



Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi

<http://dergipark.gov.tr/yyufbed>



Araştırma Makalesi (Research Article)

Mersin'in Bozyazı İlçesinde Gıda Olarak Tüketilen Yabani Bitkiler

Seyid Ahmet SARGIN

Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi, Eğitim Fakültesi, Matematik ve Fen Bilimleri Eğitimi Bölümü, 07400, Antalya, Türkiye
sasargin@gmail.com

Makale Bilgileri

Geliş: 05.10.2019
Kabul: 15.12.2019
Online Yayınlanma Aralık.2019

Anahtar Kelimeler

Etnobotanik,
Herba,
Ot yemekleri,
Mersin,
Bozyazı,
Akdeniz

Öz: Bu çalışmada; Bozyazı (Mersin) ilçesinde yaşayan yerel halkın geleneksel gıda olarak sıklıkla tükettikleri yabani bitkilerin tespit edilmesi ve etnobotanik zenginliğin gelecek nesillere aktarılması, vurgulanmıştır. 2013-2015 yılları arasında yürütülen bu çalışma süresince, yerel halk tarafından dağlardan ve ovalardan gıda amaçlı toplanılan gelen bitkilerden, farklı dönemlerde alınan örnekler laboratuvara getirilerek teşhisleri gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda; 41 familyaya ait 115 taksonun yerel halk tarafından geleneksel gıdalarla kullandıkları tespit edilmiştir. Kullanılan bitkilerin daha çok; Lamiaceae, Orchidaceae, Asteraceae ve Rosaceae familyalarında toplandığı ve bitkilerin en çok herba (topraküstü), meyve ve yaprak kısımlarının kullanıldığı görülmüştür. Ayrıca 37 taksonun bu bölgede gıda amacıyla kullanıldığı ilk defa kaydedilmiştir.

Wild Plants Consumed as Food in the District of Bozyazı (Mersin)

Article Info

Received: 05.10.2019
Accepted: 15.12.2019
Online Published December.2019

Keywords

Ethnobotany,
Herba,
Herb dishes,
Mersin,
Bozyazı,
Mediterranean

Abstract: In the present study; it is emphasized that the detection of wild plants consumed often by the indigenous people of the district of Bozyazı (Mersin) as traditional food, and the pass the ethnobotanical richness down to future generations. During this study conducted between the years 2013-2015, some samples of the plants, traditionally collected by local people from the mountains and plains for food purposes, were brought to the lab at different periods, and the taxonomic identifications were performed. At the end of the study, it was identified that 115 taxa belonging to 41 families have been used by the local people as the traditional food. Most of these plants belong to Lamiaceae, Orchidaceae, Asteraceae and Rosaceae. The herba (aerial parts), fruits and leaves were the most favored parts of the plants. Also, 37 taxa that were consumed as food purpose were recorded the first time for this region.

1. Giriş

Varoluşundan günümüze değin insanoğlu yaşadığı çevrede bulunan bitkilerden farklı amaçlarla, çeşitli şekillerde yararlanmasını bilmiştir. Önceleri doğadan topladıkları yabani bitkileri kullanmış, sonraları en çok kullandıklarının tarımını yapmışlardır (Akan ve ark., 2008; Çakılcıoğlu ve Türkoğlu, 2009). Kısaca; bitkiler ile insanlar arasında, süregelen bu ilişki, günümüzde Etnobotanik olarak tanımlanmaktadır (Balick ve Cox, 1996; Polat ve ark., 2011; 2012; 2013; 2015; Sargin, 2015). Ertuğ (2004) bu tanıma; insanların, bitkileri etkin olarak kullanımı, üretimi ve tüketimini de eklemiştir. Etnobotanik, daha geniş kapsamda ele alınırrsa; belirli bir kültürün, gıda, tedavi, dini ritüeller, süs,

inşaat, ev aletleri, müzik aletleri, yakacak, pestisid, giyecek, barınma ve diğer amaçlarla kullandıkları bitkileri araştıran bilim dalı olarak ifade edilir (Kelbessa ve ark., 2004; Sargin ve ark., 2013a; 2013b; 2013c; 2013d; 2015a; 2015b; Sargin, 2015).

Benzerlik ve farklılıklarının yanı sıra her bir kültür ya da topluluk için, yazılı olmayan-pratik bilgiler, atalarımızdan günümüz insanına kalan çok değerli bir miras niteliğindedir. Ancak, Teklehaymanot ve Giday (2007)'in vurguladığı gibi; kırsal kesimden şehir merkezlerine göç ve endüstrileşme, doğal alışkanlıklarda ve yaşam biçiminde değişikliklere neden olup, kaybolma riski taşıdığından, bu doğal bitkilerin geleneksel kullanımlarının kayıt altına alınması, acil meselelerimizden olmalıdır.

Türk halkı, hala çoğunluğunun kırsal kesimde yaşaması ve ekonomik nedenlerden dolayı, yabancı bitkiler ile yakından ilgilenmekte ve beslenme amacıyla onlardan faydalanmaktadır (Aslan, 2013; Baytop, 1999; Çakılcıoğlu ve Türkoğlu, 2009; Cakılcıoğlu ve ark., 2011; Hayta ve ark., 2014; Sargin ve ark., 2014).

Son yıllarda medya etkisiyle de artan “doğal beslenme” ve “bitkisel ilaç” popülarite, ilgili sektörlerin ölçsüzce yerli halka toplatmaları nedeniyle, yabancı bitkilerin doğal yaşam alanları hızla daralmaktadır (Holmstedt ve Bruhn, 1983; Tacham ve ark., 2015). Ancak bu eğilimler ve tutumlar yerel insanların, bu değerli doğal bitkileri her seferinde daha da zor bulmaları nedeniyle, giderek kendi öz kaynaklarının kontrolünü kaybetmelerine neden olmaktadır. Yonzon (1993)'un da vurguladığı gibi; daha olgunlaşmadan kök, yumru, rizom ve kabukların alınması, budanması ya da aşırı hasat edilmesinin yanında, olgunlaştıktan sonra da "Şimdi ben almazsam, yarın başkası alacak" düşüncesi ve adeta bedava mal toplar gibi doğadan yabancı bitkilerin toplanması, bu değerli kaynakları, hızla, yakın bir gelecekte nesli tehdit altındaki türler kategorisine yaklaştırmaktadır.

Akdeniz'in en büyük kıyı alanına sahip olan ülkemiz, üç fitocoğrafik bölgenin kesiştiği bir yerde bulunması ve Güney Avrupa ile Güney Batı Asya florası arasında köprü olması (Faydaoğlu ve Sürücüoğlu, 2011; Kahraman, 2014; Paksoy ve ark., 2011), ayrıca yüzyıllardan beri savaşlar, göçler gibi pek çok insan faaliyetlerine de sahne olması nedeniyle (Karaömeroğlu ve Düzenli, 2008; Khatun ve ark., 2014; Uysal ve ark., 2010), büyük bir habitat çeşitliliği içermektedir. Yaklaşık 11.000'den fazla doğal çiçekli bitki ve eğrelti türüyle, ılıman iklim kuşağının en zengin floraya sahip ülkesidir (Güner ve ark., 2012; Sargin ve Büyükcengiz, 2019). Bu zengin biyoçeşitlilik, doğal olarak, ülkemizde bitkilerin geleneksel kullanımını da etkilemiş ve zengin Türk mutfağına yansımıştır (Dogan, 2012).

Yurdumuzda, yabancı bitkiler üzerine birçok araştırma yapılmış iken, Mersin ilinde yetişen yabancı bitkiler ile ilgili çalışmalar (Abay ve Kılıç, 2001; Akaydın ve ark., 2003; Everest ve Öztürk, 2005; Yıldıztuğay ve Küçüköyük, 2010; Sağıroğlu ve ark., 2013; Sargin, 2015; Sargin ve ark., 2015b) son derece sınırlı kalmıştır. Çalışmanın konusu olan Bozyazı ilçesi, Davis (1965-1985)'in "Türkiye ve Doğu Ege Adaları Florası" adlı eserinde kullandığı Grid sistemine göre C4 karesi sınırları içerisinde yer almaktadır. Alanda, başta maki olmak üzere, kayalık ve çayır vejetasyon tipleri dikkat çekmektedir.

Bu araştırma ile Bozyazı (Mersin) ilçesinde geleneksel olarak gıda amaçlı doğadan toplanılan yabancı bitkilerin envanterinin yapılarak kayıt altına alınması, kaydedilen bu bilgilerin Bozyazı yerel halkı, sosyal kuruluşlar ve yerel otoriteler ile de paylaşılarak, onları bilgilendirip bilinçlendirerek, yabancı floranın devamlılığının sürdürülmesi ve gelecek nesillere ulaştırılması amaçlanmıştır.

2. Materyal ve Yöntem

Çalışma materyalini, Mersin ilimizin Bozyazı ilçesinde bulunan yöre halkının, geleneksel olarak doğadan toplama geldiği ve gıda amacıyla tükettiği yabancı bitkiler oluşturmaktadır. 2013-2015 yılları arasında yürütülen bu çalışmada, yabancı bitkiler ve etnobotanik kullanımları ile ilgili kişi ve aileleri tespit etmek amacıyla, yörede kurulan pazaryerlerine, baharatçılara ve ilköğretim okullarına ziyaretler yapılmıştır. Örneğin; dağ köylerindeki evlerde gıda olarak kullanılagelen bitkiler ve tüketime hazırlama metotlarını tespit ve ilgili kaynak kişilere ulaşmak amacıyla, bu köylerdeki okullardan ilçe merkezine taşınmalı sistemle öğrenci getirilen okullar, ziyaret için tercih edilmiştir. Bu okullarda okumakta olan 6. 7. ve 8. sınıf öğrencilerine, daha meraklı, iyi gözlemci ve doğru cevap verme olasılıklarının yüksek olmalarından dolayı, Ertuğ (2003)'un hazırlamış olduğu "Etnobotanik fiş örneği ve çerçeve sorular" (Ek 1)'dan oluşan anketler sorularak, taranmaya çalışılmıştır. Geri dönen

206 form üzerinden elde edilen bilgilerden yola çıkarak, farklı kullanım bilgileri tespit edilen öğrenciler ve sınıf öğretmenleri ile dağ köylerindeki evlerine ziyaret programı tertip edilmiştir. Bu ziyaretlerde, ilgili kullanımlara ilişkin kaynak kişi-video kayıtları ve genel olarak toplama yapılan mevkilerden bitki örnekleri alınmıştır. Teşhisi için gerekli, (çiçeklenme, meyve, tohum, rizom zamanı vb) bitki kısımları doğadan toplanılarak Alaşehir MYO Herbaryumuna getirilmiş ve çeşitli floristik eserlerden faydalanılarak teşhisleri gerçekleştirilmiştir (Davis, 1965-1985; Davis ve ark., 1988; Güner ve ark., 2000; Güner ve Ekim, 2014). Bitkilerin belirlenen bilimsel isimlerinin kontrolü ise The International Plant Names Index (IPNI, 2012), The Plant List web sitesinden (2015) ve Türkiye Bitkileri Listesi (Damarlı Bitkiler) kitabından (Güner ve ark., 2012) karşılaştırılarak yapılmıştır. Bilimsel adları belirlenen bitkiler, takson adlarına göre alfabetik şekilde düzenlenmiştir. İlgili bitkilerin; yerel ve bilimsel adları, ait oldukları familyalar, kullanılan kısımları, kullanım metotları Çizelge 1’de gösterilmiştir.

Yörede yabani bitkiler ile beslenme deneyimi tespit edilmiş kişiler, çalışma süresi boyunca, evlerinde ya da bahçelerinde çalışırken, en az 4 kez ziyaret edilmiş ve söz konusu taksonların sistematik teşhisi için, birkaç kez araziye beraberce çıkılmıştır. Araştırma esnasında yerel halktan, 50’den fazla farklı kullanım bilgisi sağlanan 10 kişi “Ana kaynak kişi” olarak seçilmiş, araziden toplanan bitkiler ve tüm yöreden edinilen bilgiler bu kişiler ile defalarca karşılaştırılıp onaylandıktan sonra kayda alınmıştır.

3. Bulgular

Araştırma, ilçe merkezinde ve 14 köyde yürütülmüştür. Pazaryerleri, aktarlar, baharatçı dükkânları ve köylerde yüz yüze yapılan görüşmeler neticesinde, yabani bitkilerin gıda olarak tüketimini içine alan, mutfak kültürünün, yörede 4 farklı fakat birbiriyle iç içe girmiş etnik gruplar (Yörükler %91,2, Balkan göçmenleri %5,9, Doğu Anadolu’dan gelenler %1,8 ve Roman vatandaşları %1,2) tarafından, birlikte oluşturulmuş olduğu tespit edilmiştir. Yörüklerin çoğunluğu (%95) Karakeçili Türkmenlerinden olup, az bir kısmı da (%5) Sarıkeçili Yörüklerdir.

Ülkemizin diğer bölgelerinde de olduğu gibi, hızlı kentleşme, göç, medya etkisi ve sürekli artan hazır gıda ürünlerinin genç nesil üzerindeki cazibesinin muhtemel bir sonucu olarak 30 yaş altındaki bireylerin bu bölgede de yabani bitkilerin geleneksel kullanılması konusunda pek bilgi ve ilgileri bulunmamaktadır. Bununla beraber, son yıllarda artan alternatif tıp ve sağlıklı beslenme konulu TV programları ve reklamları aracılığı ile bu ilginin, bu bölgede de artmaya başlamış olabileceği düşünüldüğünden, araştırma kayıtlarına, geleneksel bilgiler dışındaki (medya kaynaklı) başka bilgilerin karışmamasına özen gösterilmiştir. Az sayıda kişiden elde edilen ve Bozyazı geleneklerine uymadığı düşünülen bilgiler ile bitki örnekleri (%4,4), Ana-kaynak kişilere tekrar danışılarak ve karşılaştırmalar yapılarak doğrulanmış ya da elenerek kayıttan düşülmüştür. Bu durumda, 78’i kadın (%54,5) ve 65’i erkek (%45,5) olmak üzere toplam 143 kişiden edinilen bilgiler (%95,6) kayda değer bulunmuştur.

Çalışmanın arazi kısmında; çoban, muhtar, toplayıcı gibi yetişkin kişilerin yanı sıra özellikle, okul anketlerinde tespit edilen ve dağ köylerinde yaşayan, yaş ortalamaları 10,3 olan, öğrencilerden de önemli ölçüde yardım alınmıştır. Bu esnada, araştırmamızın amacı ile ilgili bitkilerin doğal habitatlarında korunması gerektiği ve bu bitkilerin kullanımları ile ilgili değerli bilgi dağarcığına sahip büyüklerinden iyi öğrenilmesi ve geleneklerin gelecek kuşaklarda da devam ettirilmesi, dolayısıyla etnobotanik mirasa sahip çıkmaları tembih edilmiştir.

Yörede gıda amacıyla kullanımı tespit edilen, 41 familyaya ait 115 yabani bitki taksonu tespit edilmiştir. Bunların arasında, sekiz Gymnosperm (*Abies cilicica* subsp. *cilicica*, *Abies cilicica* subsp. *isaurica*, *Cedrus libani*, *Juniperus drupaceae*, *J. exelca*, *J. foetidissima*, *J. oxycedrus* subsp. *oxycedrus* ve *Pinus brutia* var. *brutia*) ve iki Eğrelti (*Adiantum capillus-veneris* ve *Pteridium aquilinum*) taksonları bulunmaktadır. Taksonların çoğunluğu (%14,7) Lamiaceae familyasına ait olup bunu, Orchidaceae (%9,5), Asteraceae (%8,6) ve Rosaceae (%8,6) izlemektedir. Ayrıca, tespit edilen taksonların %32,8’i çalı (maki ya da garig), %31,9’u otsu, %14,7’si geofit, %11,2’si ağaç ve %0,9’u parazit olup; 9 (%7,8) kadar yabani bitkinin de yöre halkı tarafından bahçe kenarları ya da tarlalarının küçük bir bölümlerinde, gıda veya hobi amaçlı olarak yetiştirdikleri kaydedilmiştir (Çizelge 1).

Çizelge 1. Yörede gıda amaçlı kullanımı tespit edilen yabancı bitki taksonları

No	Takson adı	Familiya adı	Yerel adları	Kullanılan kısmı	Tüketim Şekli
1	<i>Abies cilicica</i> subsp. <i>cilicica</i>	Pinaceae	İledin, iladin, ladin	Reçine	Çiğnenip yutulur.
2	<i>Abies cilicica</i> subsp. <i>isaurica</i> Coode & Cullen*	Pinaceae	İledin, iladin, ladin	Reçine	Çiğnenip yutulur.
3	<i>Acacia karroo</i> Hayne	Fabaceae	Akasya, akasya ağacı	Çiçek tomurcuğu	Çiçek tomurcukları ve çiçekler kopartılarak kaidelerindeki özsu emilir.
4	<i>Acanthus hirsutus</i> Boiss.	Acanthaceae	Ayiotu	Kök	Taze kökleri yenir.
5	<i>Achillea nobilis</i> subsp. <i>sipylea</i> (O.Schwarz) Bässler	Asteraceae	Civan perçemi, civanperçemi	Herba (topraküstü kısmı)	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
6	<i>Adiantum capillus-veneris</i> L.	Pteridaceae	Karabaldır, karabaldır otu	Herba	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
7	<i>Adonis dentata</i> Delile	Ranunculaceae	Keklik otu	Çiçeksiz herba	Genç herbası haşlandıktan, ayrı bir yerde haşlanmış patates ve kızdırılmış soğan ile içine salça ve tuz da karıştırılarak yöresel "Keklik otu börek" içi hazırlanır.
8	<i>Alcea remotiflora</i> (Boiss. & Heldr.) Alef.	Malvaceae	Hatmi, beyaz hatmi	Çiçek tomurcuğu, Çiçek	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
9	<i>Althaea officinalis</i> L.	Malvaceae	Hatmi, elgurtaran, elgurtaran otu	Çiçek tomurcuğu, Çiçek	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
10	<i>Anacamptis pyramidalis</i> (L.) Rich.	Orchidaceae	Salep	Yumru	Kurutulup toz haline getirilir, salep içeceği olarak tüketilir ya da sütlü gıdalara lezzet vermesi için katılır.
11	<i>Anethum graveolens</i> L.**	Apiaceae	Meletura, dereotu	Herba	Tazesini çiğ ya da soğanlı-yoğurtlu salata olarak tüketilir. Baharat ya da çay olarak ise, kurutulup ufalanmış herbası kullanılır.
12	<i>Arbutus unedo</i> L.	Ericaceae	Kocayemiş	Meyve	Yaş meyveleri yenir.
13	<i>Aristolochia auricularia</i> Boiss.*	Aristolochiaceae	Karga keleşi	Kaliks, Çiçek sapı, Meyve	Tazesinin haşlama ya da soğan ile kavurması yapılır ya da kurutup baharat olarak kullanılır.
14	<i>Aristolochia isaurica</i> E.Nardi*	Aristolochiaceae	Karga keleşi	Kaliks, Çiçek sapı, Meyve	Tazesinin haşlama ya da soğan ile kavurması yapılır ya da kurutup baharat olarak kullanılır.
15	<i>Artemisia absinthium</i> L.	Asteraceae	Pelin otu	Çiçekli herba	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
16	<i>Astragalus tmoleus</i> var. <i>tmoleus</i> Boiss.*	Fabaceae	Geven, sakızlı geven	Reçine	Çiğnenip yutulur.
17	<i>Astragalus tmoleus</i> var. <i>bounacanthus</i> (Boiss.) D.F.Chamb.*	Fabaceae	Geven, sakızlı geven	Reçine	Çiğnenip yutulur.
18	<i>Beta lomatogona</i> Fisch. & C.A.Mey.	Amaranthaceae	Yabancı pancar, yabancı pancarı, şeker pancarı, dağ pancarı	Herba, yumru	Sirke tuz ve biraz da şeker katılarak turşusu yapılır. Ya da ince kıyılmış pancarı, biraz şeker ile haşlanıp üzerine yoğurt dökülerek yenir. Yaş herbası ise; bulgur ya da pirinç ile soğanlı, salçalı, zeytinyağlı kavurması yapılır. Üzerine sarımsaklı yoğurt ya da biberli yağ dökülerek tüketilir. Ya da soğanla kavulmuş herbasından börek içi hazırlanır.

Çizelge 1. devamı

19	<i>Beta adanensis</i> Pamukç.	Amaranthaceae	Yabani pancar, yaban pancarı, şeker pancarı, alapancar, dağ pancarı, pazi	Herba, yumru	Sirke tuz ve biraz da şeker katılarak turşusu yapılır. Ya da ince kıyılmış pancarı, biraz şeker ile haşlanıp üzerine yoğurt dökülerek yenir. Yaş herbası ise; bulgur ya da pirinç ile soğanlı, salçalı, zeytinyağlı kavurması yapılır. Üzerine sarımsaklı yoğurt ya da biberli yağ dökülerek tüketilir. Ya da soğanla kavrulmuş herbasından börek içi hazırlanır.
20	<i>Calluna vulgaris</i> (L.) Hull	Ericaceae	Funda	Herba, Yaprak	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
21	<i>Capparis orientalis</i> Veill.	Capparaceae	Kapari, kedi tırnağı, gebere	Çiçek tomurcuğu ve ham meyvesi	Çiğnenip yenir ya da turşusu yapılır.
22	<i>Capparis spinosa</i> L.	Capparaceae	Kapari, kedi tırnağı, gebere	Çiçek tomurcuğu, Meyve (ham), Kök	Çiğnenip yenir ya da turşusu yapılır.
23	<i>Capsella bursa-</i> <i>pastoris</i> (L.) Medik.	Brassicaceae	Çoban çantası	Herba	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
24	<i>Cedrus libani</i> A.Rich.	Pinaceae	Katran ağacı, sedir, sedir ağacı	Reçine, Kambiyum	Reçinesi çiğnenir, kambiumu kazınarak yenir. Ya da kurutulup ufalanarak çay olarak tüketilir.
25	<i>Ceratonia siliqua</i> L.	Fabaceae	Keçiboynuzu, harnup	Meyve	Tazesi ya da kurusu yenir ya da pekmezi yapılır. Kurusu ufalanıp çay ya da süt ürünlerinde baharat olarak tüketilir.
26	<i>Chondrilla juncea</i> L.	Asteraceae	Topalak otu, topalak, toplak, toplak otu	Kök, Herba	Çiğ olarak yenir.
27	<i>Clinopodium</i> <i>dolichodontum</i> (P.H.Davis) Bräuchler & Heubl*	Lamiaceae	Kırkkilit, kilitotu, boğumlu ot, boğumlu çay, boğmaklı çay, kırkboğum çayı	Çiçekli herba	Kurutulup ufalanır çay ya da baharat olarak kullanılır.
28	<i>Cota tinctoria</i> (L.) J. Gay	Asteraceae	Sarıpatya, gelin yemişi	Çiçek, Çiçek sapı, Yaprak	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
29	<i>Crataegus azarolus</i> var. <i>azarolus</i>	Rosaceae	Alıç	Meyve, Yaprak, Çiçek	Taze meyveleri yaş ya da kurutulularak yenir ya da marmelat/reçeli hazırlanır. Meyve ya da yaprakları kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
30	<i>Crataegus monogyna</i> Jacq.	Rosaceae	Alıç, kızılalıç	Meyve, Yaprak, Çiçek	Taze meyveleri yaş ya da kurutulularak yenir ya da marmelat/reçeli hazırlanır. Meyve ya da yaprakları kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
31	<i>Crataegus orientalis</i> Pall. ex M.Bieb.	Rosaceae	Alıç	Meyve, Yaprak, Çiçek	Taze meyveleri yaş ya da kurutulularak yenir ya da marmelat/reçeli hazırlanır. Meyve ya da yaprakları kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
32	<i>Crocus danfordiae</i> subsp. <i>danfordiae</i> *	Iridaceae	Çiğdem, ince çiğdem	Çiçek tomurcuğu, Herba	Çiçek tomurcukları ve çiçekler kopartılarak kaidelerindeki özsuları emilir.
33	<i>Crocus kotschyanus</i> K.Koch	Iridaceae	Çiğdem	Çiçek tomurcuğu, Herba	Çiçek tomurcukları ve çiçekler kopartılarak kaidelerindeki özsuları emilir.
34	<i>Cyclamen persicum</i> Mill.**	Primulaceae	Deve tabanı, domuz soğanı	Yumru	Kurutulup ufalanır ve çayı tüketilir.
35	<i>Cyclotrichium</i> <i>origanifolium</i> (Labill.) Manden. & Scheng.**	Lamiaceae	Nane ruhu	Herba	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.

Çizelge 1. devamı

36	<i>Cyperus rotundus</i> L.	Cyperaceae	Topalak otu, topalak, toplak, toplak otu	Kök, Herba	Çiğ olarak yenir.
37	<i>Dactylorhiza iberica</i> (M.Bieb. ex Willd.) Soó	Orchidaceae	Salep	Yumru	Kurutulup toz haline getirilir, salep içeceği olarak tüketilir ya da sütlü gıdalara lezzet vermesi için katılır.
38	<i>Dactylorhiza osmanica</i> var. <i>osmanica</i> *	Orchidaceae	Toru salebi	Yumru	Kurutulup toz haline getirilir, salep içeceği olarak tüketilir ya da sütlü gıdalara lezzet vermesi için katılır.
39	<i>Eriobotrya japonica</i> (Thunb.) Lindl.	Rosaceae	Yeni dünya, muşmula	Meyve, Yaprak	Olgun meyvesi yenir. Yaprak ve meyvesi kurutulup ufanılır çay olarak tüketilir.
40	<i>Erodium cedrorum</i> subsp. <i>salmonium</i> (P.H.Davis & J.Roberts) P.H.Davis*	Geraniaceae	İğnelik	Herba	Tazesi haşlanıp soğanla kavrulmuş olarak yenir. Üzerine yoğurt da ilave edilebilir. Ya da kurutulup ufanılır çay ya da baharat olarak tüketilir.
41	<i>Erodium cicutarium</i> (L.) L'Hér.	Geraniaceae	İğnelik	Herba	Tazesi haşlanıp soğanla kavrulmuş olarak yenir. Üzerine yoğurt da ilave edilebilir. Ya da kurutulup ufanılır çay ya da baharat olarak tüketilir.
42	<i>Erodium gruinum</i> (L.) L'Hér.	Geraniaceae	İğnelik	Herba	Tazesi haşlanıp soğanla kavrulmuş olarak yenir. Üzerine yoğurt da ilave edilebilir. Ya da kurutulup ufanılır çay ya da baharat olarak tüketilir.
43	<i>Erodium pelargoniflorum</i> Boiss. & Heldr.	Geraniaceae	İğnelik	Herba	Tazesi haşlanıp soğanla kavrulmuş olarak yenir. Üzerine yoğurt da ilave edilebilir. Ya da kurutulup ufanılır çay ya da baharat olarak tüketilir.
44	<i>Eucalyptus camaldulensis</i> Dehnh.	Myrtaceae	Ökalyptus	Yaprak, Kabuk	Kurutulup ufanılır çay olarak tüketilir.
45	<i>Ferula elaeochytris</i> Korovin	Apiaceae	Çarşır, çaaşır, çarşır otu, çakşır, çarşır göbeği	Kök, Meyve	Taze meyveleri yenir. Kökü kurutulup ufanılır çay ya da baharat olarak tüketilir.
46	<i>Ficaria verna</i> subsp. <i>calthifolia</i> (Rchb.) Nyman	Ranunculaceae	Basur otu	Tohum	Tazeyken yenir ya da kurutulup çayı içilir.
47	<i>Fumaria officinalis</i> L.	Papaveraceae	Şahtere	Herba	Kurutulup ufanılır çay ya da baharat olarak tüketilir.
48	<i>Helichrysum chionophilum</i> Boiss. & Balansa*	Asteraceae	Altın otu	Çiçekli herba	Kurutulup ufanılır çay ya da baharat olarak tüketilir.
49	<i>Helichrysum pallasii</i> (Spreng.) Ledeb.	Asteraceae	Altın otu	Çiçekli herba	Kurutulup ufanılır çay olarak tüketilir.
50	<i>Helichrysum plicatum</i> DC.	Asteraceae	Altın otu	Çiçekli herba	Kurutulup ufanılır çay ya da baharat olarak tüketilir.
51	<i>Helichrysum stoechas</i> (L.) Moench	Asteraceae	Altın otu	Çiçekli herba	Kurutulup ufanılır çay olarak tüketilir.
52	<i>Hypericum perforatum</i> L.	Hypericaceae	Katran, katran otu.	Çiçekli herba	Kurutulup ufanılır çay olarak tüketilir.
53	<i>Hypericum triquetrifolium</i> Turra	Hypericaceae	Katran, katran otu.	Çiçekli herba	Kurutulup ufanılır çay olarak tüketilir.
54	<i>Juniperus drupacea</i> Labill.	Cupressaceae	Andız, pıt andız, selbandız, selbi andızı	Meyve, Kozalak	Taze meyve ve kozalaklarından reçeli yapılır.
55	<i>Juniperus excelsa</i> M.Bieb.	Cupressaceae	Andız	Genç sürgün, Kambiyum	Çiğ yenir ya da kurutulup ufanılır çay olarak tüketilir.
56	<i>Juniperus foetidissima</i> Willd.	Cupressaceae	Ardıç, sakız ardıç, sakızlı ardıç	Reçine	Çiğnenip yutulur.
57	<i>Juniperus oxycedrus</i> L.	Cupressaceae	Ardıç	Meyve, Tohum, Yaprak	Kurutulup ufanılır çay olarak tüketilir.
58	<i>Laurus nobilis</i> L.	Lauraceae	Defne, teynel, tehnel	Yaprak, Kabuk	Kurutulup ufanılır çay ya da baharat olarak tüketilir.

Çizelge 1. devamı

59	<i>Lavandula stoechas</i> L.**	Lamiaceae	Karabaş, karabaş kekiği, kafa süpürgesi	Çiçek, Çiçek sapı, Herba	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
60	<i>Malva sylvestris</i> L.	Malvaceae	Ebegömeçi, ebegömeçi	Herba, Yaprak	Kurutulup ufalanır çay ya da baharat olarak tüketilir. Taze herbası haşlanıp soğanla ve biberle kavrularak tüketilir. Üzerine limon sıkılır/yumurta kırılır ya da yoğurt ilave edilir. Börek içi de yapılır. Pirinç ve rendeleşmi domates ve soğanla çorbası yapılır. Et suyu da içine ilave edilir.
61	<i>Matricaria</i> <i>chamomilla</i> L.	Asteraceae	Papatya	Çiçek, Çiçek sapı, Herba	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
62	<i>Melissa officinalis</i> L.**	Lamiaceae	Melisa, melisa otu, oğul otu	Herba, Yaprak	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
63	<i>Micromeria myrtifolia</i> Boiss. & Hohen.	Lamiaceae	Topuklu çay, boğumlu ot, boğumlu çay, boğmaklı çay, kırkboğum çayı	Herba	Kurutulup ufalanır çay ya da baharat olarak tüketilir.
64	<i>Myrtus communis</i> L.	Myrtaceae	Murt, mersini, yaban mersini, yabani mersin	Yaprak, Meyve	Taze meyveleri çiğ yenir, meyve suyu çıkarılır ya da reçeli yapılır. Çay için kurutulmuş ve ufalanmış hali kullanılır.
65	<i>Nasturtium officinale</i> R. Br.**	Brassicaceae	Kerdeme, yarpuz, yarpuz otu	Herba	Taze yaprakları yenir ya da yemeklere lezzet vermesi için ufalanarak ya da kurutulmuşu baharat olarak tüketilir.
66	<i>Olea europaea</i> L.**	Oleaceae	Zeytin	Yaprak, Meyve, Taze dalı, Reçine	Taze meyveleri çiğ ya da salamura olarak yenir. Yaprakları kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir. Taze reçinesi çiğnenir.
67	<i>Ophrys reinholdii</i> subsp. <i>straussii</i> (H.Fleischm.) E.Nelson	Orchidaceae	Salep	Yumru	Kurutulup toz haline getirilir, salep içeceği olarak tüketilir ya da sütlü gıdalara lezzet vermesi için katılır.
68	<i>Ophrys scolopax</i> subsp. <i>cornuta</i> (Steven) E.G.Camus*	Orchidaceae	Salep	Yumru	Kurutulup toz haline getirilir, salep içeceği olarak tüketilir ya da sütlü gıdalara lezzet vermesi için katılır.
69	<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill.**	Cactaceae	Hapaz yemişi	Yaş gövde, Meyve	Taze meyvesi kabuğu soyularak yenir.
70	<i>Orchis anatolica</i> Boiss.	Orchidaceae	Salep	Yumru	Kurutulup toz haline getirilir, salep içeceği olarak tüketilir ya da sütlü gıdalara lezzet vermesi için katılır.
71	<i>Orchis italica</i> Poir.	Orchidaceae	Salep	Yumru	Kurutulup toz haline getirilir, salep içeceği olarak tüketilir ya da sütlü gıdalara lezzet vermesi için katılır.
72	<i>Orchis mascula</i> (L.) L.	Orchidaceae	Salep	Yumru	Kurutulup toz haline getirilir, salep içeceği olarak tüketilir ya da sütlü gıdalara lezzet vermesi için katılır.
73	<i>Orchis punctulata</i> Steven ex Lindl.	Orchidaceae	Salep	Yumru	Kurutulup toz haline getirilir, salep içeceği olarak tüketilir ya da sütlü gıdalara lezzet vermesi için katılır.
74	<i>Orchis simia</i> Lam.	Orchidaceae	Salep	Yumru	Kurutulup toz haline getirilir, salep içeceği olarak tüketilir ya da sütlü gıdalara lezzet vermesi için katılır.
75	<i>Origanum majorana</i> L.**	Lamiaceae	Çorba kekiği, yağ kekiği	Çiçekli herba	Kurutulup ufalanır çay ya da baharat olarak tüketilir.
76	<i>Origanum saccatum</i> P.H.Davis*	Lamiaceae	Cingilli kekik	Çiçekli herba	Kurutulup ufalanır çay ya da baharat olarak tüketilir.

Çizelge 1. devamı

77	<i>Origanum syriacum</i> subsp. <i>bevanii</i> (Holmes) Greuter & Burdet	Lamiaceae	Eşek kekiği, eşek kekiği, güve kekiği, boz kekik, sihilin kekiği, sahilin kekiği	Çiçekli herba	Kurutulup ufalanır çay ya da baharat olarak tüketilir.
78	<i>Papaver</i> sp.	Papaveraceae	Gelincik, lale, lele	Çiçek, Çiçek sapı, Herba	Taze ilk çıkan yaprakları haşlanıp soğanla kavrularak yenir. Kurutulup ufalanır çay ya da baharat olarak tüketilir.
79	<i>Pinus brutia</i> var. <i>brutia</i>	Pinaceae	Çam, çam ağacı, kızılçam, kızıl kabuklu çam, sorkunç	Kozalak (ham-yeşil), Reçine, Kabuk, Kambiyum	Taze kambiumu yenir. Ham yeşil kozalaklarından turşusu yapılır. Reçinesi çiğnenir ya da kabuğuyla beraber kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
80	<i>Pistacia lentiscus</i> L.	Anacardiaceae	Sakızlık, sakızlık ağacı	Yaprak, Reçine	Reçinesi çiğnenir. Yaprakları kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
81	<i>Pistacia terebinthus</i> L.	Anacardiaceae	Melengeç, çitlik, sakızlık	Meyve, Tohum, Reçine	Reçinesi çiğnenir. Yaprakları kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir. Tohumları yaş ya da kurutulup kavrularak çerez gibi yenir ya da ufalanıp kahve gibi tüketilir.
82	<i>Plantago major</i> subsp. <i>intermedia</i> (Gilib.) Lange	Plantaginaceae	Damarotu, sinirli ot, kırk sinir otu, kırkbaş böğündürme	Herba, Yaprak	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
83	<i>Platanus orientalis</i> L.	Platanaceae	Çınar, çınar ağacı	Yaprak, Çiçek, Çiçek tomurcuğu, Meyve, Tohum	Taze hastaliksız yaprağı kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
84	<i>Portulaca oleracea</i> L.	Portulacaceae	Tohumeken, töhmeken	Çiçeksiz herba	Yoğurtlu ya da limonlu salatası yapılır, cacığa katılır ya da soğanlı kavurması yapılır. Börek içi de yapılır.
85	<i>Prunus divaricata</i> Ledeb. subsp. <i>divaricata</i>	Rosaceae	Delierik, yabani erik, dağ eriği	Meyve	Taze olarak yenir ya da turşusu yapılır.
86	<i>Prunus dulcis</i> (Mill.) D.A.Webb	Rosaceae	Acıbadem	Tohum, Meyve	Olgun tohumlarının içindeki çekirdekler çiğ ya da kavrularak çerez olarak yenir.
87	<i>Pteridium aquilinum</i> (L.) Kuhn	Dennstaedtiaceae	Eğrelti, eğrelti otu	Herba, Yaprak	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
88	<i>Raphanus raphanistrum</i> subsp. <i>raphanistrum</i> **	Brassicaceae	Turp	Rizom, Yaprak	Rizomu çiğ yenir ve taze ilk çıkan yapraklarından salata ya da yumurtalı-soğanlı kavurması yapılır. Ya da rendelenip üzerine yoğurt ilave edilir.
89	<i>Rhus coriaria</i> L.**	Anacardiaceae	Sumak, sumak otu	Meyve, Herba	Kurutulup ufalanır baharat olarak tüketilir.
90	<i>Rosa canina</i> L.	Rosaceae	Kuşburnu, itburnu	Meyve	Çiğ yenir ya da reçeli yapılır. Çay için ise taze ya da kurutulmuş meyvesine bamyaya çiçeği petalleri katılarak hazırlanır.
91	<i>Rubus canescens</i> DC.	Rosaceae	Böğürtlen	Kök, Meyve	Taze meyveleri yenir ya da reçeli yapılır. Kurutulmuş kök ya da meyveli herbasından çayı hazırlanır.
92	<i>Rubus sanctus</i> Schreb.	Rosaceae	Böğürtlen, ak böğürtlen	Kök, Meyve	Taze meyveleri yenir ya da reçeli yapılır. Kurutulmuş kök ya da meyveli herbasından çayı hazırlanır.

Çizelge 1. devamı

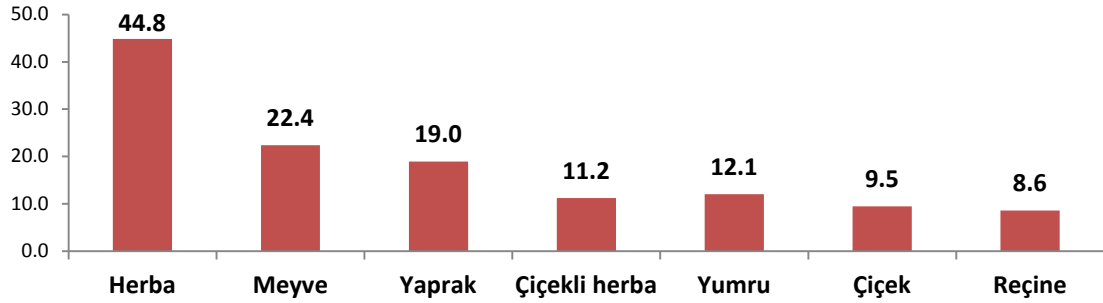
93	<i>Rubus saxatilis</i> L.	Rosaceae	Böğürtlen	Kök, Meyve	Taze meyveleri yenir ya da reçeli yapılır. Kurutulmuş kök ya da meyveli herbasından çayı hazırlanır.
94	<i>Rumex acetosella</i> L.	Polygonaceae	Kuzu kulağı, ekşimek, ekşi kulak	Herba, yaprak	Tazeyken çiğ ya da salatayla yenir. Kavrulur, içine bulgur dökülür. "Kilime pilavı" yapılır.
95	<i>Sambucus nigra</i> L.	Adoxaceae	İt üzümü, göğündürme, göğündürme otu	Meyve	Taze meyveleri yenir.
96	<i>Satureja thymbra</i> L.	Lamiaceae	Kılıç kekiği	Çiçekli herba	Kurutulup ufalanır çay ya da baharat olarak tüketilir.
97	<i>Saxifraga hederacea</i> L.	Saxifragaceae	Taşkıran, taşkıran otu	Yaprak	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
98	<i>Saxifraga kotschy</i> Boiss.	Saxifragaceae	Taşkıran, taşkıran otu	Yaprak	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
99	<i>Scandix pecten-veneris</i> L.	Apiaceae	İğnelik	Herba	Tazesi haşlanıp soğanla kavrularak yenir. Üzerine yoğurt da ilave edilebilir. Ya da kurutulup ufalanır çay ya da baharat olarak tüketilir.
100	<i>Serapias bergonii</i> E.G.Camus	Orchidaceae	Salep	Yumru	Kurutulup toz haline getirilir, salep içeceği olarak tüketilir ya da sütlü gıdalara lezzet vermesi için katılır.
101	<i>Sideritis erythrantha</i> subsp. <i>cedretorum</i> (P.H.Davis) H.Duman*	Lamiaceae	Adaçayı	Herba	Kurutulup ufalanır çay ya da baharat olarak tüketilir.
102	<i>Sideritis erythrantha</i> subsp. <i>erythrantha</i> *	Lamiaceae	Adaçayı	Herba	Kurutulup ufalanır çay ya da baharat olarak tüketilir.
103	<i>Sideritis lanata</i> L.	Lamiaceae	Ballı baba, sarı ballı baba	Herba	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
104	<i>Sideritis rubriflora</i> Hub.-Mor.*	Lamiaceae	Kazıklı çayı, kazıklı adaçayı	Herba	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
105	<i>Silybum marianum</i> (L.) Gaertn.	Asteraceae	Diken böree, diken böreği	Yaş gövde	Taze genç gövdesi soyulup tuzlanarak ya da tuzsuz yenir.
106	<i>Stachys lavandulifolia</i> Vahl	Lamiaceae	Tüylü dağ çayı, tüylü adaçayı	Herba	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
107	<i>Stellaria media</i> (L.) Vill.	Caryophyllaceae	Küncü güzel, günde güzeli, künde güzeli	Herba	Taze çiçeksiz herbası salata ya da soğanlı kavurma olarak tüketilir. Üzerine yoğurt ilave edilir.
108	<i>Thymbra capitata</i> (L.) Cav.	Lamiaceae	Ballı kekik, bal kekiği, zahter, beyaz kekik	Çiçekli herba	Kurutulup ufalanır çay ya da baharat olarak tüketilir.
109	<i>Thymbra spicata</i> L.**	Lamiaceae	Zahter, nuzla kekiği	Herba, Çiçek	Kurutulup ufalanır çay ya da baharat olarak tüketilir.
110	<i>Triticum dicoccon</i> (Schrank) Schübl.	Poaceae	Buğday, yayla buğdayı, bulgur	Tohum	Sade yemeği ya da "keşkek" adında yoğurtlu düğün yemeği yapılır. Düğün dışında ise soğan kavurmalı yemeği yapılır.
111	<i>Urtica pilulifera</i> L.	Urticaceae	Isırgan	Çiçeksiz herba	Taze genç iken salata ya da haşlamalı-soğanlı kavurmalı yemeği yapılır. Üzerine yoğurt ilave edilir. Börek içi de yapılır. Keçi peyniri ile beraber yöreye has, "Bozyazı çökeleği" yapılır. Bu çökelekten de börek hazırlanır. Çay için ise, kurutulup ufalanmış hali kullanılır. Bal ile tatlandırılarak tüketilir.

Çizelge 1. devamı

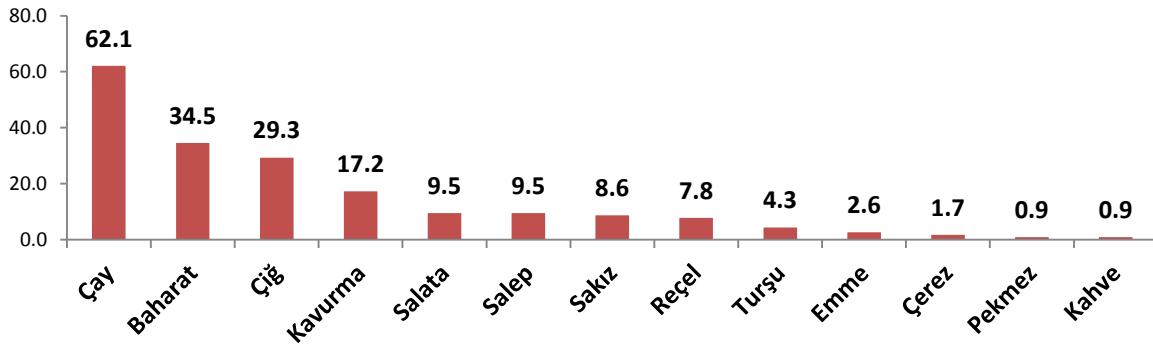
112	<i>Urtica urens</i> L.	Urticaceae	Isırgan	Çiçeksiz herba	Taze genç iken salata ya da haşlamalı-soğanlı kavurmalı yemeği yapılır. Üzerine yoğurt ilave edilir. Börek içi de yapılır. Keçi peyniri ile beraber yöreye has, "Bozyazı çökeleği" yapılır. Bu çökelekten de börek hazırlanır. Çay için ise, kurutulup ufalanmış hali kullanılır. Bal ile tatlandırılarak tüketilir.
113	<i>Viscum album</i> subsp. <i>abietis</i> (Wiesb.) Abromerit	Santalaceae	Göğelek, gövelek, iladin göğeleği, andız göğeleği, ardıç göveleği, ökse otu	Yaprak	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
114	<i>Vitex agnus-castus</i> L.	Lamiaceae	Hayıt	Tohum	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
115	<i>Zygophyllum fabago</i> L.	Zygophyllaceae	Sıra, Yabani kimyon	Tohum	Kurutulup ufalanır ve baharat olarak tüketilir.

*Endemik taksonlar, **Kültüre alınmaya çalışıldığı tespit edilen taksonlar

Yörede ayrıca, birçok bitki çayı, salata ve yemek karışımlarının içine katıldığından ve arazide, diğer bitki kısımlarına kıyasla, daha kolaylıkla bulunabildiğinden herba kısımlarının daha çok (%44,8) kullanıldığı (Şekil 1) ve metot olarak da infüzyon metotunun en çok (%62,1) tercih edildiği tespit edilmiştir (Şekil 2).



Şekil 1. Yörede gıda olarak en çok tüketilen bitki kısımları



Şekil 2. Yörede en çok tercih edilen gıda tüketim metotları.

Araştırma sonucunda elde edilen bulgular, yakın çevre il ve ilçelerinde yapılmış, yabani bitkilerin gıda amaçlı geleneksel kullanımı konusunun da dâhil olduğu 18 adet çalışma ile karşılaştırılmış ve elde edilen veriler ile benzerlik yüzdeleri Çizelge 2'de sunulmuştur. Yapılan

karşılaştırmalar sonucunda, çalışmamızın benzerlik oranı %12,1 ile % 52,8 arasında değişim göstermektedir. Benzer topoloji, habitat, flora, coğrafik yakınlık ve etnik yapı (Duran, 2013) nedeniyle, en yüksek benzerlik (%52,8) Duran (1998)'nın Akseki (Antalya) çalışmasıyla görülürken; yöre insanının farklı kullanım alışkanlıkları ve Anadolu Çaprazı'na yakın lokalizasyonda bulunmasından kaynaklanan (Dogan ve ark., 2010) farklı flora nedeniyle en düşük benzerlik (12,1) Özdemir ve Akpınar (2011)'in Niğde-Aladağlar çalışması ile Bağcı (2000)'nin Aladağlar (Yahyalı-Kayseri) çalışmalarında (%15,8) gözlemlenmiştir. Toplamda 37 takson için ise, herhangi bir eşleşme tespit edilememiştir.

Çizelge 2. Yakın çevre il ve ilçelerde yapılmış çalışmalar ile takson karşılaştırmaları

Yakın çevre çalışmaları	Araştırma alanı	Toplam gıda bitkileri	Eşleşen bitki sayısı	Benzerlik (%)
Duran (1998)	Akseki (Antalya)	36	19	52,8
Altay ve Çelik (2011)	Antakya Pazar yerleri	11	5	45,5
Altay ve Karahan (2012)	Antakya-Hatay	32	14	43,8
Arıcan ve ark., (2013)	Kumluca (Antalya)	10	4	40,0
Şenkardeş ve Tuzlacı (2014)	Gündoğmuş (Antalya)	30	11	36,7
Abay ve Kılıç (2001)	Pürenbeleni ve Yanıktepe (Mersin)	25	9	36,0
Akaydın ve ark., (2013)	Akdeniz bölgesi	78	27	34,6
Tugay ve ark., (2012)	Kurucuova (Beyşehir-Konya)	38	12	31,6
Everest ve Öztürk (2005)	Mersin ve Adana	26	8	30,8
Sayar ve ark., (1995)	Muğla	29	8	27,6
Dogan ve ark., (2004)	Batı ve İç Anadolu	121	32	26,4
Sağiroğlu ve ark., (2013)	Yahyalı (Kayseri) ve Tarsus (Mersin)	47	10	21,3
Ertuğ (2004)	Bodrum	141	30	21,3
Bağcı ve ark., (2006)	Pozantı (Adana)	38	8	21,1
Öztürk ve Dinç (2005)	Nizip (Aksaray)	23	4	17,4
Dogan (2012)	Ege bölgesi	111	19	17,1
Bağcı (2000)	Aladağlar (Yahyalı-Kayseri)	19	3	15,8
Özdemir ve Alpınar (2011)	Niğde Aladağlar (İç Anadolu)	33	4	12,1

Çalışmamızda, yakın çevre olarak, bölgede ilk defa gıda olarak kullanıldığı tespit edilen yabani bitki taksonları ve kullanımları Çizelge 3'te verilmiştir.

Çizelge 3. Akdeniz bölgesinde, ilk defa gıda amaçlı kullanımı tespit edilen 37 takson ve kullanımları.

Takson adı	Yerel adları	Kullanımları
<i>Acacia karroo</i> Hayne	Akasya, akasya ağacı	Çiçek tomurcukları ve çiçekler kopartılarak kaidelerindeki öz suları emilir.
<i>Acanthus hirsutus</i> Boiss.	Ayıotu	Taze kökleri yenir.
<i>Achillea nobilis</i> L. subsp. <i>sipylea</i> (O.Schwarz) Basler	Civan meeçemi, civan perçemi	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
<i>Adiantum capillus-veneris</i> L.	Karabadır, karabaldır otu	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
<i>Adonis dentata</i> Delile	Keklik otu	Genç herbasi haşlandıktan, ayrı bir yerde haşlanmış patates ve kızdırılmış soğan ile, içine salça ve tuz da karıştırılarak yöresel "Keklik otu börek" içi hazırlanır.
<i>Alcea remotiflora</i> (Boiss. & Heldr.) Alef.	Hatmi, beyaz hatmi	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
<i>Althaea officinalis</i> L.	Hatmi, elgurtaran, ergurtaran, elgurtaran otu	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
<i>Anacamptis pyramidalis</i> (L.) Rich.	Salep	Kurutulup toz haline getirilir, salep içeceği olarak tüketilir yada sütlü gıdalara lezzet vermesi için katılır.
<i>Arbutus unedo</i> L.	Kocayemiş	Yaş meyveleri yenir.
<i>Aristolochia auricularia</i> Boiss.*	Karga keleş	Tazesinin haşlama kavurması yapılır yada kurutup baharat olarak kullanılır.

Çizelge 3. devamı

<i>Aristolochia isaurica</i> E.Nardi*	Karga keleşği	Tazesinin haşlama kavurması yapılır yada kurutup baharat olarak kullanılır.
<i>Calluna vulgaris</i> (L.) Hull	Funda	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
<i>Capparis orientalis</i> Veill.	Kapari, kedi tırnağı, gebere	Çiğnenip yenir yada turşusu yapılır.
<i>Clinopodium dolichodontum</i> (P.H.Davis) Bräuchler & Heubl*	Kırkkilit, kilitotu, boğumlu ot, boğumlu çay, boğmaklı çay, kırkboğum çayı	Kurutulup ufalanır çay yada baharat olarak kullanılır.
<i>Crocus danfordiae</i> Maw*	Çiğdem	Çiçek tomurcukları ve çiçekler kopartılarak kaidelerindeki özsuları emilir.
<i>Crocus kotschyanus</i> K.Koch	Çiğdem	Çiçek tomurcukları ve çiçekler kopartılarak kaidelerindeki özsuları emilir.
<i>Cyclamen persicum</i> Mill.**	Deve tabanı, domuz soğanı	Kurutulup ufalanır ve çayı tüketilir.
<i>Dactylorhiza osmanica</i> (Klinge) P.F.Hunt & Summerh.*	Toru salebi	Kurutulup toz haline getirilir, salep içeceği olarak tüketilir yada sütlü gıdalara lezzet vermesi için katılır.
<i>Erodium cedrorum</i> subsp. <i>salmonium</i> (P.H.Davis & J.Roberts) P.H.Davis*	İğnelik	Tazesi haşlanıp soğanla kavrulur yada kurutulup ufalanır çay yada baharat olarak tüketilir.
<i>Erodium gruinum</i> (L.) L'Hér.	İğnelik	Tazesi haşlanıp soğanla kavrulur yada kurutulup ufalanır çay yada baharat olarak tüketilir.
<i>Erodium pelargoniflorum</i> Boiss. & Heldr.	İğnelik	Tazesi haşlanıp soğanla kavrulur yada kurutulup ufalanır çay yada baharat olarak tüketilir.
<i>Ficaria verna</i> subsp. <i>calthifolia</i> (Rchb.) Nyman	Basur otu	Tazeyken yenir yada kurutulup çayı içilir.
<i>Helichrysum pallasii</i> (Spreng.) Ledeb.	Altın otu	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
<i>Helichrysum plicatum</i> DC.	Altın otu	Kurutulup ufalanır çay yada baharat olarak tüketilir.
<i>Juniperus foetidissima</i> Willd.	Ardıç, sakız ardıç, sakızlı ardıç	Çiğnenip yutulur.
<i>Ophrys reinholdii</i> subsp. <i>straussii</i> (H.Fleischm.) E.Nelson	Salep	Kurutulup toz haline getirilir, salep içeceği olarak tüketilir yada sütlü gıdalara lezzet vermesi için katılır.
<i>Ophrys scolopax</i> subsp. <i>cornuta</i> (Steven) E.G.Camus*	Salep	Kurutulup toz haline getirilir, salep içeceği olarak tüketilir yada sütlü gıdalara lezzet vermesi için katılır.
<i>Orchis italica</i> Poir.	Salep	Kurutulup toz haline getirilir, salep içeceği olarak tüketilir yada sütlü gıdalara lezzet vermesi için katılır.
<i>Orchis mascula</i> (L.) L.	Salep	Kurutulup toz haline getirilir, salep içeceği olarak tüketilir yada sütlü gıdalara lezzet vermesi için katılır.
<i>Orchis punctulata</i> Steven ex Lindl.	Salep	Kurutulup toz haline getirilir, salep içeceği olarak tüketilir yada sütlü gıdalara lezzet vermesi için katılır.
<i>Orchis simia</i> Lam.	Salep	Kurutulup toz haline getirilir, salep içeceği olarak tüketilir yada sütlü gıdalara lezzet vermesi için katılır.
<i>Sambucus nigra</i> L.	İt üzümü, göğündürme, göğündürme otu	Taze meyveleri yenir.
<i>Satureja thymbra</i> L.	Kılıç kekiği	Kurutulup ufalanır çay yada baharat olarak tüketilir.
<i>Saxifraga hederacea</i> L.	Taşkıran, taşkıran otu	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
<i>Saxifraga kotschyi</i> Boiss.	Taşkıran, taşkıran otu	Kurutulup ufalanır çay olarak tüketilir.
<i>Silybum marianum</i> (L.) Gaertn.	Diken böree, diken böreğe	Taze genç gövdesi soyulup tuzlanarak yada tuzsuz yenir.
<i>Zygophyllum fabago</i> L.	Sıra, Yabani kimyon	Kurutulup ufalanır ve baharat olarak tüketilir.

*Endemik taksonlar; **Yörede kültüre alınmaya çalışıldığı tespit edilen taksonlar

Ayrıca, Akdeniz'e kıyısı bulunan komşu ülkelerde yabani bitkiler üzerine yapılmış 7 etnobotanik araştırma ile çalışmamızda ulaştığımız sonuçlar karşılaştırılmıştır (Çizelge 4).

Karşılaştırma neticesinde, en yüksek benzerliğin benzer flora ve tarihi geçmiş nedeniyle Arnavutluk, Yunanistan ve Kıbrıs'ın da dahil olduğu Hadjichambis ve ark., (2008) tarafından yapılan çalışma ile olduğu tespit edilmiştir (%26,5). En düşük benzerlik ise, coğrafik olarak uzak düşmesi, Atlas Okyanusu'na da kıyısı bulunması, flora ve kültür farklılıklarının bulunması nedeniyle Tardio ve ark., (2006)'nın İspanya'da yaptığı çalışma ile olmuştur (%7,6). En ilginç ortak nokta olarak, Bozyazı ilçesinde *Portulaca oleraceae* L. doğal bitkisinin 7 Akdeniz ülkesi arasında ortak bir kültür bitkisi gibi ortaya çıkması olmuştur. Akdeniz kültürüne sahip oluşu nedeniyle, Kıbrıs, Yunanistan ve Arnavutluk'ta bu bitkinin yaprakları çiğ ya da salata olarak tüketilirken; aynı zamanda bir Ortadoğu kültürüne sahip oluşu nedeniyle de Fas, Mısır, Filistin, Lübnan ve Suriye'de olduğu gibi, soğanlı-baharatlı kavurma şeklinde yenildiği de tespit edilmiştir.

Çizelge 4. Akdeniz'e kıyısı bulunan ülkelerde yapılmış etnobotanik çalışmalar ile takson karşılaştırmaları.

Akdeniz ülkeleri çalışmaları	Araştırma alanı	Toplam gıda bitkileri	Eşleşen bitki sayısı	Benzerlik (%)
Hadjichambis ve ark., (2008)	Akdeniz bölgesi (Kıbrıs, Yunanistan, Arnavutluk, İtalya, İspanya, Fas ve Mısır)	68	18	26.5
Della ve ark., (2006)	Kıbrıs Rum Kesimi	78	20	25.6
Nebel ve ark., (2006)	Kalabriya bölgesi, Güney İtalya	40	9	22.5
Ali-Shtayeh ve ark., (2008)	Filistin (Kuzeybatı kesimi)	76	13	17.1
Abdalla (2004)	Suriye-Türkiye sınır bölgesi	42	6	14.3
Lentini ve Venza (2007)	Sicilya (İtalya)	188	22	11.7
Tardio ve ark., (2006)	İspanya	419	32	7.6

Yörede yine beslenme amaçlı kullanımı tespit edilen, 15 (%12,8) endemik bitki taksonu, Çizelge 1'de (* işareti ile gösterilerek) sunulmuştur. Bunlardan 10'u baharat, 7'si keyif çayı, 4'ü kavurma ot yemeği, 3'ü sakız, 2'si salep ve kalanlarının da birer adet çiğ, çiçek kaideleri emilen ve salata olarak tüketildiği (Çizelge 1); yörede kurulan pazarlarda, baharatçılarda ve aktarlarda satıldığı kayda alınmıştır.

Yörede, ekonomik bitki olarak ön planda Muz (*Musa acuminata* Colla) ve Gölevez (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) kültür bitkileri gelmektedir (Akgül ve Özcan, 2001; TUIK, 2015). Bunun yanında; *Abies cilicica* subsp. *cilicica*, *Abies cilicica* subsp. *isaurica*, *Astragalus tmoleus* var. *tmoleus*, *Astragalus tmoleus* var. *bounacanthus*, *Calluna vulgaris* (L.) Hull, *Cedrus libani* A.Rich., *Cerantonia siliqua* L., *Ferula elaeochytris* Korovin, *Juniperus drupacea* Labill., *Juniperus foetidissima* Willd., *Lavandula stoechas* L., *Melissa officinalis* L., *Myrtus communis* L., *Olea europaea* L., *Origanum majorana* L., *Origanum syriacum* subsp. *bevanii* (Holmes) Greuter & Burdet, *Pinus brutia* var. *brutia*, *Pistacia lentiscus* L., *Rhus coriaria* L., *Sideritis erythrantha* subsp. *cedretorum* (P.H.Davis) H.Duman ve *Sideritis erythrantha* subsp. *erythrantha*. taksonlarının da yöre insanına ekonomik bir katkı sağlamaya başladığı gözlemlenmiştir (Sargın, 2015).

4. Tartışma ve Sonuç

Anadolu'muzun birçok köşesinde de olduğu gibi, araştırma süresince, dağ köylerinde yaşayan yöre halkının, ilçe merkezinde yaşayanlara nazaran, yabani bitki kullanımı üzerine daha bilgili, ilgili ve deneyimli olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen bilgilerin çoğu, yaş ortalaması 58 ve üzeri olan Karakeçili Yörük annelerinden elde edilmiştir. Gençlerin konuya ilgisizliği ve Anadolu erkek bireylerin genelde mutfak aktivitelerinden kendilerini kültürel olarak soyutlamış hissetmeleri (Abdürrezzak, 2014; Ersöz, 2010) nedeniyle araştırmamıza fazla katkıda bulunamamışlardır. Geçmişte ekonomik nedenler, ulaşım sorunları, savaş, kıtlık vb. nedenlerden dolayı yabani bitkilerin gıda olarak kullanımlarının daha yoğun olduğu ve 10-15 yıl öncesine kadar en düşük seviyeye ulaştığı bilinmektedir. Ancak günümüzde, medya da yoğun bir biçimde yer alan "Sağlıklı-doğal yaşam" programlarının da etkisiyle yine bu kullanımların artmaya başladığı da yadsınamaz bir gerçektir

(Yücecan, 2007). Bu durum, yerel halk ve pazar esnafları ile yapılan yüz yüze görüşmeler aracılığı ile de teyit edilmiştir. Bununla beraber, üzümlük belirtmeliyim ki, doğadan toplanılan yabani endemik bitkilerin yöre halkı tarafından, endemik olduğu bilinmemekle beraber, zaman zaman, gelen sipariş duyumları üzerine doğadan bilinçsiz bir şekilde çuvallarca topladıkları öğrenilmiştir. Örneğin, bölgede en çok taksona sahip familya Fabaceae olmasına karşın (Karaömeroğlu ve Düzenli, 2008), bu araştırma sonucunda halkın en çok kullandığı taksonların ait olduğu 1. Familya Lamiaceae (%16,3) ve 2. familya Orchidaceae (%9,5) dir. Fabacea ise % 3,4'lük kullanım yüzdesi ile 7. sırada yer almıştır. Bu sonuç, onların düzenli olarak salep çayı tüketmelerinin yanında, bu bitkilerin dondurma gibi diğer gıda, kozmetoloji ve ilaç endüstrisinde (OGM, 2014-2018) aranan bir hammadde olması ile de ilgilidir. Bir kilo Salep tozu için 1000 ile 4000 yumru kullanılması ve ülkemizde yılda ortalama 45 ton toz salep üretiliyor olması, ne yazık ki, topraktan bir yılda sökülen 45-180 milyon Salep Orkidesi yumrusunun söküldüğü anlamına da gelmektedir (Erzurumlu ve Doran, 2011). Aslında, hızlı ve bilinçsiz bir şekilde yok edilmekte olan bitki örtüsü, ormanlar ve yaban hayatı sadece bitkilerin değil, milyonlarca yıldır onlara bağlı yaşayan insan hayatının da sonunu hızlandırmaktadır (Davis, 1995). Bu durumun yakın bir zaman içerisinde bu bitkileri “Nesli tükenmekte olan-kırmızı liste bitkileri” kategorisine dâhil edebileceği endişesi, ilgili araştırmacıların dikkatini çekmelidir. Aslında, endüstrileşme, yanlış ziraat uygulamaları, zirai ilaçlar ve benzeri, gelecek nesillere bırakılacak bir yaban hayatı düşünülmeden sürdürülen projeler (Bhattacharayya ve ark., 2006; Barhbhuiya ve ark., 2009) onların nesillerini tehlike kategorisine (Sajem ve ark., 2008) sokmak şeklinde sonuçlanmayabilirdi. Yetkili kurum ya da özel kuruluşlar tarafından tohumla bırakılan özel alanlardan toplanılan tohumlar yine doğaya saçılabilir, dolayısıyla halk için de, sürdürülebilir bir ekonomik gelişmeye dönüştürülebilir (Joshi ve Joshi, 2006). Nitekim doğadan yabani bitki toplamak yerine, bu bitkileri belirli bir alanda yetiştirmeye çalışan bilinçli Bozyazı köylülerini görmüş olmak da bizi gelecek adına umutlandırmaktadır.

Bölgedeki gençlerinin büyük şehirlerde lise ve üniversite öğrenimlerini görebilmek için yaklaşık 50 yıldır ilçe dışına gidip geldikleri ve dolayısıyla modern yaşam tarzından etkilenip yörenin etnobotanik mirasına ilgi duymadıkları bilinmektedir (Sargın, 2015). Bu konuda, yöre halkının bilinçlendirilmesi adına, köy öğretmenlerine ve muhtarlara büyük görevler düşmektedir. Dolayısıyla, araştırma süresince öğretmenler ve muhtarların yanı sıra, ilköğretim öğrencileri, arazi çalışmalarında yardımları alınan köy çocukları ve yörede karşılaşılan yerel yetişkinlerle de çalışmadan elde edilen bulgular paylaşarak, bu durum anlatılmaya çalışılmış ve tabiat miraslarına sahip çıkmaları konusunda telkinlerde bulunulmuştur.

İlçenin, yol koşullarından kaynaklanan ulaşım zorluğunun bulunması ve turizm merkezlerinden uzak kalması nedenleriyle, sahip olduğu zengin etnobotanik birikimlerini ve kültür değerlerini koruyabildiğini düşünmekteyiz. Yakın zamanda, bu ulaşım zorluğunu ortadan kaldıracak tünellerin tamamlanmaya başlaması ile bölgeye açılacak geniş yollar, bu değerli bilgilerin yitip gitme riskini artıracığından, bu çalışmada kaydedilen değerli bilgiler ayrı bir önem taşımaktadır. Bu yıl 6.'sı düzenlenecek olan “Geleneksel Muz ve Gölevez Festivali” etkinlik programına eklenebilecek; yöresel ot yemekleri, hamur işleri, tatlıları, yabani yemişleri vb konulu stantlar ve bunların hazırlanışı; belirli bir sürede yenmesi ya da geleneksel yabani otlardan yapılmış böreklerin içinden altın gibi değerli bir nesnenin aranmasına yönelik organize edilebilir kültürel yarışmalar, gençlerin bu mirasa ilgi duymaları ve gelecek kuşaklara bozulmadan aktarabilmeleri açısından yararlı olacaktır.

Teşekkür

Araştırma boyunca, arazi çalışmalarında desteklerini esirgemeyen, Anamur Orman İşletme Müdür yardımcılarından, Orman Mühendisi İsmail Gübeş beye minnettarlığımı ifade ederim. Ayrıca, bizi zaman zaman konuk eden, şirin pansiyonlarında ağırlayan Tuncay Çalışkan ve ailesine çok teşekkür ederim. Son olarak, değerli etnobotanik bilgi ve deneyimlerini paylaşan, sabırla araştırmalarıma destek veren yöre halkına ve öğrencilerim; Mustafa Büyükcengiz, Kerem Beşlik, İlayda Çalışkan ve Ayşe Serin'e çok teşekkür ederim.

Ek 1. Etnobotanik fiş örneği ve çerçeve soruları

1. Katılımcının adı ve soyadı?
2. Yaşı ve cinsiyeti?
3. Telefonu ve adresi?
4. Eğitim durumu?
5. Röportaj tarihi?
6. Katılımcının yaşadığı yer/köy/mahalle adı?
7. Katılımcının bölge kaç yıldır yaşadığı?
8. Kullanılan bitkilerin yöresel adları?
9. Hangi kısmının (kök, gövde, çiçek, yaprak, meyve vb) kullanıldığı?
10. Bitkinin tüketime nasıl hazırlandığı?
11. Bitkinin tüketim mevsimi ve sıklığı?
12. Tüketime dayalı bir olumsuz etkinin görülüp görülmediği?

Kaynakça

- Abay, G., & Kılıç, A. (2001). Pürenbeleni ve Yanıktepe (Mersin) yörelerindeki bazı bitkilerin yöresel adları ve etnobotanik özellikleri. *Ot Sistematik Botanik Dergisi*, 8, 97-104.
- Abdürrezzak, A. O. (2014). İşlevsel teori bağlamında yemek kültürünün iletişimsel yönü. *Electronic Turkish Studies*, 9 (11), 1-16.
- Abdalla, M. (2004). Wild growing plants in the cuisine of modern Assyrians in the Eastern Syrian-Turkish borderland. *Journal of Assyrian Academic Studies*, 18 (2), 50-58.
- Akan, H., Korkut, M. M., & Balos, M. M. (2008). Arat Dağı ve çevresinde (Birecik, Şanlıurfa) etnobotanik bir araştırma. *Fırat Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 20 (1), 67-81.
- Akaydin, G., Şimşek, I., Arituluk, Z. C., & Yeşilada E. (2013). An ethnobotanical survey in selected towns of the Mediterranean subregion (Turkey). *Turkish Journal of Biology*, 37 (2), 230-247.
- Akgül, A., Özcan, M. (2001). Gölevez [*Colocasia esculenta* (L.) Schott] yumrusunun fiziksel ve kimyasal özellikleri ile kızartma ve püreye işlenmesi. *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, 25, 427-432.
- Ali-Shtayeh, M. S., Jamous, R. M., Al-Shafie, J. H., Elgharabah, W. A., Kherfan, F. A., Qarariah K. H., & Herzallah H. M. (2008). Traditional knowledge of wild edible plants used in Palestine (Northern West Bank), a comparative study. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 4 (1), 1-13.
- Altay, V., & Celik, O. (2011). Antakya semt pazarlarındaki bazı doğal bitkilerin etnobotanik yönden araştırılması. *Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi*, 4, 137-139.
- Altay, V., & Karahan, F. (2012). Tayfur Sökmen Kampüsü (Antakya-Hatay) ve çevresinde bulunan bitkiler üzerine etnobotanik bir araştırma. *The Black Sea Journal of Sciences*, 2, 13-28.
- Arıcan, Y. E., Yeşil, Y., & Genç, G. E. (2013). A preliminary ethnobotanical survey of Kumluca (Antalya). *Journal of Faculty Pharmacy of Istanbul University*, 43 (2), 95-102.
- Aslan, M. (2013). Plants Used for Medical Purposes in Şanlıurfa (Turkey). *Kahramanmaraş Sutcu Imam University Journal of Natural Sciences*, 16 (4), 28-35.
- Bağcı, Y. (2000). Aladağlar (Yahyalı, Kayseri) ve çevresinin etnobotanik özellikleri. *Ot Sistematik Botanik Dergisi*, 7 (1), 89-94.
- Bağcı, Y., Savran, A., & Dural, H. (2006). Pozantı (Adana) ve çevresindeki bazı bitkilerin yerel adları ve etnobotanik özellikleri. *Selçuk Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Fen Dergisi*, 27, 77-82.
- Balick, M., & Cox, P. (1996). *Plants, people and culture: the science of ethnobotany*. New York, USA: Scientific American Library.
- Barbhuiya, A. R., Sharma, G. D., Arunachalam, A., & Deb, S. (2009). Diversity and conservation of medicinal plants in Barak valley, Northeast India. *Indian Journal of Traditional Knowledge*, 8 (2), 169-175.
- Baytop, T. (1999). Türkiye'de bitkiler ile tedavi, geçmişte ve bugün. (No: 3255, 2. Baskı). İstanbul, Turkey: İstanbul Üniversitesi Yayınları.
- Bhattacharyya, R., Bhattacharya, S., & Chaudhuri, S. (2006). Conservation and documentation of the medicinal plant resources of India. *Biodiversity and Conservation*, 15 (8), 2705-2717.

- Davis, P. H. 1965-1985. *Flora of Turkey and the East Aegean Islands*. (Vol. 1-9). Edinburgh, UK: Edinburgh University Press.
- Davis, P. H., Mill R. R., & Tan K. 1988. *Flora of Turkey and the East Aegean Islands, Ssupplement 1*. (Vol. 10). Edinburgh, UK: Edinburgh University Press.
- Davis, E. W. 1995. Ethnobotany: an old practice, a new discipline. (Eds.), *Ethnobotany: Evolution of a Discipline*. (pp. 414). Portland, USA: Dioscorides Press.
- Della, A., Paraskeva-Hadjichambi, D., & Hadjichambis, A. C. (2006). An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 2 (1), 1-9.
- Dogan, Y., Baslar, S., Ay, G., & Mert, H. H. (2004). The use of wild edible plants in western and central Anatolia (Turkey). *Economic Botany*, 58 (4), 684-690.
- Dogan, B., Duran, A., Bagci, Y., Dinc, M., Martin, E., Cetin, O., & Ozturk, M. (2010). Phylogenetic relationships among the taxa of the genus *Johrenia* DC. (Apiaceae) from Turkey based on molecular method. *Bangladesh Journal of Plant Taxonomy*, 17, 113-120.
- Dogan, Y. (2012). Traditionally used wild edible greens in the Aegean Region of Turkey. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 81 (4), 329-342.
- Duran, A. (1998). Akseki (Antalya) ilçesindeki bazı bitkilerin yerel adları ve etnobotanik özellikleri. *Ot Sistematik Botanik Dergisi*, 5, 72-92.
- Duran, C. (2013). The role of mountainous areas on plant diversity of Turkey. *Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi*, 6, 72-77.
- Ersöz, A. G. (2010). Türk atasözleri ve deyimlerinde kadına yönelik toplumsal cinsiyet rolleri. *Gazi Türkiyat Türkoloji Araştırmaları Dergisi*, 1 (6), 167-182.
- Ertuğ, F. (2003). *Etnobotanik Fiş Örneği ve Çerçeve Soruları, Türkiye Kültür Envanteri Kılavuzu* (s.101-110). Istanbul, Turkey: TUBA- TUKSEK Yayınları.
- Ertuğ, F. (2004). Wild edible plants of the Bodrum area (Muğla, Turkey). *Turkish Journal Of Botany*, 28, 161-174.
- Erzurumlu, G. S., & Doran, İ. (2011). Türkiye'de salep orkideleri ve salep kültürü. *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 15 (1), 29-34.
- Everest, A., & Öztürk, E. (2005). Focusing on the ethnobotanical uses of plants in Mersin and Adana provinces (Turkey). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 1, 1-6.
- Faydaoğlu, E., & Sürücüoğlu, M. S. (2011). Geçmişten günümüze tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanılması ve ekonomik önemi. *Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, 11 (1), 52-67.
- Güner, A., Özhatay, N., Ekim, T., & Başer, K. H. C. (2000). *Flora of Turkey and the East Aegean Islands, Supplement 2*. (Vol.11). Edinburgh, UK: Edinburgh University Press.
- Güner, A., Aslan, S., Ekim, T., Vural, M., & Babaç, M. T. (2012). *Türkiye Bitkileri Listesi (Damarlı Bitkiler)* (s. 47-83). Istanbul, Turkey: Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi ve Flora Araştırmaları Derneği Yayını.
- Güner, A., & Ekim, T. (Ed.) (2014). *Resimli Türkiye Florası*. (Cilt 1. s. 117-337). Istanbul, Turkey: Ali Nihat Gökyiğit Vakfı, İstanbul, Flora Araştırmalar Derneği ve İş Bankası Kültür yayını.
- Hadjichambis, A. C., Paraskeva-Hadjichambi, D., Della, A., Elena Giusti, M., De Pasquale, C., Lenzarini, C., & Skoula, M. (2008). Wild and semi-domesticated food plant consumption in seven circum-Mediterranean areas. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 59 (5), 383-414.
- Hayta, S., Polat, R., & Selvi, S. (2014). Traditional uses of medicinal plants in Elazig (Turkey). *Journal of Ethnopharmacology*, 154, 613-623.
- Holmstedt, B., & Bruhn, J. G. 1983. Ethnopharmacology a challenge. *Journal of Ethnopharmacology*, 8 (3), 251-256.
- IPNI. (2012). The International Plant Name Index. <http://www.ipni.org/>. Erişim Tarihi: 26.05.2015.
- Joshi, A. R., & Joshi, K. (2006). Trend of ethnobotanical research and conservation of useful species in Nepal, *Bionotes*, 9, 6-7.
- Kahraman, Ö. (2014). Sera koşullarında farklı katı ortam kültürlerinin *Lilium candidum* yetiştiriciliği üzerine etkisi. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 31 (3), 68-72.
- Karaömeroğlu, D., & Düzenli, A. (2008). Doğu Akdeniz Bitkileri. *Ç.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 17 (2), 45-51.

- Khatun, S., Cakilcioglu, U., & Chatterjee, N. C. (2011). Pharmacognostic value of leaf anatomy and trichome morphology for identification of forskolin in a novel medicinal plant *Coleus forskohlii*. *Biological Diversity and Conservation*, 4 (2), 165-171.
- Kaya, Z., & Raynal, D. J. (2001). Biodiversity and Conservation of Turkish Forests. *Biological Conservation*, 97, 131-141.
- Kelbassa U., Ayale A., & Merga G. (2004, June). *Traditional Medicine in Ethiopia*. Paper presented at the Proceedings of a national workshop held in Addis Ababa, Ethiopia (EHNRI), Addis Ababa, Ethiopia.
- Koca, Dogru A., & Yildirimli, S. (2010). Ethnobotanical properties of Akçakoca District in Düzce (Turkey). *Hacettepe Journal of Biology and Chemistry*, 38 (1), 63–69.
- Lentini, F., & Venza, F. (2007). Wild food plants of popular use in Sicily. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 3 (1), 1-12.
- Nebel, S., Pieroni, A., & Heinrich, M. (2006). Ta chorta: wild edible greens used in the Graecanic area in Calabria. Southern Italy, *Appetite*, 47 (3), 333-342.
- OGM. (2014-2018). T.C. Orman ve Su İşleri Bakanlığı Orman Genel Müdürlüğü Salep Eylem Planı. <https://www.ogm.gov.tr/ekutuphane/Yayinlar/Salep%20Eylem%20Plan%C4%B1.pdf> Erişim Tarihi: 26.05.2015.
- Özdemir, E., & Alpınar, K. (2011). The wild edible plants of western Nigde Aladaglar mountains (Central Turkey). *İstanbul Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi*. Istanbul, 41, 66-74.
- Öztürk, M., & Dinç, M. (2005). Nizip (Aksaray) bölgesinin etnobotanik özellikleri. *Ot Sistematik Botanik Dergisi*, 12 (1), 93-102.
- Paksoy, M. Y., & Savran, A. (2011). The Flora of Sarımsak Mountain and Korkun Valley (Pozantı, Adana/Turkey). *Biological Diversity and Conservation*, 4 (2), 55-171.
- Polat, R., Çakılcioglu, U., Uluşan, M. D., & Paksoy, M. Y. (2015). Survey of wild food plants for human consumption in Elazığ (Turkey). *Indian Journal Traditional Knowledge*, 1 (1), 69-75.
- Sağiroglu, M., Topuz, T., & Ceylan, K., Turna, M. (2013). An ethnobotanical survey from Yahyalı (Kayseri) and Tarsus (Mersin). *Sakarya Üniversitesi Fen Edebiyat Dergisi*, 2, 13-37.
- Sajem, A. L., Rout, J., & Nath, M. (2008). Traditional tribal knowledge and status of some rare and endemic medicinal plants of North Cachar Hills District of Assam, Northeast India. *Ethnobotanical Leaflets*, 12, 261-275.
- Sargin, S. A., Akçiçek, E., & Selvi, S. (2013a). An ethnobotanical study of medicinal plants used by the local people of Alaşehir (Manisa) in Turkey. *Journal of Ethnopharmacology*, 150, 860–874. doi:10.1016/j.jep.2013.09.040
- Sargin, S. A., Selvi, S., & Akçiçek, E. (2013b). Alaşehir (Manisa) ve çevresinde yetişen bazı geofitlerin etnobotanik açıdan incelenmesi. Erciyes Üniv. *Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 29 (2), 170–177.
- Sargin, S. A., Selvi, S., & Erdogan, E. (2013c). The handling characteristics of the medicinal plants which sold in herbalists in Alaşehir (Manisa) region. *Biological Diversity and Conservation*, 6 (3), 40–45.
- Sargin, S. A., Akçiçek, E., & Selvi, S. (2013, October). *Alaşehir (Manisa/Turkey) traditional herbal foods*. Paper presented at the 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga (Ohrid Lake)/Macedonia.
- Sargin, S. A., Selvi, S., & Dagdelen, A. (2014, Nisan). *Sarıgöl (Manisa) yöresinin geleneksel gıdalarda kullanılan yabani otları*. Paper presented at the 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Çukurova University, Adana.
- Sargin, S. A. (2015). Ethnobotanical survey of medicinal plants in Bozyazı district of Mersin, Turkey. *Journal of Ethnopharmacology*, 173, 105-126. doi:10.1016/j.jep.2015.07.009
- Sargin, S. A., Selvi, S., & López, V. (2015a). Ethnomedicinal plants of Sarigöl district (Manisa). Turkey, *Journal of Ethnopharmacology*, 171, 64–84. doi:10.1016/j.jep..2015.05.031
- Sargin, S. A., Selvi, S., & Büyükcengiz, M. (2015b). Ethnomedicinal plants of Aydıncık District of Mersin, Turkey. *Journal of Ethnopharmacology*, 174, 200-216. doi:10.1016/j.jep.2015.08.008
- Sargin, S. A., & Büyükcengiz, M. (2019). Plants used in ethnomedicinal practices in Gulnar district of Mersin, Turkey. *J Herb Med*. 15, 1-18. doi:10.1016/j.hermed.2018.06.003
- Sayar, A., Güvensen, A., Özdemir, F., & Öztürk, M. (1995). Muğla (Türkiye) ilindeki bazı türlerin etnobotanik özellikleri, *Ot Sistematik Botanik Dergisi*, 2, 151-160.

- Senkardes, I., & Tuzlaci, E. (2014). Some ethnobotanical notes from Gündoğmuş District (Antalya/Turkey). *MÜSBED*, 4, 63-75. doi:10.5455/musbed.20140303070652
- Tacham, W. N., Fonge, B. A., & Fonkou, T. (2015). Traditional medicine and ethnobotanical use of wild plants by the Mundani people of Wabane, South West Region, Cameroon. *Photon*, 125, 1060-1080.
- Tardio, J., Pardo-De-Santayana, M., & Morales, R. (2006). Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. *Botanical Journal of the Linnean Society*, 152 (1), 27–71.
- Teklehaymanot ,T., & Giday, M. (2007). Ethnobotanical study of medicinal plants used by people in Zegie Peninsula, Northwestern Ethiopia. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 3, 1-11.
- The Plant List. (2015). <http://www.theplantlist.org/>. Erişim Tarihi: 26.05.2015.
- TÜİK. (2015). Seçilmiş Göstergelerle Mersin (Mersin Valiliği). <http://www.tuik.gov.tr/ilGostergeleri/iller/MERSIN.pdf>. Erişim Tarihi: 26.05.2015.
- Tugay, O., Bağcı, I., Ulukuş, D., Özer, E., & Canbulat, M. A. (2012). Wild plants using as food of Kurucuova Town (Beyşehir, Konya/Turkey). *Biological Diversity and Conservation*, 5, 140-145.
- Uysal, İ., Onar, S., Karabacak, E., & Çelik, S. (2010). Ethnobotanical aspects of Kapıdağ Peninsula (Turkey). *Biological Diversity and Conservation*, 3 (3), 15-22.
- Yıldıztagay, E., & Küçüköyük, M. (2010). The flora of Kaş Plateau and its surroundings (Anamur–Mersin/Turkey). *Biological Diversity and Conservation*, 3 (2), 170-184.
- Yildirim, N. C., Paksoy, M. Y., Yuce, E., & Yildirim, N. ((2013)). Total antioxidant status and antifungal activities of endemic geophytic plants collected from Munzur valley in Tunceli, Turkey. *Digest Journal of Nanomaterials and Biostructures*, 8 (1), 403-408.
- Yonzon, P. (1993). *Raiders of the park*. Lalitpur, Nepal: Himal, 6 (1), 220-223.
- Yücecan, S. (2007). *Tüketici sağlığı, yaşam kalitesi ve optimal beslenme*. Ankara, Turkey: Tüpadem, Hacettepe Üniversitesi, Tüketici Yazıları (I), 268s.