

Mardin'de Farklı Etnik Gruplarda Yabani Gıda Bitkilerinin Gastronomik Açından Araştırılması

Abdullatif YILMAZ¹, Hasan AKAN^{2*}

¹Şanlıurfa Milli Eğitim Müdürlüğü, 75. Yıl Mesleki Eğitim Merkezi, Şanlıurfa, Türkiye

²Harran Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Biyoloji Bölümü, Şanlıurfa, Türkiye

¹ <https://orcid.org/0000-0003-4986-5980>

² <https://orcid.org/0000-0002-3033-4349>

*Sorumlu yazar:hakan@harran.edu.tr

Araştırma Makalesi

Makale Tarihiçesi:

Geliş tarihi: 29.04.2023

Kabul tarihi:26.08.2023

Online Yayınlanma: 20.12.2023

Anahtar Kelimeler:

Mardin

Etnik gruplar

Yenilebilen yabani bitkiler

ÖZ

Bu çalışma 2021 ve 2022 yılları arasında Mardin'in Midyat, Nusaybin, Ömerli ve Yeşilli ilçelerine bağlı 11 mahallede farklı etnik gruplar üzerinde yapılmıştır. Çalışmanın amacı yörede değişen yabani gıda bitkilerinin halk arasındaki gastronomik kullanım biçimlerini araştırmaktır. Bu kapsamda Süryani, Kürt ve Arap köylerinden bazıları örneklem alanı olarak seçilmiş ve farklı yaş ve eğitim düzeyine sahip 66 kaynak kişi ile görüşmeler yapılmıştır. 50 farklı bitkinin halk geleneğindeki gıda bitkisi olarak kullanım şekilleri belirlenmiştir. Alandan belirlenen en fazla taksona sahip familyaların dağılımı; Asteraceae (6 takson), Rosaceae (6 takson), Brassicaceae (4 takson), Lamiaceae (3 takson), Moraceae (3 takson)'dir. Alanda belirlenen en fazla taksona sahip cinsler ise; *Allium* (3 takson), *Cerasus* (2 takson), *Morus* (2 takson) ve *Rumex* (2 takson)'dir.

Gastronomic Research of Wild Food Plants in Different Ethnic Groups in Mardin

Research Article

Article History:

Received: 29.04.2023

Accepted: 26.08.2023

Published online: 20.12.2023

Keywords:

Mardin

Ethnic groups

Wild edible plants

ABSTRACT

This study was conducted on different ethnic groups in 11 neighborhoods of Mardin's Midyat, Nusaybin, Ömerli and Yeşilli districts between 2021 and 2022. The aim of the study is to investigate the gastronomic use of wild food plants among the people. In this context, some Syriac, Kurdish and Arab villages were selected as sample study areas and interviews were conducted with 66 informants of different ages and education levels. The usage patterns of 50 different plants as food plants in the folk tradition were determined. Distribution of families with the highest number of taxa determined from the area; Asteraceae (6 taxa), Rosaceae (6 taxa), Brassicaceae (4 taxa), Lamiaceae (3 taxa), Moraceae (3 taxa). The genera with the highest number of taxa determined in the area are; *Allium* (3 taxa), *Cerasus* (2 taxa), *Morus* (2 taxa) and *Rumex* (2 taxa).

To Cite: Yılmaz A., Akan H. Mardin'de Farklı Etnik Gruplarda Yabani Gıda Bitkilerinin Gastronomik Açından Araştırılması. Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi 2023; 6(Ek Sayı): 533-554.

1. Giriş

İnsanoğlu varoluşundan itibaren beslenme ihtiyacını karşılamak amacıyla bitkilerden çok çeşitli şekillerde faydalanmıştır. İlk çağlardan elde edilen kalıntılara bakıldığında, insanlar besin sağlamak ve beslenme ihtiyaçlarına çözüm bulmak amacıyla, öncelikli olarak bitkilerden yararlanmışlardır (Nohutçu ve ark., 2019).

Türkiye’de yabani olarak yetişen yenilebilir bitkiler, bölgenin kültürel özelliklerine göre farklı yemeklerin yapımında kullanılmaktadır. Yenilebilir bitkilerden çok çeşitli yemekler yapılmaktadır. En önemlileri arasında çorbalar, sebze yemekleri, sarma ve salatalar gelmektedir.

Bitkilerin; kök, gövde, yumru, soğan, tomurcuk, meyve, yaprak, çiçek vb. gibi farklı organlarının çiğ veya pişirilerek yenilmesi ya da tüketilmesi ot kültürü olarak adlandırılmaktadır. Bu bitkiler aynı zamanda, insan sağlığı açısından fayda içeren ve gıda olarak yararlanılan bitkiler olarak da tanımlanmaktadır (Çetinkaya ve Yıldız, 2018).

Gastronomi kelimesinin etimolojik kökenleri incelendiğinde, kelimenin Yunanca ‘gastros’ (mide) ve ‘nomos’ (yasa, kural) sözcüklerinden oluştuğu dikkat çekmektedir. Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin hijyen ve sanitasyon kuralları çerçevesinde belirli bir sistematik düzen içinde hazırlanarak göz ve damak tadına hitap edecek şekilde sunulduğu yemek kültürü veya yemek sanatı olarak ifade edilmektedir. Yöresel lezzetler, gelenek ve görenekler, beslenme kültürü, pişirme ve hazırlamada kullanılan araç gereçlerin hepsi Türk gastronomik kimlik mirasının oluşumunda çeşitlilik sağlamıştır (Özdemir ve Altınar, 2019). Bu gastronomik değerlerin bazı turistler için çok önemli olması seyahat tercihlerinin ana sebebini oluşturmakta ve bu durum “gastronomi turizminin” ortaya çıkmasına zemin oluşturmaktadır (Küçükkömürler ve ark., 2018). Günlük hayatta yaygın olarak kullanılmaya başlanan gastronomi kavramı ilk olarak M.Ö. 4. yy.’da Sicilya’da yaşamış olan Arcestratus tarafından kullanılmıştır (Dalby, 2013). Gastronomi sözcüğü Joseph Berchoux’un “gastronomi ya da tarladan sofraya insan” (1801) adlı eserinde kullanılınca da dile yerleşmiş, daha sonra 1835 yılında Fransız Akademisi “gastronomi” sözcüğünü resmileştirmiştir (Karaca ve ark., 2015). Türkiye’de 1980 yılından bu yana gastronomi kavramı ile ilgili araştırmalar yoğunlaşmaya başlamıştır (Özdemir ve Altınar, 2019). Gastronomik çalışmalar arasında; gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme (Bucak ve Aracı, 2013), Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları (Aksoy ve Sezgi, 2015), Kapadokya Yemek Kültürü ve Mustafapaşa Beldesi (Ardıç Yetiş, 2015), Dünyada ve Türkiye’de gastronomi turizmi (Küçükkömürler ve ark., 2018) ve yöresel mutfakların gastronomi turizmindeki önemi: Kastamonu mutfağı örneği (Çam ve Çılgınlıoğlu, 2021)’dir.

Son yıllarda yöresel yemekler gastronomi turizmi açısından çok önemli bileşen haline gelmiştir. Bunun da temel nedeni, turistlerin elde ettikleri tat deneyiminin o yöreye has olduğunu bilerek, bu lezzete başka bir yerde rastlamayacak olmasından kaynaklanmaktadır (İflazoğlu ve Yaman, 2020).

Anadolu’da tarih boyunca bitki ve insan arasındaki ilişki süregelmiştir. Bu nedenle Anadolu’da zengin bir yabani bitki kullanımı kültürü gelişmiştir. Özellikle Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgesinde doğal

olarak yetişen birçok yabancı gıda bitkisi toplanarak yiyecek olarak tüketilmektedir (Mükemre ve ark., 2016).

Çalışma alanımız olan Mardin ili, yenilebilir yabancı gıda bitkileri açısından oldukça zengindir. Mardin, farklı etnik grupları yapısında barındırdığından yemek kültürü de Arap, Kürt ve Süryani kültürlerini yansıtmaktadır. Mardin'de farklı etnik grupların birlikte yaşaması sonucunda, farklı kültürler o kadar iç içe geçmiş ki, birlikte yaşamının doğal bir sonucu olarak oluşan kültürel etkileşimler büyüyen bir kültür zenginliği haline gelmiştir (İflazoğlu ve Yaman, 2020).

Türkiye Bitkileri Listesi'ne göre (Güner ve ark., 2012) Türkiye'de 167 familya, 1320 cins ve bu cinslere ait toplam 11707 takson bulunmaktadır. Bu taksonlardan 3649'u ülkemiz için endemiktir. Türkiye Florasında doğal yayılış gösteren yaklaşık 1600 farklı taksondan gıda amaçlı olarak yararlanıldığı kaydedilmiştir (Urhan ve ark., 2016).

Ülkemizde ve bölgede konu ile alakalı yapılan diğer önemli çalışmalar ise; Bodrum'un yabancı gıda bitkileri (Ertuğ, 2004), Orta ve Batı Anadolu'nun yabancı gıda bitkileri (Doğan ve ark., 2004), Pertek'in yabancı gıda bitkileri (Doğan ve Tuzlacı, 2015), Nevşehir'in yabancı gıda bitkileri (Şenkardeş ev Tuzlacı, 2016), Iğdır'in geleneksel gıda bitkileri (Çakır, 2017), Yeşilli'nin yabancı gıda bitkileri (Yeşil ve ark., 2019), Hasankeyf'in yabancı gıda bitkileri (Yeşil ve İnal, 2019), Ağrı'nın yabancı gıda bitkileri (Kadioğlu ve ark., 2020), Mardin'in geleneksel gıda bitkileri (Demir ve Ayaz, 2022), Yenilebilir Doğal Bitkilerin Etnobotanik ve Gastronomik Açısından Değerlendirilmesi: Edremit Körfezi (Balıkesir) Örneği (Aladı ve ark., 2022), ve Mardin'in dağlık bölgelerinde İnsan Tüketimi Amaçlı Yenilebilir Bitkiler (Eksik ve Akan, 2023)'dir.

Bu çalışma ile amacımız farklı etnik gruplarda yabancı gıda bitkilerinin gastronomik açıdan kullanım şekillerini ortaya koymaktır. Yabancı gıda bitkilerinin mutfak kültüründeki sürdürülebilirliği önem arz etmektedir. Mardin iline özgü yabancı gıda bitkilerinden yapılan yemeklerin tescil edilmesi, bu yemeklerin yerel lokanta menülerinde yer almalarının sağlanması ve ülkemiz gastronomik bilgi birikimine katkı sunmaktır.

2. Materyal ve Metot

Bu çalışma, 2020-2022 yılları arasında Mardin iline bağlı Midyat, Nusaybin, Ömerli ve Yeşilli ilçelerine ait bazı mahallelerdeki bazı yabancı gıda bitkilerinin Kürt, Arap ve Süryani halkları arasındaki gastronomik kullanım biçimlerini araştırmak amacıyla yapılmıştır.

Araştırma alanının tarihi: Mardin birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış, Anadolu ve Mezopotamya medeniyetlerinin kesiştiği bir yerde kurulmuştur (Dağ, 2007). Bizans, Roma, Selçuklu ve Osmanlı devleti gibi birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, birçok farklı kültür, din ve dil birlikteliği ile önemli bir yerdir (Ahunbay, 2005). Cumhuriyetin ilanından sonra il konumunu sürdürmüş ve 2012 yılında büyükşehir statüsüne kavuşmuştur.

Alanın coğrafik yapısı: Mardin ili, Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer almaktadır. Mardin il nüfusu 2021 yılı verilerine göre 862.857'dir. Yüzölçümü, 8.8891 km² olup, 36° 55 - 38° 51

Kuzey Enlemleri ve 39° 56 - 42° 54 Doğu Boylamları arasında yer almakta olup Suriye ile sınır komşusudur. Şehir merkezinin rakımı 1100 metre civarında olup, ortalama yükseklik 600 metredir (Dağ, 2007). Mardin Eşiği dağları olarak isimlendirilen dağ silsilesi hâkim olup, ovalar ise daha çok güneyde yer almaktadır. Araştırma alanı İran-Turan fitocoğrafik bölgesinde yer alıp, Türkiye Florası'ndaki kareleme (Grid) sistemine göre C8 karesi içinde konumlanmıştır (Davis, 1965-1985).

İklim: Sıcak ve ılıman bir iklim hakimdir; Mardin'de kış aylarında yaz aylarından çok daha fazla yağış düşmektedir. Son 30 yıllık veriler baz alındığında, Mardin ilinin yıllık ortalama sıcaklığı 16,8 °C, yıllık ortalama yağış miktarı ise 432 mm'dir. Temmuz yılın en kurak ayıdır (Anonim, 2020).

Genel Toprak yapısı: Mardin' de genellikle kahverengi orman toprakları hakimdir. Dağlık ve yüksek alanların güney kesimlerinde ise kırmızımsı kahverengi topraklar geniş yer tutmaktadır. Ovalarda ise genellikle alüvyal topraklar görülmektedir (Biricik, 1974).

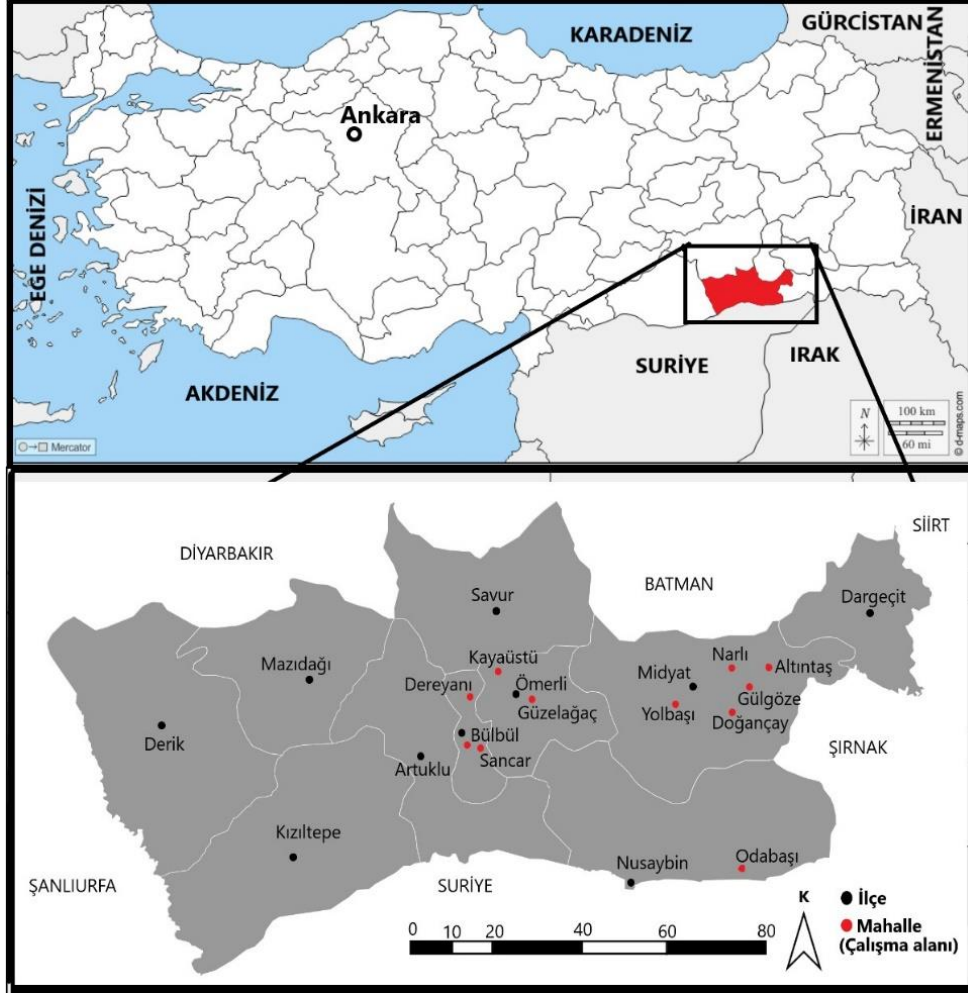
Tarımsal faaliyetler: İlin %43,35 tarımsal alan, %32,12 yerleşim yerleri ve kullanılmayan alan, %18,33 ormanlık alan, %6,18 çayır ve mera ve geriye kalan %0,02 ise nadas alanıdır. Tarım ürünleri olarak en çok buğday, arpa, mercimek, bamya, sivri biber, domates, havuç, salatalık, karpuz, kavun, sarımsak ve soğan yetiştirilmektedir. Bağcılık son derece gelişmiştir (Aydın, 2019).

Genel bitki örtüsü: Bölgede hâkim olan genel bitki örtüsü steptir. Bölgede korunaklı mikroklima olması nedeniyle Yeşilli, Derik ve Mazıdağı çevresinde zeytin, meşe ve maki türleri görülmektedir. Bölge; Poaceae ve Fabaceae taksonları açısından zengindir (Odabaşı ve Boydak, 1984).

Alan seçimi: Mardin, zengin yemek kültürü nedeniyle yenilebilen yabani bitkileri tespit etmek amacıyla araştırma yapılmaya değer bulunmuştur. Özellikle Türk, Kürt, Arap ve Süryani gibi farklı kültürlerdeki bitki kullanımlarının benzerlik ve farklılıklarını ortaya koymak amacıyla alan seçimi de ona göre yapılmıştır. Örneklem çalışma olarak 11 mahalle seçilmiştir (Şekil 1).

Kaynak kişilerin seçimi ve etnobotanik bilgi formları: Çalışma alanında 66 kaynak kişi ile yüz yüze görüşülmüş ve katılımlı gözlem tekniği kullanılmıştır. Kaynak kişilerle yapılan görüşmelerde; bitkilerin yöresel isimleri, kullanılan kısımları, kullanım şekilleri, toplandığı dönem gibi sorular sorulmuştur (Ek 1). Farklı etnik gruplardaki kaynak kişilerin bilgilerine başvurulmuştur. Bitkilerin kullanımları hakkında deneyimli olmalarına özen gösterilmiştir. Eğitim düzeyleri ve yaş gruplarının farklı olması tercih edilmiştir. Kaynak kişilerin yaşı, eğitim durumu ve yaşadıkları mahalleler belirtilmiştir (Tablo 1).

Bitki örneklerinin toplanması ve adlandırılması: Çalışma materyalini bölgeden toplanan bitki örnekleri oluşturmaktadır. Bitkilerin yoğun olduğu vejetasyon dönemlerinde belirli aralıklarla hedeflenen bölgelere gidilmiştir. Araştırma süresince 50 takson tespit edilmiştir. Bitkilerin lokalitesi, rakımı ve toplandığı tarih kayıt altına alındıktan sonra numaralandırılıp, preslenmiş ve herbaryum örneği haline getirilmiştir. Bitkilerin teşhisinde Türkiye Florası'nın ilgili ciltlerinden (Davis, 1965-1985; Davis ve ark., 1988; Güner ve Ekim, 2014; Güner ve ark., 2018) yararlanılmıştır. Bitki örnekleri, Harran Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Herbaryumu (HARRAN)'nda saklanmaktadır. Bitkilere ait bazı görseller ekler bölümünde verilmiştir.



Şekil 1. Çalışma alanı haritası

Tablo 1. Çalışma alanında görüşme yapılan kaynak kişilerin yaş, eğitim ve etnik grupları

Kaynak Kişi Adı-soyadı	Cinsiyeti	Yaşı	Mesleği	Eğitim Durumu	Yerleşim Yeri	Etnik Grubu
K1	Kadın	85	Ev hanımı	Okuryazar değil	Sancar /Yeşilli	Kürt
K2	Kadın	52	Ev hanımı	Okuryazar değil	Sancar /Yeşilli	Kürt
K3	Erkek	30	Çiftçi	İlkokul	Sancar/Yeşilli	Kürt
K4	Kadın	80	Ev hanımı	Okuryazar değil	Sancar /Yeşilli	Kürt
K5	Erkek	60	Pazarıcı	İlkokul	Sancar /Yeşilli	Kürt
K6	Erkek	59	Pazarıcı	Ortaokul	Sancar /Yeşilli	Kürt
K7	Kadın	67	Ev hanımı	İlkokul	Sancar /Yeşilli	Kürt
K8	Erkek	61	Çiftçi	İlkokul	Sancar /Yeşilli	Kürt
K9	Kadın	66	Ev hanımı	Okuryazar değil	Sancar/Yeşilli	Kürt
K10	Kadın	43	Ev hanımı	İlkokul	Sancar / Yeşilli	Kürt
K11	Kadın	48	Ev hanımı	İlkokul	Sancar /Yeşilli	Kürt
K12	Erkek	34	Çiftçi	İlkokul	Sancar /Yeşilli	Kürt
K13	Kadın	50	Ev hanımı	İlkokul	Sancar /Yeşilli	Kürt
K14	Erkek	58	Çiftçi	İlkokul	Sancar /Yeşilli	Kürt
K15	Kadın	52	Ev hanımı	Okuryazar değil	Güzelagaç/Ömerli	Kürt
K16	Erkek	55	Çiftçi	İlkokul	Güzelagaç/Ömerli	Kürt
K17	Erkek	77	Çiftçi	İlkokul	Güzelagaç/Ömerli	Kürt
K18	Erkek	70	Serbest	İlkokul	Gülgöze/Midyat	Süryani
K19	Erkek	48	Serbest	Ortaokul	Gülgöze/Midyat	Süryani
K20	Erkek	71	Çiftçi	İlkokul	Gülgöze/Midyat	Süryani
K21	Erkek	63	Avcı	İlkokul	Doğançay/Midyat	Süryani

K22	Erkek	73	Çiftçi	İlkokul	Doğançay/Midyat	Süryani
K23	Erkek	85	Çiftçi	Okuryazar	Doğançay/Midyat	Süryani
K24	Erkek	45	Çiftçi	İlkokul	Dereyanı/Yeşilli	Kürt
K25	Erkek	48	Çiftçi	İlkokul	Dereyanı/Yeşilli	Kürt
K26	Kadın	43	Ev Hanımı	Okuryazar	Dereyanı/Yeşilli	Kürt
K27	Erkek	27	Köy korucusu	Lise	Kayaüstü/Ömerli	Arap
K28	Erkek	35	Öğretmen	Lisans	Kayaüstü/Ömerli	Arap
K29	Kadın	65	Ev hanımı	Okuryazar	Kayaüstü/Ömerli	Arap
K30	Erkek	69	Çiftçi	İlkokul	Kayaüstü/Ömerli	Arap
K31	Erkek	40	Serbest	Lise	Altıntaş/Midyat	Arap
K32	Kadın	62	Ev hanımı	Okuryazar değil	Altıntaş/Midyat	Arap
K33	Kadın	43	Ev hanımı	Okuryazar değil	Altıntaş/Midyat	Arap
K34	Kadın	52	Ev hanımı	Okuryazar değil	Altıntaş/Midyat	Arap
K35	Kadın	86	Ev hanımı	Okuryazar değil	Sancar / Yeşilli	Kürt
K36	Kadın	63	Ev hanımı	Okuryazar değil	Sancar /Yeşilli	Kürt
K37	Kadın	56	Ev hanımı	Ortaokul	Sancar/Yeşilli	Kürt
K38	Kadın	56	Ev hanımı	Okuryazar değil	Sancar /Yeşilli	Kürt
K39	Erkek	45	Çiftçi	Ortaokul	Bülbül /Yeşilli	Süryani
K40	Erkek	48	Çiftçi	İlkokul	Bülbül /Yeşilli	Süryani
K41	Erkek	90	Çiftçi	Okuryazar	Bülbül /Yeşilli	Süryani
K42	Erkek	76	Çiftçi	Okuryazar	Bülbül/Yeşilli	Süryani
K43	Kadın	43	Ev hanımı	İlkokul	Bülbül/ Yeşilli	Süryani
K44	Erkek	62	Çiftçi	İlkokul	Odabaşı /Nusaybin	Süryani
K45	Erkek	48	Çiftçi	İlkokul	Odabaşı Nusaybin	Süryani
K46	Erkek	73	Çiftçi	Okuryazar	Odabaşı Nusaybin	Süryani
K47	Kadın	72	Ev hanımı	Okuryazar	Odabaşı Nusaybin	Süryani
K48	Erkek	56	Çiftçi	İlkokul	Odabaşı Nusaybin	Süryani
K49	Erkek	52	Çiftçi	İlkokul	Odabaşı/Nusaybin	Süryani
K50	Erkek	32	İşçi	İlkokul	Narlı / Midyat	Kürt
K51	Kadın	29	Ev hanımı	İlkokul	Narlı / Midyat	Kürt
K52	Kadın	70	Ev hanımı	Okuryazar değil	Narlı Midyat	Kürt
K53	Erkek	40	Çiftçi	İlkokul	Narlı / Midyat	Kürt
K54	Erkek	51	Çiftçi	İlkokul	Narlı/ Midyat	Kürt
K55	Erkek	80	Çiftçi	Okuryazar değil	Narlı / Midyat	Kürt
K56	Erkek	82	Çiftçi	Okuryazar	Altıntaş /Midyat	Süryani
K57	Erkek	70	Çiftçi	Okuryazar	Altıntaş/ Midyat	Süryani
K58	Kadın	46	Çiftçi	Ortaokul	Altıntaş /Midyat	Süryani
K59	Erkek	78	Çiftçi	Okuryazar değil	Altıntaş/ Midyat	Arap
K60	Erkek	76	Çiftçi	Okuryazar değil	Altıntaş/ Midyat	Arap
K61	Erkek	56	Minare ustası	İlkokul	Yolbaşı/ Midyat	Arap
K62	Kadın	55	Ev hanımı	Okuryazar	Yolbaşı/ Midyat	Arap
K63	Kadın	54	Ev hanımı	Okuryazar	Yolbaşı/ Midyat	Arap
K64	Erkek	62	İnşaatçı	İlkokul	Yolbaşı /Midyat	Arap
K65	Kadın	53	Ev hanımı	Okuryazar	Yolbaşı /Midyat	Arap
K66	Kadın	62	Ev Hanımı	Okuryazar değil	Yolbaşı/ Midyat	Arap

3. Bulgular

Bitki listesi familya düzeyinde alfabetik olarak verilmiştir (Tablo 2).

Tablo 2. Bitkilerin geleneksel kullanım amaçları ve kullanım şekilleri ve tanımlayan kaynak kişiler

Familyası	Bitkinin Bilimsel Adı ve toplayıcı no	Bitkinin Yöresel Adı	Bitkinin Türkçe adı	Kullanım Şekli	Kullanılan Kısım	Kaynak Kişiler
Amaranthaceae	<i>Amaranthus retroflexus</i> L. ALY 1002	Kunsohrk (K), Koksohrk (K), Silkwaş (A)	Tilkikuyruğu	Yapraklar ayıklanır, temizlenir, doğranır ve soğan ile birlikte yağda kavrulur, sonra da üzerine yumurta kırılıp yemeği yapılır.	Yaprak	K1-K35
Amaranthaceae	<i>Chenopodium album</i> L. ALY 1003	Serbimast (K), Selmast (K)	Sirken	Yapraklar doğranır, kendi suyunda pişirilir, soğan ve yağ eklenerek, yumurta ile birlikte kavurulur. Ayrıca, bulgur pilavı pişirilirken bitkinin yaprakları ile birlikte pişirilir.	Yaprak	K1-k14
Amaryllidaceae	<i>Allium noeanum</i> Reut. ex Regel ALY 1022	Sirik (K), Sirdım (K) Basalatül Hayyé (A), Baslo (S)	Ekin soğanı	Taze yaprakları çiğ olarak tüketilir, bulgur köftesi (yöresel adı Belloi) ile birlikte salata şeklinde yenilir. Yaprakları otlu peynir yapımında da kullanılır. Soğanı ve toprak üstü kısımları ise bulgur pilavına katılır.	Yaprak, Soğan	K1-K66
Amaryllidaceae	<i>Allium cepa</i> L. ALY 1006	Külilk-É Pivaza (K), Zeker Basal (A)	Soğan Soğan Erkeği	Pedunkul taze olarak toplanır, salatalarda yeşil soğan gibi tüketilir. Yaprakları ise özellikle Şam börek denilen yöresel bir yemek yapımında kullanılır.	Yaprak, Pedunkul	K1-K17, K24-K35
Anacardiaceae	<i>Pistacia khinjuk</i> Stocks ALY 1038	Kızvan (K), Bıttım (A), Şigoro (S).	Bıttım	Meyvesi kavrulup tuzlanır, çerez olarak yenilir. Meyvesi çiğ olarak tüketilir veya kahve yapımında kullanılır.	Meyve	K1-K66
Anacardiaceae	<i>Rhus coriaria</i> L. ALY 1012	Sımak (K), Sımmak (K), Sımmak (A), Hamsıfto, Hımsiso (S)	Sumak	Meyveleri toz olarak baharat halinde kullanılır. Sumak suyu elde etmek için meyveleri bir kaba konur ve üzerine kaynar su ilave edilir. Beş dakika beklendikten sonra süzülüp içilir. Sumak suyu sarma ve dolma yemeğine katılır. Ayrıca, sumak ekşisi yemek ve salatalarda sos olarak kullanılır.	Meyve	K1-K66

Apiaceae	<i>Coriandrum sativum</i> L. ALY 1034	Gıjniş (K), Kızbara (A) Kısberfto (S)	Kışniş	Tohumları ezilip toz haline getirilir ve baharat olarak kullanılır.	Meyve	K1-K66
Apiaceae	<i>Eryngium campestre</i> L. ALY 1005	Nankösik (K) Zell(A)Bellikr aned (S)	Yerkesta nesi	Taban yaprakları çiğ olarak yenilir. Gövdesi soyularak çiğ olarak tüketilir.	Yaprak, Kök	K1-K17, K27-K38
Araceae	<i>Biarum carduchorum</i> (Schott) Engl ALY 1001	Kardi (K) Kardiyyé (A) Zıbbılrum (S)	Kardi	Taze toplanan yapraklar sumak eklenerek kaynatılır. Haşlandığı sumaklı su dökülür. Bu işlem ile zehirli yapısı giderilir. Kürt kökenli ailelerde bulgur ve et konularak salçalı yemeği yapılır. Arap ailelerde ise bulgur yerine pirinç de eklenir. Süryanilerde ise soğan veya yumurta ile birlikte kavurması yapılır ve iç konularak sarması yapılır.	Yaprak	K1-K66
Araceae	<i>Arum rupicola</i> Boiss var. <i>rupicola</i> (ENDEMİK) ALY 1041	Kardi (K), Tırşkardi (K), Zıbebuabd (A), Zıbbılrum (S)	Dağsorsalı	Taze toplanan yapraklar sumak eklenerek kaynatılır. Haşlandığı sumaklı su dökülür. Bu işlem ile zehirli yapısı giderilir. Kürt kökenli ailelerde bulgur ve et konularak salçalı yemeği yapılır. Arap ailelerde ise bulgur yerine pirinç de eklenir. Süryanilerde ise soğan veya yumurta ile birlikte kavurması yapılır ve iç konularak sarması yapılır.	Yaprak, Yaprak sapı	K1-K66
Asparagaceae	<i>Ornithogalum narbonense</i> L. ALY 1040	Sersıpik (K), Mığtitil anış (A)	Akbaldır	Toprak üstü kısımları doğranır ve kendi suyunda haşlandıktan sonra soğan ve baharat eklenerek yağda kavrulur. Ayrı bir tavada yumurta tek başına kızartılır ve üzerine konularak servis edilir. Bulgur pilavına da katılmaktadır.	Toprak üstü kısımları	K1- K317, K24- K26
Asparagaceae	<i>Ornithogalum orthophyllum</i> Ten/ ALY 1023	Sersıpik (K)	Bayrııldızı	Yaprakları haşlandıktan sonra yağda kavurularak, yumurta eklenerek yemek şeklinde tüketilir. Bulgur içerisine katılarak pilavı yapılıyor. Soğanı, çiğ olarak salatalarda veya yemeklerin yanında taze olarak yenilmektedir.	Yaprak, soğan	K1- K317, K24- K26
Asteraceae	<i>Carduus pycnocephalus</i> L. subsp. <i>breviphyllarius</i> P.H.Davis ALY 1011	Kerbeş (K), Şevk (A), Kubêdehmoê (S)	Kilindor	Bitki temizlendikten sonra kuşbaşı et, arpacık soğan ve zeytinyağı kullanılarak sulu yemeği yapılır. Ispanak gibi kullanılarak yumurtalı ve soğanlı kavurması yapılmaktadır.	Yaprak, gövde	K1-K66
Asteraceae	<i>Centaurea hyalolepis</i> Boiss .	Strizerk(K) Şevkil Ehmar(A)	Çakıl Dikeni	Haşlandıktan sonra soğan ile birlikte yağda kavrulur, üzerine yumurta kırılır ve yemek şeklinde tüketilir.	İlk çıkan yapraklar	K1-, K38

	ALY 1007	Kubêdeh morê (S)				
Asteraceae	<i>Gundelia mesopotamica</i> Fırat ALY 1010	Kereng(K) Heşef Heşefê(A) Ėerkuvê(S)	Kenger	Kök kısmı ve taze yaprakları temizlenir, çeşitli baharatlar eklenir, yağda kavurular ve yumurta kırılarak yemeği yapılır. Haşlanan kengerler bulgur pilavına katılarak yemek yapılır.	Kök, yaprak	K1-K66
Asteraceae	<i>Notobasis syriaca</i> (L.) Cass. ALY 1042	Kelbeş (K), Kerbeş (K), Şevki ahmar (A), Kubêdeh morê (S).	Yavankenger	Bitkinin gövdesi soyularak taze olarak yenilmektedir. Ayrıca, taban yaprakları soğan ve yumurta ile kavrulularak yenilmektedir.	Gövde, taban yapraklar	K1-K66
Asteraceae	<i>Tragopogon porrifolius</i> L. subsp. <i>longirostris</i> (Sch.Bip.) Greuter ALY 1009	Darsıpik(K) Jinebil ğeyr(A) Gezriko(S)	Helevan	Genç sürgünler, yapraklar ve kökü sebze olarak tüketilir. Çiçekleri çiğ olarak salatalara eklenir. Ayrıca, haşlanarak Bulgur pilavına katılır.	Yaprak, kök	K1-K38
Asteraceae	<i>Tragopogon porrifolius</i> L. subsp. <i>abbreviatus</i> (Boiss.) Coşkunçelebi & M. Gültepe ALY 1008	Xilo(K) Gilok(A) Hibleb(S)	Çayır yemliđi	Genç yapraklar ve sürgünler çiğ tüketilir, ayrıca salatalara eklenir. Ayrıca yapraklar doğranıp ıspanak gibi kavurular ve yumurta eklenerek de yenir. Bulgur pilavına da katılmaktadır.	Toprak üstü kıyımları	K1-K66
Boraginaceae	<i>Anchusa azurea</i> Mill. var. <i>azurea</i> ALY 1035	Gwırız,(K) Hımhım(A) Gurze Aynıto(S)	Sığırdili	Taze yaprakları temizlenir, yıkanır ve doğranarak kendi suyunda haşlanır. Soğan ve baharatlar eklenerek yağda kavrulur. İsteğe göre bazen de yumurta konulur.	Yaprak	K1-K38
Boraginaceae	<i>Onosma alborosea</i> subsp.	Mijmijok (K), Mısasa (A), Mısaso(S)	Emzik otu Kaya emziđi	Çiçeklerin dip kısmı ağza alınıp emilir. Buradaki tatlı nektarın ağza alınmasıyla keyifli bir lezzet elde edilir.	Çiçek	K1-K38, K52-K66

	<i>alborosea</i> Fisch.& C.AMey ALY 1013					
Brassicaceae	<i>Capsella bursa-pastoris</i> (L.) Medik ALY 1014	Bakıdhılu(K) Şekıdhılvé(A)	Çobançantası	Haşlandıktan sonra soğan ile birlikte yağda kavrulur, üzerine yumurta kırılarak, yemek şeklinde tüketilir. Yapraklar bulgur pilavına katılır. Yaprakları baharatlar eklenerek et suyu veya normal su ile çorba şeklinde tüketilir.	Yaprak	K1-K17, K27- K38, K5 9-K66
Brassicaceae	<i>Lepidium draba</i> L. ALY 1015	Knéber(K) Hımhım(A) Kınevırê(S)	Diğnik	Genç yapraklar ve sürgünler çiğ tüketilebilir ve salatalara eklenir. Ayrıca yapraklar doğranıp ıspanak gibi kavurularak da yenir. Bulgur pilavına katılarak da yenir.	Yaprak	K1- K66
Brassicaceae	<i>Nasturtium officinale</i> L. ALY 1016	Tozmask(K), Kızmazé(A)	Su teresi	Genç yapraklar ve sürgünler çiğ tüketilebilir ve salatalara eklenir. Ayrıca yapraklar doğranıp ıspanak gibi kavurularak da yenir. Bulgur pilavına katılarak da yenir.	Yaprak	K1-K17, K27-K38
Brassicaceae	<i>Sinapis arvensis</i> L. ALY 1017	Xerdel(K) Ğerdel(A)	Hardal	Taze yaprakları çiğ olarak yemeklerin yanında veya salatalarda yenir. Çok taze olan haliyle haşlanarak yağda soğan ile birlikte kavrulur, baharatlar eklenerek yenilir.		K1-K17, K27-K38
Capparaceae	<i>Capparis sicula</i> Veill. subsp. <i>sicula</i> ALY 1019	Kulilkakember, (K) Şefellah (A)	Deli Karpuzu	Bitkinin meyvesi turşu yapımında kullanılır.	Tomurcuk	K1-K17, K27-K38
Cannabaceae	<i>Celtis tournefortii</i> L. ALY 1012	Tı'ı,(K) Tüok(K). Gırgıno(A).Gırgınosé(S)	Dardağan	Meyveleri çiğ olarak yenir. Meyveleri çekirdekleri ile birlikte ezilerek ezmesi pestile benzer bir şekilde saklanır. Bu yemiş kış gecelerinde badem, ceviz gibi kuru yemişlerle birlikte yenir.	Meyve	K1-K66
Fabaceae	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.var. <i>glabra</i> ALY 1043	Süs K), Ave Suse (K), Irk sus (A).	Meyan	Bitkinin kökleri soğuk suda bekletilir, demlendikten sonra şerbet olarak içilir.	Kök	K1-K17, K27-K38
Fabaceae	<i>Lathyrus cicera</i> L. ALY 1044	Şokıl (K), Bakille (A), Şokkille (S)	Çolban	Meyvesi ve tohumları çiğ olarak tüketilir.	Meyve, Tohum	K1-K66

Fagaceae	<i>Quercus brantii</i> Lindl ALY 1045	Dara berru (K), Beru (K), Ballot (A), Balutê (S)	Kara meşe	Meyve ve tohumları çiğ olarak tüketilir. Kış aylarında meyveleri sobanın üzerine konularak közlenir ve kestane gibi yenilir.	Meyve, Tohum	K1-K66
Iridaceae	<i>Crocus cancellatus</i> Herb. subsp. <i>damascenus</i> (Herb.) B.Mathew ALY 1020	Pivok(K)Hılhl eye(A)	Pivok	Yeraltındaki yumruları soyularak çiğ tüketilir.	Yumru	K1-K38,
Juglandaceae	<i>Juglans regia</i> L. ALY 1046	Guz (K), Cevz (A), Gevzê (S)	Ceviz	Meyve ve tohumları çerez olarak yenilir. Tatlı, yemek ve salatalarda kullanılır. Özellikle üzüm şırası ile birlikte cevizli sucuk elde edilir.	Meyve, Tohum	K1-K66
Lamiaceae	<i>Mentha longifolia</i> (L.) L. subsp. <i>typhoides</i> (Briq.) Harley ALY 1037	Pung(K) Nıhne(A) Numıbo(S)	Derenanesi	Taze yaprakları kısır, ve bulgur köfteleriyle birlikte çiğ olarak tüketilir. Taze yapraklar suda haşlanarak, sumak, et, nohut, salça ve baharatlar da eklenerek “ekşili yahnisi” de yapılır.	Taze yapraklar	K1-K66
Lamiaceae	<i>Thymbra spicata</i> L. subsp. <i>spicata</i> ALY 1039	Cahhter (K), Zahteré (A)	Zahter	Bahar aylarında toplanarak kurutulur. Yemeklere lezzet vermek için baharat olarak kullanılır. Ayrıca çay şeklinde demlenerek içilir.	Toprak üstü kısmıları	K1- K317, K24- K26
Malvaceae	<i>Malva neglecta</i> Wallr ALY 1024	Tolık (K), Ğıbbes (A) Tolké(S)	Ebe Gümece	Yapraklar doğranıp ıspanak gibi kavrulur, yumurta kırılarak yenir. Bulgur pilavına katılarak da yenir	Yaprak	K1-K66
Moraceae	<i>Ficus carica</i> L. subsp. <i>carica</i> ALY 1047	Hejir (K), Tin (A), Têno (S)	İncir	Meyvesinden reçel yapılır, çerez olarak veya taze iken yenilir.	Meyve	K1-K66

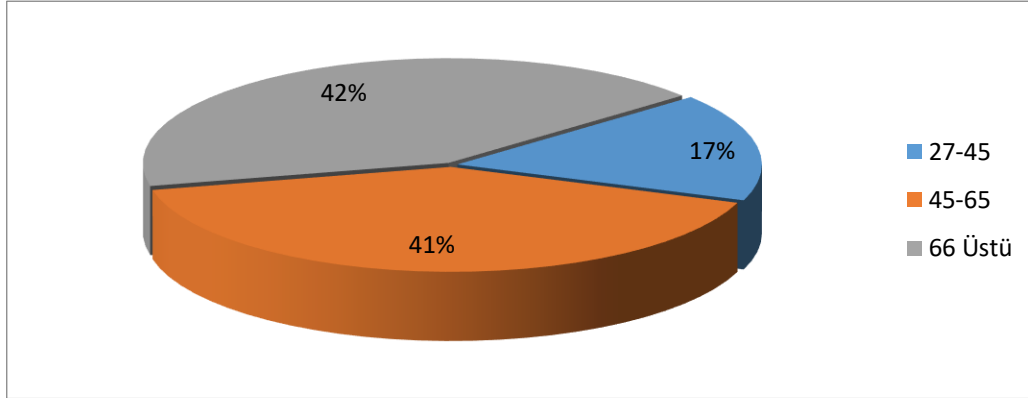
Moraceae	<i>Morus nigra</i> L. ALY 1025	Tu Şemi (K) Tut hamıs(A) Tutso Humso(S)	Karadut	Çiğ olarak, kurutulularak ve reçeli yapılarak tüketilir. Pekmezi de yapılır. Baharda taze dut yapraklarından sarma yapılır.	Meyve, Yaprak	K1-K66
Moraceae	<i>Morus alba</i> L. ALY 1026	Tu Spi(K) Tut ebyed(A) Tutso(S)	Beyaz Dut	Çiğ olarak, kurutulularak ve reçeli yapılarak tüketilir. Pekmezi de yapılır. Baharda taze dut yapraklarından sarma yapılır.	Meyve, Yaprak	K1-K66
Oleaceae	<i>Olea europaea</i> L. subsp. <i>europaea</i> . ALY 1050	Zeytin (K), Zeytune (A), Zaytün (A), Zeytā (S)	Zeytin	Yaprakları çay şeklinde demlenerek içilir. Meyveleri salamura edilerek sofralık olarak kullanılır. Ayrıca, meyvelerin sıkılmasıyla yağ elde edilir.	Meyve, Yaprak	K1-K66
Papaveraceae	<i>Papaver rhoeas</i> L. ALY 1027	Küliké Erebo(K) Ceybuğuten(A) , Şuşané(S)	Gelincik	Taze yaprakları toplanır, doğranır, kendi suyunda haşlandıktan sonra yağda soğan ile kavurulur. Baharatlar ve kırmızı pul biber eklenerek yenir. İsteğe göre kavrulurken üzerine yumurta da kırılabilir.	Yaprak	K1- K38
Polygonaceae	<i>Rumex tuberosus</i> L. subsp. <i>tuberosus</i> ALY 1029	Tırşuké Kevé (K),Hımmayda (A) Hıwloye (S)	Kuzukırdağı	Yapraklarından sarma yapılır. Yaprakları çiğ olarak yemeklerin yanında veya salataya doğranarak yenir. Çorba için yaprakları doğranır, soğan ile birlikte pişirilir.	Yaprak	K1- K38
Polygonaceae	<i>Rumex pulcher</i> L. subsp. <i>rullini</i> (Boiss.) Rech.f. ALY 1030	Sabun-É Qıjaké (K) Hımmayda(AH) ılewloyé(S)	Akkufelik	Yapraklarından sarma yapılır. Yaprakları çiğ olarak yemeklerin yanında veya salataya doğranarak yenir. Çorba için yaprakları doğranır, soğan ile birlikte pişirilir.	Taze yapraklar	K1-- K38
Portulacaceae	<i>Portulaca oleracea</i> L. ALY 1028	Perpar(K) Pırparé(A) Kışbni(S)	Semizotu	Semizotu ayıklanır, temizlenip, doğranır. Bir tencerede kendi suyunda haşlanır. Haşlanan yapraklar süzülür. Ayrı bir tencerede küçük doğranan soğanlar yağda pembeleşinceye kadar kavurulur. Sonra haşlanmış ve süzölmüş olan semizotu eklenir. Üç-dört dakika daha kavrulmaya devam edilir. Ayrı bir tavada kavruan yumurtalar eklenerek servis edilir. Semizotu salatası veya cacığı da yapılır.	Toprak üstü kısmıları	K1-K66

Rosaceae	<i>Amygdalus communis</i> L. ALY 1031	Bıf,Beif (K) Fırke (A) Luğze (S)	Badem	Baharda çiğ yenir. Ayrıca, etli, salçalı sulu yemeği yapılır. Olgunlaşınca da kuru yemiş olarak tüketilir ve badem şekeri olarak satılır.	Meyve	K1-K66
Rosaceae	<i>Rosa canina</i> L. ALY 1048	Gulşilav (K), Verdenif (A)	Kuşburnu	Taze veya kurusu çay olarak demlenip içilmektedir. Ayrıca, marmelatı yapılmaktadır.	Meyve	K1- K17,K59 -K66
Rosaceae	<i>Cerasus microcarpa</i> Boiss. ALY 1032	Bılaluk (K) Karasya (A)	Yaban Kirazı	Meyveler çiğ yenir.	Meyve	K1- K17,K24 -K38, K58-K66
Rosaceae	<i>Cerasus mahaleb</i> Boiss. ALY 1033	Kennér (K) Mehleb (A) Mehlebé (S)	Mahlep	Meyvelerin çekirdekleri kurutulup öğütülür ve yöresel çöreklerde ile unlu mamullerinde kullanılır. Meyveleri kurutulup günde bir kaşık kadar çiğneyerek tüketilir.	Meyve	K1-K66
Rosaceae	<i>Crataegus azarolus</i> L. ALY 1004	Gühij (K) İzeran (A) İzrolé (S)	Müzmüldek	Sonbaharda olgunlaşan meyveler çiğ yenir.	Meyve	K1-K66
Solanaecae	<i>Lycium depressum</i> Stocks ALY 1018	Hat (K)	Eğritekedikeni	Baharda taze yaprakları bulgur pilavına katılarak pilav yapılır. Hem pilava lezzet katar, hem de yeşil renginden dolayı pilavın rengini güzel yapar.	Yaprak	K1-K17
Urticaceae	<i>Urtica dioica</i> L. ALY 1002	Gezgezk (K) Héşişil Heyye (A) Herméke (S)	Isırgan	Toplanan taze yapraklar yıkanıp doğranır ve kendi suyunda haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülür. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip kavrulur. Kurutulmuş yaprakları çay gibi demlenerek çayı içilir.		K1 -K66
Vitaceae	<i>Vitis vinifera</i> L. ALY 1049	Tri (K), İnib (A), İnbê (S)	Asma	Meyvesi hem taze olarak hem de kurularak tüketilir. Ayrıca, pekmez, pestil ve cevizli sucuk yapılır. Yapraklarından sarma yapılır. Ayrıca sirke yapımında kullanılır.	Meyve, Yaprak	K1 -K66

4. Sonuç ve Tartışma

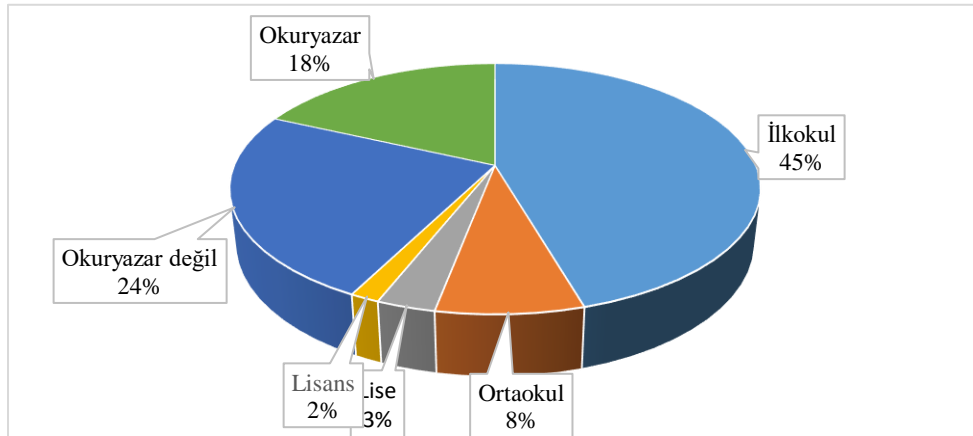
Bu araştırma, Mardin iline bağlı 4 ilçe ve 11 mahallede yapılmıştır. Yabani gıda bitkilerinin yerel isimleri ile kullanım amaçlarını ve kullanım şekillerini belirlemek amacıyla 66 kaynak kişi ile görüşmeler yapılmıştır.

Kaynak kişilerin 27'si kadın 39 tanesi erkektir. Görüşülen kişiler 27-90 yaş arası olup genellikle 40 yaşın üzerinde olan bireylerden oluşmaktadır. Araştırma alanındaki kaynak kişiler; 27-45, 46-64, 65 üstü olarak gruplandırılmıştır (Şekil 2).



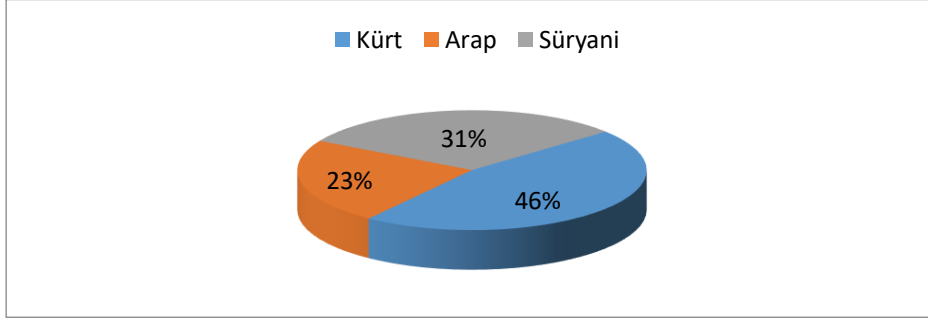
Şekil 2. Kaynak kişilerin yaş dağılımı

Erkekler daha çok bitkileri tanıma, isimlerini söyleme ve yapılan yemeğin lezzeti konusunda bilgi paylaşmışlardır. Kaynak kişilerin eğitim durumları okuryazar olmayan, okuryazar, ilkököl, ortaokul, lise ve üniversite (Lisans) olarak ayrılmıştır (Şekil 3).

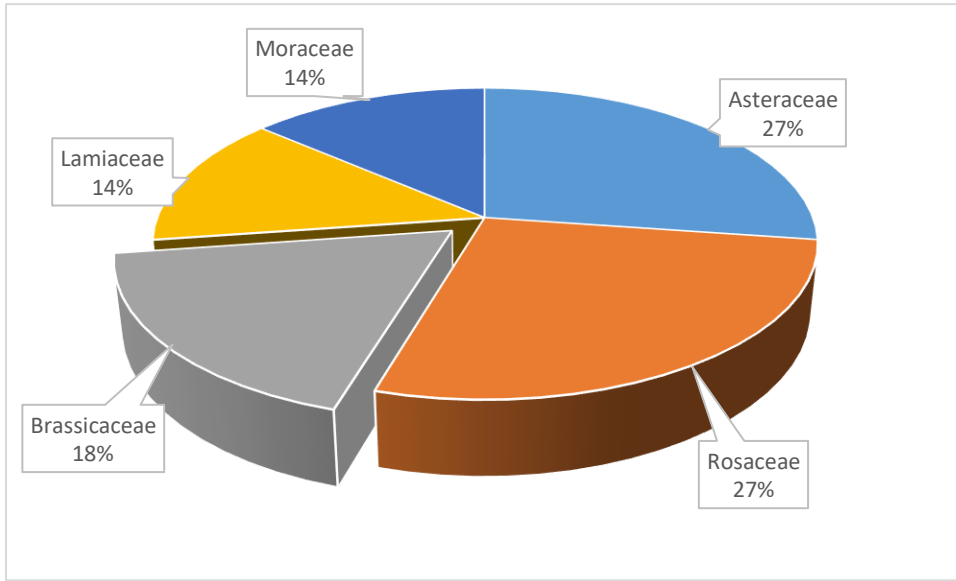


Şekil 3. Kaynak kişilerin eğitim durumu

Araştırma alanında kaynak kişiler farklı etnik gruplardan oluşmaktadır. Buna göre; 30'u Kürt, 20'si Süryani ve 15'i de Arap kökenlidir (Şekil 4).

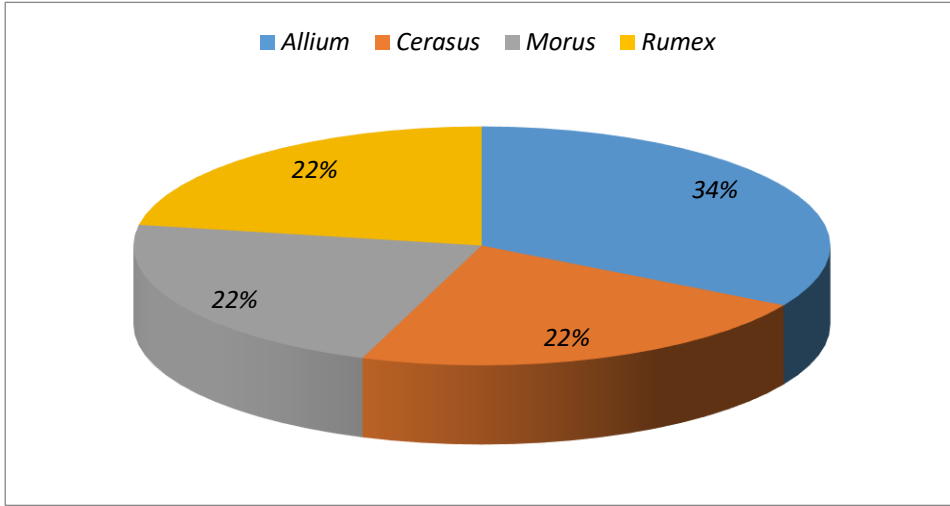


Şekil 4. Kaynak kişilerin etnik dağılımı
 Alandan belirlenen en fazla taksona sahip familyaların dağılımı ise; Asteraceae (%27; 6 takson), Rosaceae (%27; 6 takson), Brassicaceae (%18; 4 takson), Lamiaceae (%14, 3 takson), Moraceae (%14; 3 takson)'dır (Şekil 5).



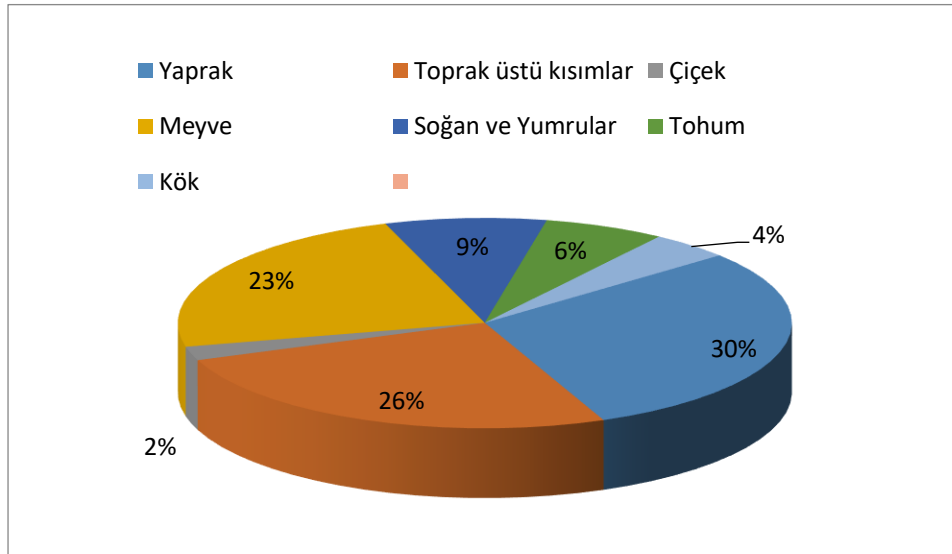
Şekil 5. Alanda tespit edilen en fazla taksona sahip familyalar

Alanda belirlenen en fazla taksona sahip cinsler ise; *Allium* (%34; 3 takson), *Cerasus* (%22; 2 takson), *Morus* (%22; 2 takson), *Rumex* (%22; 2 takson)'dır (Şekil 6).



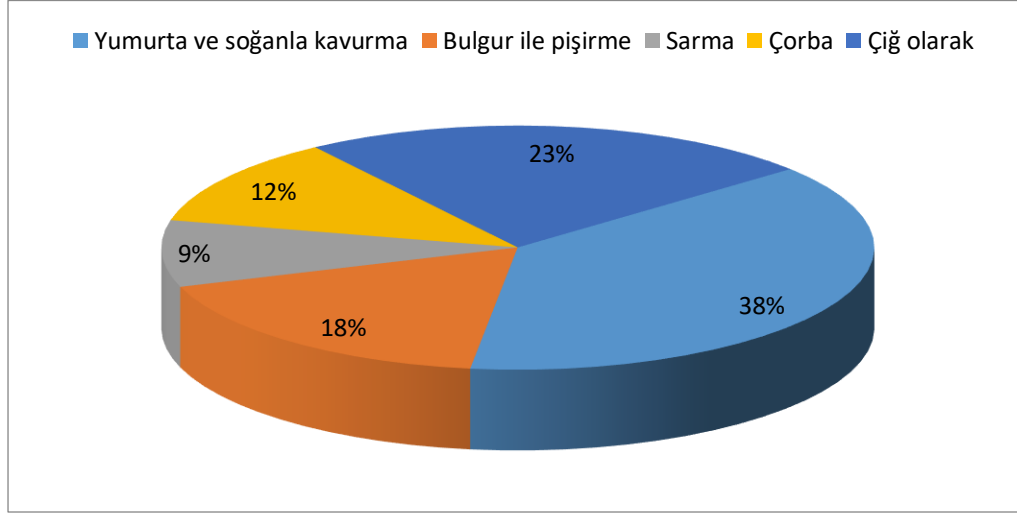
Şekil 6. Alanda en fazla takson içeren cinsler

Alanda belirlenerek kayıt altına alınan bitkilerin kullanımı konusunda kaynak kişilerin verdiği bilgiler; 14 bitkinin sadece yaprakları, 12 bitkinin topraküstü kısımları, 1 bitkinin çiçekleri, 11 bitkinin meyveleri, 4 bitkinin soğan ve yumruları, 3 bitkinin tohumları ve 2 bitkinin de köklerinden faydalandığı tespit edilmiştir (Şekil 7).



Şekil 7. Bitkilerin kullanılan kısımları

Alandan tespit edilen bitkilerin farklı kullanımı ise şöyledir: 26 bitki yumurta ve soğanla kavurulduğu, 12 bitkinin bulgur içinde pişirildiği, 6 bitkinin yapraklarından sarma yapıldığı, 8 bitkinin çorbalarda kullanıldığı, 16 bitkinin de çiğ olarak tüketildiği tespit edilmiştir (Şekil 8). Gıda amaçlı kullanılan bitkilerin en çok meyve ve yaprak kısımlarıdır.



Şekil 8. Bitkilerin kullanım şekilleri

Çalışmamızın farklı araştırmalarla karşılaştırılması Tablo 3’te verilmiştir. Çalışmamızın sonuçları önceki araştırmalarla paralellik gösterdiği tespit edilmiştir. Çalışma alanımıza en yakın araştırma olan Yeşilli ilçesinde 74 taksonun yabancı gıda bitkisi olarak kullanıldığı (Yeşil ve ark. (2019), Yeşil ve İnal (2019) tarafından Batman’da yapılan çalışmada ise 86 taksonun gıda bitkisi olarak kullanıldığı görülmüştür. Aladı ve ark. (2022) tarafından Edremit Körfezi (Balıkesir) civarında yapılan araştırmada 56 taksonun etnobotanik ve gastronomi açısından değerleri ortaya konulmuştur. Çalışma alanımızda bitkilerin etnik gruplar açısından; baharat kullanımı, yoğurt ekleme, sumak ekşisi ekleme vb. farklılıkların olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 3. Farklı çalışmalarla karşılaştırma

Çalışmanın adı	Familya sayısı	Cins sayısı	Takson sayısı
Bu çalışma	26	46	50
Yeşil ve ark. (2019).	31	57	74
Demir ve Ayaz (2022)	34	92	117
Aladı ve ark. (2022)	21	45	56

Bu çalışmada, özellikle bazı bitkilerin farklı etnik gruplardaki yöresel isimleri ilk kez ortaya konulmuştur. Örneğin Bakıthillo (*Capsella bursa-pastoris*), Strizerg (*Centaurea hyalolepis*) ve sabuneqıjaké (*Rumex pulcher*)’dir.

Çıkar Çatışması Beyanı

Makale yazarları aralarında herhangi bir çıkar çatışması olmadığını beyan ederler.

Araştırmacıların Katkı Oranı Beyan Özeti

Yazarlar makaleye eşit oranda katkı sağlamış olduklarını beyan ederler.

Teşekkür

Çalışmalarımıza katkı sunan Maruf Balos'a, Cahit Çeçen'e, Hacire Yılmaz'a ve Mehmet Aslan'a, bilgilerinden yararlandığımız yöre halkına ve maddi destek sunan HÜBAK (Proje no: 22074)'a teşekkür ederiz.

Kaynaklar

- Ahunbay M. Taşın Belleği Mardin. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları; 2005.
- Aksoy M., Sezgi G. Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Gastronomy Studies* 2015; 3(3):79–89.
- Aladı Hİ., Satıl F., Selvi S. Yenilebilir doğal bitkilerin etnobotanik ve gastronomik açıdan değerlendirilmesi: Edremit Körfezi (Balıkesir) örneği. *Journal of the Institute of Science and Technology* 2022; 12 (3):1375-1385.
- Anonim. <https://tr.climate-data.org/asya/tuerkiye/mardin/mardin-288/>(Erişim tarihi:15.12.2021); 2020.
- Ardıç Yetiş, Ş. Kapadokya yemek kültürü ve Mustafapaşa beldesi (Sinassos) örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2015; 2(3): 12-19.
- Aydın A. Mardin ilinde tarım sektörünün potansiyeli ve geleceği: sorun ve fırsatlar. *International Social Sciences Studies Journal* 2019; 5(29):290-296.
- Biricik S. Mardin ve mücavir mıntıkasının strüktür ve jeomorfolojisi. *Türk Coğrafya Dergisi* 1974; 22: 121-134.
- Bucak T., Aracı ÜE. Türkiye’de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 2013; 16(30):203-216.
- Cakir EA. Traditional knowledge of wild edible plants of Iğdir Province (East Anatolia, Turkey). *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 2017; 86(4): 3568.
- Çam, O., Çılgınoğlu, H. Yöresel mutfakların gastronomi turizmindeki önemi: Kastamonu mutfağı örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi* 2021; 6(1): 176-192.
- Çetinkaya N., Yıldız S. Erzurum’un yenilebilir otları ve yemeklerde kullanım şekillerine yönelik bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi* 2018; 2(1):482-503.
- Dağ Y. Mardin Bir Tarih Hazinesi. Ankara: Gündüz Kitabevi Yayınları; 2007.
- Dalby A., *Siren Feasts: A History of Food And Gastronomy in Greece*, Routledge, 2013.
- Davis PH. *Flora of Turkey and the East Aegean Islands*. Edinburgh: Edinburgh Univ. Press. 1-9; 1965-1985.
- Davis PH., Mill RR., Tan K. (edlr.) *Flora of Turkey and the East Aegean Islands*. Edinburgh: Edinburgh University Press, vol. 10; 1988.
- Demir İ., Ayaz N. Wild edible plants contributing to the traditional foods of Mardin (Turkey) province. *Indian Journal of Traditional Knowledge* 2022; 21(3):569-582.
- Doğan A., Tuzlaci, E. Wild edible plants of Pertek (Tunceli-Turkey). *Marmara Pharmaceutical Journal*

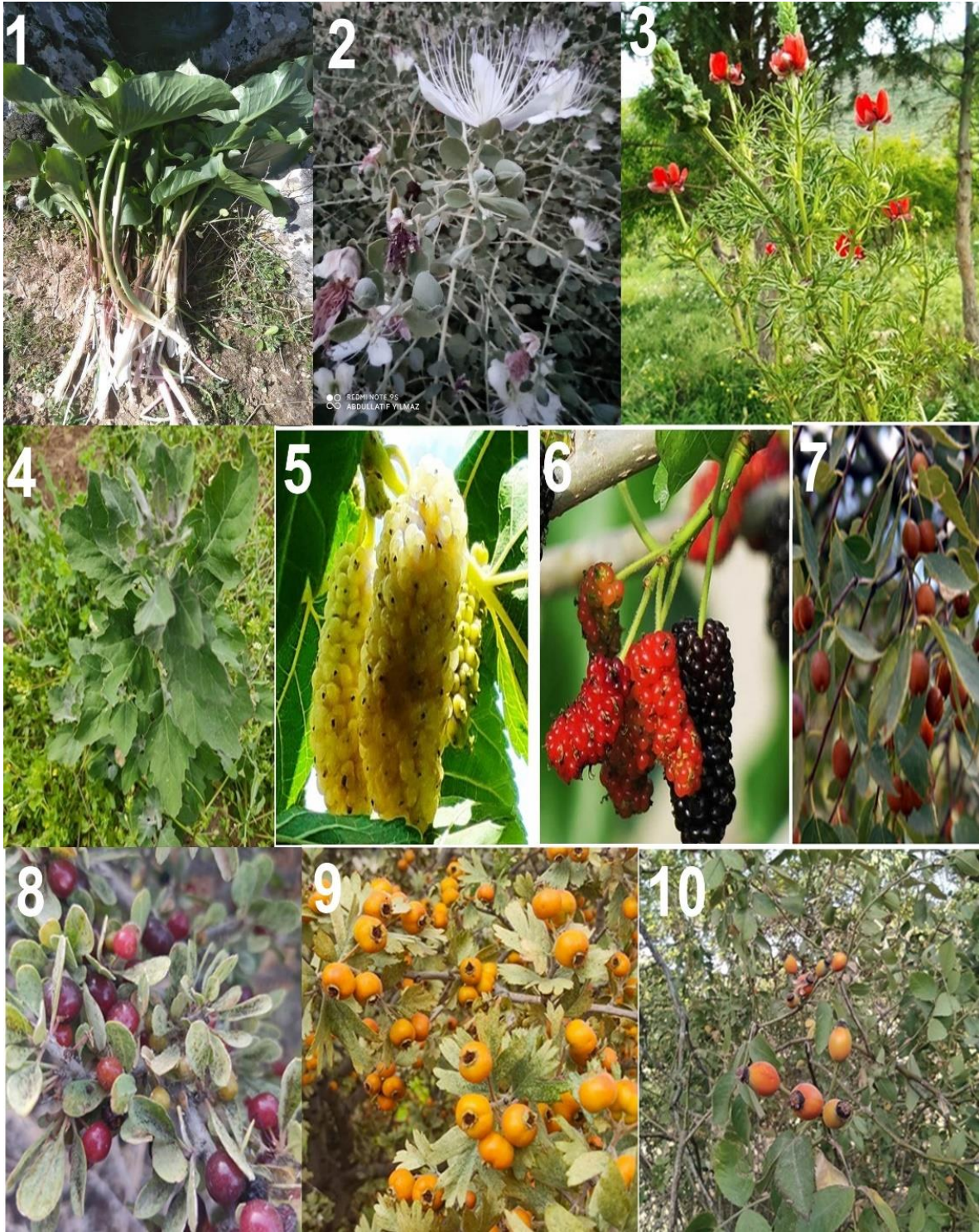
- 2015; 19 (2): 126-135.
- Dogan Y., Baslar S., Ay G., Mert HH. The use of wild edible plants in western and central Anatolia (Turkey). *Economic Botany* 2004; 58(4): 684–690.
- Eksik C., Akan H. A survey on edible plants for human consumption in some mountainous district of Mardin, Turkey. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi* 2023; 23(3): 555-575.
- Ertuğ F. Wild edible plants of the Bodrum area (Muğla, Turkey). *Turkish Journal of Botany* 2004; 28(1):161-174.
- Güner A., Ekim T. *Resimli Türkiye Florası (Illustrated Flora of Turkey), Cilt 1.* Istanbul, Turkey: Ali Nihat Gökyiğit Vakfı. Flora Araştırmaları Derneği ve Türkiye İS Bankası Kültür Yayını; 2014.
- Güner A., Aslan S., Ekim T., Vural M., Babaç MT. *Türkiye Bitkileri Listesi (Damarlı Bitkiler).* İstanbul: Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi ve Flora Araştırmaları Derneği Yayını; 2012.
- Güner A., Kandemir A., Menemen Y., Yıldırım H., Aslan S., Ekşi G., Güner İ. Çimen AÖ (Eds.), *Resimli Türkiye Florası cilt 2.* ANG Vakfı Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi Yayınları; 2018.
- İflazoğlu N., Yaman M. Yöresel mutfakların gastronomi turizminde yer alma durumu: Mardin yerel restoran menülerinin incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2020; 8(3): 1943-1957.
- Kadioglu Z., Cukadar K., Kalkan NN. Vurgun H., Kaya O., Wild edible plant species used in the Ağrı province, eastern Turkey. In *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 2020; 77 (2): e098-e098.
- Karaca OB., Yıldırım O., Çakıcı C. Gastronomi turizminde otlar, ot yemekleri ve sağlıkla ilişkisi üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2015; 3(3): 27-42
- Küçükkömürler S., Şırvan, NB., Sezgin, AC. Dünyada ve Türkiye’de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi* 2018; 2(2): 78-85.
- Mükemre M., Behçet L., Çakılcıoğlu U. Survey of wild food plants for human consumption in villages of Çatak (Van-Turkey). *Indian Journal of Traditional Knowledge* 2016; 15(2): 183-191.
- Nohutçu L., Tunçtürk M., Tunçtürk R. Yabani bitkiler ve sürdürülebilirlik. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi* 2019; 24(2): 142-151.
- Odabaşı T., Boydak M. Güneydoğu Anadolu Projesi'nde (GAP) ormancılığın yeri ve katkıları. *İstanbul Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi* 1984; 4 (3): 33-48.
- Özdemir G., Altınar, DD. Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 2019; 12(1): 1-14.
- Şenkardeş İ., Tuzlacı E. Wild edible plants of southern part of Nevşehir in Turkey. *Marmara Pharmaceutical Journal* 2016; 20(1): 34-43.
- Urhan Y., Ege MA., Öztürk B., Elgin Cebe G. Türkiye gıda bitkileri veritabanı. *Ankara Eczacılık Fakültesi Dergisi* 2016; 40(2): 43-57.
- Yeşil Y., Çelik M., Yılmaz B. Wild edible plants in Yeşilli (Mardin-Turkey), A multicultural area. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 2019;. 15(1): 1-19.

Yeşil Y., İnal İ. Traditional knowledge of wild edible plants in Hasankeyf (Batman province, Turkey). Acta Societatis Botanicorum Poloniae 2019; 88(3): 3633.

Ekler

Ek 1. Etnobotanik bilgi formu

Bitkinin Bilimsel Adı		Toplayıcı No:
Bitkinin Türkçe Adı		
Bitkinin Yöresel adı		
Kullanılan kısım		
Kullanım Amacı		
Kullanım Şekli		
Bitkinin Toplandığı Dönem		
Yapıldığı, Kullanıldığı Yemekler		
Kaynak kişinin Eğitim Durumu ve Mesleği		
Kaynak kişinin Etnik Kökeni		
Kaynak kişinin Adı, Soyadı, yaşı		



Ek 2: 1) *Arum rupicola* 2. *Capparis sicula* 3. *Papaver rhoeas* 4. *Chenopodium album* 5. *Morus alba* 6. *Morus nigra* 7. *Celtis tournefortii* 8. *Crataegus azarolus* 9. *Cerasus microcarpa* 10. *Rosa canina*



Ek 3: 1.*Gundelia mezopotamica* 2. *Gundelia mezopotamica*'nin etli yemeği 3. *Gundelia mezopotamica*'nin yumurta ile kızartılarak yapılmış yemeği 4. *Lycium depressum*'un temizlenmiş hali 5. *Lycium depressum*'un doğranmış hali 6-7 *Lycium depressum*'un bulgur pilavı ile pişirilmiş hali 8. *Mentha longifolia* 9. *Rumex pulcher* ile yapılan yemek 10. *Mentha longifolia* subsp. *typhoides* ile yapılmış nohutlu etli yemeği 11. *Chenopodium album* yemeği 12. *Tragopogon porrifolius* bitkisinin yapılan yemek 13. *Amygdalus communis* yemeği 14. *Portulaca oleracea* kavurması 15. *Centaurea hyalolepis* kavurması 16. *Arum rupicola* 17. *Arum rupicola* bitkisinin temizlenmesi ve yıkanması 18. *Arum rupicola* doğranmış hali 19. *Arum rupicola* bitkisinin pişirilmiş hali 20. *Anchusa azurea* 21-23 *Anchusa azurea* bitkisinin gözleme yapılmış hali