

Kars İlinde Sebze Olarak Tüketilen Yabani Bitki Türlerinin Tespiti ve Kullanım Şekilleri


Zakine Kadioğlu^{1*} 

N. Nazan Kalkan⁴ 

Kemal Çukadar² 

Hüseyin Vurgun⁵ 

Ali Kandemir³ 

Veysel Dönderalp⁶ 

^{1, 2, 4, 5, 6} **Erzincan Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Erzincan/TURKEY**

³ **Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi, Biyoloji Bölümü, Erzincan/TURKEY**

¹ <https://orcid.org/0000-0003-2727-6771>

³ <https://orcid.org/0000-0003-1902-9631>

⁵ <https://orcid.org/0000-0001-5871-8873>

² <https://orcid.org/0000-0003-1395-0964>

⁴ <https://orcid.org/0000-0002-9204-7281>

⁶ <https://orcid.org/0000-0001-5517-4364>

* Corresponding author (Sorumlu yazar): zakin_e@hotmail.com

Received (Geliş tarihi): 15.05.2019

Accepted (Kabul tarihi): 14.01.2020

ÖZ: Bu çalışma, 2015-2016 yıllarında Kars ili, ilçe ve köylerinde yaşayan yöre halkı tarafından sebze olarak kullanılan bitki türlerini tespit etmek, belirlenen türlerin kullanım şekilleri ile ilgili kültürel zenginliklerimizi belirleyerek, gelecek nesillere aktarmak amacı ile gerçekleştirilmiştir. Araştırma alanındaki 19 familyaya ait toplam 87 taksonun, sebze olarak kullanıldığı belirlenmiştir. Tespit edilen bu bitki türlerinin daha çok Asteraceae, Lamiaceae, Polygonaceae ve Apiaceae familyalarına ait olduğu görülmüştür. Bu bitkilerin, kök, gövde, sürgün, çiçek, dal, yaprak, tohum ve yumru gibi kısımlarının sebze olarak tüketildiği belirlenmiş ancak, bitkinin yenilen kısımlarının yöreden yöreye farklılık gösterdiği tespit edilmiştir. Yöre halkının bu bitki türlerini taze olarak, kurutarak, salamura ederek, turşuya işleyerek, dondurarak veya konserve şeklinde muhafaza ederek uzun sürede tükettiği belirlenmiştir. Ayrıca bu bitki türlerini; çiğ (salata), yemek, sarma, çorba, börek içi, turşu, reçel olarak değerlendirdiklerini, bazılarını ise baharat olarak, tat ve koku vermek için, çay olarak ve tedavi amacı ile de kullandıkları tespit edilmiştir. Toplanan bitkilerin yöresel adları, bulunduğu yerin konumu, bitkinin kullanılan kısımları, kullanım şekilleri öğrenilerek kayıt altına alınmıştır. Bitkilere ait herbaryumları hazırlanarak teşhisleri Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Fen Fakültesi Biyoloji Bölümü'nde yapılmıştır. Herbaryum örnekleri ve alınan tohum örnekleri muhafaza amacı ile Türkiye Tohum Gen Bankası (Ankara) ve Ulusal Tohum Gen Bankası'na (Menemen/İzmir) gönderilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Kars, sebze, yabani bitkiler, tüketim şekilleri.

Determination of Wild Plant Species Consumed as Vegetables and Their Types of Usage in Kars Province

ABSTRACT: This study was carried out to specify the plant species consumed as vegetables by local people living in districts and villages of Kars province in order to determine our cultural richness based on the usage types of these species by aiming to hand down the next generations in 2015-2016. It was determined that 87 taxa belonging to 19 families are used as vegetables in the research area. It was found that determined plant species belong to Asteraceae, Lamiaceae, Polygonaceae and Apiaceae families. While it was determined that parts of these plants such as root, stem, shoot, flower, branch, leaf, seed and tuber were consumed as vegetables, however, it was also revealed that the habit of consuming may be differed from region to region. These plants are consumed as fresh, dried, in brine, frozen, processed by pickles or preserved in the form of canned food. Moreover, it was ascertained that they are consumed as raw (salad), food, wrap, soup, pastry, pickles, jams and some of them as spices for taste and smell, and additionally as tea for therapeutic purposes. All plants were recorded by their local names, locations, parts with their usage patterns. Herbarium was prepared and later identified by Department of Biology, Faculty of Science, Erzincan Binali Yıldırım University. Herbarium specimens and seed samples were sent to Seed Gene Bank of Turkey (Ankara) and the National Seed Gene Bank (Menemen/İzmir) by aim of conservation.

Keywords: Kars, vegetable, wild plants, types of consuming.

GİRİŞ

Türkiye, 174 familyaya ait 1251 cins ve 12.000'den fazla tür ve türaltı taksonu (alt tür ve varyete) ile oldukça zengin bir floraya sahiptir (Davis, 1965-1985; Güner ve ark., 2000). Tüm Avrupa kıtasının yaklaşık 12.000 kadar bitki taksonuna sahip olduğu düşünüldüğünde yurdumuzun bitki örtüsü bakımından nedenli zengin olduğu görülmektedir (Ekim ve ark., 2000). Endemizm bakımından da yurdumuz oldukça zengindir. Tüm Avrupa ülkelerindeki toplam endemik takson sayısı yaklaşık 2750 iken ülkemizdeki endemik tür sayısı 2891, endemik takson sayısı 3750'den fazladır (Güner ve ark., 2000). Bütün bu bilgiler göz önüne alındığı zaman, ülkemizin bu konuda büyük bir çalışma potansiyeline sahip olduğu görülmektedir. Ayrıca bilimsel verilerin halkla bütünleşebilmesi için yerel bitki adlarının da tespit edilerek güncelleştirilmesi gerekir. Bu konu da yine, etnobotanik çalışmaların önemli bir parçasını oluşturmaktadır (Kendir ve Güvenç, 2000).

Doğu Anadolu Bölgesi yaklaşık 170 bin km²'lik bir alan ile ülkemizin %20'lik bir kısmını kaplar ve yüzölçümü açısından en büyük bölgemizdir. 14 ilin yer aldığı bölge; Irak, İran, Nahcivan, Ermenistan ve Gürcistan ülkeleri ile sınır oluşturur ve İran Turan fitocoğrafik bölgesinde yer alır. 3000 üzerinde bitki türüne sahip bölge %25'lik oranla endemizm açısından ülkemizin en zengin bölgelerinin başında gelmektedir. Bölgenin coğrafi koşulları, köylerin şehir merkezlerine olan uzaklığı, soğuk ve uzun geçen kış ayları sebebiyle bitkilerle tedavi günümüzde dahi oldukça yaygındır (Altundağ ve Öztürk, 2011).

Bitkilerin faydalı etkileri bileşimlerinde bulunan çeşitli kimyasallara bağlı olarak değişiklik göstermektedir. Doğal ortama, zorlu yaşam koşullarına uyum sağlamış yabani bitki çeşitliliğinin korunması, ileriki dönemlerde bitki yetiştiriciliği konusundaki karşılaşılabilecek zorluklara karşı bir sigorta görevi görmektedir. Kültürü yapılan bitkiler üzerindeki genetik araştırmalar, yoğun kimyasal gübre ve ilaç kullanımı, ürünlerin doğal lezzet ve kendine has güzel kokularını kaybetmesi, muhtemel sağlık riskleri ve daha birçok sebepten dolayı son yıllarda organik ürünlere ve yabani bitkilere olan ilginin

artmasına neden olmuştur. Aynı zamanda doğal ortamda yetişen ve herhangi bir insan müdahalesine maruz kalmayan bu bitkilerin tıbbi etkileri de kullanım alanlarını cazip hale getirilmiştir (Şekeroğlu ve ark., 2005).

İlk çağlardan günümüze değin insanoğlu kendi yöresinde bulunan bitkilerden farklı amaçlarla, çeşitli şekillerde yararlanmıştır. Önceleri doğadan topladıkları yabani bitkileri kullanmış, sonraları en çok kullandıklarının tarımını yapmışlardır. Ülkemiz zengin bir flora ve kültür mirasına sahip olmasına rağmen Anadolu'da yabani bitkilerin halk arasındaki tedavi, gıda ve diğer amaçlarla kullanılmasını konu alan bilimsel nitelikteki çalışmalar hızla artmıştır. Anadolu'nun biyo-kültürel çeşitliliği ve etnobotanik mirasına yönelik çalışmalar özetlenmiş (Ertuğ, 2014a) ve Anadolu'da yenen bitki türleri listelenmiştir (Ertuğ, 2014b).

Yaşamımızda yer alan bitkilerin tanımlanabilmesi için her birine özel adlar verilerek sözlü ve yazılı kaynaklar ile bu adların nesilden nesile aktarılması sağlanmıştır. Bitkileri tanıma ve adlandırma bilgisinin altında öncelikli olarak bitkilerden yararlanma veya zararından korunma eğiliminin olduğu bilinmektedir (Alkayış, 2007; Baytop, 2007; Tuzlacı, 2011). Bir bölgedeki bitkilerin yöresel isim bilgisine bakıldığında adlandırılan bitkilerin çoğunun gıda, baharat, barınma, ilaç, boya, süs, kozmetik, yakacak, eşya, hayvan yemi veya hayvan hastalıklarında kullanımı olan bitkiler olduğu görülmektedir (Baytop, 2007; Tuzlacı, 2011; Ertuğ, 2014b).

Doğu Anadolu Bölgesinde gerçekleştirilen etnobotanik taramalar sonucu, bölgede yayılış, gösteren bazı tıbbi bitkiler tespit edilmiştir. Değişik ekolojik durumlar, farklı iklimsel tipler ve vejetasyon geçmişinden dolayı Doğu Anadolu Bölgesi'nin zengin bir floraya sahip olduğunu bildirmişlerdir (Özgökçe ve Özçelik 2004). Zengin bir kültürel mirasa sahip olan Kars ilinde etnobotanik açıdan oldukça kapsamlı bir bilgi hazinesi mevcuttur ancak, kırsal kesimden kentlere olan göçlere ve gelişen teknolojiye paralel olarak, yeni nesiller bu hazinenin değerini bilememekte ve kaybolma riski taşımaktadır. Bu nedenle bu bitkilerle olan kültürümüze ait bilgilerin bir an önce yazılı hale getirilme zorunluluğu ortaya

çıkılmaktadır. Bu zorunluluk ülkemiz ekonomisi açısından da önemlidir. Hangi bölgelerde hangi bitkilerden yararlanılabileceğinin tespiti ancak etnobotanik çalışmalar ışığında belirlenebilecektir. Böylece halktan alınan bilgiler halkın ekonomisine katkı sağlaması için geri dönecektir.

Güvenç ve Kaya (1996), Erzurum'da sebze olarak değerlendirilen yöresel türleri tespit etmek amacı ile yürüttükleri çalışmada, bağa yaprağı (*Plantago major*), ısırgan (*Urtica dioica*), mananık (*Sinapis arvensis*), kuzukulağı (*Rumex acetella*), çadır (*Prangos uechritzii*), ışgın (*Rheum ribes*), çiriş (*Asphodelus ramosus*), kuşekmeği (*Polygonum aviculare*), yarpuz (*mentha pulegium*), pırpırım (*Portulaca oleracea*) çadır mantarı (*Pleurotus eryngii*), çayır mantarı (*Agaricus campestris*) gibi türleri belirlemişler ve bunların genellikle pişirilerek tüketildiğini bildirmişlerdir.

İyigün ve Özer (2001), Muş ili ve yöresinde gıda olarak tüketilen yabancı otları araştırmak amacı ile yürüttükleri çalışmada, yörede en fazla gıda olarak tüketilen yabancı ot türlerinin; *Eremurus spectabilis* Bieb., *Salvia sclarea* L., *Gundelia tournefortii* L., *Amaranthus retroflexus* L., *Urtica dioica* L., *Urtica urens* L., *Silene vulgaris* (Moench) Garcke., *Capsella bursa-pastoris* (L.) Medik., *Rumex crispus* L., *Mentha aquatica* L., *Portulaca oleracea* L. olduğunu bildirmişlerdir.

Alpaslan (2004), ülkemizde doğada kendiliğinden yetişen otsu bitkilerin sebze olarak tüketiminin her dönem yaygın olduğunu bildirmektedir. Van yöresinde sirmo, mendi ve siyabo, çakır diken, kuzukulağı, gıcırkan, kuş pepesi, karabaldır, ısırgan otu, çireş otu, yarpuz, boğa diken, evelik, inekanlı, ebemgümeçi, kazayağı gibi yöresel isimleri olan bu bitki türlerinin doğal olarak yetişmekte ve yöre halkı tarafından bu otların toplanıp, yemek, çesni ve gıda olarak kullandıklarını aynı zamanda bir çok hastalığa karşı da kullanılmakta olduğunu belirtmişlerdir. Bu bitkilerden bazılarının (sirmo, siyabo, mendi, heliz, dağ kekiği) otlu peynir yapımında kullanıldığı bildirilmiştir.

Satıl ve ark. (2007), Madra Dağı ve çevresinde yapılan etnobotanik özellikleri araştırılarak, bölgede gıda amaçlı kullanılan bitkilerin yöresel isimlerini de belirlemişlerdir. Kullanılan bitkilerin pişirilerek tüketildiği gibi çiğ olarak tüketildiğini bildirmişlerdir. Bu bitkilerden bazılarının; *Oenanthe pimpinelloide*

L. (alan maydanozu), *Foeniculum vulgare* Mill. (arapsaçı), *Eryngium campestre* L. (boğadikeni), *Anethum graveolens* L. (dereotu), *Daucus carota* L. (havuç), *Sium sisarum* L. var. *lancifolium* (Bieb.) Thell. (kazayağı), *Petroselinum crispum* (Mill.) Nyman ex. A.W.Hill (maydanoz), *Cynara scolymus* L. (enginar), *Sonchus asper* (L.) Hill subsp. *glaucescens* (Jord.) Ball. (elek helvası), *Lactuca sativa* L. (marul) *Taraxacum* sp. (tatlıhindiba), *Cichorium intybus* L. (acıhindiba), *Armoracia rusticana* Gaertn. B. Mey. & Scherb. (eşekturpu) *Nasturtium officinale* R.BR. (gerdirme), *Brassica oleracea* L. (lahana), *Eruca sativa* Mill. (Roka), *Lepidium sativum* L. (tereotu), *Raphanus raphanistrum* L. (turpotu), *Stellaria media* (L.) Vill. (cicibücü), *Asparagus acutifolius* L. (tatlı filizotu), *Malva neglecta* Wallr. (develik), *Papaver rhoeas* L. (gelincik), *Rumex acetosella* L. (kuzukulağı), *Rumex patientia* L. (labada), *Urtica dioica* L. (ısırganotu) olduğu tespit edilmiştir.

Yeşil (2007), Malatya'nın Akçadağ ilçesine bağlı Kürecik bucağında yaptığı etnobotanik çalışmada; geleneksel olarak kullanılan bitkileri saptamak amacıyla bitkilerin yöresel adları, kullanılışları, kullanılan kısımları, hazırlanışları, uygulanış şekilleri, dozları ve uygulama süreleri hakkında bilgiler derlenmiştir. Bu çalışmanın sonucunda farklı kullanılışlara sahip 129 takson (123 doğal, 6 kültür) tespit edilmiştir. Bunlardan 45'i bitkisel tedavi, 60'ı gıda, 13'ü baharat veya çay, 24'ü hayvan yemi, 16'sı boya, 16'sı yakacak olarak, 28'inin ise bunların dışında farklı kullanılışları olduğu saptanmıştır.

Altundağ ve Özhatay (2009), Iğdır ilinin merkezi Tuzluca, Aralık ve Karakoyunlu İlçelerine bağlı 52 köyünde yaptıkları tarama çalışmalarında 250 bitki örneği toplanmış, bilimsel tayini tamamlanan 110 bitki taksonundan 54 adedi gıda, 30 adedi tıbbi, 21 adedi hayvan yemi, 9 adedi ise değişik amaçla kullanılmakta olduğunu bildirmişlerdir.

Göğtepe ve ark. (2008), Kars'ın ilçelerine ait 8 köyde doğal olarak yetişen, gıda ve ilaç olarak kullanılan yabancı bitkilerin tespit etmek amacı ile yaptıkları çalışmada; 20 familyada 50 bitki türü tespit etmişlerdir. Bu örneklerin Latince isimleri, familyaları, yöresel adları ve yörede kullanım şekillerini belirlemişlerdir. Gıda olarak; *Trogopogon porrifolius* (mırcalık), *Lathyrus tuberosus* (kuş

konmaz), *Rumex* sp. (dırşo), *Apia malabia* (kelemenkeşir), *Trogopogon aureus* (yemlik), *Ferula orientalis* (çakşır), *Arthemisia absinthium* (süpürge otu), *Plantago major* (belhevis), *Capsella bursa* (acıgıcı), *Rumex potentia* (evelik), *Urtica dioica* (ısırgan), *Alliaria petiolata* (dida), *Heracleum pastinacifolium*, (kabalak, devetabanı), *Bellevalia sarmatica* (kır çiçeği), *Eryngium bilardieri* (su dikenini), *Chenopodium* sp.(kazayağı), *Vicia canescens* (küllür), *Salvia ceratopylla* (öküz pöçüğü), *Allium* sp.(sirmo) gibi bitki türlerinin kullanıldığını bildirmişlerdir.

Akan ve ark. (2008), Arat Dağı ve çevresinin (Birecik-Sanlıurfa) etnobotanik özelliklerini tespit etmek amacıyla yaptıkları çalışmada; 49 familya ve 193 cinse ait 299 taksonun 170'sinin etnobotanik özelliğinin olduğu tespit edilmiştir. Bunlardan 59'u yem, 33'ü yiyecek, 19'u yakacak, 17'si tıbbi amaçlı, 13'ü zararlı, 8'i süpürge yapımında, 5'i süs bitkisi, 5'i boya, 3'ü oyun amaçlı (çocuklar için) ve 11'i de diğer amaçlarla kullanılmaktadır. Yöre halkı tarafından 33 bitkiye sadece isim verilmiş olup, bu bitkilerin herhangi bir kullanımı bulunmadığı tespit edilmiştir. Bu alanda yöre insanı tarafından gıda olarak kullanılan *Eryngium creticum* Lam. (çistok), *Carduus nutans* L. subsp. *leiophyllus* (Petr.) (kerbes), *Centaurea hyalolepis* Boiss. (kulindor), *Centaurea iberica* Trev. ex Spreng Stoj. et Stef. (çakırdikeni), *Gundelia tournefortii* L. var. *armata* Freyn et Sint. (kereng), *Tragopogon bupthalmoides* (DC.) Boiss. var. *bupthalmoides* (ağu), *Tragopogon pusillus* Bieb. (çarık, porim), *Onosma molle* DC. (divankosk), *Capsella bursa-pastoris* (L.) medik (çiçeğe gevr), *Sinapis alba* L., *Sinapis arvensis* L. (herdal), *Capparis ovata* Desf. var. *palaestina* Zoh., *Capparis spinosa* L. var. *spinosa* (keber), *Argyrolobium crotalarioides* Jaub. et Spach (collik), *Lathyrus cicera* L. (colba), *Vicia narbonensis* L. var. *narbonensis* (collikey keray), *Geranium tuberosum* L. subsp. *tuberosum*, *Geranium tuberosum* L. subsp. *desertisyriacum* Davis (helikok), *Crocus cancellatus* Herbert subsp. *damacenus* (herbert) Mathew, *Crocus pallasii* Goldb. subsp. *pallasii* (pivok), *Salvia russelii* Bentham (künceyi beji), *Salvia viridis* L. (çobandöşegi), *Malva neglecta* Wallr., *Malvella sherardiana* (L.) Jaub. et Spach (kömeç), *Urtica dioica* L. (ısırgan otu) olduğunu bildirmişlerdir.

Aksakal ve Yusuf (2008), Erzurum ili civarından yaptıkları çalışmada; 20 familyaya ait 72 tür belirlenmiştir. Gıda amaçlı kullanılan türlerin en çok Lamiaceae, Rosaceae, Apiaceae ve Asteraceae familyalarına ait olduğunu, bu türlerin 1 tanesinin toprak üstü kısımları, 14 tanesinin gövdesi, 18 tanesinin yaprakları, 18 tanesinin meyveleri, 1 tanesinin rizomları, 1 tanesinin toprak altı kısımları, 4 tanesinin tohumları, 3 tanesinin genç sürgünleri, 1 tanesinin tuberleri, 4 tanesinin soğanı kullanıldığı tespit edilmiştir. *Tragopogon aureus* Boiss., *Sambucus ebelus* L. gibi bazı türlerin çiğ olarak tüketildiği, ısırgan gibi bazı bitkilerin ise hem çiğ hemde pişirilerek tüketildiği belirlenmiştir. *Antriscus nemerosa*, *Berberis crataegina* ve *Berberis vulgaris* gibi bitkilerin ise sirke ve limon ile karıştırılarak salatalar hazırlandığı belirlenmiştir.

Yapıcı ve ark. (2009), Kurtalan (Siirt) ilçesinden tespit edilen bazı bitkilerin, etnobotanik özellikleri ve yerel isimleri araştırılmıştır. Çalışma sonucunda 34 taksonun yerel isimleri, tıbbî ve gıda amaçlı kullanımları ile diğer etnobotanik özelliklerini belirlemişlerdir. Toplama sırasında yöre halkıyla ve aktarlarla yapılan söyleşiler sonucu elde edilen bilgiler değerlendirilmiş, bitkilerin latince isimleri ile birlikte, familyası, mahalli adı, toplayıcı adı ve numarası verilmiş, daha sonra bitkinin, biliniyorsa kullanılan kısımları, çeşitli kullanım alanları tespit edilmiştir. Gıda olarak kullanılan bazı bitkiler ve bunlara verilen yöresel isimleri, *Alcea striata* (DC.) Alef. (hiro), *Alliaria petiolata* (Bieb) Cavara & Grande (sarımsak otu), *Anchusa azurea* Miller (sığır dili, gruz), *Aristolochia bottae* Jaub. & Spach (goye deve), *Bongardia chrysogonum* (L.) Spach (çatlak otu), *Cephalaria procera* Fisch & Lall, (gevrek), *Cichorium pumilium* Jacq (hindiba), *Gundelia tournefortii* L. (kenger), *Hypericum retusum* Aucher, (koyun kıran, binbirdelik otu), *Malva neglecta* Wallr. (ebegümeci, tolik), *Ornithogalum narbonense* L., (ak baldır), *Plantago lanceolata* L. (sinir otu), *Salvia multicaulis* Vahl. (adaçayı), *Sinapis arvensis* L. (hardal), *Teucrium polium* L. (meyremhort), *Tragopogon longirostris* Bisch ex. Schultz Bip. (yemlik) olarak tespit etmişlerdir.

Koca ve ark. (2011), Samsun ve çevresinde yaptıkları çalışmada, yetişen yabancı bitkiler, özellikle ilkbahar aylarında kırsal kesimde yaşayan insanlar tarafından toplanarak pazara getirildiğini,

son yıllarda doğal ve organik gıdalara karşı tüketicinin artan talebi bu bitkilere ilgiyi artırdığını, bu bitkilerin bir kısmı çiğ veya pişirilerek taze tüketildiği gibi, bir kısmı dondurularak, kurutularak, salamura veya konserveye işlenerek de tüketildiğini bildirmişlerdir. Çalışmada Samsun ve çevresinde gıda amaçlı bitkilerin yöresel isimleri ve kullanım şekillerini tespit etmişler bu bitkilerden, *Aegopodium podagraria* L. (mendek), *Amaranthus retroflexus* L. (horoz ibiği), *Arum euxinum* R.B. Mill. (nünük), *Bellis perennis* (papatya), *Capsella bursa-pastoris* (L.) Medik (çoban çantası), *Chenopodium album* L. (sirken), *Coronopus squamatus* (yolagelen) *Falcaria vulgaris* Bernh. (kazayağı), *Malva neglecta* Wall. (ebegümeci), *Mentha aquatica* L. (su nanesi), *Nasturdium officinale* (su teresi), *Ornithogalum* sp. (çiğdem), *Papaver rhoeas* (gelincik), *Polygonum cognatum* Meissn. (madımak), *Portulaca oleracea* L. (semizotu), *Rumex crispus* L. (yazı pancarı), *Rumex patientia* L. (efelik), *Silene vulgaris* var. *vulgaris* (şakşak), *Smilax excelsa* L. (kırçan), *Trachystemon orientalis* L. (kaldırayak) ve *Urtica dioica* L. (ısırgan) türlerinin yoğun olarak tüketildiğini tespit etmişlerdir.

Tekin (2011), Erzincan'a bağlı Üzümlü ilçesi ve köylerinde; Üzümlü halkının kullandığı doğal bitkileri ve yöresel isimlerini belirlemek amacı ile yaptıkları, çalışmada, 44 familyaya ait 140 tür belirlemişlerdir. Bunların 60 tanesinin gıda amaçlı kullanıldığı tespit edilmiştir. Gıda olarak yöre halkı tarafından kullanılan bitkilerin bazılarının; *Amaranthus retroflexus* L. (kırmızı pancar), Bilimsel, *Astrodaucus orientalis* (L.) Drude, *Echinophora* sp. (çordik), *Falcaria falcarioides* (Bornm. & Wolff) Wolff (kazayağı), *Turgenia latifolia* (L.) Hoffm. (pıtrak), *Cichorium intybus* L. (sakızotu), *Echinops orientalis* Trautv. (topuzdiken), *Gundelia tournefortii* L. var. *tournefortii* (kenger), *Tragopogon dubius* Scop. (yemlik), *Berberis vulgaris* L. (karamuk), *Anchusa arvensis* (L.) Bieb. subsp. *orientalis* (L.) Nordh., *Anchusa leptophylla* Roemer & Schulte, (sığirdili), *Cerinth minor* L. subsp. *auriculata* (Ten.) (hışhış), *Capsella bursa-pastoris* (L.) Medik (çobançantası), *Viburnum opulus* L. (girabol), *Silene vulgaris* (Moench) Garcker var. *vulgaris* (gelinparmağı), *Chenopodium album* L. subsp. *album* (tel pancarı), *Salvia sclarea* L. (adaçayı), *Ziziphora clinopodioides* Lam.

(kekik), *Asphodelus aestivus* L. (çiriş), *Malva neglecta* Wallr. (ebegümeci), *Glaucium* sp. (gelincik), *Papaver rhoeas* L. (gelincik), *Plantago major* L.(bağa yaprağı), *Polygonum cognatum* Meissn. (madımak), *Rheum ribes* L.(ışgın), *Rumex acetosella* L. (kuzukulağı), *Rumex crispus* L. (evelik), *Portulaca oleracea* L. (pirpirim otu) olduğunu bildirmişlerdir.

Güneş ve Özhatay (2011), Kars ve çevresindeki köylerde yabani bitkilerin halk arasındaki kullanımını saptamak amacıyla yaptıkları çalışmada 32 familyaya ait kullanımı olan toplam 95 takson kaydedilmiştir. Çalışmaları sonucunda, bitkilerin kullanımları, ilaç, gıda ve diğer kullanımlar olmak üzere 3 kategoride toplanmıştır. Bitkilerin bilimsel adları, yöresel adları, familyaları, kullanılan kısımları ve kullanım şekillerini bildirmişlerdir. Gıda olarak kullanılan bitkilerin; *Trogopogon porrifolius* (mırcalık), *Lathyrus tuberosus* (kuşkonmaz), *Rumex* sp. (dırşo), *Apia malabi* (kelemenkeşir), *Trogopogon aureus* (yemlik), *Ferula orientalis* (çakşır), *Artemisia absinthium* (süpürge otu), *Plantago majör* (belhevis), *Capsella bursa* (acıgıcı), *Rumex patientia* (evelik), *Urtica dioica* (ısırgan), *Alliaria petiolata* (dida), *Heracleum pastinacifolium* (kabalak, devetabanı), *Bellevolia sarmatica* (kır çiçeği), *Eryngium bilardieri* (su diken), *Chenopodium* sp. (kazayağı), *Vicia canescen* (küllür) *Salvia ceratopylla* (öküz pöçüğü), *Rosa canina* (kuşburnu), *Allium* sp. (Sirmo) olduğu tespit edilmiştir.

Akgünlü (2012), Kilis ve Antep illerinde sebze olarak kullanılan bazı yabani bitki türlerini kullanım şekillerini ve yöresel adlarını tespit etmiş ayrıca bu bitkilerin ninerale madde kondantrasyonlarını incelemiş, çalışma sonucunda illerde sebze olarak tüketilen, *Arum dioscorides* (gavurpancar), *Chenopodium album* (kazayağı), *Malva sylvestris* (ebegümeci), *Mentha longifolia* (yarpuz), *Nasturtium officinale* (su teresi), *Papaver rhoeas* (gelineli), *Polygonum aviculare* (kuş ekmeği), *Rumex acetosella* (kuzukulağı), *Sinapis alba* (hardal) ve *Urtica dioica* (ısırgan otu) gibi bitkilerin olduğunu bildirmişlerdir.

Korkmaz ve Alpaslan (2014), Erzincan ili sınırları içerisinde yer alan Ergan Dağı çevresindeki köylerde yaşayan yöre halkı tarafından kullanılan bitkilerin etnobotanik özelliklerinin belirlenmesi

amacıyla 2011 yılında yaptıkları bir çalışmada; araştırma alanındaki 41 familyaya ait toplam 122 taksonun, 82'si gıda, 56'sı tıbbi, 22'si yem, 4'ü eşya, 3'ü süs, 2'si balık ağı ve 6'sı yakacak amacıyla kullanıldığını belirtmişlerdir. Çalışmanın sonucunda gıda olarak kullanılan bitki türlerinin bazılarının, *Chenopodium album* (telotu), *Chenopodium foliosum* (yabaniçilek), *Allium sintenisii* (dağsarmısağı), *Eryngium billardieri* (eşekdikeni), *Prangos ferulacea* (çaşur), *Prangos pabularia* (holoz), *Muscari coeleste* (zağık), *Eremurus spectabilis* (çiriş), *Centaurea depresa* (peygamberdüğmesi), *Cirsium arvense* (köygöçüren) olduğunu bildirmişlerdir.

Kaval ve ark. (2014), Doğu Anadolu Bölgesi'nde Geçitli (Hakkari) ilçesinde şifalı bitkiler tespiti üzerine yaptıkları çalışmada yöre halk tarafından tıbbi amaçlar için toplanan yabancı bitkileri tanımlamak, ne amaçla kullandıklarını ve yerel isimlerini belirlemek amacı ile yaptıkları etnobotanik çalışmasında; 70 bitki taksonu ve bir mantar toplamış, kullanılan parça ve hazırlama yöntemleri ve yöresel isimlerini incelenmiş ve kaydedilmiştir. Bitkilere ait en yaygın türlerin, Asteraceae, Apiaceae, Lamiaceae, Rosaceae, Euphorbiaceae, Fabaceae ve Malvaceae familyalarına ait olduğunu tespit etmişlerdir. Yörede bulunan insanların bu bitkileri yoğun bir şekilde kullandığını, Geçitli'de yetişen yabancı bitkilerle ilgili önceki laboratuvar çalışmaları ve bu çalışmadan elde edilen veriler, büyük ölçüde etnobotanik kullanımlarının kanıtlandığı ve Geçitli'de yetişen tedavi amaçlı bitkilerin benzer hastalıkların tedavisi için dünyanın farklı yerlerinde de kullanıldığını bildirmişlerdir.

Korkmaz ve Karakurt (2015), Kelkit (Gümüşhane) yöresinde yaşayan halkın gıda olarak kullandığı doğal bitkileri belirlemek amacıyla yaptıkları çalışmanın sonucunda; toplam 30 familyaya ait 85 taksonun gıda olarak kullanıldığını tespit etmişlerdir. Takson sayıları bakımından ilk beş sırada yer alan familyaların sırasıyla Rosaceae, Asteraceae, Apiaceae, Lamiaceae, Chenopodiaceae olduğunu belirtmişlerdir. Yörede bitkilerin en çok kullanılan kısımlarının sırasıyla yaprak, meyve ve çiçek olduğunu, bu bitkilerin çoğunlukla çiğ olarak yenilmekte veya yemeği yapılarak tüketilmekte olduğunu belirtmişlerdir. *Anethum graveolens* (dereotu), *Daucus* sp. (gımı), *Daucus carota*

(havuç), *Eryngium billardieri* (çakır diken, boğa diken), *Falcaria falcarioides* (kazayağı), *Petroselinum crispum* (maydanoz), *Pimpinella corymbosa* (ezerteli, yaban kerevizi), *Prangos pabularia* (çakşır), *Arctium minus* (boz diken), *Centaurea depressa* (peygamber düğmesi), *Cichorium intybus* (sütlü ot, çıtlankuş), *Cirsium arvense* (boz diken), *Echinops orientalis* (şeker diken), *Helianthus tuberosus* (yer elması), *Scorzonera tomentosa* (yersakızı), *Tragopogon bupthalmoides* var. *bupthalmoides* (yemlik, dede sakalı), *Tragopogon dubius* (yemlik, dede sakalı), *Berberis vulgaris* (kızamık, kızambuk), *Asperugo procumbens* (lemislik), *Brassica elongata* (eşek turpu), *Capsella bursa-pastoris* (çoban çantası, serçegözü), *Stellaria media* subsp. *media* (koyun gözü), *Silene* sp. (gelin parmağı), *Chenopodium* sp. (liviş), *Chenopodium* sp. (hoşveren), *Chenopodium album* subsp. *album* (yaban tel pancarı), *Sedum album* (beyaz dam kuruğu), *Sedum sempervivoides* (al dam kuruğu), *Coronilla orientalis* var. *orientalis* (maya otu), *Geranium tuberosum* (kahmut), *Mentha* sp. (nane), *Mentha longifolia* (yarpuz, dağ nanesi), *Micromeria cristata* subsp. *orientalis* (kekik), *Thymus sipyleus* subsp. *sipyleus* (kekik), *Origanum vulgare* (anuk), *Antricus* sp. (çayır çimleği) *Papaver dubium* (gılla, haşhaş), *Glaucium grandiflorum* var. *grandiflorum* (yabani haşhaş, deli gılla), *Papaver rhoeas* (Gelincik, haşhaş), *Rumex acetosella* (kuzu kulağı), *Rumex tuberosus* subsp. *horizontalis* (kuzu kulağı), *Polygonum cognatum* (madımak, madımalak), *Rumex crispus* (evelik), *Portulaca oleracea* (semiz otu), *Consolida orientalis* (ekin otu), *Alchemilla* sp. (devetabanı, aslanpençesi), *Alchemilla minusculiflora* (devetabanı, aslanpençesi), *Urtica dioica* (ısırgan) gibi bitki türlerinin yoğun olarak tüketildiği tespit edilmiştir.

Kadıoğlu ve ark. (2015), Kop'un Aşkale ve Bayburt sınırları içerisinde yer alan halk tarafından bilinen ve değerlendirilen bitkileri belirlemek için yaptıkları çalışmalarda; hedeflenen 14 köyde yaşayan tecrübeli ve bilgili kişilerden yöresel bitkilere ait bilgilerin alındığını belirtmişlerdir. Çalışma alanında halen kullanılan bitkiler; familyaları, latince ve yöresel isimleri, kullanılan kısımları ve kullanım şekilleri ile birlikte belirlenmiştir. Çalışmalar sonucu halk tarafından değişik şekillerde (gıda, tıbbi, süs, yem, eşya vb.) kullanılan 44 familyaya ait 200 bitki türünün tespit edildiğini bildirmişlerdir. 59 bitki türünün gıda

olarak tüketildiği bildirmişlerdir. Bu bitkilerin bazılarının; *Anthriscus nemorosa* (piçekli, frenk maydanozu), *Asparagus persicus* L. (meluci, meloci), *Atriplex* sp. *Atriplex prostrata* (kızılca, eşgi, eşki), *Eremurus spectabilis* (çiriş), *Beta lomatozana* (kızılca), *Beta trigyna* (evelik/yabani pazı), *Berberis vulgaris*, *Berberis integerrima* (kızamık/ karambuk/kızambuk), *Caltha polypetala* (atayağı, lulipar) *Capsella bursa-pastoris* L. (kuşgözü), *Centaurea iberica* (çakır diken), *Cephalaria syriaca* (L.) (orum), *Chaerophyllum sativum* L., *Chaerophyllum anclicifolium* L. (gimi, kimi, cacık), *Chenopodium Iranicum* (yabani, ıspanak/ tel pancarı/kül pancarı), *Cerintho minör* (hışıhı), *Cirsium rhizocephalum* (madak, mandak, geçimemesi), *Cotonoester* sp. (koyun gözü), *Crataegus orientalis* (aloş/aloç), *Cerasus sangustifolia* (yabani kiraz), *Echinops pungens* (topuz diken), *Elaeagnus angustifolius* (yabani iğde), *Eremurus spectabilis* (çiriş), *Eryngium billardieri* (boğa diken, kenger), *Falcaria vulgaris* (kazayağı, gazayağı), *Ferula orientalis*, *Prangos ferulaceae* L. (çaşır, çaşur), *Geranium tuberosum* (kahmut, çahmut, adol), *Gladiolus kotschyanus* (karga soğanı), *Gundelia tournefortii* (kenger, kengel), *Helianthus tuberosus* (yer elması, yıldız kökü), *Heracleum persicum*, *Heracleum pastinacifolium* (gimi, hırhındilik), *Hippophae rhamnoides* L. (Sincan), *Juniperus communis* L. (çeçem/kekem gagası), *Arctium minus* (Hill) (kalağan, şapilot, devedabani), *Lamium amplexicaule* L. (emzik), *Lathyrus tuberosus* L. (koşgoz, goçgoz, kozkoz, goşgoz), *Malabaila dasyantha* (kelemenkeşir, kelemen keşisi), *Malva neglecta* (ebem kömeci/gagala ot/ebem kemesi), *Malus sylvestris* (yabani elma, eşki alma), *Muscari parviflorum*, *Muscari neglectum* (camış memesi), *Nepeta racemosa*, *Nepeta betonicifolia* (pisik nanesi), *Onosma isauricum* (emzik otu), *Onopordium acanthium* (kavlugan), *Opapanax hispidus* (keküre, kekire), *Ornithogalum narbonense* L. (kurtkirişi, gurtsoğanni), *Orchis palustris* (çiğdem), *Papaver arenarium*, *Papaver macrostomum* (haşhaş), *Polygonum cognatum* /*Polygonum aviculare* (kuşekmeği, ebemekmeği, madımalak, madımak), *Polygonum amphium* L. (kuzu kulağı), *Plantago majör* (bağa yaprağı), *Pyrus syriaca* (yabani armut) gibi türler olduğu bildirilmiştir.

Kadioğlu ve ark. (2016), Erzurum ve Erzincan illerinde 2011-2013 yıllarında sebze olarak

tüketilen yabancı bitki türlerini tespit etmek amacı ile yaptıkları çalışmalarda, 37 familyada 182 bitki türü tespit edilmiş, bu bitkilerin yöresel adları, bitkinin kullanılan kısımları, kullanım şekilleri öğrenilerek kayıt altına alınmıştır. Bu bitkilerin, kök, gövde, sürgün, çiçek, dal, yaprak, tohum ve yumru gibi kısımlarının sebze olarak tüketildiği, bitkinin yenilen kısımlarının yöreden yöreye farklılık gösterdiği tespit edilmiştir. Tespit edilen bitki türlerinin yöre halkı tarafından taze olarak tüketildiği gibi, kurularak, salamura edilerek, turşuya işlenerek, dondurularak veya konserve şeklinde muhafaza edilerek uzun süre tüketildiği, genellikle, çiğ (salata), yemek, sarma, çorba, börek içi, turşu, reçel olarak değerlendirdikleri bildirilmiştir. Gıda olarak kullanılan bu bitkilerin bazılarının aynı zamanda, baharat olarak, tat ve koku vermek için, çay olarak ve tedavi amacı ile de kullanıldığı tespit edilmiştir. Yoğun olarak kullanılan bitkilerin bazılarının; *Rumex obtusifolius* L. subsp. *subalpinus* (abaza, alabaz, gemdaşı, lapaza, çayır pancarı, çayır eveligi), *Asperugo procumbens* L. (akbuncuk) *Origanum acutidens* (annuk), *Cardamine uliginosa* (acıgıcı), *Ornithogalum narbonense* (ak pancar), *Stellaria media* (civelek, civciv otu, serçegözü, bibercik, karga bağırsağı), *Prangos ferulacea* (çaşır, çaşur, heliz), *Echinophora tenuifolia* L. subsp. *sibthorpiana* (çordik), *Capsella bursa-pastoris* (çobançantası kuşgözü, kuşekmeği, kuşkuş otu, bulguncuk, lahanica), *Allium tuncelianum* (tunceli sarımsağı, sirim), *Onopordium acanthium* (gavlugan, gangol, kalkan, gelenk), *Rumex crispus* (evelik, turşu, öküzekşi), *Rumex acetosella*, *Rumex scutatus* (kuzu kulağı, ekşice, geyik kulağı, tirşo, neri), *Malva neglecta* (ebe gümeci, ebemekmeği, ebeköyneği, dallik, silmas), *Salvia aethiopsis* (kazankarası, dadırgan), *Anchusa leptophylla* sp. *Leptophylla* (sığırdili), *Papaver dibium*, *Papaver rhoeas* (gelincik, haşhaş), *Rumex conglomeratus* (kızıl baldır, kızılca), *Chaerophyllum bulbosum* (kimi, çemlik, mendek, hırhandırık), *Gundelia tournefortii* L. var. *tournefortii* (kenger), *Arum detrunctum* var. *detrunctum* (gavur pancarı), *Geranium tuberosum* (kestane otu, kehmüt), *Polygonum aviculare*, *Polygonum cognatum* (madımak), *Chenopodium album* L. subsp. *album*, (istanbul pancarı, tel otu, yabancı ıspanak), *Urtica dioica* (ısırgan, gezgezik), *Convolvulus arvensis*

(sarmaşık), *Echium italicum* (öküzdili), *Portulaca oleracea* (semizotu, pırpırım), *Plantago majör* (sinir otu başa yaprağı, damarlı ot, havvos otu, pelhevis), *Bunias orientalis* (psikongalı, eşek turbu, mananık), *Tragopogon dubius*, *Tragopogon longirostris* (yemlik, spink, spidak) gibi bitki türleri olduğu bildirilmiştir.

Ece ve ark. (2018), Biga ve köylerinde geleneksel olarak değişik kullanım şekilleri olan bitkilerin yöresel adları bilimsel adlarını belirlemek için yaptıkları çalışma sonucunda, yörede doğal yayılış gösteren ve geleneksel kullanımı olan 142 taksona ait 283 bitki adı tespit edilmiştir. Biga’da bitkilerin geleneksel adlandırılmasında en yaygın kullanılan yaklaşımın benzetmeye dayalı olduğu belirlenmiştir. Bu bitki türlerini isimleri verilirken, bitkinin özelliğine göre; sütleğen, sütlüce, sütlü ot, renk özelliğine göre; altın çiçeği, altın otu, beyaz kobalak, kara ısırğan, karabaş, insan adına göre; adamotu, adem otu, çiller, gülfatma, sultan otu, kısa mahmutotu, hayvan adına göre; arı otu, atkuyruğu, balık otu, çakalbağı, organ adına göre; kuşburnu, kuzukulağı, ekşi kulak, tavşanmemesi, katırkuyruğu, nesne adına göre; kırkkilit otu, çingirak otu, çoban çantası, sabun otu, tespih çalısı, tat özelliğine göre; dibitlatlı, ekşi kulak, ekşi labadik, zehirli olma özelliğine göre verilen adlar; acı baldıran, ağrı otu olarak tespit edilmiştir.

Bu çalışma ile Kars ilinde sebze (gıda) olarak tüketilen yabancı bitkileri tespit etmek, tür teşhislerini yapmak, belirlenen bitkilere ait herbaryum ve tohum örneklerini gen bankalarına göndererek muhafazasını sağlamak, yöre insanından bu bitkilerin kullanım şekillerini öğrenerek elde edilen bilgilerin gelecek nesillere aktarmak amaçlanmıştır. Ayrıca, bu çalışmadan elde edilen bulguların taksonomistlere ve botanikçilere kaynak olacağı ve ileride yapılacak çalışmalara (ıslah ve kültüre alma çalışmaları) altyapı oluşturacağı düşünülmektedir

MATERYAL ve METOT

Bu çalışma; 2015-2016 yılları arasında Doğu Anadolu Bölgesi’nde yer alan Kars ilinde yürütülmüştür. Kars iline ait her ilçeden (Akyaka, Arpaçay, Digor, Kağızman, Merkez, Sarıkamış, Selim) o bölgeyi temsil edecek şekilde (rakım düşüklüğü ve yüksekliği ve etnik ve kültürel yapısı

göz önüne alınarak) en az 8 köyde o yılın muhtelif zamanlarında arazi sürveylerine çıkılmıştır (Engels, 2011; Tan ve ark., 2013). Toplama çalışmalarında öncelikle o yörenin pazarları gezilmiş, yöreyi gezerken ve yörede uzun süre yaşayan kişilerden konuyla ilgili bilgiler alınmıştır. Araştırmada yöre insanına; bulunduğu yerde sebze olarak (gıda) tüketilen bitkilerin neler olduğu, bitkiye verilen yöresel isimler, bitkinin toplanma şekli ve bitkinin hangi kısımlarının toplandığı, bitkinin toplanan kısımlarının nasıl kullanıldığı hakkında sorular sorulmuş, bilgi veren kişiler eşliğinde söylenen bitkiler tespit edilerek, elde edilen bilgiler kaydedilmiştir. Bilgi veren kişinin rehberliği sağlanamadığı takdirde, toplanan örnekler kişiye gösterilerek onaylatılmıştır. Teşhislere uygun bitkiler toplanarak, tekniklere uygun herbaryumlar hazırlanmış bitkilere ait tohum örnekleri alınmıştır (Tan ve Taşkın, 2013). Herbaryum örnekleri ve çekilen fotoğraflar yardımı ile tür teşhisleri, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Fen Fakültesi Biyoloji Bölümünden Prof. Dr. Ali Kandemir tarafından gerçekleştirilmiştir. Tespit edilen bitkilerden alınan örneğin, latince adları, yöresel adları, bitkinin kullanılan kısımları, kullanım şekilleri ve zamanları, diğer kullanım amaçları, bulunduğu yerin adresi, rakımı, koordinatları ve bilgi alınan kişinin adresi öğrenilerek kayıt altına alınmıştır. Kayıt altına alınan bu bilgiler toplama formlarına işlenerek, hazırlanan herbaryum örnekleri ve tohum örnekleri toplama formları ile birlikte Türkiye Tohum Gen Bankasına (Ankara) ve Ulusal Tohum Gen Bankasına (Menemen/ İzmir) gönderilmiştir.

BULGULAR ve TARTIŞMA

Bu çalışmada Kars ilinde kullanılan doğal bitkilerin çoğunluğunun yenilen-içilen bitkilerden oluşu beslenme ve sağlıkta doğal floradan henüz uzaklaşmadığı gözlemlenmiştir. Halk, ihtiyacını, civar dağ ve ormanlardan kendisi toplayarak karşıladığı için bu gelenek Kars ili, ilçe ve köylerinde hala sürmektedir. Çalışmalarımız sonucunda yöre insanı gıda olarak kullanılan bu bitkilere yaşadıkları kültüre bağlı olarak farklı isimler verdiği belirlenmiştir. Kars ilinde beslenme amacıyla bitki toplamacılığının önemli bir geçmişi vardır. Birçok yabancı bitkinin toprak üstü kısmı veya kökleri yöre halkı tarafından sebze olarak

kullanılmaktadır. Bunlar çiğ veya pişmiş olarak yenildiği gibi kurutulularak, salamura halinde veya turşu şeklinde de tüketilmektedir. Kullanılan yabancı bitkilerin çoğunluğu sebze-meyve kategorisinde olup, yemeklik olarak kullanılanların genelde soğan ve bulgur ile karıştırılarak pişirildiği ve üzerine sarımsaklı yoğurt, (çiğ-çig) karıştırılarak birlikte yenildiği, meyvelerinden yararlanılan bitkilerin ise şurup ve reçel gibi değerlendirildiği belirlenmiştir. Çalışmanın yürütüldüğü Kars ilinde gıda olarak kullanılan bitkilere ait özellikler Çizelge 1’de verilmiştir.

Bu çalışmada, Kars ili, ilçe ve köylerinde sebze olarak tüketilen 87 adet yabancı bitki türünün yöresel adları, türkçe ve latince adları, familyaları, bitkinin kullanılan kısımları, tüketim şekilleri, toplama yerleri yerler ve kullanma zamanı-periyodu tespit edilmiştir. Kars ilinde sebze olarak tespit edilen bitki türlerine ait Türkçe isimler Güner (2012)’e göre kaydedilmiştir (Çizelge 1). Çalışmalarımızda yöre halkının sebze olarak tükettiği bu bitki türlerinin daha çok Asteraceae, Lamiaceae, Apiaceae, Polygonaceae familyasına ait olduğu tespit edilmiştir. Tekin (2011), Erzincan’a bağlı Üzümlü ilçesi ve köylerinde; tespit ettikleri türlerin ait olduğu ilk dört familyanın; Asteraceae, Fabaceae, Rosacea ve Lamiaceae familyası olduğunu belirtmiştir. Korkmaz ve Karakurt (2015), Kelkit (Gümüşhane) yöresinde halkın gıda olarak kullandığı doğal bitkileri ilk beş sırada sırasıyla Rosaceae, Asteraceae, Apiaceae, Lamiaceae, Chenopodiaceae familyalarında yer aldığını bildirmişlerdir. Aksakal ve Yusuf (2008), Erzurum ve Çevresinde gıda amaçlı kullanılan türlerin en çok Lamiaceae, Rosaceae, Apiaceae ve Asteraceae familyalarına ait olduğunu, Kaval ve ark. (2014), Geçitli (Hakkari) ilçesinde şifalı bitkiler tespiti üzerine yaptıkları çalışmada, tespit edilen bitkilere ait en yaygın türlerin, Asteraceae, Apiaceae, Lamiaceae, Rosaceae, Euphorbiaceae, Fabaceae ve Malvaceae familyalara ait olduğunu tespit etmişlerdir. Yapılan çalışmalar bizim çalışmalarımızla önem sırası farklı olsada gıda olarak kullanılan bitkilere ait familyalar benzerlik göstermektedir.

Öte yandan Kars ilinden elde ettiğimiz sonuçlar ile yurdumuzun çeşitli yerlerinde yapılan araştırmalar karşılaştırıldığında, bitkilerin büyük bir çoğunluğunun halk tarafından yöresel

isimlendirilmesinde benzerlikler görülmüş ancak bazı bitki türlerinin yöresel isimlendirilmesinde ise farklılıklar görülmüştür (Alpaslan, 2004; Akan ve ark., 2008; Yapıcı ve ark., 2009; Güneş ve Özhatay, 2011; Koca ve ark., 2011; Tekin, 2011; Akgünlü, 2012; Korkmaz ve Alpaslan, 2014; Kadioğlu ve ark., 2015; Korkmaz ve Karakurt, 2015; Kadioğlu ve ark., 2016; Ece ve ark., 2018). Zira bitki isimlerindeki farklılıkların bitkilerin yetiştiği bölgelerin coğrafi yapısı, bu bölgelerde yaşayan insanların etnik ve kültür farklılıklarından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Bulgularımızda gıda olarak kullanılan bazı bitki türlerine yöre halkı tarafından verilen isimlerin; *Urtica diaco* L. (ısırgan, kevges, gezgezik, cincar, gıcirdikeni), *Eremurus spectabilis* Bieb. (çiriş, gullik kiris), *Portulaca oleracea* L. (pirpirim), *Polygonum cognatum* Meissn. (madımak, kuşyemliği, nanacüce, cücenuk), *Rhuem ribes* L., ışgın, ribes, *Rumex crispus* L. (evelik, tirşo), *Rumex scutatus* L. (turşu, taş turşusu, kuzu kulağı, ekşimen), *Plantago majör* subsp *majör* L., *Malva neglecta* Wall. (ebemkömeci, ebemekmeği, ememgömleği, derden, dollik, gargot), *Mentha longifolia* (L.) L. (yarpuz, punk, tüylünane), *Silene vulgaris* (Moench) Garcker var. *vulgaris*, gelin parmağı, vırcır pancarı, koyunkulağı, hatunparmağı, *Capsella bursa-pastoris* (L.) (medik, hırndik, acıgıcı), İravançiçeği, *Sinapis arvensis* L. (tülpenk, mananık, turpotu), *Cardamine uliginosa* Bieb. (acıgıcı, su teresi), *Tragopogon* sp, yemlik, sipink, *Eryngium campestre* L. (eşek diken, topuzdiken), *Anthriscus sylvestris* (L.) Hoffm. (kıymı, mendek), Özek, *Ferula orientalis* L. (kıngor, çakşır, çağşur, heliz), *Beta trigyna* Walds. Et. Kit. (kırpazısı, pazı, yabancı ıspanak, sılk, çayırpancarı) olduğu tespit edilmiştir.

Araştırma sonuçlarına göre; Kars ilinde yöre halkının Lamiaceae familyasına ait olan bitkileri daha çok baharat, çay ve tıbbi olarak kullandığı, Apiaceae familyasına ait bitki türlerini ise salamura ve turşu yapımında kullanarak tükettikleri tespit edilmiştir. Bölgede bu bitkilerin turşu ve salamura yapıldığı veya derin donduruculara konarak uzun süre muhafaza edildiği, böylece bitkilerin taze olarak tüketimlerinin uygun olmadığı zamanlarda bile tüketilmesinin söz konusu olduğu tespit edilmiştir.

Çizelge 1. Kars ili, ilçe ve köylerinden toplanan bitkilere ait bazı özellikler.
Table 1. Features of plants collected from city/provinces/villages of Kars.

No.	Familiya Familia	Latince adı Latin name	Türkçe ismi Turkish name	Yöresel isimleri Local names	Kullanılan Kısmı Consumption parts	Tüketim şekli Type of consumption	Alındığı yer Collected place	Kullanım zammanı Time of use
1	Amaranthaceae	<i>Beta trigyna</i> Waldst. Et. Kit	Kır Pazısı	Pazı, Yabani Ispanak, Silik, Çayırpancari, Kızılca	Taze yaprak ve sürgünler	Taze yaprak ve sürgünler pişirilerek bulgurlu yemeği ve muhlama yapılarak tüketilmektedir	Sarıkamış, Susuz, Selim ve Akyaka İlçeleri ve köyleri	Haziran
2	Amaranthaceae	<i>Atriplex nitens</i> Schkuhr	Dağ Ispanağı	Unluca	Taze sürgün ve yapraklar	Taze yaprak ve sürgünler pişirilerek bulgurlu yemeği ve muhlama yapılarak tüketilmektedir	Sarıkamış, Susuz, Selim ve Akyaka, Dığor, Arpaçay İlçeleri ve köyleri	Haziran
3	Amaranthaceae	<i>Amaranthus retroflexus</i> L.	Tilkikuyruğu	Bostanpancari, Bozoğlan	Taze sürgün ve yapraklar	Taze yaprak ve sürgünler pişirilerek bulgurlu yemeği, muhlama ve börek içleri olarak tüketilmektedir	Sarıkamış, Susuz, Selim ve Akyaka, Dığor, Arpaçay İlçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
4	Amaranthaceae	<i>Chenopodium album</i> L. subsp. <i>album</i> var. <i>album</i>	Aksirken	Unluca, telce, baca pancarı	Taze bitki	Taze yaprak ve sürgünler pişirilerek bulgurlu yemeği, muhlama ve börek içleri olarak tüketilmektedir	Sarıkamış, Susuz, Selim ve Akyaka, Dığor, Arpaçay, Kağızman İlçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
5	Amaryllidaceae	<i>Allium gramineum</i> K. Koch	Çayır Soğanı	Körmen Sir	Taze yapraklar	Taze yapraklardan yemeği yapılmakta ve çiğ olarak da tüketilmektedir	Dığor İlçesi	Mayıs- Haziran
6	Apiaceae	<i>Anthriscus sylvestris</i> (L.) Hoffm.	Gimi	Kımi, Mendek, Özek	Taze yaprak ve sürgünler	Taze yaprak ve sürgünlerinden yemek, genç sürgünler soyularak çiğ ve turşu olarak tüketilmektedir	Sarıkamış, Susuz, Selim ve Akyaka, Dığor, Arpaçay, Kağızman İlçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
7	Apiaceae	<i>Chaerophyllum bulbosum</i> L.	Handok	Kımi, Gimi, Hirhindirik, Manda	Taze sürgün ve yapraklar	Taze yaprak ve sürgünlerinden yemek, genç sürgünler soyularak çiğ ve turşu olarak tüketilmektedir	Sarıkamış, Susuz, Selim ve Akyaka, Dığor, Arpaçay, Kağızman İlçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
8	Apiaceae	<i>Anthriscus nemorosa</i> (M. Bieb.) Spreng.	Peçek	Kımi, Gimigimi	Taze sürgün ve yapraklar	Taze yaprak ve sürgünlerinden yemek, genç sürgünler soyularak çiğ ve turşu olarak tüketilmektedir	Sarıkamış, Susuz, Selim ve Akyaka, Dığor, Arpaçay, Kağızman İlçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
9	Apiaceae	<i>Carrum carvi</i> L.	Kimyon	Kımi	Tohumları ve taze yaprak ve sürgünler	Taze yaprak ve sürgünler soyularak yemek, genç sürgünler soyularak çiğ, turşu ve tohumları da baharat olarak tüketilmektedir	Sarıkamış, Susuz, Selim ve Akyaka, Dığor, Arpaçay, Kağızman, İlçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
10	Apiaceae	<i>Ferula orientalis</i> L.	Kingor	Çakşır, Çığsur, Heliz	Tüm bitki	Turşusu yapılır. Kavrulur ve muhlama yapılarak tüketilmektedir	Sarıkamış, Susuz, Selim ve Akyaka İlçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran

Çizelge 1. Devam.
Table 1. Continued.

No.	Familiya Familia	Latince adı Latin name	Türkçe ismi Turkish name	Yöresel isimleri Local names	Kullanılan Kısmı Consumption parts	Tüketim şekli Type of consumption	Alındığı yer Collected place	Kullanım zamanı Time of use
11	Apiaceae	<i>Pastinaca armena</i> Fisch. Et C.A. Mey.	Kelemenkeşir	Kelemenkeşir, Alkaba, Kabalak,	Taze sürgünler	Turşusu yapılmaktadır	Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
12	Apiaceae	<i>Heracleum pastinacifolium</i> K. Koch	Van Öğrekotu	Devetabanı, Gelşe Kektüre, So, Gelşe Pogluk, Kektüre,	Taze sürgün	Taze sürgün gövdeler soyularak çiğ olarak tüketilmektedir	Sarıkamsı, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
13	Apiaceae	<i>Heracleum trachyloma</i> Fisch. Et C.A. Mey.	Pogluk	Baldırgan, Çanışkuğu, So, Topuz,	Taze sürgün	Taze sürgün gövdeler soyularak olarak tüketilmektedir	Digor ilçesi	Mayıs- Haziran
14	Apiaceae	<i>Eryngium billiardieri</i> Delar.	Hıyarok	Topuzdikenini	Taze sürgünler	Taze sürgünler çiğ olarak tüketilmektedir	Digor ilçesi	Mayıs- Haziran
15	Apiaceae	<i>Eryngium campestre</i> L.	Kirsenet	Eşek dikeni, Topuzdikenini	Taze sürgünler	Taze sürgünler çiğ olarak tüketilmektedir	Digor ilçesi	Mayıs- Haziran
16	Apiaceae	<i>Trinia scabra</i> Boiss. Et Noé	Kaba Çatalotu	Çemen	Bitkinin kendisi	Yemeği ve satana yapılarak ve baharat olarak tüketilmektedir	Selim ilçesi	Mayıs- Haziran
17	Apiaceae	<i>Falcaria vulgaris</i> Bernh.	Orakotu	Gazayağı, Peygoz, Pigozik	Taze bitki	Taze yaprak ve sürgünler pişirilerek bulgurlu yemeği ve muhlama yapılarak tüketilmektedir	Sarıkamsı, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
18	Asparagaceae	<i>Bellvalia speciosa</i> Woronow ex Grossh.	Saplı Sümbül	Kırçıçeği, Arapaşağı	Taze yapraklar	Taze yapraklardan ve kurutulmuş yemeği yapılmakta ve börek içlerine konarak tüketilmektedir	Kars ili Sarıkamsı ilçesi	Mayıs
19	Asteraceae	<i>Tragopogon dubius</i> Scop.	At yemliği	Yemlik, Spink	Taze bitki	Taze sürgünleri çiğ olarak tüketilmekte ve taze yaprakları pişirilerek yemeği yapılmaktadır	Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
20	Asteraceae	<i>Tragopogon pratensis</i> L. subsp. <i>orientalis</i> (L.) Celak.	Sarı Salsifin	Yemlik, At Yemliği,	Taze bitki	Taze sürgünleri çiğ olarak tüketilmekte ve taze yaprakları pişirilerek yemeği yapılmaktadır	Sarıkamsı ilçesi	Mayıs- Haziran

Çizelge 1. Devam.
Table 1. Continued.

No.	Familiya Familia	Latince adı Latin name	Türkçe ismi Turkish name	Yöresel isimleri Local names	Kullanılan Kısım Consumption parts	Tüketim şekli Type of consumption	Alındığı yer Collected place	Kullanım zamanı Time of use
21	Asteraceae	<i>Tragopogon aureus</i> Boiss.	Sarı Yemlik	Yemlik, Sping,	Taze bitki	Taze sürgünleri çiğ olarak tüketilmekte ve taze yaprakları pişirilerek yemeği yapılmaktadır	Digör, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
22	Asteraceae	<i>Tragopogon porrifolius</i> L.	Yemlik	Mirçalık	Taze bitki	Taze sürgünleri çiğ olarak tüketilmekte ve taze yaprakları pişirilerek yemeği yapılmaktadır	Akyaka, Kağızman, Selim ilçe ve köyleri	Mayıs- Haziran
23	Asteraceae	<i>Scorzonera cana</i> var. <i>Jacquiniana</i> (W.Koch) D.F.Chamb.	Tekesakalı	Yılan Yemliği	Taze bitki	Taze sürgünleri çiğ olarak tüketilmekte ve taze yaprakları pişirilerek yemeği yapılmaktadır	Sarıkamış, Susuz, Selim ve Akyaka, Digör, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
24	Asteraceae	<i>Scorzonera mollis</i> subsp. <i>szowitzii</i> (DC.) D.F.Chamb.	Gofıgoda	Kızır, Havuç	Taze bitki ve yumru	Taze sürgünleri çiğ olarak tüketilmekte ve taze yaprakları pişirilerek yemeği yapılmaktadır	Digör, Selim, Sarıkamış, Akyaka ilçe ve köyleri	Mayıs- Haziran
25	Asteraceae	<i>Lactuca serriola</i> L.	Eşekhelvası	Civeiv Otu	Taze bitki	Taze yapraklar çiğ olarak veya pişirilerek tüketilmektedir	Arpaçay ilçesi	Mayıs- Haziran
26	Asteraceae	<i>Echinops pungens</i> Trautv.	Bongil	Topuz, Topuz Dikeni	Taze sürgünler	Çiğ olarak tüketilmektedir	Sarıkamış, Susuz, Selim ve Akyaka, Digör, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
27	Asteraceae	<i>Cirsium macrobotrys</i> (K. Koch) Boiss.	Öküz Kangalı	Topuz	Taze sürgün	Bitkinin genç döneminde pişirilerk, taze sürgünler soyularak çiğ olarak tüketilmektedir	Akyaka İlçesi	Mayıs- Haziran
28	Asteraceae	<i>Cirsium rhozecephalum</i> C.A. Mey.	Bargana	Kobuk	Yumru ve kök boğazı	Bitkinin taze dönemlerinde kök boğazı alınır ve pişirilir, alttaki kök kısımları taze olarak tüketilir.	Akyaka, Kağızman, Selim ilçe ve köyleri	Mayıs- Haziran
29	Asteraceae	<i>Onopordum acanthium</i> L.	Galagan	kangaldikeni, Gelenk, Kangal,	Kök boğazı ve taze sürgünler	Bitkinin genç döneminde taze sürgünler pişirilerek, aynı zamanda soyularak çiğ olarak tüketilmektedir	Akyaka, Kağızman, Selim ilçe ve köyleri	Mayıs- Haziran

Çizelge 1. Devam.
Table 1. Continued.

No.	Familiya Familia	Latince adı Latin name	Türkçe ismi Turkish name	Yöresel isimleri Local names	Kullanılan Kısmı Consumption parts	Tüketim şekli Type of consumption	Alındığı yer Collected place	Kullanım zamanı Time of use
30	Asteraceae	<i>Carduus nitans</i> L.	Eşekdikeni	Eşek Dikeni	Sürgünler ve taze yapraklar	Taze yapraklar pişirilerek ve taze sürgünler soyularak çiğ olarak tüketilmektedir	Akyaka ilçesi	Mayıs- Haziran
31	Asteraceae	<i>Taraxacum androssovii</i> Schischk.	Zeze	Zerezik, Kızı,zeze	Taze bitki	Taze yaprakları ve sürgünleri pişirilerek tüketilmektedir	Selim, Kağızman, Akyaka ilçe ve köyleri	Mayıs- Haziran
32	Asteraceae	<i>Artemisia absinthium</i> L.	Acı Pelin	Supürgeotu, Gizi	Taze sürgün	Taze sürgün gövdeleri soyularak tüketilmektedir	Selim ve Akyaka ilçeleri	Mayıs- Haziran
33	Asteraceae	<i>Arcitum tomentosum</i> Mill.	Hammyaması	Camışkulığı, Düvetabanı, Devetabanı	Yaprak ve köke yekm kısımlar	Köke yakm kısımlar soyularak çiğ olarak tüketilmektedir	Sarıkamış, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
34	Boraginaceae	<i>Anchusa leptophylla</i> Roem.& Schult	Ballık	Öküzmemesi, Öküz Kulığı	Taze bitki	Kavrulup muhlama yapılarak tüketilmektedir	Sarıkamış ilçesi	Mayıs- Haziran
35	Boraginaceae	<i>Echium vulgare</i> L.	Engerek Otu	Öküzmemesi, Öküzkulığı	Taze sürgün ve yapraklar	Taze yaprak ve sürgünlerinden yemek yapılarak tüketilmektedir	Digor İlçesi	Mayıs- Haziran
36	Boraginaceae	<i>Nonea melanocarpa</i> Boiss.	Gelin Sorrmuğu	Mızmaık	Taze bitki	Taze yaprak ve sürgünlerinden yemek yapılarak tüketilmektedir	Digor İlçesi	
37	Brassicaceae	<i>Cardamine uliginosa</i> Bieb.		Acıgıcı, Su Teresi	Taze yaprak ve sürgünler	Taze sürgün ve yaprakları çiğ salata olarak tüketilmektedir	Akyaka İlçesi	Mayıs- Haziran
38	Brassicaceae	<i>Sinapis arvensis</i> L.	Hardal	Tülpenk, Mamanık, Turpotu	Taze sürgünler ve yapraklar	Taze sürgünleri çiğ olarak tüketilmekte ve taze yaprakları pişirilerek yemeği yapılmaktadır	Sarıkamış, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
39	Brassicaceae	<i>Sinapis alba</i> L.	Mamanık	Dita, Mamanık, Tivirtuşk	Taze sürgünler ve yapraklar	Taze sürgünleri çiğ olarak tüketilmekte ve taze yaprakları pişirilerek yemeği yapılmaktadır	Sarıkamış, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
40	Brassicaceae	<i>Bunias orientalis</i> L.	Çırşalgamı	Tülpenk, Tatlıca, Eşekturbu Kara Tülpenk, Ekmek Ditası	Taze sürgünler ve yapraklar	Taze sürgünleri çiğ olarak tüketilmekte ve taze yaprakları pişirilerek yemeği yapılmaktadır	Sarıkamış, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran

Çizelge 1. Devam.
Table 1. Continued.

No.	Familya Familia	Latince adı Latin name	Türkçe ismi Turkish name	Yöresel isimleri Local names	Kullanılan Kısmı Consumption parts	Tüketim şekli Type of consumption	Alındığı yer Collected place	Kullanım zamanı Time of use
41	Brassicaceae	<i>Capsella bursa-pastoris</i> (L.) Medik.	Çobançantası	Hirndik, Acıgöç, İravançiçeği	Taze bitki	Taze sürgünleri çiğ olarak tüketilmekte ve taze yaprakları pişirilerek yemeği yapılmaktadır	Sarıkaş, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
42	Brassicaceae	<i>Alliaria petiolata</i> (M. Bieb.) Cavara & Grande	Sarımsak Hardalı	Dida	Taze sürgünler	Taze yaprakları ve sürgünleri pişirilerek tüketilmektedir	Sarıkaş İlçesi	Mayıs- Haziran
43	Brassicaceae	<i>Crambe orientalis</i> L.	Akyumak	Hardal	Taze sürgünler	Taze sürgünleri çiğ olarak tüketilmektedir	Akyaka ilçesi	Mayıs- Haziran
44	Caryophyllaceae	<i>Silene alba</i> (Miller) Krausa subsp. <i>dihvaricata</i> (Retz)hb Walters	Gıcırıcı	Cırcır Pancarı, Gagelek	Taze sürgünler	Taze yaprakları ve sürgünleri pişirilerek tüketilmektedir	Sarıkaş Kağızman ilçe ve köyleri	Mayıs- Haziran
45	Caryophyllaceae	<i>Silene vulgaris</i> var. <i>vulgaris</i> (Moench) Garcke	Ecibücü	Gelin Parmağı, Virirci Pancarı, Koyunkulağı, Hatunparmağı	Taze sürgünler	Taze yaprakları ve sürgünleri pişirilerek tüketilmektedir	Sarıkaş, Susuz, Selim, Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
46	Crassulaceae	<i>Hylotelephium telephium</i> (L.) H. Ohba	Mandakulağı	Camış Kulağı, Katrır Turnağı, Katrır Kulağı	Yapraklar	Yaprakları çiğ olarak tüketilmektedir	Akyaka, Digor ilçe ve köyleri	Mayıs- Haziran
47	Crassulaceae	<i>Sempervivum minus</i> Turrit ex Wale	Atdışı	Gelinparmağı	Yapraklar	Yaprakları çiğ olarak tüketilmektedir	Akyaka, Selim, Digor ilçe ve köyleri	Mayıs- Haziran
48	Fabaceae	<i>Vicia cracca</i> L.	Kuş Fiği	Gürültü, Kılur, Kütül, Fiğ, Geda	Taze yaprak ve sürgünler	Taze yaprak ve sürgünler çiğ olarak veya pişirilerek tüketilmektedir	Sarıkaş, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
49	Fabaceae	<i>Vicia sativa</i> subsp. <i>sativa</i> L.	Fiğ	Gürültü, Kılur, Kütül, Fiğ, Geda, Kotangülü	Taze sürgün ve meyve	Taze sürgün ve meyvesi çiğ olarak tüketilmektedir	Akyaka ilçesi	Mayıs- Haziran
50	Fabaceae	<i>Lathyrus rotundifolius</i> Willd.	Hirngürtü	Gürültü, Kütül, Kırgülü, Koçgözü	Taze yaprak ve sürgünler, kök boğazı ve meyveleri	Çiğ olarak tüketilmektedir	Akyaka ilçesi	Mayıs- Haziran

Z. KADIOĞLU, K. ÇUKADAR, A. KANDEMİR, N. N. KALKAN, H. VURGUN, V. DÖNDERALP:
KARS İLİNDE SEBZE OLARAK TÜKETİLEN YABANI BİTKİ TÜRLERİNİN TESPİTİ VE KULLANIM ŞEKİLLERİ

Çizelge 1. Devam.
Table 1. Continued.

No.	Familiya Familia	Latince adı Latin name	Türkçe ismi Turkish name	Yöresel isimleri Local names	Kullanılan Kısmı Consumption parts	Tüketim şekli Type of consumption	Alındığı yer Collected place	Kullanım zamanı Time of use
51	Fabaceae	<i>Lathyrus tuberosus</i> L.	Koşkoz	Gürül, Kürül, Kırgülü, Kogözül	Taze yaprak ve sürgünler, kök boğazı ve meyveleri	Çiğ olarak olarak tüketilmektedir	Arpaçay, Susuz ilçe ve köyleri	Mayıs- Haziran
52	Fabaceae	<i>Ononis spinosa</i> L.	Kayışkıran	Hatunbarmacı	Taze yaprak ve sürgün	Taze yaprakları ve sürgünleri pişirilerek tüketilmektedir	Selim ilçesi	Mayıs- Haziran
53	Lamiaceae	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>vulgare</i> L.	Karakımık	Karakımık	Taze yaprak ve sürgünler	Taze ve kurutulmuş olarak tüketilmektedir	Sarıkaş, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
54	Lamiaceae	<i>Satureja hortensis</i> L.	Çibriska	Çibriska	Taze yaprak ve sürgünler	Taze ve kurutulmuş olarak tüketilmektedir	Sarıkaş, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
55	Lamiaceae	<i>Nepeta racemosa</i> Lam.	Pisikotu	Kedimesi, Pisikotu, Taşotu	Taze yaprak ve sürgünler	Taze yaprak ve sürgünler kurularak veya taze halde çiğ, baharat, çay olarak tüketilmektedir	Sarıkaş, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
56	Lamiaceae	<i>Thymus sipyletus</i> Boiss.	Sipil kekliği	Kekik, Kır Kekliği, Cağtiri	Taze yaprak ve sürgünler	Taze yaprak ve sürgünler kurularak veya taze halde çiğ, baharat, çay olarak tüketilmektedir	Sarıkaş, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
57	Lamiaceae	<i>Thymus nummularius</i> M.Bieb. Syn. <i>Thymus</i> <i>pseudopulegioides</i> Klokov ve Des.-Shost.	Limon Kekliği	Kekik, Kırkekliği, Cağtiri	Taze yaprak ve sürgünler	Taze yaprak ve sürgünler kurularak veya taze halde çiğ, baharat, çay olarak tüketilmektedir	Digor İlçesi	Mayıs- Haziran
58	Lamiaceae	<i>Thymus transcasicus</i> Ronniger	Kır Kekliği	Kekik, Kır Kekliği, Cağtiri	Taze yaprak ve sürgünler	Taze yaprak ve sürgünler kurularak veya taze halde çiğ, baharat, çay olarak tüketilmektedir	Digor İlçesi	Mayıs- Haziran
59	Lamiaceae	<i>Thymus praecox</i> Opiz. subsp. <i>grossheimii</i> (Ronniger) Jalas var. <i>grossheimii</i>	Yayla Kekliği	Kekik, Kekik, Yaylakekliği, Cağtiri	Taze yaprak ve sürgünler	Taze yaprak ve sürgünler kurularak veya taze halde çiğ, baharat, çay olarak tüketilmektedir	Sarıkaş, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
60	Lamiaceae	<i>Mentha longifolia</i> (L.) L.	Punk	Yarpuz, Punk, Tüylülane	Taze yapraklar	Taze yaprak ve sürgünler kurularak veya taze halde çiğ, baharat, çay olarak tüketilmektedir	Sarıkaş, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Temmuz

Çizelge 1. Devam.
Table 1. Continued.

No.	Familiya Familia	Latince adı Latin name	Türkçe ismi Turkish name	Yöresel isimleri Local names	Kullanılan Kısmı Consumption parts	Tüketim şekli Type of consumption	Alındığı yer Collected place	Kullanım zamanı Time of use
61	Lamiaceae	<i>Mentha pulegiatum</i> L.	Yarpuz	Yarpuz, Pünk	Taze yaprak ve sürgünler	Taze yaprak ve sürgünler kurutulmuş veya taze halde çiğ, baharat ve çay olarak tüketilmektedir.	Sarıkaş, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Temmuz
62	Lamiaceae	<i>Teucrium polium</i> L.	Acıyavşan	Kekik	Taze yaprak ve sürgünler	Taze yaprak ve sürgünler kurutulmuş veya taze halde çiğ, baharat, çay olarak tüketilmektedir.	Sarıkaş, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Temmuz
63	Lamiaceae	<i>Salvia limbata</i> C. A. Mey.	Maldili	Öküzpöçüğü	Taze sürgün ve yapraklar	Taze sürgünler çiğ olarak veya pişirilerek tüketilmektedir.	Sarıkaş, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
64	Lamiaceae	<i>Salvia verticillata</i> subsp. <i>verticillata</i> L.	Dadıtrak	Karabaşotu, Gazankarası	Taze sürgün yapraklar	Taze sürgünler çiğ olarak veya pişirilerek tüketilmektedir.	Sarıkaş, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
65	Lamiaceae	<i>Salvia nemorosa</i> L.	Gehareş	Karaol, Gazankarası	Taze sürgün yapraklar	Taze sürgünler çiğ olarak veya pişirilerek tüketilmektedir.	Sarıkaş, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
66	Lamiaceae	<i>Salvia staminea</i> Montbret & Aucher ex Benth.	Erkek Şalba	Gazangulpu, Öküzpöçüğü, Kediyağacı	Taze sürgün	Çiğ olarak tüketilmektedir.	Sarıkaş, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
67	Malvaceae	<i>Malva neglecta</i> Wallr.	Çobançöreği	Ebenkömeci, Ebemkemeği, Ememgömleği, Derden, Dollik, Gargot	Taze yaprak ve sürgünleri	Taze yaprak ve sürgünleri pişirilerek tüketilmektedir.	Sarıkaş, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
68	Papaveraceae	<i>Papaver orientale</i> L.	Ala haşhaş	Haşhaş, Kırmızı Gül, Lale,	Taze yaprak ve çiçekleri	Taze yaprakları pişirilerek muhlama, çiçekleri şerbet olarak tüketilmektedir.	Digor İlçesi	Mayıs- Haziran
69	Plantaginaceae	<i>Plantago major</i> subsp. <i>intermedia</i> (Gilib.) Lange	Yedidamarotu	Bağa Yaprığı, Pelhevis	Taze yapraklar	Taze yapraklarından muhlama yapılarak tüketilmektedir.	Sarıkaş, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
70	Plantaginaceae	<i>Plantago major</i> subsp. <i>major</i> L.	Sinirotu	Bağa Yaprığı, Pelhevis	Taze yapraklar	Yapraklarından dolma ve muhlama yapılarak tüketilmektedir.	Sarıkaş, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran

Çizelge 1. Devam.
Table 1. Continued.

No.	Familya Familia	Latince adı Latin name	Türkçe ismi Turkish name	Yöresel isimleri Local names	Kullanılan Kısmı Consumption parts	Tüketim şekli Type of consumption	Alındığı yer Collected place	Kullanım zamanı Time of use
71	Polygonaceae	<i>Rumex crispus</i> L.	Labada	Evelik, Tırşo	Yaprak ve taze sürgünler ve tohum	Yapraklarından dolma, taze sürgünlerin yemeği yapılmaktadır	Sarıkamış, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
72	Polygonaceae	<i>Rumex caucasicus</i> Rech.f.	Tırşov	Evelik, Tırşo, Galur	Yaprak ve taze sürgünler ve tohum	Yapraklarından dolma, taze sürgünlerin yemeği yapılmaktadır	Sarıkamış, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
73	Polygonaceae	<i>Rheum ribes</i> L.	Işgın	Işgın, Ribes	Taze çiçek sapları	Çiçek sap kısmı taze olarak tüketilmektedir	Sarıkamış, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
74	Polygonaceae	<i>Rumex scutatus</i> L.	Ekşimen	Tırşu, Taş Tırşusu, Kuzu Kulığı, Ekşimen	Taze yaprak ve sürgünler	Taze yaprak ve sürgünler çiğ, salata yapılarak tüketilmektedir	Sarıkamış, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
75	Polygonaceae	<i>Rumex tuberosus</i> L. subsp. <i>horizontalis</i> (Koch) Rech.f.	Kömetürşusu	Kömetürşusu	Taze yaprak ve sürgünler	Taze yaprak ve sürgünler çiğ, salata yapılarak tüketilmektedir	Sarıkamış, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
76	Polygonaceae	<i>Polygonum aviculare</i> L.	Köyotu	Madımak, Köyotu, Madımak	Taze bitki	Taze yaprak ve sürgünler pişirilerek bulgurlu yemeği yapılmaktadır	Sarıkamış, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
77	Polygonaceae	<i>Polygonum cognatum</i> Meissn.	Madımak	Kusyemliği, Nanaçete, Cücenük	Taze bitki	Taze yaprak ve sürgünler pişirilerek bulgurlu yemeği yapılmaktadır	Sarıkamış, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman ilçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
78	Polygonaceae	<i>Polygonum alpinum</i> All.	Eleyaz	Eleyaz	Taze bitki	Taze yaprak ve sürgünler pişirilerek bulgurlu yemeği ve muhlama yapılmaktadır	Akyaka, Sarıkamış Selim ilçe ve köyleri	Mayıs- Haziran
79	Polygonaceae	<i>Polygonum bistorta</i> L.	Cimen Eveliği	Cimeneveliği, Aktulağı	Taze bitki	Taze yaprak ve sürgünler pişirilerek bulgurlu yemeği ve muhlama yapılmaktadır	Sarıkamış, Susuz, Selim ve köyleri	Mayıs- Haziran
80	Polygonaceae	<i>Polygonum lapathifolium</i> L.	Tırşon	Tırşon	Taze bitki	Taze yaprak ve sürgünler pişirilerek bulgurlu yemeği ve muhlama yapılmaktadır	Digor, Akyaka, Kağızman, Sarıkamış ilçe ve köyleri	Mayıs- Haziran

Çizelge 1. Devam.
Table 1. Continued.

No.	Familiya Familia	Latince adi Latin name	Türkçe ismi Turkish name	Yöresel isimleri Local names	Kullanılan Kısmı Consumption parts	Tüketim şekli Type of consumption	Alındığı yer Collected place	Kullanım zamamı Time of use
81	Portulacaceae	<i>Portulaca oleracea</i> L.	Semizotu	Pirpirim	Taze yaprak ve sürgünler	Bitkinin genç döneminde pişirilerek, taze yaprakları çiğ salata olarak tüketilir	Sarıkkamış, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman İlçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
82	Ranunculaceae	<i>Caltha palustris</i> L.	Lilpar	Lulpar, Lilpar, Bizbizik	Taze yaprak ve sürgün	Taze yapraklardan dolma, taze yaprak ve sürgünleri pişirilerek yemeği yapılmaktadır	Sarıkkamış, Akyaka, Digor ilçe ve köyleri	Mayıs- Haziran
83	Ranunculaceae	<i>Ranunculus cantasiacus</i> M.Bieb. subsp. <i>subleucocarpus</i> (Sommier & Levier) P.H. Davis	Sarı Yaraotu	Mayıs Çiçeği	Taze sürgün ve çiçekler	Taze sürgün ve yapraklarından yemeği, çiçeklerinden ise reçeli yapılmaktadır	Sarıkkamış İlçesi	Mayıs- Haziran
84	Ranunculaceae	<i>Thalictrum minus</i> L.	Kaytaran	Gaytaran,	Taze bitki	Taze yaprak ve sürgünlerinden yemek yapılmaktadır	Sarıkkamış, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman İlçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
85	Urticaceae	<i>Urtica dioica</i> L.	Isırgan	Isırgan, Kevges, Gezgezik, C'incar, G'icirdikeni	Taze sürgün ve yapraklar Tohum	Taze yaprak ve sürgünleri pişirilerek bulgurlu yemeği ve muhlama şeklinde tüketilir, ayrıca çayı da yapılmaktadır	Sarıkkamış, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman İlçeleri ve köyleri	Mayıs- Haziran
86	Urticaceae	<i>Urtica urens</i> L.	Çiğğan	Isırgan, Kevges	Taze bitki	Taze yaprak ve sürgünleri pişirilerek bulgurlu yemeği ve muhlama yapılarak tüketilmektedir	Sarıkkamış İlçesi	Mayıs- Haziran
87	Xanthorrhoeaceae	<i>Eremurus spectabilis</i> M. Bieb.	Çiriş	Çiriş, Gullik Kiriş	Taze bitki	Taze yapraklardan yemek ve börek içi olarak tüketilmektedir	Sarıkkamış, Susuz, Selim ve Akyaka, Digor, Arpaçay, Kağızman İlçeleri ve köyleri	Mayıs

Nitekim, Samsun ve çevresinde doğada yetişen yabancı bitkilerin, özellikle ilkbahar aylarında kırsal kesimde yaşayan insanlar tarafından toplanarak pazara getirildiği, ayrıca son yıllarda doğal ve organik gıdalara karşı tüketicinin artan talebinin bu bitkilere olan ilgiyi artırdığı ve bu bitkilerin bir kısmının çiğ veya pişirilerek taze tüketilmesine olanak tanındığı, bir kısmının ise dondurularak, kurutularak, salamura veya konserveye işlenerek de tüketilebildiğini bildiren bulgularla sonuçlarımız benzerlik göstermektedir (Koca ve ark., 2011; Kadioğlu ve ark., 2016).

Bulgularımıza göre bitki türlerinden *Rumex*, *Polygonum*, *Chenopodium*, *Eremurus*, *Urtica*, *Malva* ve *Beta* cinslerine ait türlerin yoğun bir şekilde çiğ ve pişirilerek tüketildiği, *Allium* ve *Bellevalia* cinslerine ait bazı türlerin ise peynir içine aroma vermesi için tercih edildikleri yöre halkı tarafından belirtilmiştir. Ayrıca *Ferula*, *Carum*, *Anthriscus* ve *Cherophyllum* cinslerine ait bazı türlerinin salamura yapılarak turşu şeklinde tüketilmekte olduğu, öte yandan *Salvia*, *Rumex* ve *Caltha* cinsine ait olan bazı bitki türlerinin ise lorlu dolması yapılarak tercih edildiği görüşmelerle tespit edilmiştir. Özellikle araştırmaya konu olan bölgede yöre halkının *Rumex crispus* ve *Rumex caucasicus* türlerini salamura yaparak kışın yapraklarının dolma yapımında kullanıldığı da belirlenmiştir. Bununla beraber, *Rumex* ve *Plantago* cinslerine ait bazı türlerin ise yazın kurutulup kışın değişik şekilde tüketiminin olduğu bildirilmiştir. Öte yandan *Heracleum*, *Onopordum*, *Eryngium*, *Cirsium*, *Carduus* ve *Cardamine* cinslerine ait bazı türlerin sadece taze sürgünlerin soyularak çiğ olarak tüketildiği, *Tragopogon* ve *Scorozenera* cinslerine ait türlerin ise ilde daha çok çiğ olarak tüketildiği tespit edilmiştir. Zira mevcut bulgularımız Erzurum'da sebze olarak değerlendirilen yöresel bazı bitki türlerini tespit etmek amacı ile yürütülen Güvenç ve Kaya (1996) çalışmasıyla benzerlik göstermektedir. Mevcut araştırma sonuçları incelendiğinde, Bağa yaprağı (*Plantago major*), ısırgan (*Urtica dioica*), mananık (*Sinapis arvensis*), kuzukulağı (*Rumex acetella*), çadır (*Prangos uechritzii*), ışgın (*Rheum ribes*), çiriş (*Asphodelus ramosus*), kuşekmeği (*Polygonum aviculare*), yarpuz (*Mentha pulegium*), pırpırım (*Portulaca oleracea*) çadır mantarı (*Pleurotus eryngii*) ve çayır mantarı (*Agaricus*

campestris)'nın genellikle pişirilerek tüketildiği bulgularımızı destekler niteliktedir. Diğer taraftan çalışmamızla benzerlik ve farklılıkların bulunduğu, İyigün ve Özer (2001)'in Muş ili yöresinde yabancı ot türleri üzerinde yürüttükleri bir araştırmada; *Eremurus spectabilis* Bieb., *Salvia sclarea* L., *Gundelia tournefortii* L., *Amaranthus retroflexus* L., *Urtica dioica* L., *Urtica urens* L., *Silene vulgaris* (Moench) Garcke., *Capsella bursa-pastoris* (L.) Medik., *Rumex crispus* L., *Mentha aquatica* L., *Portulaca oleracea* L. türlerinin pişirilerek tüketildiği tespit edilmiştir.

Ayrıca Korkmaz ve Alpaslan (2014), Erzincan ili sınırları içerisinde yer alan Ergan Dağı çevresindeki köylerde yaşayan yöre halkı tarafından gıda olarak kullanılan bitkilerin daha çok pişirilerek, taze sürgünlerinin soyularak çiğ, bazılarının ise salamura yapılarak tüketildiğini bu bitkilerin bazılarının, *Chenopodium album* (telotu), *Chenopodium foliosum* (yabaniçilek), *Allium sintenisii* (dağsarmısağı), *Eryngium billardieri* (eşekdikeni), *Prangos ferulacea* (çaşur), *Prangos pabularia* (holoz), *Muscari coeleste* (zağık), *Eremurus spectabilis* (Çiriş), *Centaurea depressa* (peygamberdüğmesi), *Cirsium arvense* (köygöçüren) olduğunu, Akgünlü (2012), Kilis ve Antep illerinde sebze olarak kullanılan bazı yabancı bitki türlerinin *Arum dioscorides* (gavurpancarı), *Chenopodium album* (kazayağı), *Malva sylvestris* (ebegümeci), *Mentha longifolia* (yarpuz), *Nasturtium officinale* (su teresi), *Papaver rhoeas* (gelineli), *Polygonum aviculare* (kuşekmeği), *Sinapis alba* (hardal) ve *Urtica dioica* (ısırgan otu), pişirilerek tüketildiğini, Koca ve ark. (2011), Samsun ve çevresinde yabancı olarak yetişen *Aegopodium podagraria* L. (mendek), *Amaranthus retroflexus* L. (horoz ibiği), *Arum euxinum* R.B. Mill. (nünük), *Bellis perennis* (papatya), *Capsella bursa-pastoris* (L.) Medik (çoban çantası), *Chenopodium album* L. (sirken), *Coronopus squamatus* (yolagelen) *Falcaria vulgaris* Bernh. (kazayağı), *Malva neglecta* Wall. (ebegümeci), *Mentha aquatica* L. (su nanesi), *Nasturtium officinale* (su teresi), *Ornithogalum* sp. (çiğdem), *Papaver rhoeas* (gelincik), *Polygonum cognatum* Meissn. (madımak), *Portulaca oleracea* L. (semizotu), *Rumex crispus* L. (yazı pancarı), *Rumex patientia* L. (efelik), *Silene vulgaris* var. *vulgaris* (şakşak), *Smilax excelsa* L. (kırçan),

Trachystemon orientalis L. (kaldırayak) ve *Urtica dioica* L. (ısırgan) türlerinin yoğun olarak tüketildiğini, bazı bitkilerin pişirilerek bazılarının ise baharat olarak kullanıldığını tespit etmişlerdir. Satil ve ark. (2007), Madra Dağı ve çevresinde gıda amaçlı kullanılan bitkilerin bazılarının pişirilerek bazılarının çiğ bazılarının ise baharat olarak kullanıldığını bu bitkilerin, *Oenanthe pimpinelloide* L. (alan maydanozu), *Foeniculum vulgare* Mill. (arapsaçı), *Eryngium campestre* L. (boğadiken), *Anethum graveolens* L. (dereotu) *Daucus carota* L. (havuç), *Sium sisarum* L. var. *lancifolium* (Bieb.) Thell. (kazayağı), *Petroselinum crispum* (Mill.) Nyman ex. A.W.Hill (maydanoz), *Cynara scolymus* L. (enginar), *Sonchus asper* (L.) Hill subsp. *glaucescens* (Jord.) Ball. (elek helvası), *Lactuca sativa* L. (marul) *Taraxacum* sp. (tatlıhindiba), *Cichorium intybus* L. (acıhindiba), *Armoracia rusticana* Gaertn, B. Mey. & Scherb. (eşekturpu) *Nasturtium officinale* R.BR. (gerdirme), *Gerdeme Brassica oleraceae* L. (lahana), *Eruca sativa* Mill. (roka), *Lepidium sativum* L. (tereotu), *Raphanus raphanistrum* L. (turpotu), *Stellaria media* (L.) Vill. (cicibücü), *Spinacia oleracea* L. (ıspanak), *Beta vulgaris* (L.)Koch (pancar), *Cucurbita pepo* L. (kabak), *Vicia faba* L. (bakla), *Vigna unguiculata* (L.) Walp. (börülce), *Ceratonia siliqua* L. (keçiboynuzu), *Castanea sativa* Mill. (kestane), *Asparagus acutifolius* L. (tatlı filizotu), *Malva neglecta* Wallr. (develik) *Morus nigra* L. (dut), *Papaver rhoeas* L. (gelincik), *Rumex acetosella* L. (Kuzukulağı), *Rumex patientia* L. (labada), *Prunus amygdalus* Batsch (badem), *Rubus sanctus* Schreber (böğürtlen), *Eriolobus trilobatus* (Poir.) Roem. (dağelmas), *Rosa canina* L. (kuşburnu), *Pyrus amygdaliformis* Vill. (yabani ahlat), *Celtis australis* L. (çitlembik), *Urtica dioica* L. (ısırganotu) olduğunu bildirmişlerdir.

Korkmaz ve Karakurt (2015), Kelkit (Gümüşhane) yöresinde yaşayan halkın *Eryngium billardieri* gövdesinin kabuğunu soyarak yediğini, *Pimpinella corymbosa*'nın aroma vermesi için turşulara konulduğunu, Prangos *pabularia* kökünden turşu yapıldığını, gıda bozulmasını engellediği için peynire katıldığını, *Arctium minus* gövdesi tazeiken soyularak çiğ olarak yenildiğini, *Centaurea depressa*, çiçeklerinin baharat olarak kullanıldığını, *Echinops orientalis* kapitulularının

temizlenip, geriye kalan yuvarlak reseptakulumun yenildiğini, *Scorzonera tomentosa* kökünün yer sakızı olarak çiğlendiğini, *Tragopogon buphthalmoides* var. *Buphthalmoides*'in çiğ yenildiğini, *Asperugo procumbens* yaprak ve gövdesinden yemek yapıldığını, *Stellaria media* subsp. *media* yapraklarından yemek yapıldığını, *Astragalus gummifer* kökünden çıkarılan yağa ekmek batırılarak yenildiğini, *Quercus petraea* meyvesinin yenildiğini bildirmiştir. Aksakal ve Yusuf (2008), Erzurum ili civarından *Tragopogon aureus* Boiss., *Sambucus ebelus* L. gibi bazı türlerin herhangi bir işleme tabi tutulmadan çiğ olarak tüketildiğini, ısırgan gibi bazı bitkilerin ise hem çiğ hemde pişirilerek tüketildiğini, *Antriscus nemerosa*, *Berberis crataegina* ve *Berberis vulgaris* gibi bitkilerin ise sirke ve limon ile karıştırılarak salatalarda kullanıldığını bildirmiştir. Göktepe ve ark. (2008), gıda olarak tespit edilen bitkilerin; *Trogopogon porrifolius* (Mırcalık), *Lathyrus tuberosus* (kuşkonmaz), *Rumex* sp. (dırşo), *Apia malabia* (kelemenkeşir), *Trogopogon aureus* (yemlik), *Ferula orientalis* (çakşır), *Artemisia absinthium* (süpürge otu), *Plantago major* (Belhevis), *Capsella bursa* (acıgıcı), *Rumex potentia* (evelik), *Urtica dioica* (ısırgan), *Alliaria petiolata* (dida), *Heracleum pastinacifolium*, (kabalak, devetabanı), *Bellevalia sarmatica* (kır çiçeği), *Eryngium bilardieri* (su diken), *Chenopodium* sp.(kazayağı), *Vicia canescens* (küllür), *Salvia ceratopylla* (öküz pöçüğü), *Allium* sp. (sirmo) gibi bitkilerin olduğunu bu bitki türlerinin pişirilerek, salata ve dolma yapılarak tüketildiği bildirilmiştir.

Mevcut bulgularımız ile önceki araştırma sonuçları arasında tespit edilen yabancı bitki türlerinin kullanım şekilleri arasında benzerlik ve farklılıkların olduğu göze çarpmaktadır. Bu durumun nedeninin yöresel kültürlerin yaşam şekilleri ve bundan doğan farklılıklardan kaynaklandığı tahmin edilmektedir.

Özet olarak; ülkemizin köklü tarihi dikkate alındığında, gerek beslenme gerekse halk ilacı olarak bitkilerin kullanılmasının zengin bir geçmişi olduğu ve bu geleneğin kırsal kesimlerde halen sürdürüldüğü çalışma sonuçlarında görülmüştür. Bulgularımızda Kars ilinin kırsal kesimlerinde yaşayan insanlar tarafından birçok yabancı bitki türünün toplanarak değişik şekillerde tüketildiği

sonucuna varılmıştır. Bu bitkilerin birçoğunun orman veya açık arazilerde yabancı olarak bulunduğu, çok az bir kısmının ise kırsal kesimde yaşayan insanlar tarafından yetiştirildiği tespit edilmiştir. Özellikle yerleşim yerlerinden uzakta, temiz alanlarda yetişen yenilebilir bitkilerin doğal ve ilaçtan arı oluşları son yıllarda organik gıdalara olan ilginin artmasıyla önemli ölçüde değer

kazanmıştır. Dolayısıyla sonraki araştırmalarda bu bitkilerin kültüre alınarak yetiştiriciliğine başlanması ve bu değerli kaynaklardan yararlanılması teşvik edilmelidir. Böylece mevcut bitkilerin doğadan toplanarak yok olması önlenilecek ve yetiştiriciliğini yapmak isteyen çiftçilere ek gelir kaynağı da sağlanabilecektir.

LİTERATÜR LİSTESİ

- Akan, H., M. M. Korkut ve M. M. Balos. 2008. Arat Dağı ve çevresinde (Birecik, Sanlıurfa) etnobotanik bir araştırma. *Fırat Üniv. Fen ve Müh. Bil. Dergisi* 20 (1): 67-81.
- Akgünlü, S. B. 2012. Kilis ve Gaziantep yöresinde tüketilen bazı yabancı sebzelerin mineral içerikleri ve mikrobiyolojik analizler. Yüksek Lisans Tezi. Kilis 7 Aralık Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Biyoloji Ana bilim Dalı.
- Aksakal, Ö. ve K. Yusuf. 2008. Erzurum ve çevresinde halk tarafından gıda amaçlı olarak kullanılan bitkiler. s.1009-1012. Türkiye 10. Gıda Kongresi. 2008 Erzurum.
- Alkayış, M. F. 2007. Türkiye Türkçesinde bitki adları. Doktora Tezi. Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kayseri.
- Alpaslan, D. 2004. Van yöresinde doğal olarak yetişen bazı bitkilerin geleneksel tüketim şekilleri. *Yüzüncü Yıl Alparslan, D. 1. Geleneksel Gıdalar Sempozyumunun* 23-24 Eylül, Van.
- Altundağ, E., and N. Özhatay. 2008. Local Names Of Some Useful Plants From Iğdır Province (East Anatolia). *İstanbul Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi* 40: 101-116.
- Altundağ, E., and M. Öztürk. 2011. Ethnomedicinal studies on the plant resources of east Anatolia, Turkey. *Procedia Social and Behavioral Sciences* 19: 756-777. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2011.05.195>.
- Baytop, T. 2007. Türkçe Bitki Adları Sözlüğü. Türk Dil Kurumu, Üçüncü baskı, Ankara.
- Davis, P. H. 1965-1985. *Flora of Turkey and The East Aegean Islands*. Vol. 1-9, Edinburgh University Press, Edinburgh.
- Ece, S., Ç. Kızıllarlan, E. Altundağ ve M. Akkaya. 2018. Biga'da (Çanakkale) geleneksel kullanımı olan bitkilerin yöresel adları ve adlandırma yaklaşımları. *Avrasya Terim Dergisi* 6 (1): 35-47.
- Ekim, T., M. Koyuncu, M. Vural, H. Duman, Z. Aytaç ve N. Adıgüzel. 2000. *Türkiye Bitkileri Kırmızı Kitabı (Eğrelti ve Tohumlu bitkiler)*. Türkiye Tabiatını Koruma Derneği, Ankara.
- Engels, J. M. M. 2011. An introduction to plant germplasm exploration and collecting: planning, methods and procedures, follow-up. pp.1-6. *In: Guarino L., V. R. Rao, and E. Goldberg (Eds.). Collecting Plant Genetic Diversity*. Bioersivity International. Rome, Italy.
- Ertuğ, F. 2014a. Etnobotanik. s.318-344. A. Güner ve T. Ekim (Eds.). *Resimli Türkiye Florası*. Cilt 1. Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Genel Yayın No: 390.
- Ertuğ, F. 2014b. Yenen Bitkiler. s.345-380. A. Güner ve T. Ekim (Eds.). *Resimli Türkiye Florası*. Cilt 1. Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Genel Yayın No: 390.
- Göğtepe, S., N. Yaşar ve F. Güneş. 2008. Kars ve çevresinde yetişen bazı bitkilerin etnobotanik özellikleri. 19. Ulusal Biyoloji Kongresi. 23-27 Haziran Trabzon.
- Güner, A. 2012. *Türkiye Bitkileri Listesi (Damarlı Bitkiler) Kitabı*, ANG Vakfı/ Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi, Birinci basım Kasım 2012, İstanbul.
- Güner, A., N. Özhatay, T. Ekim, and K. H. C. Başer. 2000. *Flora of Turkey and The East Aegean Islands*. Volume 11, Edinburgh University Press, Edinburgh.
- Güneş, F., and N. Özhatay. 2011. An ethnobotanical study from Kars (Eastern) Turkey. *Biological Diversity and Conservation* ISSN 1308-8084 4/1: 30-41.
- Güvenç, İ. ve Y. Kaya. 1996. Erzurum'da sebze olarak değerlendirilen yöresel bazı bitkiler. *Atatürk Üniversitesi Zir. Fak. Dergisi* 27 (3): 369-374.
- İyigün, Ö. ve Z. Özer. 2001. Muş ve yöresinde gıda olarak kullanılan yabancı otlar. *Türkiye Herboloji Dergisi* 4 (2): 66-73.
- Kadioğlu, S., G. Taşgın, B. Kadioğlu, C. Karaman Gezenoğlu, S. Yüksel ve K. Karagöz. 2015. Halk Tarafından Bilinen ve Değerlendirilen Bitki Genetik Kaynaklarının Belirlenmesi (Kop Geçidi). *Sonuç Raporu. Doğu Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü, Erzurum*.
- Kadioğlu, Z., K. Çukadar, A. Kandemir, M. Aslay, N. N. Kalkan, H. Vurgun ve N. Ertürk. 2016. Erzincan ve Erzurum illerinde sebze olarak tüketilen yabancı bitki türlerinin tespiti ve kullanım şekilleri. *Uluslararası Erzincan Sempozyumu*. 28 Eylül-01 Ekim 2016. Erzincan. s. 855-877.
- Kaval, İ., L. Behçet, and U. Cakilcioglu. 2014. Ethnobotanical study on medicinal plants in gecitli and its surrounding (Hakkâri-Turkey). *Journal of Ethnopharmacology* 155 (1): 171-184.

- Kendir, G. ve A. Güvenç. 2000. Türkiye’de yapılmış etnobotanik çalışmalara genel bir bakış. Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi 30 (1): 49.
- Koca, İ., İ. Hasbay ve Ş. Bostancı. 2011. Samsun ve çevresinde sebze olarak kullanılan bazı yabancı bitkiler ve tüketim şekilleri. Samsun Sempozyumu. 13-16 Ekim 2011. Samsun.
- Korkmaz, M. ve Z. Alpaslan. 2014. Ergan dağı (Erzincan-Türkiye)’nin etnobotanik özellikleri. Bağbahçe Bilim Dergisi 1 (3): 1-31. E-ISSN: 2148-4015.
- Korkmaz, M. ve E. Karakurt. 2015. Kelkit (Gümüşhane) ilçesinde doğal gıda bitkilerinin geleneksel kullanımları. Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi 8 (2): 31-39.
- Özgökçe, F., and F. Özçelik. 2004. Ethnobotanical aspects of some taxa in East Anatolia, Turkey. Economic Botany 58 (4): 697-704.
- Satıl, F. ve E. Akçiçek, S. Selvi. 2007. Madra dağı (Balıkesir/İzmir) ve çevresinde etnobotanik bir çalışma. Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi 1 (1): 31-36.
- Şekeroğlu, N., F. Özkutlu, M. Devenci, Ö. Dede ve N.Yılmaz. 2005. Ordu yöresinde sebze olarak tüketilen bazı yabancı bitkilerin besin değeri yönünden incelenmesi. Türkiye VI. Tarla Bitkileri Kongresi, Antalya. Cilt I, s. 523-528.
- Tan, A., T. Taşkın ve A. İnal. 2013. Bitki Genetik Kaynaklarının Toplanması. Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Yayınları. Teknik Broşür. No: 7. Güncellenmiş 3. basım. Menemen, İzmir.
- Tan, A. ve T. Taşkın. 2013. Herbaryum Hazırlama Teknikleri. Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Yayınları. Teknik Broşür No: 4. Güncellenmiş 3. basım. Menemen, İzmir.
- Tekin, S. 2011. Üzümlü (Erzincan) ilçesinin etnobotanik özellikleri. Yüksek Lisans Tezi. Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Biyoloji Ana Bilim Dalı. Erzincan.
- Tuzlacı, E. 2011. Türkiye Bitkileri Sözlüğü (Genişletilmiş 2. Baskı). Alfa Yayınları, İstanbul.
- Yapıcı, İ. Ü., H. Hoşgören ve Ö. Savaş. 2009. Kurtalan (Siirt) ilçesinin etnobotanik özellikleri. Dicle Üniversitesi Ziya Gökalp Eğitim Fakültesi Dergisi 12: 191-196.
- Yeşil, Y. 2007. Kürecik bucağında etnobotanik bir çalışma. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü.