

## Azap Dağı (Türkiye, Erzurum-Horasan) ve Çevresinin Gıda Bitkileri

Yakup YAPAR

Bingöl Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Moleküler Biyoloji ve Genetik Bölümü, 12000, Bingöl, Türkiye

yyapar@bingol.edu.tr

Geliş/Received: 02.11.2023 • Kabul/Accepted: 18.04.2024 • Yayın/Published Online: 30.04.2024

**Öz:** Azap Dağı (Erzurum-Horasan) ve çevresinde yer alan Kalender, Azap ve Mollamelik köylerinde halkın gıda amaçlı kullandığı bitkiler, kullanım amaçları ve yöresel adları tespit edilmiştir. Çalışmada halkın gıda amaçlı kullandığı 22 familya, 43 cins ve 62 taksona ait toplam 69 kullanım belirlenmiştir. *Astragalus brachycarpus*, *Fritillaria armena*, *Fritillaria caucassica* türlerinin kullanımı ilk kez bu çalışma ile belirlenmiştir. Kullanımı belirlenen 62 taksonun ilk 5 familyaya göre dağılımı şu şekildedir: Asteraceae (12), Rosaceae (8), Fabaceae (5), Polygonaceae (5) ve Lamiaceae (4).

**Anahtar Kelimeler:** Azap Dağı, etnobotanik, Erzurum, gıda bitkileri, Horasan

### Food Plants of Azap Mountain (Türkiye, Erzurum-Horasan) and Its Surroundings

**Abstract:** The plants used by the people for food purposes, their purposes of use and local names in Kalender, Azap and Mollamelik villages located in and around Azap Mountain have been identified. In the study, a total of 69 uses belonging to 22 families, 43 genera and 62 taxa used by the public for food purposes were determined. The use of *Fritillaria armena*, *Astragalus brachycarpus* and *Fritillaria caucassica* species was determined for the first time in this study. The distribution of the 62 taxa determined to be used according to the first 5 families is as follows: Asteraceae (12), Rosaceae (8), Fabaceae (5), Polygonaceae (5) and Lamiaceae (4).

**Keywords:** Azap Mountain, ethnobotany, Erzurum, food plants, Horasan

## GİRİŞ

Türkiye bitki çeşitliliği bakımından oldukça zengin bir ülkedir. Ülkemizde yaklaşık 12000 bitki taksonu yetişmekte olup bunların üçte biri endemiktir (Özhatay vd., 2022). Bu denli zengin bitki çeşitliliğinin sebepleri arasında ülkemizin kıtalar arası köprü konumunda olması, birden fazla fitocoğrafik bölgenin etkisinde olması ve kendine ait iklimsel özelliklere sahip olması yer alabilir (Davis, 1965). Bir ülkenin bitki çeşitliliğinin fazla olması o bitkilerin geçmişten bugüne insanlar tarafından çeşitli amaçlarla kullanılabilmesi düşüncesini oluşturmaktadır. Dolayısıyla mevcut bitki çeşitliliği göz önüne alındığında bitkiler ile ilgili bilgi birikiminin Anadolu'da çok fazla olabileceği sonucu ortaya çıkmaktadır (Ertuğ, 2014). Çünkü insan bitki ilişkisi insanlık kadar eskidir. Geçmiş çok eskilere dayanan insan-bitki ilişkisi, önemini dünya genelinde kabul ettirerek etnobotanik biliminin doğuşunu sağlamıştır (Koçyiğit, 2005). Etnobotanik insan-bitki ilişkisini araştıran ve sistemli bir şekilde ortaya koyan disiplinler arası bir alandır (Ertuğ, 2014). Bu terim ilk kez John W. Harshberger tarafından kullanılmaya başlanmış olup, "bitkilerin yerel halk tarafından kullanımı" olarak tanımlanmıştır (Kendir ve Güvenç, 2010). Ayrıca Etnobotanik bir yörede yaşayan halkın çevresindeki bitkilerden farklı şekillerde (Gıda, tıbbi, yakacak, boya, süs eşyası vs) gereksinimlerini karşılamak üzere yararlanma bilgisi olarak da özetlenebilir (Yapıcı vd., 2010). Anadolu'da bitkilerin yaygın olarak kullanıldığı bir diğer alan ise halk veterinerliğidir. Burada insanların sadece kendileri için değil yetiştirdikleri küçük ve büyükbaş hayvanlar için de bitkileri kullandıkları görülmektedir (Kardaş, 2019; Babacan vd., 2022).

Anadolu'nun özellikle kırsal kesimlerinde gıda amaçlı bitkilerin kullanımıyla ilgili beslenmenin önemli bir bölümü olduğuna dair çalışmalar mevcuttur (Akan ve Balos, 2023;; Altan vd., 1999; Altay ve Çelik, 2011; Çetinkaya ve Yıldız, 2018; Ertuğ, 2014; Kadioğlu vd., 2020, 2021; Karaman ve Sezgin, 2022; Kaval, vd., 2015; Kaytanlıoğlu vd., 2021; Korkmaz ve Karakurt, 2015; Mükemre vd., 2016; Nadiroğlu ve Behçet, 2018; Okçu ve Kaplan, 2018; Polat vd., 2012a, 2012b; Sarıkaya ve Karaevli, 2019; Sefalı, 2023; Tugay vd., 2012; Üstüner, 2018). Bu çalışmalara bakıldığında zaman bitkilerin vejetatif ve generatif kısımlarının farklı amaçlarla kullanıldığı görülmektedir. Vejetatif (kök, gövde ve yaprak) ve generatif (çiçek, meyve ve tohum) kısımlarının yanı sıra bu kısımlara ait metamorfozların kullanımı

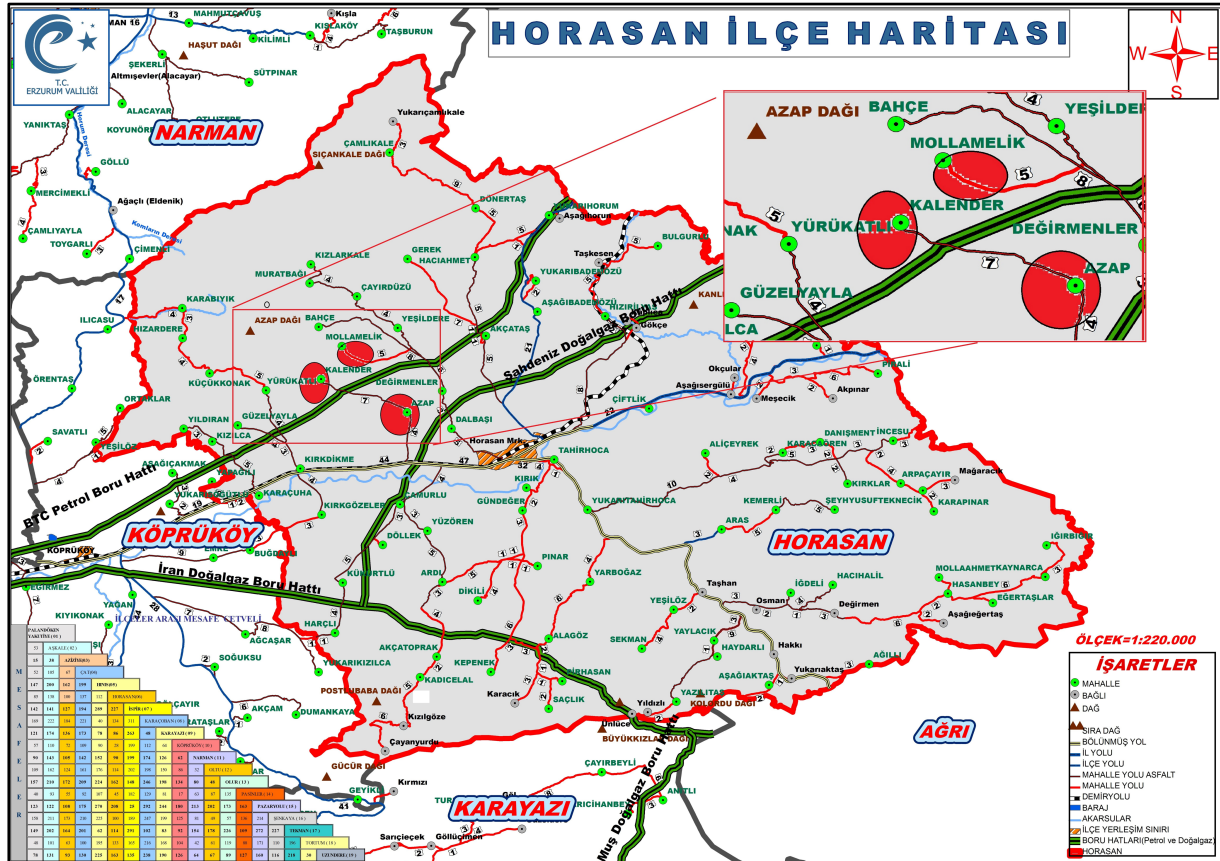
karşımıza çıkmaktadır. Doğadan çeşitli otların toplama geleneği günümüzde kırsal kesimin sağlıklı yaşam dengesinde önemli rol oynamaktadır. Ülkemizde etnobotanik çalışmalarda saptanabilen 1182 yenen bitki bulunmakta olup bu bitkilerin %8.9'unu endemik bitkiler oluşturmaktadır (Ertuğ, 2014).

Bu çalışmada daha önce herhangi bir etnobotanik çalışma yapılmayan Horasan ilçesi sınırları içerisinde bulunan Azap Dağı ve çevresinin (Kalender, Azap, Mollamelik köyleri) gıda bitkilerini, kullanım şekillerini ve yöresel adlarını belirlemek amacı ile yapılmıştır.

## MATERYAL VE YÖNTEM

Çalışmanın materyalini 2022-2023 yılları vejetasyon dönemlerinde (Mart-Ekim) araştırma sahasında yerel halkın kullandığı bitkiler oluşturmaktadır. Halkın kullandığı yabancı bitkiler ile ilgili 25 kişi ile yüz yüze görüşmeler yapılmış olup, gıda olarak kullanılan bitkiler hakkında bilgiler toplanmıştır. Görüşme yapılan kişilere: demografik bilgi içeren (kişinin yaşı ve eğitim durumu) soruların yanı sıra bitkinin yöresel ismi, kullanılan kısmı ve kullanım şekli ile ilgili sorular yöneltilerek alınan bilgiler kaydedilmiştir (Tablo 1; Şekil 2, 3).

Çalışma alanından elde edilen bitkiler, Türkiye florası (Davis, 1965-1985; Güner vd., 2018) yardımı ile teşhis edilmiştir. Teşhisleri yapılan bitkiler herbaryum materyali haline getirilerek Bingöl Üniversitesi Herbaryumu (BIN)'nda saklanmaktadır. Bitki listesi verilirken familya ismi, türün bilimsel ismi, herbaryum numarası, Türkçe bilimsel ad ve yöresel ad, kullanılan kısmı ve kullanım şekli sırası ile tabloya işlenmiştir. Kültür bitkilerinin bilimsel isimlerinin başına \* işareti konularak verilmiştir. Ayrıca belirlenen bitkilerin kullanımları, Ertuğ (2014), Çetinkaya ve Yıldız (2018), Kadioğlu vd. (2020, 2021) çalışmalarından kontrol edilmiştir.



Şekil 1. Çalışma alanı lokasyon haritası (<https://erzurum.ktb.gov.tr/TR-56044/genel-bilgiler.html>).

## BULGULAR VE SONUÇ

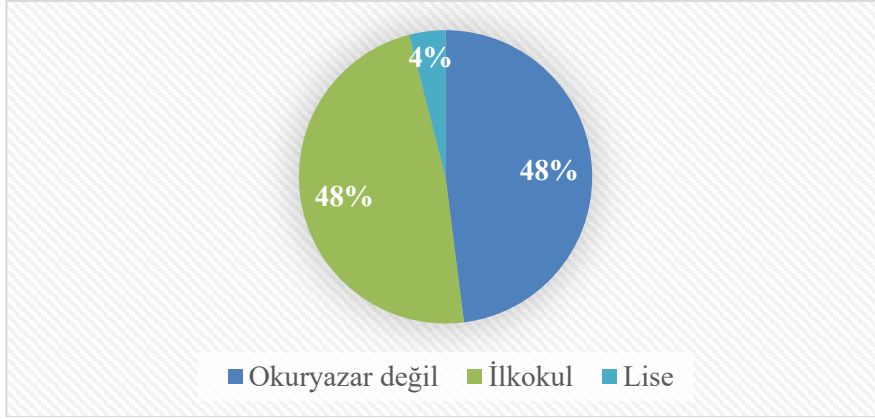
Araştırma alanı Erzurum Horasan ilçesi sınırları içerisinde yer almaktadır. Davis kareleme sistemine göre A9 karesi içerisinde bulunmaktadır. Horasan ilçesi Erzurum ilinin yaklaşık 85 km doğusunda olup, yol ağı üzerindedir (Şekil 1). İlçe tarihi ipek yolu ile Urartu askeri ve ticaret yolları güzergâhında olması ve stratejik konumunun da etkisiyle çok uzun yıllardan beri insanlar tarafından yerleşim yeri olarak tercih edilmiştir (Kalmış ve Söylemez, 2022). Çalışma sahası Horasan ilçesinin kuzeybatısında bulunmaktadır. Bu saha içerisinde, Azap Dağı (2479 m), Kalender, Azap ve Mollamelik köyleri yer almaktadır. Araştırma alanı olarak seçilen Kalender ve Mollamelik köyleri Azap Dağı eteklerinde dağlık araziye sahipken Azap Köyü ise nispeten daha düzlük ve yoğun olarak tarım arazileri ile çevrilidir. Alanda özellikle bahar aylarında yoğun olarak bitki kullanımı dikkati çekmekte olup çalışılması gerekliliğini ortaya koymuştur. Kalender Köyü 1788 m yükseklikte, nüfusu 179 kişi ve ilçe merkezine 16 km uzaklıkta, Azap Köyü 1645

m yükseklikte, nüfusu 268 kişi ve ilçe merkezine 11 km uzaklıkta Mollamelik Köyü ise 1814 m yükseklikte, nüfusu 22 kişi ve 16 km dir. Araştırma sahasında halk tarım ve hayvancılık ile geçimini sürdürmektedir. Yoğun olarak buğday ve arpa tarımı yapılmakta olup bunların yanı sıra fiğ, yonca, korunga ve yulaf ekimi de yapılmaktadır. Hayvancılıkta ise yoğunlukla büyük baş hayvan besiciliği yapılmaktadır.

**Tablo 1.** Araştırma sahasından bilgi alınan kişi bilgileri.

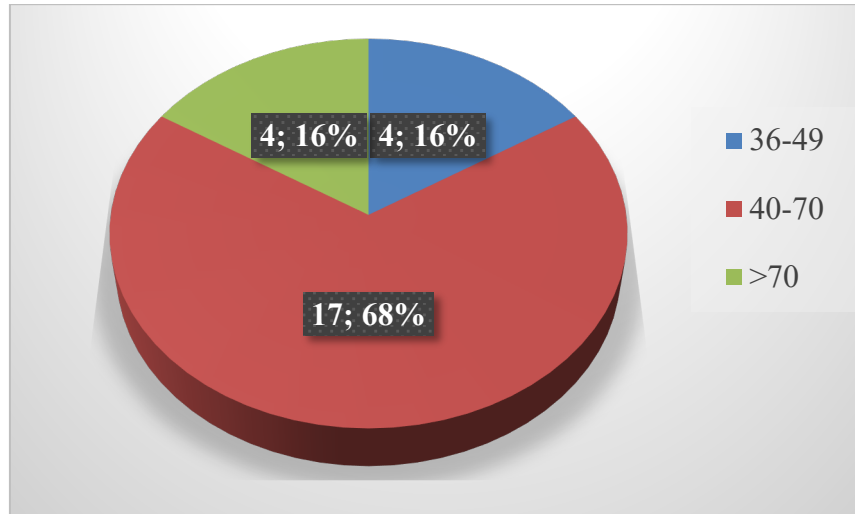
Toplam Bilgi Alınan Kişilerin							
Eğitim Durumu	Yaş Aralığı						TOPLAM
	36-49		50-70		>70		
	K	E	K	E	K	E	
Okuryazar değil			9		2	1	12
İlkokul	2	2		7		1	12
Lise				1			1
<b>Toplam</b>	2	2	9	8	2	2	25

Çalışma alanında özellikle yemeği yapılan ve sebze olarak kullanılan bitkiler bahar aylarında daha çok kullanılırken meyveleri yenen bitkiler yaz ve sonbahar aylarında sıklıkla tüketilmektedir.



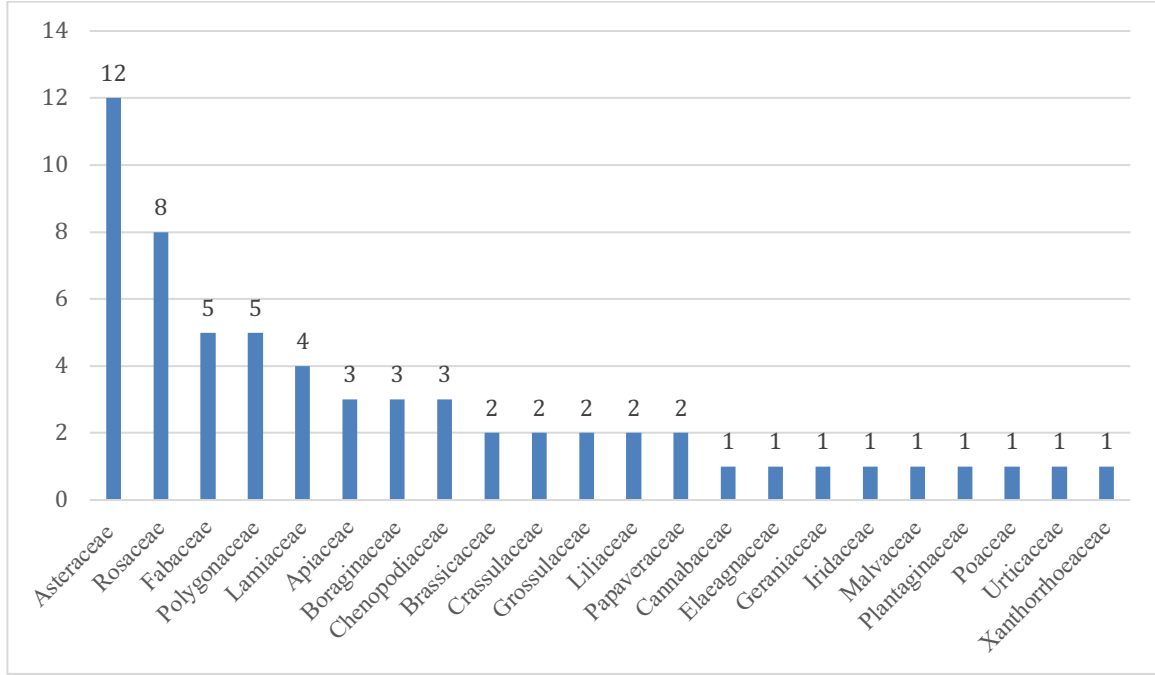
**Şekil 2.** Veri alınan kişilerin eğitim durumları.

Her ne kadar Horasan ilçesinde gıda bitkileri ile ilgili çalışma yoksa da, yakın çevrede bazı çalışmalar yapılmıştır. Bu çalışmalar; Altan vd. (1999)'nin Şenkaya (Erzurum) ve Çevresinin Etnobotanik özellikleri, Çetinkaya ve Yıldız (2018)'in Erzurum'un yenilebilir otları ve yemeklerde kullanım şekillerine yönelik bir araştırma ve Kadioğlu vd. (2020)'nin Kars ilinde sebze olarak tüketilen yabancı bitki türlerinin tespiti ve kullanım şekilleri çalışmalarıdır.



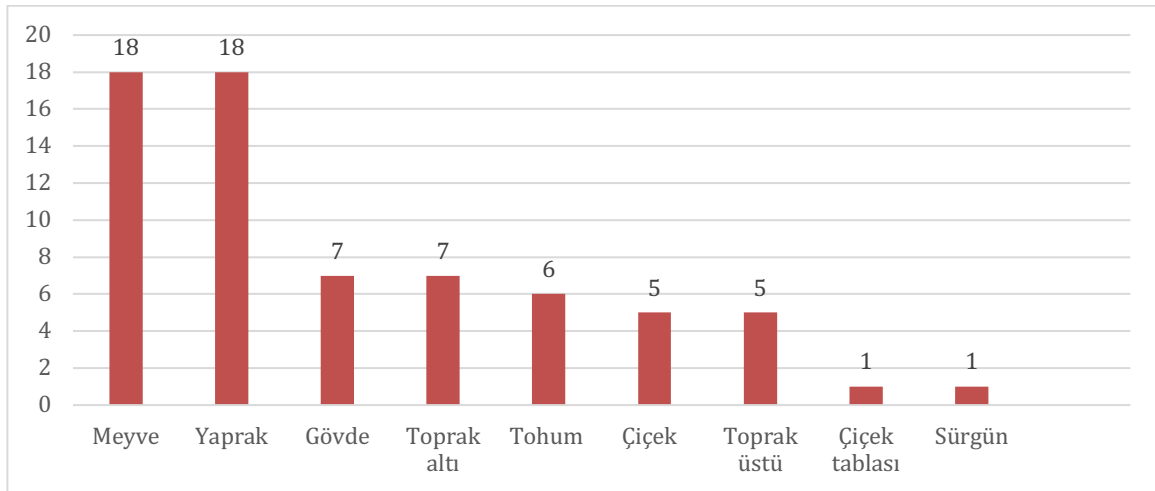
**Şekil 3.** Veri alınan kişilerin yaş dağılımları.

Çalışma alanında toplam 25 kişi ile görüşme yapılarak veriler toplanmıştır. Görüşülen kişilerin cinsiyeti, 13'ü kadın 12 si erkek şeklindedir. Kadın-erkek oranı eşit olarak belirlenmiştir. Eğitim durumlarına bakıldığı zaman ise 12 kişinin okuryazar değil (kadınların tamamı neredeyse bu kategori içerisinde), diğer 12 kişinin ilköğretim ve 1 kişinin de lise mezunu olduğu görülmektedir.



Şekil 4. Alandan belirlenen taksonların familyalara göre dağılımı.

Görüşme yapılan kişilerden 4 kişinin 36-49 yaş aralığında, 17 kişinin 50-70 yaş aralığında ve 4 kişinin ise 70 yaş üzerinde olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca görüşme yapılan kişilerin mesleklerine bakıldığında ise kadınların tamamının ev hanımı ve erkeklerin tamamının ise çiftçi olduğu rapor edilmiştir.



Şekil 5. Bitkilerin kullanılan kısımlarına göre dağılımı.

Araştırma sahasında yöre halkının gıda amaçlı bitki kullanımı ile ilgili yapılan yüz yüze görüşmeler neticesinde toplamda 62 bitki taksonunun kullanıldığı tespit edilmiştir. Bu bitkilere ait 69 farklı gıda amaçlı kullanım belirlenmiştir (Tablo 2). Alanda tespit edilen bitkilerden iki tanesi (buğday ve kenevir) kültür bitkisidir. Bu bitkilerden kenevir ekimi yasak olduğu için son 20 yıldır ekimi yapılmamakta ve kullanımı bulunmamaktadır. Belirlenen bitkilerin familyalara dağılımı sırası ile Asteraceae, Rosaceae, Fabaceae, Polygonaceae, Lamiaceae, Apiaceae, Boraginaceae, Chenopodiaceae, Brassicaceae, Crassulaceae, Grossulaceae, Liliaceae, Papaveraceae, Cannabaceae, Elaeagnaceae, Geraniaceae, Iridaceae, Malvaceae, Plantaginaceae, Poaceae, Urticaceae, Xanthorrhoeaceae şeklindedir (Şekil 4).

Gıda olarak tüketilen bitkilerin; çığ, yemek (sarma, kızartma veya sulu yemeği), çay, marmelat, baharat ve salamura olarak kullanıldığı rapor edilmiştir. Bu bitkilerin kullanılan kısımları sırası ile; 18'er takson da yaprak ve meyve, 7'şer taksonda gövde ve toprak altı kısım, 6 taksonda tohum, 5'er taksonda çiçek ve toprak altı kısmı, 1'er takson çiçek tablası ve sürgün şeklinde bulunmuştur (Şekil 5). Bazı bitkilerin ise birden fazla kısmı kullanılabilir (Tablo 2).

**Tablo 2.** Çalışma sahasında gıda amaçlı kullanılan bitkiler ve kullanım şekilleri.

Familiya	Takson ve Herbarium numarası	Türkçe bilimsel adı/Yöresel adı	Kullanılan kısım	Kullanım şekli
Apiaceae (Maydanogiller)	<i>Eryngium billardierei</i> F.Delaroche, BIN12159	Hıyarok/Boğa dikeni	gövde	genç gövdeleri soyularak tüketilir
	<i>Eryngium campestre</i> var. <i>virens</i> Link, BIN12161	Yerkestanesi/ Boğa dikeni	gövde	genç gövdeleri soyularak tüketilir
	<i>Ferula orientalis</i> L., BIN12160	Kingor/Çaşır	yaprak	salamurası yapılarak kahvaltıda yumurta ile birlikte kavularak yenir
Asteraceae (Papatyagiller)	<i>Carduus nutans</i> subsp. <i>nutans</i> , BIN12143	Eşekdikeni/Sudikeni	gövde	genç gövdeleri soyularak yenir
	<i>Cirsium rhizocephalum</i> subsp. <i>rhizocephalum</i> C.A.Mey., BIN12162	Bargana/Kobuk, Medik	gövde/kök	yazın sonlarına doğru gövde kısmı disk halinde çıkarılarak yenir (kobuk); sonbaharda ise gelişen kökleri yenir (medik)
	<i>Echinops orientalis</i> Trautv., BIN12163	Dağşekeri/Topuz	çiçek tablası	dikenli çiçek kısımları çıkarıldıktan sonra çiçek tablası yenir
	<i>Gundelia tournefortii</i> var. <i>tournefortii</i> L., BIN12144	Kenger/Kenger	gövde	genç gövdeleri soyularak tüketilir
	<i>Onopordum turcicum</i> Danin, BIN12145	Boz kangal/Kalkan	gövde	genç gövdeler soyularak yenir
	<i>Scorzonera mollis</i> subsp. <i>mollis</i> M.Bieb., BIN12146	İskorçına/Purçalık	yumru	yumrusu kabukları soyulduktan sonra yaprakları çığ olarak yenir
	<i>Scorzonera semicana</i> DC., BIN12147	Kıvrım/Yelmik	yaprak	yaprakları çığ olarak veya tuz ile birlikte de yenir.
	<i>Scorzonera pseudolanata</i> Grossh., BIN12148	Keçimemesi/Pişik taşığı	yumru	yumrusu kabukları soyulduktan sonra tüketilir
	<i>Tragopogon aureus</i> Boiss., BIN12149	Sarı yemlik/Yemlik	yaprak	yaprakları çığ olarak veya tuz ile birlikte de yenir
	<i>Tragopogon dubius</i> Scop., BIN12151	Atyemliği/Yemlik	yaprak	yaprakları çığ olarak veya tuz ile birlikte de yenir.
	<i>Tragopogon porrifolius</i> subsp. <i>longirostris</i> (Sch.Bip.) Greuter, BIN12150	Helevan/Yemlik	yaprak	yaprakları çığ olarak veya tuz ile birlikte de yenir
	<i>Tussilago farfara</i> L., BIN12152	Öksürükotu/Katır tırnağı	yaprak	yapraklarından sarma yapılır
Boraginaceae (Hodangiller)	<i>Anchusa azurea</i> subsp. <i>azurea</i> Mill., BIN12154	Siğirdili/Yağlıca	tohum	tohumları çığ olarak yenir
	<i>Anchusa leptophylla</i> subsp. <i>incana</i> (Ledeb.) D.F.Chamb., BIN12153	Emzikdili/Yağlıca	tohum	tohumları çığ olarak yenir
	<i>Nonea pulla</i> (L.) DC., BIN12155	Karasormuk/Emzik otu	çiçek	çiçeği tat verici olarak emilir
Brassicaceae (Turpgiller)	<i>Nasturtium officinale</i> R.Br., BIN12164	Suteresi/Tere	toprak üstü	toprak üstü kısmı taze olarak kahvaltılarda yenir
	<i>Sinapis arvensis</i> L., BIN12165	Hardal/Mananık	yaprak	yapraklarından bulgur veya pirinçle birlikte yemek yapılır

Cannabaceae (Kenevirgiller)	* <i>Cannabis sativa</i> L.	Kenevir/Çedene	tohum	tohumları kış aylarında buğdaydan yapılan çereze katılarak tüketilir
Chenopodiaceae (Kazayağgiller): [Amaranthaceae (Horozibiğigiller)]	<i>Chenopodium album</i> subsp. <i>album</i> L., BIN12141	Aksirken/Boz ot	toprak üstü	genç toprak üstü kısımlarının yemeği yapılır
	<i>Chenopodium foliosum</i> (Moench) Asch. (cülek) BIN12142	İt üzümü	meyve	meyveleri çiğ olarak yenir
	<i>Beta trigyna</i> Waldst. & Kit., BIN12186	Kırpazısı/Kızılca	toprak üstü	toprak üstü genç kısımlarının yemeği yapılır
Crassulaceae (Damkorugugiller)	<i>Rosularia radiceflora</i> (Steud. ex Boiss.) Borissova, BIN12156	Bodur kayakoruğu /Gelin parmağı	yaprak	yaprakları çiğ olarak yenir
	<i>Hylotelephium telephium</i> (L.) H.Ohba, BIN12157	Mandakulağı/Camış kulağı	yaprak	yaprakları çiğ olarak yenir
Elaeagnaceae (İğdegiller)	<i>Elaeagnus rhamnoides</i> (L.) A.Nelson, BIN12166	Çıçırgan/Çalı üzümü	meyve	meyveleri çiğ olarak yenir
Fabaceae (Baklagiller)	<i>Astragalus brachycarpus</i> M.Bieb., BIN12158	Kınalı geven/Horaz kakardı	meyve	olgun meyveleri çiğ olarak yenir
	<i>Lathyrus tuberosus</i> L.,	Koskoz/Koşkoz	yumru	toprak altı yumrularından yemek yapılır
	<i>Vicia anatolica</i> Turrill, BIN12136	Yılan fiği/Yabani fiğ	tohum	tohumları genç dönemde yenir
	<i>Vicia cracca</i> subsp. <i>cracca</i> L. BIN12137	Kuş fiği/Fiğ	tohum	tohumları genç dönemde yenir
	<i>Vicia sativa</i> L. subsp. (L.) Ehrh. <i>nigra</i> var. <i>nigra</i> , BIN12138	Eşek güğümlü/Fiğ	tohum	tohumları genç dönemde yenir
Geraniaceae (Turnagagasigiller)	<i>Geranium tuberosum</i> L., BIN12167	Çakmuz/Kahmut	yumru	yumruları çiğ olarak yenir
Grossulaceae (Bektaşıüzümgiller)	<i>Ribes orientale</i> Desf., BIN12139	Çeçem/Korkoç	meyve	olgun meyveleri çiğ olarak yenir
	<i>Ribes aureum</i> Pursh, BIN12168	?/Korkoç	meyve	olgun meyveleri çiğ olarak yenir
Iridaceae (Süsengiller)	<i>Crocus biflorus</i> subsp. <i>tauri</i> (Maw) B.Mathew, BIN12185	Berfan/Kar çiçeği	korm (yumru)	kormu (yumru) çiğ olarak yenir
Lamiaceae (Balıhbabagiller)	<i>Mentha longifolia</i> (L.) L. subsp. <i>typhoides</i> (Briq.) Harley, BIN12140	Dere nanesi/Aşotu	yaprak	yaprakları yoğurt ve buğday ile yapılan ayran çorbasına katılır
	<i>Thymus transcaucasicus</i> Ronniger	Kırkekiği/Keklik otu	yaprak/çiçek	baharat olarak yemeklere katılır
	<i>Phlomis pungens</i> Willd., BIN12169	Silvanok/Emzikotu	çiçek	42.çiçekleri tat verici olarak emilir
	<i>Salvia candidissima</i> subsp. <i>candidissima</i> Vahl., BIN12170	Galabor/Öküzgötü	gövde	genç gövdeleri kabuğu soyularak yenir
Liliaceae (Zambakgiller)	<i>Fritillaria armena</i> Boiss., BIN12171	?/Şam hıyarı	meyve	meyveleri çiğ olarak yenir
	<i>Fritillaria caucassica</i> Adam, BIN12172	Şarklaesi/Şam hıyarı	meyve	genç meyveleri çiğ olarak yenir
Malvaceae (Ebegümeçigiller)	<i>Malva neglecta</i> Wallr., BIN12175	Çobançöreği/Ebe gümeçi	toprak üstü	genç toprak üstü kısmının yemeği yapılır
Papaveraceae (Haşhaşgiller)	<i>Papaver dubium</i> subsp. <i>dubium</i> L., BIN12174	Köpekyacağı/Haşhaş? Gelinçik?	çiçek/meyve?	genç çiçek ve meyveleri yenir
	<i>Papaver orientale</i> L., BIN12173	Alahaşhaş/Haşhaş kültür?	çiçek /meyve? tohum	genç çiçek ve meyveleri yenir

Plantaginaceae (Sinirotugiller)	<i>Plantago major</i> subsp. <i>major</i> L., BIN12176	Sinirotu/Bağa yaprağı	yaprak	yapraklarından sarma yapılır
Poaceae (Buğdaygiller)	* <i>Triticum aestivum</i> L.	Ekmeklik buğday/ Buğday? Kavurga, Karaharman	meyve (taneler)	Meyveleri (taneleri) kış aylarında sobada kavrulmuş olarak tüketilir; meyveler yeşil halde iken toplanıp yakılır daha sonra meyveler çiçek kısımlarından ayrılarak yenir.
Polygonaceae (Madımakgiller)	<i>Polygonum cognatum</i> Meisn., BIN12131	Madımak/Kuş ekmeği	toprak üstü	genç toprak üstü kısmından bulgurla birlikte yemek yapılır
	<i>Rumex acetosa</i> L., BIN12132	Kişlek/Kuzu kulağı	yaprak	genç yaprakları yenir
	<i>Rumex alpinus</i> L., BIN12134	Şorhat/Evelik	yaprak	yapraklarından sarma yapılır
	<i>Rumex patientia</i> L., BIN12133	Efelek/Evelik	yaprak/sürgün	yapraklarından sarma yapılır; taze sürgünlerinin yemeği yapılır
	<i>Rumex crispus</i> DC., BIN12135	Labada/Labaza	yaprak	yapraklarından sarma yapılır
Rosaceae (Gülgiller)	<i>Cotoneaster nummularius</i> Fisch. & C.A.Mey., BIN12187	Dağmuşmulası /Tavşan elması	meyve	olgun meyveleri yenir
	<i>Malus sylvestris</i> subsp. <i>orientalis</i> var. <i>orientalis</i> (Uglitzk.) Browicz, BIN12178	Acı elma/Dağ elması	meyve	olgun meyveleri yenir
	<i>Cerasus mahaleb</i> var. <i>mahaleb</i> (L.) Mill. BIN12179	Mahlep/Şirol	meyve	olgun meyveleri yenir
	<i>Pyrus elaeagnifolia</i> subsp. <i>elaegnifolia</i> Pall., BIN12177	Ahlat/Dağ armudu	meyve	olgun meyveleri yenir; salamurası yapılır
	<i>Rosa boissieri</i> Crép., BIN12180	Has gül/Kuşburnu	meyve	meyvelerinden marmelat yapılır
	<i>Rosa canina</i> L., BIN12181	Kuşburnu/Kuşburnu	meyve	meyvelerinden marmelat yapılır
	<i>Rosa hemisphaerica</i> Herrm., BIN12182	Kadıngöbeği/Sarı kuşburnu	meyve	meyvelerinden marmelat yapılır; çiğ olarak meyve kabukları yenir (tohumları temizlendikten sonra)
	<i>Rosa spinosissima</i> L., BIN12183	Karakuşburnu/Kara kuşburnu	meyve/kök	meyveleri ve köklerinden çay yapılır
Urticaceae (Isırganlıgiller)	<i>Urtica dioica</i> subsp. <i>dioica</i> L. BIN12130	Isırgan/Isırga	yaprak	yapraklarından yemek yapılır
Xanthorrhoeaceae (Çirişgiller)	<i>Eremurus spectabilis</i> M.Bieb., BIN12184	Çiriş/Çiriş	yaprak	yaprakları haşlandıktan sonra yumurta ile kavrulmuş olarak yenir

Çiğ olarak tüketilen 43 adet bitki olup, bunların kök, gövde, yaprak, çiçek veya meyvesi gıda olarak tüketilmektedir bunlar; *Eryngium billardierei*, *Eryngium campestre* var. *virens*, *Carduus nutans* subsp. *nutans*, *Cirsium rhizocephalum* subsp. *rhizocephalum*, *Echinops orientalis*, *Gundelia tournefortii* var. *tournefortii*, *Onopordum turcicum*, *Scorzonera mollis* subsp. *mollis*, *Scorzonera semicana*, *Scorzonera pseudolanata*, *Tragopogon aureus*, *Tragopogon dubius*, *Tragopogon porrifolius* subsp. *longirostris*, *Anchusa azurea* subsp. *azurea*, *Anchusa leptophylla* subsp. *incana*, *Nasturtium officinale*, *Cannabis sativa*, *Chenopodium foliosum*, *Rosularia radiceflora*, *Sedum telephium*, *Elaeagnus rhamnoides*, *Astragalus brachycarpus*, *Vicia anatolica*, *Vicia cracca* subsp. *cracca*, *Vicia sativa* subsp. *nigra* var. *nigra*, *Geranium tuberosum*, *Ribes orientale*, *Ribes aureum*, *Crocus biflorus* subsp. *tauri*, *Phlomis pungens*, *Salvia candidissima* subsp. *candidissima*, *Fritillaria armena*, *Fritillaria caucassica*, *Papaver dubium* subsp. *dubium*, *Papaver orientale*, *Rumex acetosa*, *Rumex alpinus*, *Rumex crispus*, *Rumex patientia*, *Cotoneaster nummularius*, *Malus sylvestris* subsp. *orientalis* var. *orientalis*, *Cerasus*

*mahaleb* var. *mahaleb*, *Pyrus elaeagnifolia* subsp. *elaegnifolia* dır (Türkçe adları için Tablo 2'ye bakınız). Benzer kullanımlar Akan ve Balos, 2023; Altan vd., 1999; Altay ve Çelik, 2011; Çetinkaya ve Yıldız, 2018; Ertuğ, 2014; Kadioğlu vd., 2020, 2021; Karaman ve Sezgin, 2022; Kaytanlıoğlu vd., 2021; Korkmaz ve Karakurt, 2015; Mükemre vd., 2016; Nadiroğlu ve Behçet, 2018; Okçu ve Kaplan, 2018; Sarıkaya ve Karaevli, 2019; Sefalı, 2023; Tugay vd., 2012; Üstüner, 2018 çalışmalarında rapor edilmiştir. Bu bitkilerden *Astragalus brachycarpus*, *Fritillaria armena*, *Fritillaria caucassica* türlerinin gıda bitkisi olarak kaydı ilk kez bu çalışma ile verilmiştir. Bu bitkiler Mayıs-haziran aylarında arazide hayvan otlatırken ya da ot biçerken genç meyveler toplamp çiğ tüketilir.



**Şekil 6.** Araştırma sahasından bazı görüntüler. a: evelik dolması, b: kara kuşburnu çayı, c: labaza yaprağı, d: çaşır, e: kuş ekmeği toplanırken bir görüntü, f: kuş ekmeği yemeği.

Yemek (sarma, kızartma veya sulu yemeği), çay, marmelat, baharat ve salamurası yapılan bitkiler: *Ferula orientalis*, *Sinapis arvensis*, *Chenopodium album* subsp. *album* var. *album*, *Beta trigyna*, *Lathyrus tuberosus*, *Polygonum cognatum*, *Rumex crispus*, *Urtica dioica* subsp. *dioica*, *Eremurus spectabilis*, yemeği yapılanlar. *Rosa sipinossima* taksonu ise çayı yapılarak tüketilir. Sarma yapılan: *Tussilago farfara*, *Plantago major* subsp. *major*,



*Rumex alpinus*, *R. crispus*, *R. patientia* (Şekil 6). Marmelat yapılan bitkiler: *Rosa boissieri*, *R. canina*, *R. hemisphaerica* türleridir. Baharat olarak; *Mentha longifolia* subsp. *typhoides*, *Thymus transcaucasicus* çalışmamızda rapor edilen bu bitkilerin literatürde benzer şekilde kullanıldığı görülmektedir (Altan vd., 1999; Çetinkaya ve Yıldız, 2018; Ertuğ, 2014; Kadioğlu vd., 2020, 2021).

Anadolu'da bitkilerin gıda amaçlı yaygın kullanımı mevcut çalışmalar neticesinde görülmektedir (Akan ve Balos, 2023; Altan vd., 1999; Altay ve Çelik, 2011; Çetinkaya ve Yıldız, 2018; Ertuğ, 2014; Kadioğlu vd., 2020, 2021; Karaman ve Sezgin, 2022; Kavak vd., 2015; Kaytanlıoğlu vd., 2021; Korkmaz ve Karakurt, 2015; Mükemre vd., 2016; Nadiroğlu ve Behçet, 2018; Okçu ve Kaplan, 2018; Polat, vd., 2012b, Sarıkaya ve Karaevli, 2019; Sefalı, 2023; Tugay vd., 2012; Üstüner, 2018).

Alanda kullanımı en fazla olan ve halen kullanılmakta olan bitkiler genelde bahar aylarında yemeği (pancarı) yapılan bitkiler ile sarma yapılan, baharat ve marmelat yapılan bitkilerdir. Bunlardan yemeği yapılan ve en çok kullanımı olan bitkiler sırası ile *Polygonum cognatum*, *Urtica, dioica*, *Rumex crispus*, *R. patientia* türleridir. Sarma yapılan türlerden hali hazırda kullanımı olan *Rumex* spp. türleridir. Baharat için halen kullanımı olan *Mentha longifolia* türüdür. *Rosa canina* ve *R. boissieri* türleri toplanıp marmelatı yapılmaktadır. Diğer belirlenen türler ara sıra ve kullanımı artık nadir olan eskiden kullanılıp şimdilerde çok tercih edilmeyen türlerdir (Koşkoz; *Lathyrus tuberosus* gibi). Altan vd., 1999, Kadioğlu vd., 2021, Karaman ve Sezgin, 2022 ve Okçu ve Kaplan, 2018 çalışmalarında da bu türlerin kullanımına rastlanmaktadır.

Alanda kullanımı belirlenen 3 bitki türünün (*Astragalus brachycarpus*, *Fritillaria armena* ve *F. caucassica*) gıda olarak kullanımı ilk kez bu çalışma ile verilmiştir.

Çalışma alanından tespit edilen bitki kullanımları gerek bitki isimleri gerekse kullanım şekilleri ile en fazla Altan vd., 1999; Çetinkaya ve Yıldız, 2018; Kadioğlu vd., 2020, 2021 çalışmaları ile benzerlik gösterdiği belirlenmiştir.

Sonuç olarak bu çalışma Horasan ilçesi sınırları içerisinde yapılmış ilk etnobotanik çalışma niteliğinde olup, Türkiye yenen bitkiler listesine çalışma ile 3 türün (*Astragalus brachycarpus*, *Fritillaria armena* ve *F. caucassica*) kullanımı eklenmiştir. Çalışmanın etnobotanik açıdan Anadolu'nun bitki kullanımına yönelik katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

## KAYNAK LİSTESİ

- Altan, Y., Uğurlu, E. ve Güncel, S. (1999) Şenkaya (Erzurum) ve Çevresinin Etnobotanik özellikleri. Şu eserde: Tath A., Ölçer H., Bingöl N., Akan H.(edlr.). Proceedings of the 1. International Symposium on Protection of Natural Environment and Ehrami Karaçam (*Pinus nigra* Arnold. subsp. *pallasiana* (Lamb.) Holmboe var. *pyramidata* (Acet.) Yaltırık) s. 132-139. Dumlupınar Üniversitesi, Kütahya.
- Altay, V. ve Çelik, O. (2011). Antakya semt pazarlarındaki bazı doğal bitkilerin yönden araştırılması. *Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi* 4(2): 137-139.
- Babacan, E. Y., Polat, R., Güler, O., Moyan, A., Paksoy, M. Y. ve Cakilcioglu, U. (2022). An ethno-veterinary study on plants used for the treatment of livestock diseases in Genç (Bingöl-Turkey). *Indian Journal of Traditional Knowledge* 21(1): 81-88.
- Çetinkaya, N. ve Yıldız, S. (2018). Erzurum'un yenilebilir otları ve yemeklerde kullanım şekillerine yönelik bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi* 2(ek1): 482-503.
- Davis, P. H. (1965-1985). *Flora of Turkey and the East Aegean Islands* 1-9. Edinburgh University Press, Edinburgh.
- Davis, P. H., Mill, R. R. ve Tan, K. (1988). *Flora of Turkey and the East Aegean Islands* 10. Edinburgh University Press, Edinburgh.
- Ertuğ, F. (2014). Yenen Bitkiler: Şu eserde: Güner, A. ve Ekim, T., (edlr). *Resimli Türkiye Florası* 1: 319-420. İstanbul: Ali Nihat Gökyiğit Vakfı, Flora Araştırmaları Derneği ve Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları yayını.
- Erzurum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. "<<https://erzurum.ktb.gov.tr/TR-56044/genel-bilgiler.html>>, er. tar.: 01 xi 2023".
- Güner, A., Aslan, S., Ekim, T., Vural, M. ve Babaç, M. T. (2012). *Türkiye Bitkileri Listesi* (Damarlı bitkiler). Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi ve Flora Araştırmaları Derneği Yayını, İstanbul.
- Güner, A., Kandemir, A., Menemen, Y., Yıldırım, H., Aslan, S., Ekşi, G., ve Çimen A. Ö. (edlr.). (2018). *Resimli Türkiye Florası* 2. ANG Vakfı Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi Yayınları, İstanbul.
- Akan, H. ve Balos, M. M. (2023). Karaköprü (Şanlıurfa)'da gıda olarak tüketilen yabancı bitkiler üzerinde etnobotanik bir araştırma. *International Journal of Life Sciences and Biotechnology* 6(1): 61-81.
- Kadioğlu, S., Kadioğlu, B., Dizikisa, T. ve Karagöz S. K. (2021). Doğal olarak yetişen ve halk tarafından kullanılan yabancı bitkilerin etnobotanik özellikleri. *Muş Alparslan University Journal of Agriculture and Nature* 1 (1): 39-50.
- Kadioğlu, Z., Çukadar, K., Kandemir, A., Kalkan, N. N., Vurgun, H. ve Dönderalp, V. (2020). Kars ilinde sebze olarak tüketilen yabancı bitki türlerinin tespiti ve kullanım şekilleri. *Anadolu Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Dergisi* 30(1): 11-32.

- Kalmış, G. ve Söylemez, B. (2022) Horasan'da Urartu Hâkimiyeti (Tarihi ve Arkeolojik Veriler Işığında) s. 487-521. Şu eserde: Kaplan, H., Haşimi, A. (edlr.). (2022) Ağız ve Dil Araştırmalarına Adanan Bir Ömür: Prof. Dr. Jale Öztürk'e Armağan, Son Çağ Yayınları-Akademik, Ankara.
- Karaman, E. E. ve Sezgin, A. C. (2022). Çasıır (Ferula orientalis L.) bitkisi ve yöresel mutfaklarda kullanımı. *Journal of Interdisciplinary Food Studies (Disiplinlerarası Gıda Çalışmaları Dergisi)* 2(1): 51-61.
- Kardaş, C. (2019). *Muş'ta Halk Veterinerliği Ve Geleneksel Tedavi Yöntemleri*, s.s. 113. Ürün Yayınları, Ankara.
- Kaval, İ., Behçet, L. ve Çakılcıoğlu, U. (2015). Survey of wild food plants for human consumption in Geçitli (Hakkari, Turkey). *Indian Journal of Traditional Knowledge* 14(2): 183-190.
- Kaytanlıoğlu, E.H.T., Fakir, H. ve Aydemir, A. N. (2021). Onikişubat (Kahramanmaraş) yöresinde gıda olarak tüketilen bazı doğal bitki taksonlarına ait yöresel tarifler. *Turkish Journal of Forestry* 22(2): 83-90.
- Kendir, G. ve Güvenç, A. (2010). Etnobotanik ve Türkiye'de yapılmış etnobotanik çalışmalara genel bir bakış. *Hacettepe University Journal of the Faculty of Pharmacy* (1): 49-80.
- Koçyiğit, M. (2005). *Yalova İlinde Etnobotanik Bir Araştırma* (yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Korkmaz, M. ve Karakurt, E. (2015). Kelkit (Gümüşhane) ilçesinde doğal gıda bitkilerinin geleneksel kullanımları. *Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi* 8(2): 31-39.
- Mükemre, M., Behçet, L. ve Çakılcıoğlu, U. (2016). Survey of wild food plants for human consumption in villages of Çatak (Van-Turkey). *Indian Journal of Traditional Knowledge* 15(2):183-191.
- Nadiroğlu, M. ve Behçet, L. (2018). Traditional food uses of wild plants among the Karlıova (Bingöl-Turkey). *International Journal of Nature and Life Sciences* 2(2): 57-71.
- Okcu, Z. ve Kaplan, B. (2018). Doğu Anadolu Bölgesinde gıda olarak kullanılan yabancı bitkiler. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology* 6(3): 260-265.
- Özhatay, F. N., Kültür, Ş. ve Gürdal, B. (2022). Check-list of additional taxa to the supplement of flora of Turkey X. *İstanbul Journal of Pharmacy* 52 (2): 226-249. doi: 10.26650/IstanbulJPharm.2022.1096223.
- Polat, R., Çakılcıoğlu, U., Ertuğ, F. ve Satıl, F. (2012a). An evaluation of ethnobotanical studies in Eastern Anatolia. *Biological Diversity and Conservation* 5(2): 23-40.
- Polat, R., Selvi, S., Çakılcıoğlu, U. ve Açar, M. (2012). Investigations of ethnobotanical aspect of wild plants sold in Bingöl (Turkey) local markets. *Biological Diversity and Conservation* 5(3): 155-161.
- Sarıkaya, A. G. ve Karaevli, A. (2019). Korgan (Ordu) yöresinde doğal yayılış gösteren bitki taksonlarının etnobotanik özellikleri. *Turkish Journal of Forestry* 20(3): 173-179.
- Sefalı, A. (2023). Bayburt ilinde yetişen yabancı meyvelerin tespiti ve bazı incelemeler. *Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi* 6(1): 52-67.
- Tugay, O., Bağcı, İ., Ulukuş, D., Özer, E. ve Canbulat, M. A. (2012). Kurucuova Beyşehir, Konya/Türkiye Kasabası'nda gıda olarak kullanılan doğal bitkiler. *Biyolojik Çeşitlilik ve Koruma* 5(3): 140-145.
- Üstüner, T. (2022). Kahramanmaraş İlinde Gıda Olarak Tüketilen Bitki Türlerinin ve Kullanım Amaçlarının Belirlenmesi. *Turkish Journal of Weed Science* 25(1): 54-68.
- Yapıcı, Ü., Hoşgören, H. ve Saya, Ö. (2009) Kurtalan (Siirt) ilçesinin etnobotanik özellikleri. *Dicle Üniversitesi Ziya Gökalp Eğitim Fakültesi Dergisi* 12: 191-196.