

ERZURUM'DA SEBZE OLARAK DEĞERLENDİRİLEN YÖRESEL BAZI BİTKİLER

İsmail GÜVENÇ⁽¹⁾ Yusuf KAYA⁽²⁾

ÖZET : Bu çalışma, Erzurum vejetasyonunda doğal olarak yetişen ve sebze olarak kullanılan yöresel bitkileri belirlemek amacıyla gerçekleştirildi. Yöreden toplanan bitki örneklerinin tamamı teşhis edildi. Sebze olarak değerlendirilen bu bitkilerin yöresel adları bağa yaprağı (*Plantago major*), ısırgan (*Urtica dioica*), mananık (*Sinapis arvensis*), kuzu kulağı (*Rumex acetocella*), çaşır (*Prangos uechritzii*), çiriş (*Asphodelus ramosus*), ısgın (*Rheum ribes*), kuş ekmeği (*Polygonum aviculare*), yarpuz (*Mentha pulegium*), pırpırım (*Portulaca oleracea*), çaşır mantası (*Pleurotus eringii*), çayır mantarı (*Agaricus campestris*)'dir. İncelemeler sonucunda, bu bitkilerin tüketim miktarı ve metodu da belirlenmiştir. Yöresel sebzelerin yaygın olarak pişirilerek tüketildiği saptanmıştır. Bu bitkiler arasında çaşır ve evelik'in tüketimlerinin daha fazla olduğu tespit edilmiştir.

LOCAL WILD PLANTS USED AS VEGETABLE IN ERZURUM

SUMMARY: This study was conducted in order to determine local plants that grow naturally in Erzurum vegetation and can be used as vegetable. All of the collected plants were identified. Local names of potential vegetable plants are bağa yaprağı (*Plantago major*), ısırgan (*Urtica dioica*), mananık (*Sinapis arvensis*), kuzu kulağı (*Rumex acetocella*), çaşır (*Prangos uechritzii*), çiriş (*Asphodelus ramosus*), ısgın (*Rheum ribes*), kuş ekmeği (*Polygonum aviculare*), yarpuz (*Mentha pulegium*), pırpırım (*Portulaca oleracea*), çaşır mantası (*Pleurotus eringii*), çayır mantarı (*Agaricus campestris*). Amount and method of consumption of the plants were determined by survey. Local vegetables are predominantly eaten as cooked with Evelik and Çaşır being most commonly consumed in the region.

GİRİŞ

Ülkemizde toplam sebze üretimi 17-18 milyon tona ulaşmış olup, kişi başına sebze üretimi 300 kg civarındadır. Ancak, bu değerler Erzurum'un içinde bulunduğu Kuzeydoğu Anadolu Bölgesi'nde, Türkiye ortalamasından oldukça düşüktür (Anon., 1994; Sevgican ve ark., 1995). Bölgede, kışların uzun ve sert geçmesi, yazların kısa olması sebze ihtiyacının daha çok başka yerlerden karşılanmasına neden olmaktadır. Bu nedenle yörede, sebze fiyatları

(1) Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Bahçe Bitkileri Bölümü, Erzurum.

(2) Atatürk Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Biyoloji Bölümü, Erzurum.

ülkemizin diğer kısımları ile karşılaştırıldığında çoğu zaman oldukça yüksektir. Bu durum, yöre insanını doğal olarak yetişen yabani bitkileri sebze olarak değerlendirmeye teşvik etmektedir.

Dünyada bir milyona yakın bitki türünün var olduğu, bunun ancak yarısının tanımlanıp isimlendirildiği belirtilmektedir. Ayrıca, halen onbin bitki türünün gıda olarak kullanıldığı bildirilmiştir (Baytop, 1984). Ülkemizde de doğal olarak yetişen bitkilerden bazıları gerek sebze gerekse tedavi amacıyla kullanılmaktadır. Çeşitli yöresel bitkilerin kullanımı geçmişten günümüze kadar gelmiştir (Yağmur ve ark., 1991).

Kültürü yapılmayan, ancak insan beslenmesinde kullanılan yöresel bazı bitkiler ile ilgili araştırmalar da mevcuttur (Çolakoğlu ve Tömek, 1975; Çolakoğlu ve Bilgir, 1977; Siyamoğlu, 1984; Yazgan ve Sağlam, 1992). Bu kaynaklardan, yabani bitkilerin insan beslenmesinde önemli bir görev alabileceği anlaşılmaktadır. Nitekim, bu bitkilerin önemli oranda besin içerdiği, diğer sebzeler gibi tüketilebileceği, kültüre alınarak yetiştirilmesinin yararlı olacağı bildirilmiştir (Gürses ve Artık 1984). Bu nedenlerle, insan beslenmesinde değerlendirilen yöresel bitkilerin belirlenmesi faydalı olacaktır.

Bu araştırma, sebze olarak değerlendirilen bazı yöresel bitkilerin belirlenmesi, tüketim şekillerinin nasıl olduğunun ortaya çıkarılması ve tüketim oranlarının tespit edilmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir.

MATERYAL VE YÖNTEM

Bu araştırma, Erzurum yöresinde yabani olarak yetişen ve yöre halkı tarafından sebze olarak değerlendirilen bitkileri belirlemek amacıyla, 1995 yılında yapılmıştır.

Sebze olarak değerlendirilen yabani bitkiler, yöre halkı ile yapılan anket sonucuna göre esaptanmıştır. Bu anket sonuçlarına göre, yöre halkı tarafından sebze olarak değerlendirilen bitkiler toplanmıştır. Bu bitkilerin yöresel adları ve toplandığı yerler Tablo 1'de sunulmuştur.

Toplanan yöresel bitkilerin teşhisi Davis, (1965-1988) ve Atatürk Üniversitesi Fen Fakültesi ATA Herbariyumu'ndan yararlanılarak yapılmıştır.

Bu bitkilerin tüketilen kısımları, değerlendirme şekilleri ve tüketim yoğunlukları, bitki örneklerinin alındığı yerlere yakın yerleşim birimlerinde oturanlardan toplam 60 aileye sorularak saptanmıştır.

Tablo 1. Erzurum'da Sebze Olarak Değerlendirilen Yöresel Bitkilerin Adı ve Örnek Temin Yerleri.

Table 1. Local Names and Sampling Locations of Wild Plants using as Vegetable.

Yöresel Adı	Bitkinin Toplandığı Yer	Merkeze Uzaklığı (km)
Bağa yaprağı	Dumlu köyü çevresi	17
Isırgan	Dumlu köyü çevresi	17
Mananuk	Dumlu köyü çevresi	17
Kuzu kulağı	Dumlu köyü çevresi	17
Kızılca	Dumlu köyü çevresi	17
Çaşır	Şenyurt köyü çevresi	35
Çiriş	Şenyurt köyü çevresi	35
Işgın	Şenyurt köyü çevresi	35
Kuş ekmeği	Erzurum ovası	5
Kısa yemlik	Erzurum ovası	5
Evelik	Erzurum ovası	5
Yarpuz	Erzurum ovası	5
Pirpirim	Akdağ köyü çevresi	25
Çayır mantarı	Akdağ köyü çevresi	25
Çaşır mantarı	Akdağ köyü çevresi	25

ARAŞTIRMA SONUÇLARI VE TARTIŞMA

Erzurum ve yöresinde sebze olarak değerlendirildiği saptanan bitki örneklerinin, yapılan teşhisleri sonucunda ait oldukları tür ve familyaları Tablo 2'de sunulmuştur.

Sebze olarak değerlendirildiği saptanan bitkilerin kullanılan kısımları ve kullanım şekli Tablo 3'de verilmiştir. Tablo incelendiğinde, yöresel sebze bitkilerinin genellikle gövde, yaprak, sap ve şapka gibi toprak üstü kısımlarının tüketildiği anlaşılmaktadır. Yine, baharat olarak değerlendirilen yarpuz, taze olarak değerlendirilen ışgın ve kısa yemlik hariç, diğerlerinin genelde pişirilerek tüketildiği, az da olsa başka şekillerde de değerlendirildiği görülmektedir.

Yörede insan beslenmesinde kullanılan bitkilerin tüketim zamanları ve tüketim yoğunlukları Tablo 4'de sunulmuştur. Yörede kış mevsiminin uzun sürmesi nedeniyle, yabani sebze bitkileri ancak nisan ayından itibaren görülmektedirler. Bu bitkilerden ısırgan, çiriş ve kızılcanın tüketimi nisan, diğerlerinin ise mayıs ayından başlayarak, yaz ortalarına kadar devam edebilmektedir. Fakat, genelde hazirandan sonra tüketim özelliklerindeki azalmaya bağlı olarak, değerlendirilmeleri de azalmaktadır. Ayrıca, bu bitkilerin kullanım oranlarını belirlemek için yapılan anket sonuçlarına göre, çaşır ve evelğin, yöre halkı tarafından en fazla tüketildiği tespit edilmiştir (Tablo 4). Bu durum daha çok yöredeki kırsal kesimi yansıtmaktadır.

Tablo 2. Sebze Olarak Kullanılan Bitkilerin Ait Oldukları Tür ve Familyalar.
Table 2. Species and Their Families of Local Vegetable Plants.

Mahalli Adı	Latince Adı	Familyası
Bağa yaprağı	<i>Plantago major</i>	Plantaginaceae
Çaşır	<i>Frangos uechtritzi</i>	Apiaceae
Çiriş	<i>Asphodelus ramosus</i>	Liliaceae
Evelik	<i>Rumex crispus</i>	Polygonaceae
İsırgan	<i>Urtica dioica</i>	Urticaceae
İşgın	<i>Rheum ribes</i>	Polygonaceae
Kısa yemlik	<i>Tragopogon reticulatus</i>	Asteraceae
Kızılca	<i>Atriplex patula</i>	Cnenopodiaceae
Kuş ekmeği	<i>Polygonum aviculare</i>	Polygonaceae
Kuzu kulağı	<i>Rumex acetocella</i>	Polygonaceae
Mananık	<i>Sinapis arvensis</i>	Brassicaceae
Pirpirim	<i>Portulaca oleracea</i>	Portulaccaceae
Yarpuz	<i>Mentha pulegium</i>	Lamiaceae
Çayır mantarı	<i>Agaricus campestris</i>	Agaricaceae
Çaşır mantarı	<i>Pleurotus eringii</i>	Agaricaceae

Tablo 3. Sebze Olarak Kullanılan Bitkilerin Kullanılan Kısımları ve Kullanım Şekli.
Table 3. Method and Parts of Consumption of Local Plants for Vegetable Consumption.

Bitki	Bitkinin Kullanılan Kısmı	Kullanım Şekli
Bağa yaprağı	Yaprak	Pişirilerek
Çaşır	Gövde	Pişirilerek, taze, salamura
Çiriş	Toprak üstü organları	Pişirilerek
Evelik	Yaprak	Pişirilerek, kurutulularak
İsırgan	Yaprak, taze sürgünler	Pişirilerek
İşgın	Gövde	Taze olarak
Kısa yemlik	Toprak üstü organları	Taze olarak
Kızılca	Toprak üstü organları	Pişirilerek
Kuş ekmeği	Toprak üstü organları	Pişirilerek
Kuzu kulağı	Toprak üstü organları	Pişirilerek, taze
Mananık	Toprak üstü organları	Pişirilerek, taze
Pirpirim	Toprak üstü organları	Pişirilerek, salata
Yarpuz	Yaprak, taze sürgünler	Baharat olarak
Çaşır mantarı	Şapka, sap	Pişirilerek
Çayır mantarı	Şapka, sap	Pişirilerek

Tablo 4. Sebze Olarak Kullanılan Bitkilerin Yörede Kullanım Peryotları ve Oranları.

Table 4. Dates and Proportion of Local Plants For Vegetable Consumption.

Bitki	Tüketim Peryodu	Kullanım Oranı (%)
Bağa yaprağı	Mayıs-Temmuz	43
Çaşır	Mayıs sonu- Haziran	100
Çiriş	Nisan sonu-Haziran	90
Evelik	Mayıs-Ağustos	100
Isırgan	Nisan-Mayıs	87
Işgın	Mayıs-Haziran	83
Kısa yemlik	Mayıs sonu-Naziran	97
Kızılca	Nisan-Temmuz	83
Kuş ekmeği	Mayıs-Haziran	73
Kuzu kulağı	Mayıs-Haziran	57
Mananık	Mayıs-Haziran	40
Pirpirim	Mayıs-Ağustos	63
Yarpuz	Mayıs-Ağustos	60
Çayır mantarı	Mayıs-Eylül	93
Çaşır mantarı	Mayıs-Eylül	67

SONUÇ

Araştırma bulgularına göre çok sayıda yöresel bitkinin insan beslenmesinde değerlendirildiği anlaşılmaktadır. Bu bitkilerin daha çok pişirilerek değerlendirildiği ancak, az da olsa baharat veya taze olarak da tüketildiği tespit edilmiştir. Bu sonuçlar, bu bitkilerin kültüre alınması ve etkili maddelerinin belirlenmesi konusunda çalışacak araştırmacılara yardımcı olabilir.

KAYNAKLAR

- Anonymous, 1994. Tarımsal Yapı ve Üretim 1992. D.İ.e. Yayını No: 1685.
 Baytop, T., 1984. Türkiye'de Bitkiler İle Tedavi. Sanal Matbaacılık, İstanbul.
 Çolakoğlu, M. ve S.Tömek. 1975. Ege Bölgesinde Bazı Yenebilen Otların Bileşimleri. Tarım ve Ormanlık Grubu Tabliğ Özederi, s. 157, İzmir.

- Çolakoğlu, M., B.Bilgür, 1977. Ege Bölgesinde İnsan Beslenmesinde Kullanılan Bazı Yabani (Sarmaşık, Stipno, Helvacılık, Deniz Börülcesi, Isırgan ve Gelincik) Otlar Üzerinde Araştırmalar. TÜBİTAK VI. Bilim Kongresi, Tarım ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliği, 3, 11-19, Ankara.
- Davis, P.H., 1965-1988. Flora of Turkey and The East aegean Islands. Vol. 1-10, Univ. Press, Edinburg.
- Gürses, ö., N. Artık, 1984. Pazı, Ebegümeçi, Semizotu ve Ispanak Sebzelerinin Bileşimi Üzerinde Araştırmalar. GIDA, 9 (2), 83-93.
- Sevgican, a., R.Alan, H. Padem, i.Güvenç, Y. Tützel, a. Gül, M.Özcan, E.E.Kara, A.Balkaya, 1995. Sebze, Tüketim Projeksiyonları ve Üretim Hedefleri. Türkiye Ziraat Müh. IV. Teknik Kongresi, T.C. Ziraat Bankası Kültür Yay. No: 2651, 655-675.
- Siyamoğlu, B., 1984. Ege Bölgesinde İnsan Beslenmesinde Kullanılan Bazı Yabani Otlar (Silcan, Karakan, Pırzola Kekliği ve Kudret Nanı) Üzerinde Araştırmalar. Ege Ü. Ziraat Fak. Dergisi, 21 (3), 75-88.
- Yağmur, C.S., Yücesan, M. Tayfur, B. Akgün, N. Taşçı, 1991. Sindirim Sistemi Rahatsızlıklarında Kullanılan Yöresel Bitkiler. Ç.Ü.Ziraat Fak. Derg., 6 (1), 137-157.
- Yazgan, A.N., Sağlam, 1992. Madımak (Polgonum cognatum Meissn.) Kültürü Üzerinde Bir Araştırma. Türkiye 1. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi. 13-16 Ekim, 21-23.