

13 May 2011 Friday 09:00-10:45

Chairmen: Altıntaş A., Yöndemli F.

KEBERE (KAPARI) BİTKİSİ: TIBBİ VE TARİHSEL AÇIDAN ÖNEMİ

Selen Yeğenoğlu¹, Ayşe Uz²

¹Assoc. Prof., Hacettepe University Faculty of Pharmacy, Dept. of Pharmacy Management, selen@hacettepe.edu.tr
²Prof., Hacettepe University Faculty of Pharmacy, Dept. of Pharmacognasia, ayseuz@hacettepe.edu.tr

Latince adı Capparis olan bitki, Mersin ve civarında kedi tırnağı, kebere, geyil adlarıyla anılmaktadır. Diğer yörelerimizde de halk arasında kapari, gebre otu, gevil, bubu, şebellah gibi isimlerle bilinmektedir. Akdeniz iklimi özellikleri taşıyan yerlerde doğal olarak yetişmektedir. Kapari bitkisinin kurağa dayanıklı kökleri çok kuvvetli ve büyük olup, 40 metre derinliğe kadar gider. Mayıs başından itibaren mor renkli sürgün uçlarında tomurcukları olur ve beyaz çiçek açar. Meyvesi karpuzcuk biçimindedir. Olgunlaşıp çatlayınca yarılan bu karpuzcukların içerisinden tohumlar yere saçılır. Karıncalar da bu tohumları yuvalarına götürürken, kapari bu şekilde çoğalır.

Dünya üzerinde Capparis (Capparaceae) cinsi, tropik ve subtropik tüm kıtaların doğal florasında kendiliğinden yetişmektedir. Bu cinse ait 250 kadar türün bulunduğu bildirilmektedir. Türkiye’de ise sadece iki tür (C. spinosa ve C. ovata) ve bu türlerin her birinin de üç varyetesi bulunmaktadır. Genellikle, C. spinosa varyeteleri batı ve güney kıyı bölgelerimizde, C. ovata varyeteleri ise iç bölgelerimizde, Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri’nde doğal yayılış göstermektedir. Keberenin değişik tür ve varyeteleri dünyanın hemen her yerinde beslenme, tedavi, erozyon kontrolü, süs bitkisi gibi farklı amaçlar için değerlendirilmektedir.

Kapari bitkisinin çiçek tomurcukları, meyvesi ve kök kabuğu idrar söktürücü, kabız ve kuvvet vericidir. Kapari-nin ekonomik manadaki esas görevi tomurcukların besin olarak kullanılmasından kaynaklanmaktadır. Yeterli ve dengeli beslenmede vitamin ve mineral madde açısından ilk akla gelebilecek bitkilerden birisi olan kapari-nin Türkiye’de tüketimi yaygın olmamakla birlikte Avrupa ülkelerinde çok daha yaygındır. Kapari ayrıca turşu halinde soslar, pizzalar, salata ve mezelerde kullanılır.

Evliya Çelebi, bu bitkinin varlığını Çorum’un Osmancık ilçesinde 400 yıl öncesinde keşfetmiştir. Ünlü “Seyahatname”sinde “...Kumsallığın toprağında gebre isminde bir yemiş olur ki, sirke turşusu yapılır, gayet faydalıdır...” diye yazmaktadır.

Antik çağlarda; Yunan Uygarlığının var olduğu dönemlerde, bilim adamlarının eserlerinde, bu bitkinin hastalıkların tedavisinde ve kozmetikte yararlanıldığından söz edilmektedir. Aristo ve Hipokrat, (MÖ334–322 / MÖ400) eserlerinde bu bitkinin tomurcuklarında çok sırlar olduğunu yazmaktadır. Mısır’daki Firavun mezarlarında, İtalya’da Rönesans döneminde kalan bölgelerde, kaparinin faydalarından bahsedilir. Bu bitkinin tıbbi kullanımına eski Babil ve Çin uygarlıklarında rastlandığı gibi, İbn-i Sina ile İbn-ül Baytar’ın eserlerinde de şahit olunmaktadır.

Çalışmamızda kebere (kapari) bitkisinin, tıbbi ve tarihsel açıdan önemi ve kullanılışı hakkında bilgiler verilecektir.

Anahtar Kelimeler: Kebere; Kapari; Capparis Spinosa; Keberenin kullanımı; Antik çağ.

CAPER: ITS IMPORTANCE FROM HISTORICAL AND MEDICAL PERSPECTIVE

Capparis sp. is known as "cat nail", "kebere", "geyil" in Mersin and its surroundings. In other regions of Turkey the following names are used among public for this plant; kapari, gebre otu, gevil, bubu, şebellah. Capparis sp. is naturally grown in places where the Mediterranean climate exists. The roots of this plant is very strong, huge and resistant to drought, the roots go in-depth approximately 40 meters from the soil surface. From the beginning of May purple colored on shoot-points buds come up and white flower busts out. It's fruit is in the shape of a very small peponidium. The seeds spill over from these small peponidium when they ripen, crack and then split off. While the ants carry these seeds to their nests, caper proliferates in this way.

On the earth Capparis (Capparaceae) species, grow up spontaneously on all continents (both tropical and subtropical) in natural. It is reported that there are more or less 250 types/varieties belonging to this species. In Turkey only two species (*C. spinosa* and *C. ovata*) exist. And both of them cover three varieties. Generally, *C. spinosa* varieties are spread out in western and southern coast regions while, *C. ovata* varieties exist in central regions, East and Southeast Anatolia Regions naturally. Several species and varieties of Capparis are used for different purposes such as nutrition, therapy, erosion control, foliage plant.

Flower buds, fruit and bark of roots of Caper is used as a diuretic and tonic agent and to treat diarrhea. In the economical context the main function of Caper is its buds being as nutrient. Though this plant's consumption in Turkey is not as common as in European countries, Capparis sp. is the most popular one among others in terms of vitamin and mineral store for sufficient and well balanced nutrition. Also Capparis sp. is used as pickles in dressings, pizzas, salads and starters.

Evliya Çelebi, discovered the existence of this plant 400 years ago in Osmaniç which is one of Çorum's district. He writes in his famous "Seyahatname" those sentences: "...On the soil of the sand there is a fruit called as gebre, from it vinegar pickle is made which is very useful...".

In ancient times; especially in Greek Civilization, scientists mention in their writings that they use Capparis sp. for curing diseases and in cosmetics. Aristoteles and Hippocrates, (B.C.334–322 /B.C.400) state in their writings that there are many secrets in the buds of this plant. Also the benefits of Capparis sp. are mentioned on the tombs of Pharaoh in Egypt, in regions from the Renaissance period in Italy. Medical use of this plant is encountered in ancient Babel and Chinese civilizations as well as, in the writings of Avicenna and Ibn al-Baitar.

Keywords: Caper; Capparis; Capparis Spinosa; Use of Caper; Ancient times.