniş yapraklı enginar sapı gibi sap verir. Bu sap muz gibi soyularak çiğ yenir.

72) Yabani bezelye-Papules (Girit, Ege)

Ekşili, mayhoş bir lezzeti olan bu ot, çiğ salata halinde hazırlanır ve zeytinle yenir. Genellikle salata gibi sofrada diğer etli, yağlı yemeklerle beraber yenir.

73) Yabani Kereviz-Ağriyoçerevizi (Girit)

Börek yapılırken içine karışık olarak ilave edilir.

74) Yabani Soğan - Ağriyokromirya (Girit, Ege)

Karışık otlarla birlikte börek içine harç olarak katılır.

75) Yarpuz (Güneydoğu Anadolu)

Maraş'ta yenen bu yabansal bitki, dere gibi sulak kenarlarda ve yerlerde yetişir. Özel kokulu ve acımsıdır. Yıkanır ve çiğ halde veya genellikle köfte ve etlerle sarma, dolma ile yemeklik olarak yenir.

76) Yemlik (Anadolu)

Sivas dolaylarında, baharda yeşeren bu bitki toplanır ve üzerine tuz serpilerek yenir.

77) Diğer Çeşitli Yabansal Yeşil Otlar:

Kıbrıs, Rodos, Girit ve Ege Ada halk topluluklarının kaide olarak ileri sürdükleri şudur: (Yenmeyen ot yoktur. Hayvan hangi otu yerse o ot koparılıp yenebilir. Hayvan yenebilen otu bilir ve seçer) bir çok otlar karıştırılırsa (Kırkambarotu-Hacikus-İnceot) olur. Ot fazla karışık olursa çok lezzetli olur. Hatta etten bile tatlı olur. Bu otlar hemen, hemen tümü kendi yetişen-hüdaınabit yabansal bitkilerdir. Kültüre alınmamışlardır. Otlar şifalı, besleyici ve sağlıklı olduğu için yenirler.

Toplanan otların tüketimi daha çok çiğ veya hafif haşlama olarak hazırlanıp yenilmesi genel bir kaidedir ve bu usul yaygındır. Sabahları haşlamanın suyu tasla içilir, bu suların çoğu acıdır. Bu suretle kişi otun vitaminlerinden ve mineral maddelerinden faydalanmış olur. Bu nedenle otlar az su ile haşlanır ve bu haşlama suyu ziyan edilmez. Rakı, şarap içmeyi seven ve adet haline getirenler meze olarak bu otlardan yapılmış haşlama salataları tercih ederler. Haşlamanın şevketi bostanda da olduğu gibi kum düşürdüğü inancı vardır. Acı ot suyu (Küllü murrun deva-Bütün acı şeyler şifadır) inancı ile özellikle isteyerek içilir.

Toplanan otlar genellikle karışık otlar (Anakatera) halinde pişirilir. Yazlık karışık otlar ve kışlık karışık otlar olmak üzere farklıdır:

A- Yazlık Karışık Otlar

- | | |
|--------------------------------|------------------|
| 1 . Semiz otu | 2 . Kereviz |
| 3 . Maydanoz | 4 . Kabakçiçeği |
| 5 . Girit kabağı (Küçük siyah) | 6 . İstifno'dur. |

Piştirme şekli, daha çok zeytinyağı, domatesli, pirinçli, ve üzerine ekşi dökülerek hazırlanır.

B- Kışlık Karışık Otlar

- | | |
|----------------|------------------|
| 1 . Gelincik | 2 . Ahaçikus |
| 3 . Arapsacı | 4 . Yabani soğan |
| 5 . Labada | 6 . Ebegümece |
| 7 . Taze soğan | 8 . Ispanak |

kışıklarda piştirme şekli genellikle, zeytinyağılı pirinçli, kavurma veya börek içi, veya kavurma yumurtalı, (Sugato) halinde pişirilir.

Ada toplumlarının fazla ve bitkisel gıdaları çiğ olarak yediklerinden çok vitamin ve mineral madde almaları sebebiyle sağlam ve sağlıklı, uzun ömürlü oldukları bu açıdan iddia ve izah edilmektedir.

Burada örnek olarak tespit edilmiş bulunan yenen yabansal yeşil ot adlarında tekerrür olabilir. Çünkü aynı ota yurdun çeşitli yönlerinde ayrı, ayrı isim verilmektedir. Botanik yönünden yapılacak bir derleme ile bunların ayrımı ve adları kesinlikle tespit edilecektir. Böylece ortaya çıkacak olan bir botanik lügatı ile, anılan bir bitkinin çeşitli bölgelerdeki mahalli adları gösterilebilir.

XVIII- Sonuç

Ekonomik coğrafya istihsal coğrafyasının bitkiler ana bölümünde gıda maddeleri, baharatlar, boya bitkileri ve tıbbî bitkiler v.b. gibi bitkiler içinde ayrı bir bölüm olan yabansal (hüdainabit) bitki (flora) ler, sosyo-ekonomik değer açısından kısmen önemli olmakla beraber etnoloji, folklor gibi çeşitli ilim dallarında konusunu teşkil eder.

Çağımızda nutrisyon açısından çok fakir toplumlarla birlikte, ekonomik refahı çok yüksek toplumlar içinde fazla karbon hidrat, yağ, hatta protein tüketiminin yarattığı aşırı beslenme ile meydana gelen kalp, damar, tansiyon aşırı şişmanlık v.b. gibi refah hastalıklarında, yabancı bitkilerle yapılan yemekler, beslenme şekli yani vejetaryen beslenme, insan sağlığı yönünden tıbbın ön görerek tavsiye ettiği besin maddeleridir.

Bu bakımdan prehistoryyadan başlayan bitkisel beslenme şekli çağımızda toplumların en üst toplum ile en alt toplum arasında hala aynı önemini korumaktadır. Bu nedenle ve özellikle şehirleşmenin geliştiği, kırsal alanların gittikçe azaldığı, endüstrileşme çağımızda yabansal bitkiler (Otlar) insan beslenmesi için hala aynı önemini taşımaktadır.

Coğrafi determinizme göre bu bazı coğrafi alan içinde insanlarla o coğrafi şartlar arasında bir çeşit kader birliği halinde zorunlu olarak sürdürülmektedir. Çağımızda, aşırı kuvvetli, zararlı gıdalar ve beslenme sebepleri ile hipertansiyondan mütevellit kalp, damar hastalıklarının günümüzde gittikçe artmakta olan ölüm oranı tehlikesi karşısında bitkisel-otsu gıdalarla beslenmeye yönelmek gerekecektir. Bunu gerçekleştirecek olan çabalardan biride (vejetaryenler dernekleri ve lokantaları) nin kurulması ve gelişmesidir. Dünya yüzünde gıdalanma ile ilgili bu kabil fakat ayrı amaçlarla kurulan lokantalar ve dernekler vardır. Örneğin Paris'te (Societe d'acclimation de France) böyledir. Bu kurul tarafından verilen ziyafetlerde, dünya yüzündeki garip yemekler yenmektedir.

Türkiye bitkisel formasyon ve türler yönünden zengindir. Bu nedenle bu konudaki çalışmalar ayrıca iç ve dış turizmi de teşvik edecek muhtemel unsurlar olabilir. Hatta denebilirki bu kabil yabansal otsu bitki alanlarının, doğal kaynakları koruma (Conservation) anlam ve esprisi içinde korunulması üzerinde de düşünülebilir.

(Türkiye Tabiatını Koruma Derneği) nin bu açıdan yenen yabansal bitkilerinde korunması amacı ile çalışma programları içine almalarını dileriz.

Yabansal bitkiler, kültür bitkileri gibi çoğaltılarak üretilemediklerinden, klasik ekonomik koşullara göre doğal bir nedret (azlık-fıkdaniyet) dolayısıyla daima değerli bitkiler özelliğindedir. Ancak bunların geniş bir pazarı ve ticari sirkülasyonu yoktur. Mikroekonomik alanlarda, ev-köy ekonomisi içinde mevsimsel olarak aktivitelerini yürütürler.

Türkiye'nin çeşitli bölgelerinde farklı yenen otlar vardır. Bunlar farklı mikroklimanın özellikleri dolayısıyla daima bölgesel ve farklıdır. Bu konularla ençok memleketimizde farmokolojistler, folkloristler ve etnologlar uğraşmaktadırlar.

Ziraat teknolojisi ve ekonomisi ilmi, ilim adamları ve müesseselerinde bu bitkilerin ayrıca ele alınıp incelenmeleri takdire değer görülmüştür. Bu suretle Prof. Zhukovsky ilmi heyeti tarafından 1925/1927 yıllarında Anadolu'da yapılan ilmi derleme ekspediksiyonun tamamlanması, milli karakter ve açıdan ele alınıp tekrarlanması suretiyle derlenerek yapılması ve yayınlanması gereklidir.

Ekonomik coğrafya açısından özellikle Türkiye'miz için böyle bir çalışmanın çok isabetli ve yararlı olacağına inanmaktayız.

Çağımızdaki harp ekonomisi, kıtlık durumları bertaraf edilirse, ilkel, gelişmemiş ve dar boğazda kalmış ekonomik toplumlarda, köylülerin yabansal yeşil ot toplayarak karınlarını doyurma zorunluluk ve gelenekleri genellemiştir bunun köklerinde, sosyo-ekonomik yapıda bulunan toprak veriminin düşüklüğü, topraksızlık, toprak düzensizliği, toprak reformunun gerekliliği ve zirai reforma gibi çeşitli toprak sorunlarıdır. Yeterince toprağa sahip olamayan, toprağın besleyemediği toplumlarda karın doyurmak için bir bakıma baş vurulan son çarelerden biridir.

Bu nedenle yabansal yeşil otların besin maddesi olarak yenilmesinde bir genelleşme ve folklorik alışkanlık yerleşmiş ise o bölgede ekonomik ve sosyolojik yönden önemli sorunların var olduğuna kesinlikle inanabiliriz. Bu sorunların başında o bölge toplumunun kültür ziraatinde yeterince gelişmediği, ekonomik, sosyolojik açıdan gereğince gelişemediği ve kapalı toplum durumunda yaşantısını sürdürme zorunluğu karşısında tüketiminde bu şekilde geleneğin yerleştiği, kökleştiği ortaya çıkar. Bu bir çeşit nüfus-toprak arasındaki düzensizlik olarak nitelendirilebilir.

XIX-BİBLİYOGRAFYA .

I- YAZILI KAYNAKLAR:

- 1- **Acıpayamlı, O.** (1961, 1962), *Türkiye Etnolojisine ait Bazı Meseleler* - Anatolia Dergisi, Ankara.
- 2- **Acıpayamlı, O.** (1962), *Anadoluda Nazarla İlgili Bazı Adet ve İnanmalar* - DTCF Dergisi, C. XX, No. 1,2, Ocak-Haziran, Ankara.
- 3- **Akfirat, O.** (1970), *Şifalı Bitkiler ve Emraz* - İttihad ve İleri Sanat Matbaası, İstanbul.
- 4- **Arısoy, S.** (1959-1968), *İstihsal Coğrafyası (Baharatlar, Boya Bitkileri, Tıbbî Bitkiler) Ders Notları* - A.Ü.Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi, Beşeri ve Ekonomik Coğrafya Kürsüsü, Ankara.
- 5- **Arısoy, S.** (1963-1964), *Genel Deniz ve İçsular Ekonomisi (Beslenme ve Beslenme Ekonomisi) Ders notları*, - A.Ü.Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi, Beşeri ve Ekonomik Coğrafya Kürsüsü, Ankara.
- 6- **Arısoy, S.** (1969), *Ekonomik Coğrafya Cilt I*, - Özel Ankara İktisadi ve Ticarî İlimler Yüksek Okulu, Ankara.
- 7- **Ayıntabi, M.** (1957), *Kur'anı Kerim ve Tefsiri Tıbyan Tefsiri*, - Bütün Kitabevi, İstanbul.
- 8- **Bayati, O.** Bergama'da Şifalı Otlar.
- 9- **Bayrı, M.H.** (1939), *Halk Adetleri ve İnanmaları*, Burhaneddin Matbaası, İstanbul.

- 10- **Bayrı, M.H.** (1947), *İstanbul Folkloru* - Türkiye Basımevi, İstanbul.
- 11- **Baytop, T.** (1961), *Türkiye'nin Tıbbî Nebatları* - Ege Üniversitesi Rektörlük Yayınları No. 2, İzmir.
- 12- **Birand, H.** (1945), *Batı Karadeniz Kıyılarında Bir Botanik Gezisi* - T.C.D. Sayı: 7-8, Ankara.
- 13- **Boratav, Ç.** (1963), *İlkel Toplumlarda Besin Elde Etme Faaliyetleri*- Antropoloji, A.Ü.Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi, Antropoloji Bilimleri Araştırma Enstitüsü Dergisi, C. I, No. I, Ankara.
- 14- **Bradley, J.H.** (1951), *Ginn and Company*, New-York, Boston, U.S.A.
- 15- **Cole, J.P.** (1966), *Geography of World Affairs* - Penguin Books Ltd. Middlesex, England.
- 16- **Çağdaş, K.** (1969), *Reformcu Yönü İle Mahatma Gandhi* - Mahatma Gandhi, Unesco Türkiye Milli Komisyonu, Ankara.
- 17- **Darkot, B.** (1938), *Coğrafi Araştırmalar I* - İst. Ün. Coğrafya Enstitüsü Neşriyatı No. 4.
- 18- **Davis, P.H.** (1965), *Flora of Turkey* - Edinburg at the University Press. Vol. I, Edinburg.
- 19- **Demiriz, H.** (1969), *Herbarium Kurmak Bitkilerin Toplanma ve Kurutulması*, A.Ü. Ziraat Fakültesi, Ankara.
- 20- **Derman, E.** (1966) *Şifalı Bitkiler ve Tatbik Edildiği Hastalıklar*, Karınca Matbaacılık Tic. Kol. Şti. İzmir.
- 21- **Derman, E.** (1966), *Şehveti Artıran Bitkiler Yemekler ve İlâçlar* - Karınca Matbaacılık Tic. Kol. Şti, İzmir.
- 22- **Erdentuğ, N.** (1956), *Hal Köyünün Etnolojik Tetkiki* - Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.
- 23- **Ergene, N.** *Ev ilâçları* - Yedigün Neşriyatı ve Matbaası, İstanbul.
- 24- **Erinç, S.** (1967), *Vejetasyon Coğrafyası* - Sermet Matbaası İstanbul.
- 25- **Erol, O.** (1963), *Haymana Güneyi ve Kurakçöl Havzasında Coğrafya Araştırmaları* - A.Ü.Dil ve Tarih-Coğrafya Fak. Derg. C. XXI, No. 1,2.
- 26- **Evliya Çelebi**, (1314), *Seyahatname* - Semih Lütfi Kıkapevi İstanbul, 1950-
- 27- **Finch-Trewartha-Shearer** (1948), *The Earth And Its Resources* - McGraw Hill Book Comp, Inc. New-York, Toronto, London.
- 28- **Giray, S.** *Şifalı Otlarla Halk İlaçları ve Çiçekler, Yemişler, Nebatların Şifalı Hassaları* - İnkilâp Kitabevi, İstanbul.
- 29- **Grahmann, R.** (1962), *Urgeschichte der Menschheit* - W. Kohlhammer Verlag Stuttgart Bild. 97.

- 30- **Halikarnas Balıkcısı**, (1968), *Deniz Gurbetçileri*, Cumhuriyet Gazetesi, İstanbul.
- 31- **Hailburn, A.** *İspençiyari Nebatat* - İ.U.Tıp Fakültesi Yayını-İstanbul.
- 32- **Heilborn, M.** (1950), *Step Bitkileri* - Bioloji C. I, No. 2, İstanbul.
- 33- **Heintzelman, O. Highsmith, R.** (1965), *World Regional Geography Department of Geography Oregon State University, U.S.A.*
- 34- **Hekimbaşızade, M.** (1907), *Rehberi Me'kubat*, İstanbul 1323 (1907),
- 35- **Heske, F.** (1953), *Stepten Faydalanma İmkânları* - Orman Fak. Y.a No. 22, İstanbul.
- 36- **Hirsch, J. Erel, M.** (1946), *Hijyen Praktikumumu* - İstanbul.
- 37- **Huber - Morath, A.** (1951), *Bitki Toplama Maksadı İle Anadolu'da Yapılan Floristik - Sistematik Geziler ve Bunların Bitki Coğrafyası Bakımından Değeri-Bioloji Dergisi, C.I, No. 3, İstanbul.*
- 38- **Hull, O.** (1968), *Geography of Production* - St. Martin's Press, New-York.
- 39- **Huntington-Williams-Valkenburg** (1933), *Economic and Social Geography* - John Wiley and Sons, Inc, London.
- 40- **Huntington, E.** (1947), *Principles of Economic Geography* - John Wiley and Sons, Inc. London.
- 41- **Inandık, H.** (1961), *Bitkiler Coğrafyası* - İst. Üni. Yay. No. 930, Coğ. Ens. No. 32 - İstanbul.
- 42- **İnandık, H.** (1965), *Türkiye Bitki Coğrafyasına Giriş* - Baha Matbaası, İstanbul.
- 43- **İzbırak, R.** (1949), *Coğrafya Terimleri Üzerine Bazı Düşünceler* - T.D.K. B. n. 16, Doğu Mat. Ankara.
- 44- **İzbırak, R.** (1963), *Bitki Coğrafyası* - A.Ü.Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi, Fiziki Coğrafya ve Jeoloji Kürsüsü, Doğu Matbaası, Ankara.
- 45- **Jone, C.F.** (1944), *Economic Geography* - Education Manual EM 230, For the use of Personnel of Army, Navy, Marine Corps, Coast Guard, Mcmillan Company, U.S.A.
- 46- **Jones, S. Murphy, M.F.** (1964), *Geography and World Affairs* - Rand Mc. Nally and Company, Chicago, U.S.A.
- 47- **Jones, C.F. Darkenwald, G.G.** (1965), *Economic Georaphy* - The Macmillan Company, Newyork, London.
- 48- **Kâğıtçı, M.A.** (1949), *Besin Kılavuzu* - Kenan Matbaası, İstanbul.
- 49- **Kasaplıgil, B.** (1947) *Kuzey Anadolu'da Botanik Gezileri* - Tar. Bak. Or. Gn. Md. Yay. 32.
- 50- **Kırımlı, A.** (1869), *Kimyayı Tıbbi* - İstanbul 1285 (1869).
- 51- **Kızıldağlı, E.** (1970), *Lokman Hekimin Kitabından Birkaç Örnek-Türk Folklor Araştırmaları Dergisi, Nisan 970, No. 249. 1964.*

- 52- **Kingsbury, J.M.-A.B.D.** ve Kanada'nın Zehirli Bitkileri-U.S.A.
- 53- **Koçtürk, O.** (1961), *Beslenme Esasları* - Milli Eğitim Basımevi, İstanbul.
- 54- **Koçtürk, O.** (1957), *Beslenme Bilgisi* - Doğu Ltd. Şti. Matbaası, Ankara.
- 55- **Kökten, K.** (1964), *Karain'in Türkiye Prehistoryasında Yeri* - Türk Coğrafya Dergisi, Yıl XVIII - XIX, No. 22/23, Ankara Üniversitesi Basımevi.
- 56- **Krause, K.** (1950), *Batı ve Orta Anadolu Nebat Formation'lan* Y.Z.Ç. Ankara.
- 57- **Lübben, H.** (1961), *Türkiye'nin Vegetasyon Sorunları (Bitey Kuşakları) ve Kademeleri* - Eg. Üni. Rek. Ya. No. 1, İzmir.
- 58- **Louis, H.** (1939), *Das natürliche Pflanzenkleid Anatoliens* - Stutgard.
- 69- **Malinowski, B.** (1964), *Büyü, Bilim, ve Din* - Varlık Yayınları, İstanbul.
- 60- **Örnek, S.V.** (1966), *Sivas ve Çevresinde Hayatın Çeşitli Safhalarıyla İlgili Batıl İnançların ve Büyüsel İşlemlerin Etnolojik Tetkiki* - A.Ü.Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Yay. No. 174, Üniversite Basımevi, Ankara.
- 61- **Örnek, S.V.** (1969), *Etnolojinin Tarihçesi, Başlıca Ekolleri, Görevleri* - Ankara Üniversitesi Basımevi, A.Ü.D.T.C.F.Antropolojisi.
- 62- **Polunin, N.** (1960), *Introduction to Plant Geography and Some Related Sciences*, London.
- 63- **Regel, C.V.** (1963), *Türkiye'nin Flora ve Vegetasyonuna Genel Bir Bakış* - Ege. Üni. Fen Fa. Monog No. 1, İzmir.
- 64- **Sarıhan, Z.** (1965), *Akçayazı Köyü Temekleri* - Türk Folklor Araştırmaları, No. 197, İstanbul.
- 65- **Shermann, H.** (1946), *Chemistry of Food and Nutrition* - New-York.
- 66- **Stull, F. Hatch, R.** (1953), *Our World Today* - Allyn and Bacon, New-York, U.S.A.
- 67- **Sünter, F.** (1945), *Mal Bilgisi*, İstanbul.
- 68- **Sür, A.** (1968/1969), *Bitki Coğrafyası Ders Notları* - A.Ü.Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Fizikî Coğrafya ve Jeoloji Kürsüsü, Ankara.
- 69- **Şerafettin** (1932), *Tıbbî Nebatlar* - Milliyet Matbaası' İstanbul
- 70- **Tanoğlu-Erinç-Tümertekin** (1961), *Türkiye Atlası* - İst. Üni. Ed. Fa. Yayını, İstanbul.
- 71- **Tekeli-Uluöz-Köşker** (1952), *Ziraat Sanatları Tatbikat Klavuzu*, Ankara.
- 72- **Tolgay, Z. Tetik, I.** (1964), *Gıda Kontrolü ve Analizleri Kılavuzu* - Ege Matbaas., Ankara.
- 73- **Tschermak, L.** (1944), *Dağlarda Deniz İklimi ve Orman Örtüsü* - Y.Z.D.C. 3, No. 3, Ankara.

- 74- **Tugay, E.F.** (1957), *Türk Yemekleri, II Sebzeler*, Kemal Matbaası, İstanbul.
- 75- **Tuncer, H. Çeviren** (1966), *Bitkilerin Tıpta Kullanışları ve İlâç Reçeteleri* - Tarım Bak. Yay. 1-7, Güneş Matbaası, Ankara.
- 76- **Ungan, A.** (1950), *Besin Kimyası, Analiz Metotları* - Ankara.
- 77- **Ünver, S.** (1948), *Tarihte Elli Türk Temeği* - İsmail Akgün Matbaası, İstanbul.
- 78- **Ünver, S.** (1952), *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Temekleri* - İ.Ü.Tıp Tarihi Enstitüsü, Kemal Matbaası, İstanbul.
- 79- **Ünver, S.** (1952), *Türkiye Eczacılık Tarihi* - Hüsnü Tabiat Basımevi, İstanbul.
- 80- **Üsküp, S.** (1968), *Şifalı Otlar* - Hürefe Matbaası, İzmir.
- 81- **Vanroyen, W. Bengtson, N.** (1967), *Fundamentals of Economic Geography* - Prentice-Hall of India Private Ltd. New Delhi, India.
- 82- **Vardar, Y.** (1955), *Tuzcul Bitkiler (Halofitler) ve Fizyolojik Özellikleri* - Biol. Der. 5, 1-11.
- 83- **Walker, R.** (1948), Çev. Boğa, C, Mahatma Gandhi, *Kendi Sözleriyle Gandhi'nin Dehası* - Hilmi Kitabevi-İstan.
- 84- **Yvallis, B. C.** (1922), *General Geography* - Macmillan and Co., Ltd. London.
- 85- **Walter, H.** (1962), *Anadolunun Vejetasyon Tapısı* Orman Fak. Ya. No. 80, İstanbul.
- 86- **Watt, J.M. ve Breyer-Brandwijk, M. G.** *Güney ve Doğu Afrika'nın Şifalı ve Şehirli Bitkileri* - 2. Baskı, London England 1962.
- 87- **Wit, H.C.D. de,** *Wageningen, Hollanda - Şehirli Bitkiler Atlası* - Abbottempo, Kitap, 2, Smeets Basımevi. Hollanda, 1968
- 88- **Yardımcı, I.** (1968), *Sağlık Folkloru Şifalı Otlar ve Halk İlaçları* - Hüsnü Tabiat Matbaası, İstanbul.
- 89- **Yücel, E.** (1970), *Muhacir Kadıköy Temekleri* - Türk Folklor Araştırmaları Dergisi, No. 250, Mayıs 1970.
- 90- **Zeybek, N.** (1961), *Tıbbî Bitkilerin Değeri ve Türkiye ile İlgili Bazı Müşahedeler* - Ege Ün. Rek. Ya. No. 1. İzmir.
- 91- **Zeybek, N.** (1969), *Salicornia herbacea L.ya (Deniz Börülcesisine) Heteroauxin tatbiki ve bazı Halofit tohumlarının farklı tuz yoğunluklarında çimlenme durumları* - Eg. Üni. Fe. Fa. İl. Rap. Se. No. 77 (Bioloji 52).
- 92- **Zeybek, N.** (1969) , *Batı Anadolu Deniz Sahilleri Salicornia Türlerinin Kromosom Sayıları*, Eg. Üni. Fe. Fa. İl. Ra. Se. No. 83 (Bioloji 56).
- 93- **Zeybek, N.** (1969), *İzmir İç Körfez Sahil Halofitlerinin Ekolojik ve Fizyolojik Özellikleri ile İlgili Bir İnceleme* - Eg. Üni. Fe. Fa. İl. Rap. Ser. No. 75 (Bioloji 50).
- 94- **Zhukovsky, P.** (1952), *Türkiye'nin Ziraat Bünyesi (Anadolu)* - Türkiye Şeker Fb. Ya. No. 20, İstanbul.

B- BİLGİLERİNE BAŞVURULAN KİŞİLER

- 1- **Akkaş (Hasan) ve Eşi** (1968)- Girit ve adalarda otlar ve yabansal bitkilerden yapılan yemekler ve özellikleri hakkında bilgilerinden istifade sağlanmıştır (28.8.1968) Tepecik-İzmir. (Yaş 60 ve 48)
- 2- **Eşrefpaşa** - İzmir Pazarında yabansal bitkiler satan köylüler. (1968 ve 1969).
- 3- **Kos Adası (İstanköy)**, Hippocrates'in Yazıt Taşları (S. Arisoy, Kos İstanköy Adası (1954).
- 4- Köy pazarlarında, yabansal bitkileri satan köylülerle yapılan çeşitli görüşmeler (Kars, Erzurum, Sivas, Mersin, Adana, Bodrum, Marmaris, Muğla, Çanakkale, Konya, Kastamonu, Samsun, Trabzon, Ordu, Ankara, İstanköy-Kos Adası, Rodos, İmroz, Bozcaada, Eskişehir, İstanbul, Tekirdağ, Kırklareli), (1949-1969).
- 5- **Teke (Fatma)** - (1955) Rumeli Türklerinin yabansal bitkilerden yapılan yemekler ve yenilme şekilleri hakkında bilgi alınmıştır - Samsun. (Yaş 70).
- 6- **Ertürkmen (Basri)** - (1969) Batı Karadeniz kıyısı halkının besin olarak yararlandığı yabansal bitkiler ve pişirilme şekilleri konusunda bilgisine müracaat edilmiştir. (Doğum 1894).

YABANSAL BESİN BİTKİLERİNİN EKONOMİK COĞRAFİ ÖNEMİ

ÖZET

Bu araştırmanın içinde besin maddesi olarak kullanılan yaban bitkilerinin ekonomik coğrafya açısından önemi ele alınarak işlenmiştir.

Araştırma içinde yabanıl otları (Wilder Flora)n sosyo-ekonomik, nutrition, insan sağlığı, etnolojik, folklorik ve prohistorik (prehistoric) yönlerine de temas edilmiştir. Bu arada ekonomik değeri olan bitkilerin çeşitli tasnifleri de yapılmıştır.

Araştırma içinde ele alınan konular şunlardır:

- 1- Giriş
- 2- Prehistoryada insan bitki ilişkileri
- 3- Ekonomik Coğrafyada coğrafi-determinizm ve toplumların beslenme ilişkileri,
- 4- Besin açısından ilkel etnilerde insan-bitki-besin ilişkileri,
- 5- Dünyadaki kültür bitki alanları, sınıflama ve flora alemi,
- 6- Türkiye bitki coğrafyasının genel durumu,
- 7- Türkiye kıyı bitkileri

- 8- Bitki ekonomik coğrafyasının tarihçesi ve Anadolu
- 9- Bitki soylarının meydana gelmesi ve kaynakların zenginliği.
- 10- Yabansal ve kültür besin bitkilerin önemi.
- 11- Nutrition ve dinsel, batıl inanış, büyüsel davranışlarda bitkiler.
- 12- Nutrition açısından bitkilerdeki vitamin değerleri ve vitamin (C) nin meydana gelmesindeki coğrafi faktörler.
- 13- Ada ve halklarının bitki - flora ilişkileri ve bitkisel beslenmeleri.
- 14- Bitki ekonomik coğrafyasının amaçları.
- 15- Gıda, nüfus ilişkilerinin genel durumu ve önemi.
- 16- Çağımızdaki modern tarım teknolojisinde yapılan geliştirme çalışmaları.
- 17- Anadolu'da ve Ege, Akdeniz adalarında yenen, yemek yapılan yabansal ve diğer bitkiler.
- 18- Sonuç.

Özetle denebilirki: Çağımızdaki harp ekonomisi, kıtlık durumları nazara alınmaksızın, ilkel gelişmemiş ve dar boğazda kalmış ekonomik toplumlarda, köylülerin yabansal yeşil ot toplayarak karınlarını doyurmak zorunluğu ve gelenekleri genelleşmişse bunun köklerinde, sosyo-ekonomik yapıda bulunan toprak verimliliğinin düşüklüğü, topraksızlık, toprak düzensizliği, toprak reformunun gerekliliği ve zirai reforma gibi çeşitli toprak sorunlarıdır.

Yeterince toprağa sahip olamayan toprağın besleyemediği toplumlarda karın doyurmak için bir bakıma baş vurulan son çarelerden biridir bu.

Bu nedenle yabansal yeşil otların besin maddesi olarak yenilmesinde bir genelleşme ve folklorik alışkanlık yerleşmişse o bölgede ekonomik ve sosyolojik yönden önemli sorunların var olduğuna kesinlikle inanabiliriz. Bu sorunların başında o bölge toplumunun kültür ziraatında yeterince ilerlemediği, ekonomik sosyolojik açıdan gereğince gelişmediği ve kapalı toplum durumunda yaşantısını sürdürme zorunluluğu karşısında tüketiminde bu şekilde geleneğin yerleştiği, kökleştiği ortaya çıkar. Bu bir çeşit nüfus-toprak arasındaki düzensizlik olarak nitelendirilebilir.

Süleyman ARISOY

SUMMARY

In this research, importance of wild floras has been considered as nutrition material used in economic geographical point of view.

In the research, soci-economic, nutrition, human health, ethnological, folkloric and prehistoric aspects of wild flora is discussed. In the meanwhile, various classifications for flora of economical value is done.

The subject held in the research are:-

I . Preface.

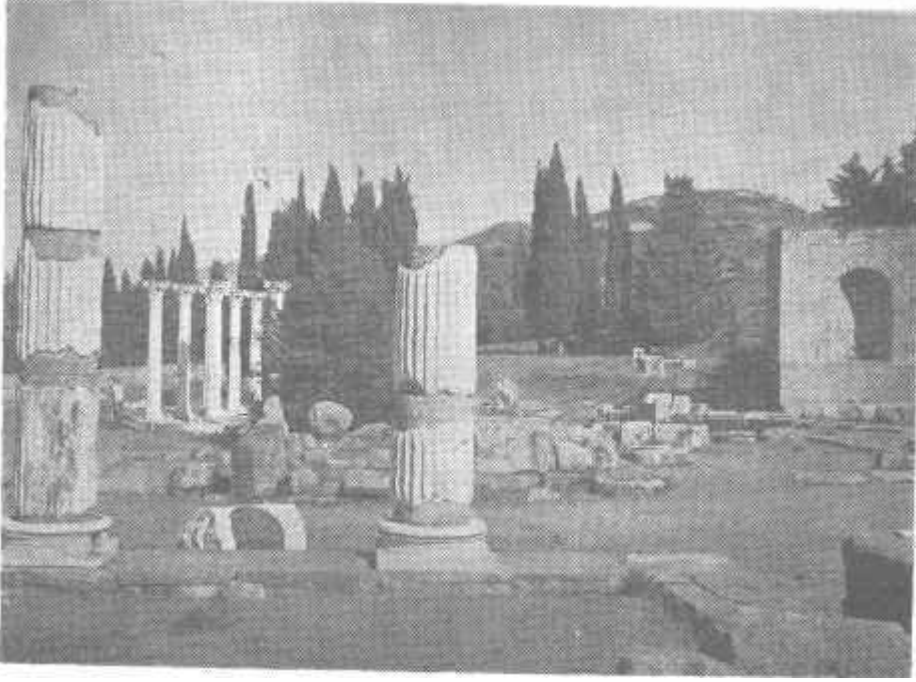
- 2 . Relations between human and flora in prehistoric ages.
- 3 . Geographical determination and social nutrition relations in economical geography.
4. Nutrition view point on human-flora-nutrition relations in primitive ethnics.
- 5 . Cultural flora areas of the world, classification and flora families.
- 6 . General status of geographical flora of Turkey.
- 7 . Seashore flora of Turkey.
8. History of flora economical geography and Anatolia.
9. Evaluation of flora families and richnesses of flora resources.
- 10 . Importance of wild and cultural nutrition flora.
11. Nutrition and religious, irrational beliefs and magic trends in relations with flora.
12. Vitamin values in flora from nutritional aspect and geographic factors in developing vitamin C.
13. Flora relations with island populations and their flora nutrition.
14. Aims of flora economical geography.
15. General position and importance of food-population relations.
16. Research developments done in modern agricultural technology of our times.
17. Food prepared from wild and other flora and eaten in Anatolia, Mediteranean and Aegean islands.
18. Conclusion.

Briefly it can be said although it is fact in our war economy, peasants in underdeveloped and in other similar social groups have become accustomed to be obliged to feed themselves by picking wild green flora, it should otherwise mean also that there exist other serious problems in social economic status like lack of land productivity and or property, unsatisfactory land distribution, necessity of land and agricultural reforms and other various land problems.

This is one of the last solutions for food satisfaction by picking up wild green flora in social groups that do not have enough land and agricultural possibilities.

We can believe that there is absolutely economical and sociological problems in feeding system among those who have developed in their folkloric habit the food of wild green flora as nutrition material. This means that their agricultural culture has not improved enough. Economical and sociological developments have not established sufficiently. On the other hand, we can explain that this is serious problem of lack of balance between population and land.

Süleyman ARISOY



1 - Asclepieion (Doktorlar Mektebi). Eski Aesculapius Mabedi (M.Ö. IV asır) den Apollo Mabedi (M.Ö.I asır)nin Görünüü. - Kos Adası (İstanköy Adası-Ege Denizi Oniki Adalar.)

Foto G. A. Guizi



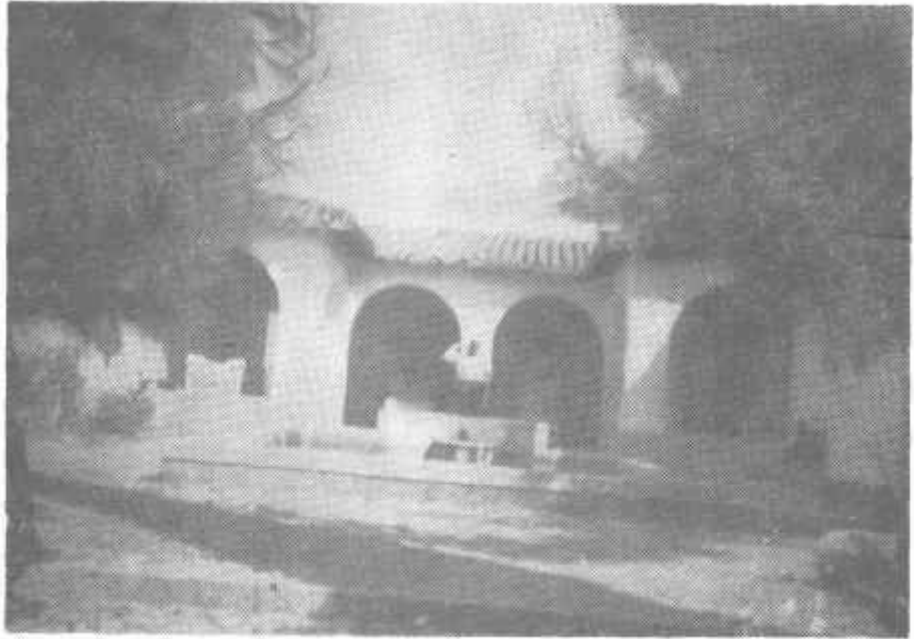
2 - Hippocrates'in Doktorlar Mektebi (Asclepieion) ne Ait Genel Bir Görüntü. (Kos Adası)

Foto S. Arısoy



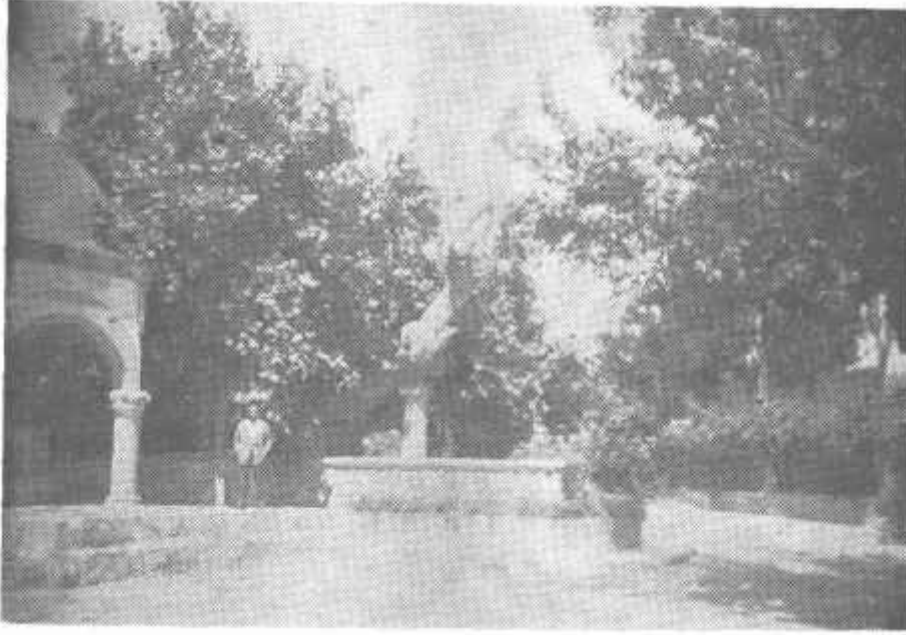
3 - Asclepieion (Doktorlar Mektebi) Kalıntısı ve Müzesi -(Kos Adası.)

Foto G. A, Guizi



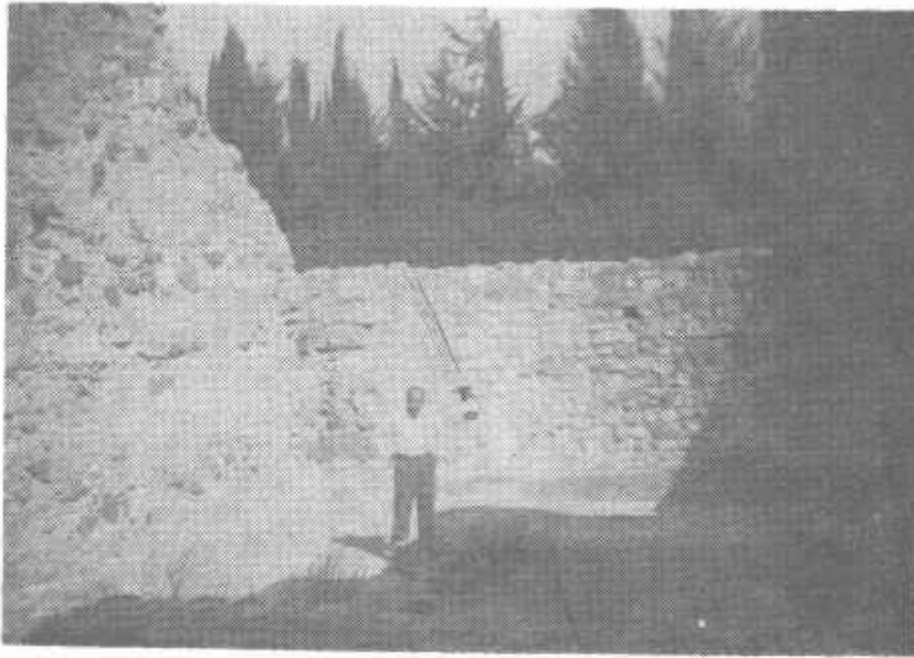
4 - Asclepieion (Doktorlar Mektebi) nde Hippocrates Müzesi. Resimde ortadaki iki kapının arka duvarında, Hippocrates'in çoğu şifalı bitkilerden yapılan sağlık, şifa veren ve Mermer üzerine yazılmış yazıt taş reçeteleri aslı olarak durmaktadır-(Kos Adası.)

Foto S. Arisoy



5 - Asclepieion (Doktorlar Mektebi) nde Hippocrates zamanından beri yaşayan ağaç olduğu iddia edilen Çınar ağacı (Hippocrates'in Ağacı).- (Kos Adası.)

Foto S. Arısoy



6 - Asclepieion'da Hippocrates'in tedavi ve ilaç odası, yerde Hippocrates'in ünlü ilaç havanları görülmektedir.- (Kos Adası.)

Foto S. Arısoy



Hippocrates'in ilaç yapımında kullandığı İlaç Havanı.- (Kos Adası.)

Foto S. Arisoy



8 - Asclepieion (Doktorlar Mektebi) nde Hippocrates'in öğrencilerine ders verdiği amfiteatr.- (Kos Adası.)

Foto S. Arisoy



9 - Boğazkoy-Çorum'da madımak toplayan köylü çocukları (Temmuz 1970)

Foto S. Arısoy



10 - Boğazköy-Çorum'da bahçe içlerinde madımak toplayan köylü ve köylü çocukları. (Temmuz 1970)

Foto S. Arısoy



11 - İzmir'de gezici satış yapan tipik bir Giritli Otçu....

Foto S. Arsoy



12 - İzmir-Eşrefpaşa'da manavlarda satılan kültür bitkileri ile yabansal bitkiler yanyana.

Foto S. Arsoy



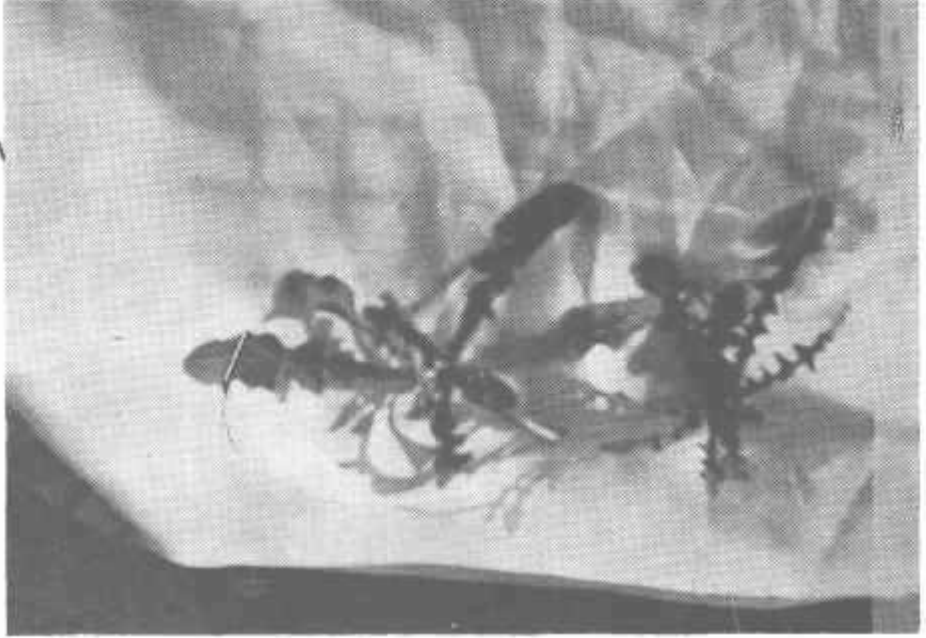
13 - İzmir-Eşrefpaşa'da satılan otlar.

Foto S. Arsoy



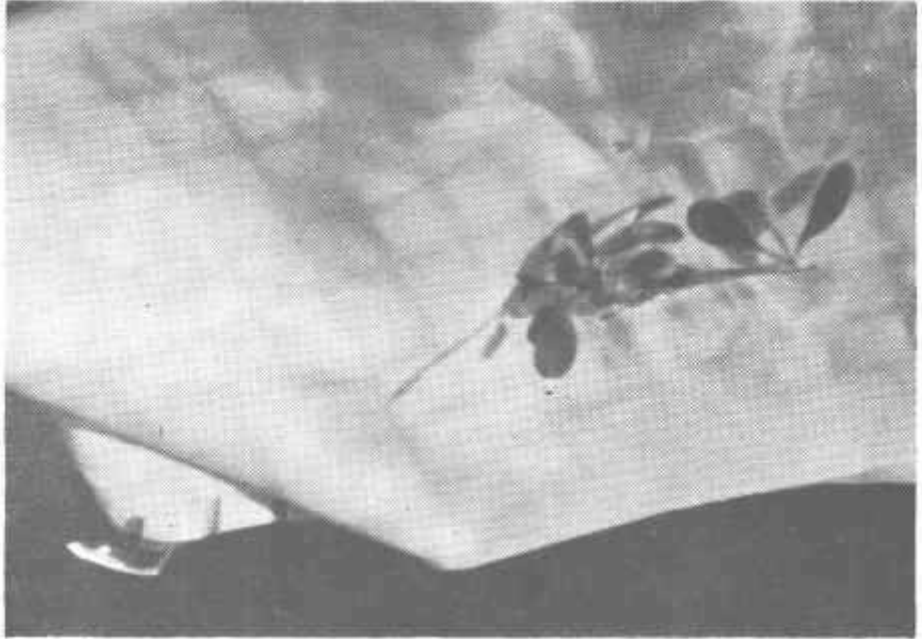
14 - İzmir-Eşrefpaşa'da, kültür ve yabansal bitkiler (Bahçeto-u-İstifno) satışı.

Foto S. Arsoy



15 — Tek olarak yakından (acı ve tatlı radika)-İzmir

Foto K. Başol



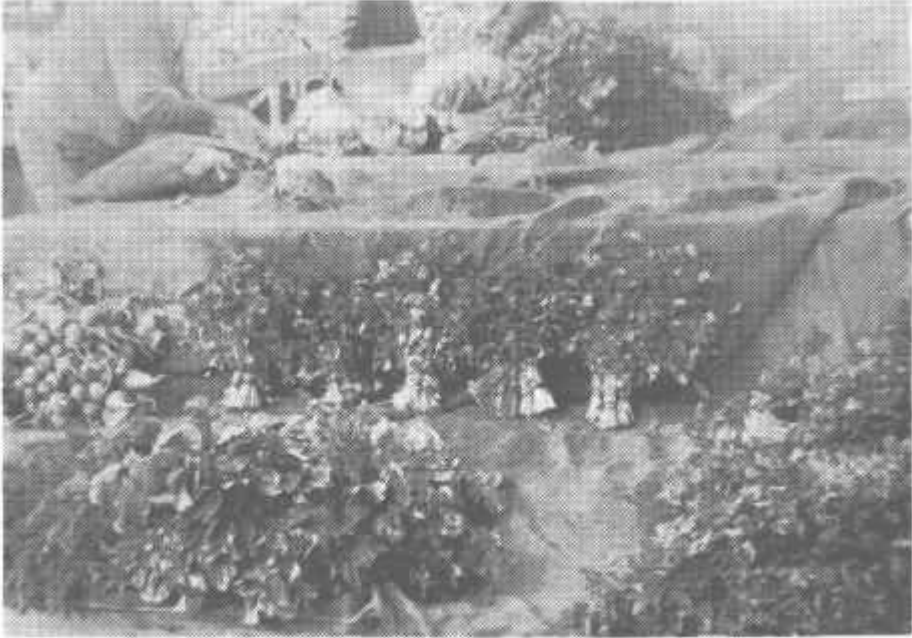
16 - Tek olarak yakından bir (Kuzukulağı)-İzmir.

Foto K. Başol



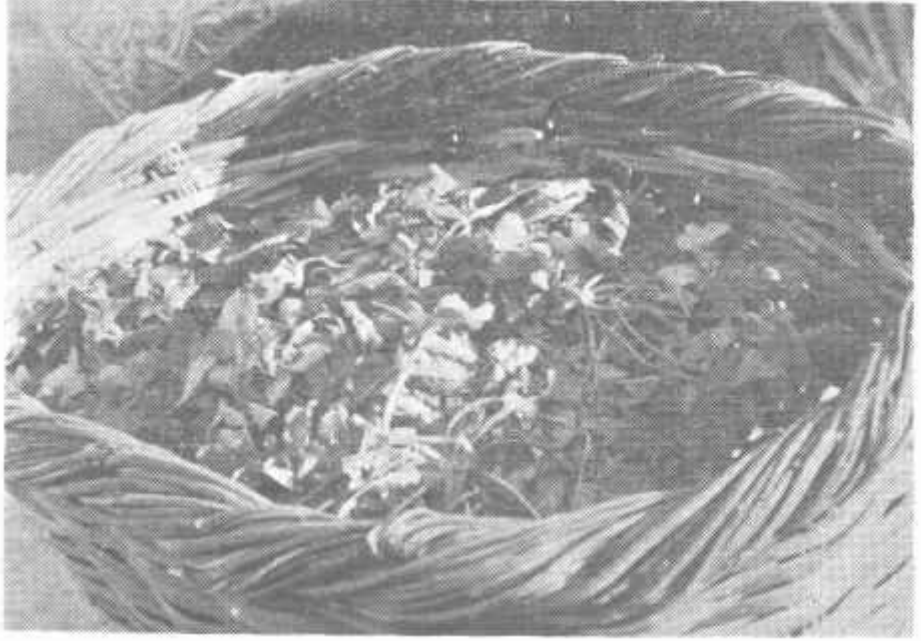
17 - Kültüre alınmış çiğ yenen bitkilere örnek, araba içinde satılan Maydanoz, Kırmızı turp, Tereotu, Marul satışı.-İzmir.

Foto K. Başol



18 - Bir tabla üzerine yayılmış ıslak çuval üzerinde (Maydanoz, Turp ve Marul) satışı.-İzmir.

Foto K. Başol



19 - Küfe içinde satılan (Turupotu).-İzmir.

Foto K. Başol



20 - Sergide demet halinde satılan (Hardalotu).-İzmir.

Foto K. Başol



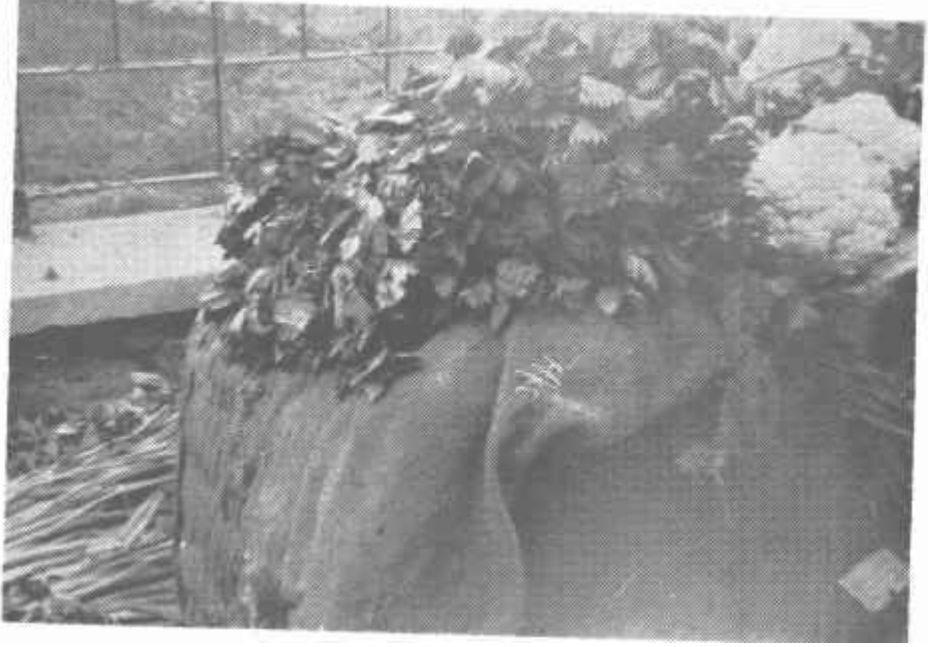
21 - Sergide demet halinde satılan (Ebegümece).-İzmir.

Foto K. Başol



22 - Pazarda Giritli bir kadının sattığı (İstifno-İstifilano-Giritotu).-İzmir.

Foto K. Başol



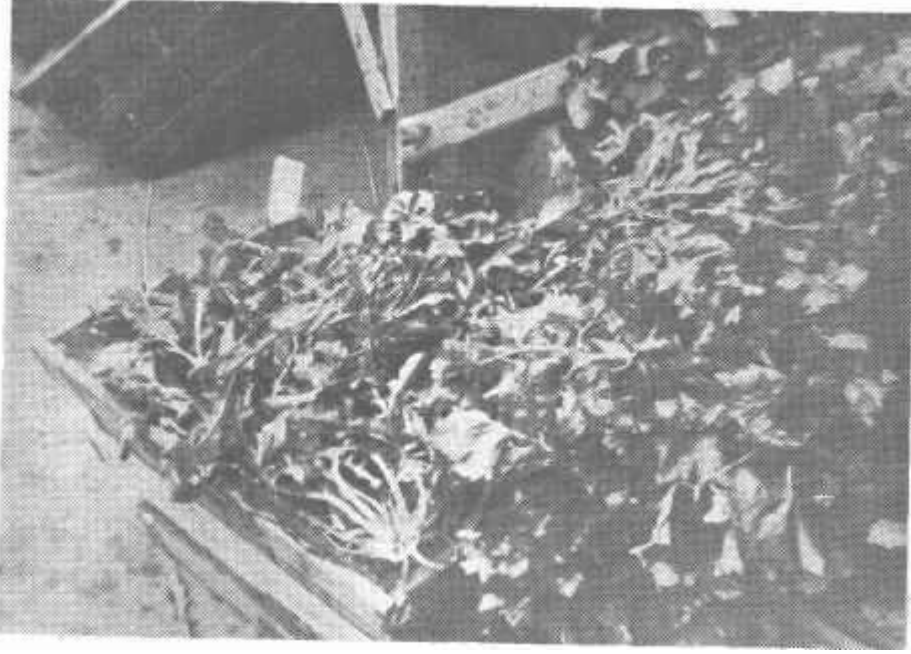
23 - Pazarda devrik küfenin üzerine yerleştirilmiş şekilde satılan (Daladiken veya **Börekotu**).
-İzmir.

Foto K, Başol



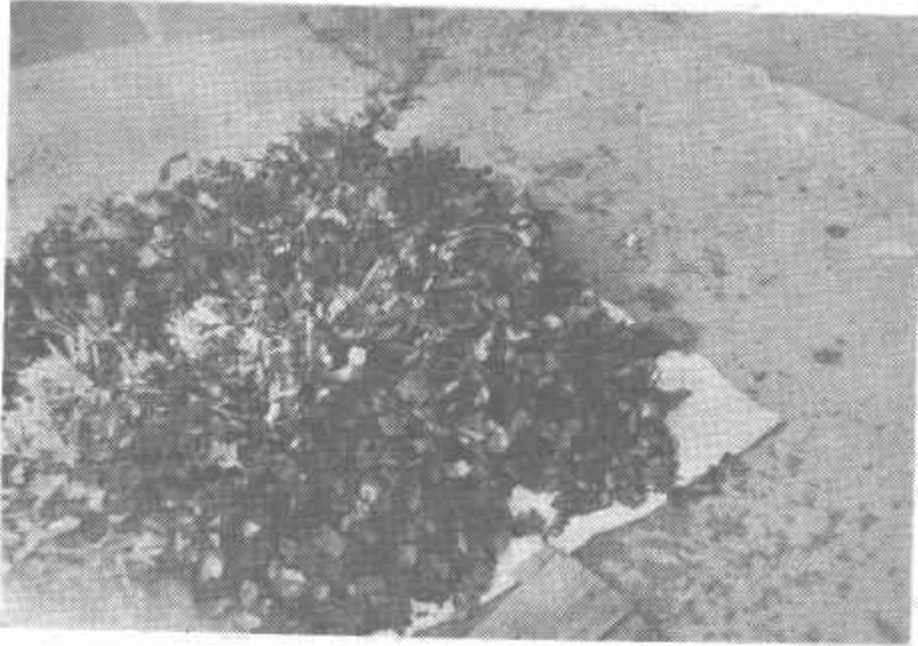
karışık ot, Radika-Turpotu-Hardalotu).-İzmir.

Foto K. Başol



25 - Kasa içinde pazarda satılan (Tatlı radika) .-İzmir.

Foto K. Başol



26 - Yerde yaygı üzerinde satılan (Kerdeme)-Maydonozgillerden.-İzmir.

Foto K. Başol