

## Korgan (Ordu) Yöresinde Gıda Olarak Tüketilen Doğal Bazı Bitki Taksonlarına Ait Yöresel Tarifler ve Etnobotanik Özellikleri (Local Recipes and Ethnobotanical Properties of Natural Some Plant Taxa Consumed as Food in Korgan (Ordu) Region)

Asiye KARAEVLİ<sup>a</sup>, \* Ayşe Gül SARIKAYA<sup>b</sup>

<sup>a</sup> Isparta University of Applied Sciences, Graduate Education Institute, Isparta/Turkey

<sup>b</sup> Bursa Technical University, Faculty of Forestry, Department of Forest Engineering, Bursa/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 14.05.2019

Kabul Tarihi: 10.06.2019

### Anahtar Kelimeler

Doğal gıda

Baharat ve çay bitkisi

Yöresel yemek tarifleri

Etnobotanik

Korgan

### Keywords

Natural food

Spices and tea plant

Local recipes

Ethnobotany

Korgan

### Öz

Korgan yöresinde doğal olarak yetişen, gıda olarak tüketilen bazı doğal bitki taksonlarının etnobotanik özelliklerini tespit etmek amacıyla çiçekli ve otsu bitki taksonları toplanmıştır. Toplanan bitki materyallerinin teşhisi yapıldıktan sonra herbaryum örneği haline getirilmiştir. Çalışma alanı sınırları içinde yaşayan farklı yaş ve kültür seviyesindeki 119 kişi ile görüşme yapılmış ve bu kişilerin faydalandıkları bitkiler belirlenmeye çalışılmıştır. Yöre halkının doğal bitkileri gıda amaçlı tüketim kültürünün kuşaktan kuşağa devamlılığını sağlamak için bitkilerle yapılan yöresel yemeklerin hazırlanması ile ilgili tariflere yer verilmiştir. Yapılan araştırmalar sonucunda çalışma alanında etnobotanik kullanımı bulunan 16 familya ve bu familyalara ait 23 takson tespiti yapılmıştır. Bu taksonların 12'si gıda, 2'si baharat, 13'ü çay ve 2'si süs amaçlı etnobotanik kullanımı tespit edilmiştir.

### Abstract

Flowering and herbaceous plant taxa were collected in order to determine the ethnobotanical properties of some natural plant taxa which are naturally grown in Korgan region. After identification of the collected plant materials, the herbarium sample was made. 119 people from different age and culture levels were interviewed in the study area. The recipes for the preparation of local dishes made with plants to ensure the continuity of the natural crops of the local people and the food consumption culture from generation to generation are given. As a result of the surveys, 16 families with ethnobotanical use and 23 taxa belonging to these families were determined in the study area. 12 of these taxa were found to be food, 2 for spice, 13 for tea and 2 for ornamental ethnobotanical use.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [aysegul.sarikaya@btu.edu.tr](mailto:aysegul.sarikaya@btu.edu.tr) (A. G. Sarikaya)

**Makale Künyesi:** Yücel, E. & Aksöz, E. O. (2019). Seyahat Acentelerinin Pazarlama Stratejileri: Ankara İli A Grubu Seyahat Acenteleri Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1108-1123.

DOI: 10.21325/jotags.2019.411

## **GİRİŞ**

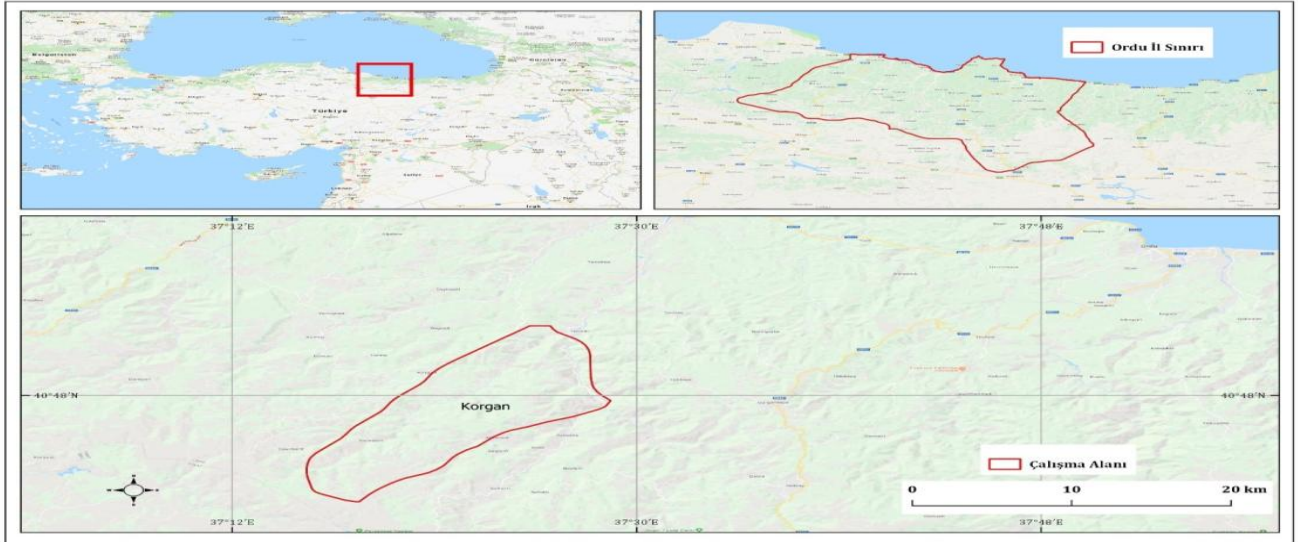
Birçok medeniyete ev sahipliği yapan Anadolu'nun kültürel zenginliği ile birlikte bitki zenginliği de günümüze kadar ulaşmıştır. Kayseri civarlarında Kültepe'de bulunan M.Ö.1974-1719 yıllarına ait olan kil tabletlerinde üç tane (kimyon, kişniş, kekik) baharat adına rastlanmıştır. M.Ö. 1700-1200 yılları arasında Hititlere ait 60 tane çivi yazılı Boğazköy metinlerinde ilaç amaçlı kullandıkları bitkiler: haşhaş, Mekke pesengi, kenevir, kekik, göknar, buhur ağacı, hardal, söğüt, ılgın ağacı, nane, rezene, sütleğen, kamış, it üzümü, diş otu, defne, safra, ardıç, fıstıkçami tohumu, mersin ağacı, şeytantesi, adamotu, gül, banotu, sedef otu, meyan kökü, çöven, üzerlik, kimyon, beyaz aksırık otu, sinirli ot, eğir otu olarak sıralanmaktadır (Ertem, 1987). Geçmişte kullanılan bu bitkilerin bazıları günümüzde de ilaç amaçlı kullanılmaktadır. Bitkilerden şifa amaçlı yararlanma konusunda Anadolu, varsıl birikime sahiptir. Deneme ve yanılma yoluyla çevresindeki bitkilerin tedavi edici taraflarını öğrenerek yeni kuşaklarına yıllarca bu bilgileri aktaran insanların deneyim ve birikimleri yapılan etnobotanik çalışmalarla ortaya çıkarılmıştır (Alpınar, 2010).

Türkiye'de 174 familya, bu familyalara ait 1251 cins ve 12.000'den fazla tür, alttür ve varyete bulunmaktadır (Kendir ve Güvenç, 2010). Bu türlerin yaklaşık 3.000'i endemik türlerdir. Ülkemiz, bitki zenginliği açısından mukayese edildiğinde Orta Doğu'nun en zengin florasına sahip olan ülkedir. Bu durumun nedeni ise ülkemizdeki iklim farklılığı ile birlikte farklı ekolojik koşullarının bulunması, çeşitli toprak tiplerine sahip olması, ülkemizin Avrupa- Sibiryaya, İran-Turan ve Akdeniz olmak üzere üç fitocoğrafik alanda yer alması ve Asya ile Avrupa arasında köprü görevini üstlenmesidir (Sargın, 2013).

Karadeniz Bölgesinin genelinde olduğu gibi, Ordu'nun Korgan yöresi insanları geçmişten günümüze doğal olarak yetişen bitkilerden gıda kaynağı olarak faydalanmayı kendilerine bir kültür haline getirmişlerdir. Bundan dolayı, Korgan yöresinde doğal olarak yetişen, gıda olarak tüketilen bazı doğal bitki taksonlarının etnobotanik özelliklerini tespiti bu çalışmanın konusu olmuştur.

## **Materyal ve Metot**

Çalışma materyalleri doğal olarak yayılış gösteren çiçekli ve otsu bitki taksonları olup, 40° 49' 42.8988" kuzey enlemi ile 37° 20' 40.6716" doğu boylamı arasında yer alan Korgan (Ordu) yöresinden 2018 yılı vejetasyon dönemi içerisinde yapılan arazi çalışmaları ile toplanmıştır (Şekil 1). Bitkiler doğal yayılış alanlarından toplanırken (Şekil 2) arazi çantası, not defteri, fotoğraf makinesi, budama makası, altimetre (rakım ölçer), gazete ve pres gibi alet edevat kullanılmıştır.



Şekil 1. Araştırma Alanı



Şekil 2. Bitkilerin araziden alınması

Doğadan toplanan bitki örneklerini toplarken, isimleri, mevkisi, yüksekliği, toplanma tarihi ve toplayan kişinin adı soyadı gibi bilgiler deftere not edilmiştir. Herbaryum tekniğine göre kurutulan bitkilerin Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Orman Fakültesi Herbaryumu'nda teşhisleri yapıp burada muhafaza edilmektedir. Bitkileri teşhis etmek için Davis vd. (1985) ve Güner (2000) kaynaklarından yararlanılmıştır.

Çalışma alanı sınırları içinde yaşayan farklı yaş ve kültür seviyesindeki 67'si kadın, 52'si erkek toplam 119 kişi ile yüz yüze görüşme tekniği ile anket yapılmış ve bu kişilerin faydalandıkları bitkiler belirlenmeye çalışılarak, kullanımı saptanan bitkiler, doğal yayılış alanında fotoğraflanıp, araziden toplanmıştır. Anket araştırmasına katılanların ağırlıklı olarak yaş ortalaması 31-40 arasında olup, %37,8'i yüksekokul-üniversite mezunudur. Yöre halkının doğal bitkileri gıda amaçlı tüketim kültürünün kuşaktan kuşağa devamlılığını sağlanması için bitkilerle yapılan yöresel yemeklerin hazırlanması ile ilgili tariflere bu çalışmada yer verilmiştir.

## Araştırma Bulguları

Yapılan araştırmalar sonucunda çalışma alanında etnobotanik kullanımı bulunan 16 familya ve bu familyalara ait 23 takson tespiti yapılmıştır. Bu taksonların etnobotanik kullanım alanlarına göre dağılımı 12'si gıda, 2'si baharat, 13'ü çay ve 2'si süs amaçlı kullanılmaktadır (Tablo 1).

Yemek yapımında en fazla kullanılan bitkiler; Hoşgıran (*Amaranthus retroflexus L.*), Baldıran (*Conium maculatum L.*), Nünük (*Arum italicum Miller.*), Kaldirik (*Trachystemon orientalis*), Kuş pancarı (*Copsella bursa-pastoris L. Medik.*), Sınır otu (*Plantago major*), Merülcan (*Smilax excelsa L.*), Sırgan (*Urtica dioica*) 'dır.

Marmelat-reçel olarak kullanılan bitkiler: Böğürtlen (*Rubus canescens var. canescens*), Kuşburnu (*Rosa canina*), Dağ çileği (*Fragaria vesca*)'dir. Baharat olarak kullanılan bitkiler: Nane (*Mentha longifolia subsp. longifolia*), Kekik (*Thymus leucotrichus var. leucotrichus*)'dir. Salata yapımında kullanılan bitkiler; Sirpen (*Chenopodium album L.*), Kuş pancarı (*Copsella bursa-pastoris L. Medik.*)'dir. Çay olarak tüketilen bitkiler: Kabalak (*Tussilago farfara L.*), Hindiba (*Taraxacum butleri*), Altın otu (*Helichrysum plicatum subsp. plicatum*), Papatya (*Matricaria chamomilla L.*), Deve dikenini (*Silybum marianum*), Kuzu sarmaşığı (*Convolvulus arvensis L.*), Atkuyruğu (*Equisetum arvensa*), Kantron (*Hypericum perforatum L.*), Nane (*Mentha longifolia subsp. longifolia*), Kekik (*Tymus sp.*), Ebegümece (*Malva sylestris L.*), Kuşburnu (*Rosa canina*), Böğürtlen (*Rubus canescens var. canescens*), Sınır otu (*Plantago major*)'dur. Süs amaçlı kullanılan bitkiler: Altın otu (*Helichrysum plicatum subsp. plicatum*), Papatya (*Matricaria chamomilla L.*)'dir.

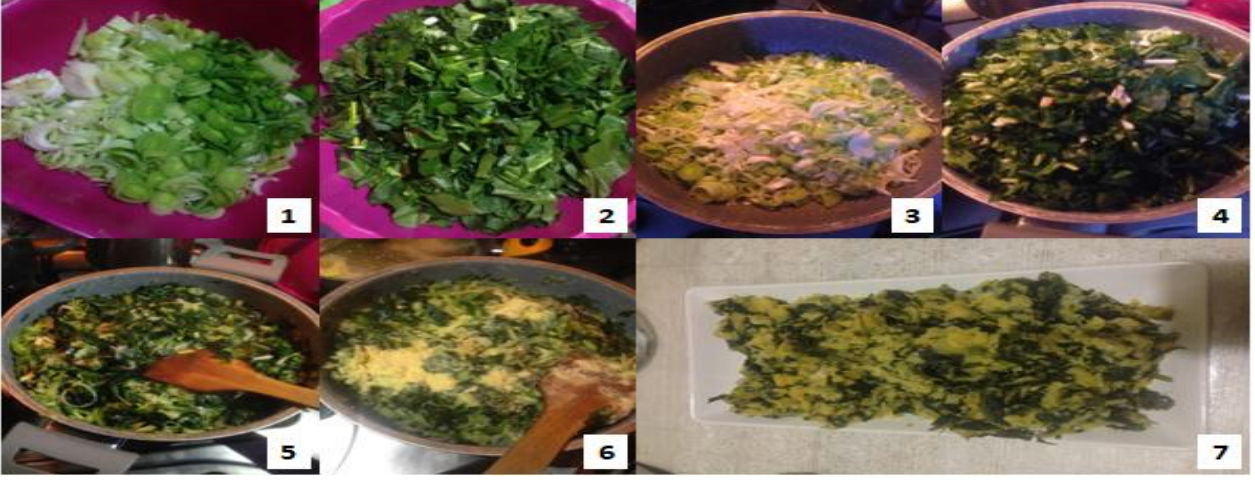
Yörenin geleneksel tüketim kültürünün kuşaktan kuşağa devamlılığını sağlamak için doğal bitkiler ile yaptıkları yemeklerin hazırlanması ile ilgili tariflere yer verilmiştir. Toplanan hoşgıran (*Amaranthus retroflexus L.*) temizlenerek yıkanır. Yıkanan hoşgıranlar sıcak suyun içine atılarak 10-20 dakika kaynatılarak haşlanır. Haşlanan hoşgıranlar süzülürken iki orta boy soğan küp küp kesilir ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulan soğanın üzerine haşlanmış hoşgıranlar eklenir ve 10 dakika sonra ocak kapatılır (Şekil 3).



Şekil 3. Hoşgıran (*Amaranthus retroflexus L.*)'nin yemeğinden bir görünüm

Toplanan baldıran (*Conium maculatum L.*) yıkanarak ince ince doğranır. Kaynamaya başlayan suyun içine tuz, doğranmış baldıran ve bulgur eklenir. Bulgurlar pişene kadar haşlama işlemi devam eder. Bulgurları piştikten sonra süzülür. Soğanlar küp küp kesilerek yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulan soğanın üzerine pul biber ve süzülen bulgurlu baldıran harcı eklenir ve 5-10 dakika kavrulur.

Toplanan nünük (*Arum italicum Miller.*) yıkanarak ince ince doğranır. Doğranan nünük bir kaba alınarak 1 tatlı kaşığı tuz ile yoğrulur. Pırasa yıkanarak ince ince doğranılır. Doğranılan pırasa tavaya eklenerek 5 dakika kadar kavrulur. Kavrulmuş pırasanın üzerine yoğrulmuş nünük eklenerek 15-20 dakika kadar kavrulmaya devam edilir. Tuz eklenir. Ocağın altını kapatma yakın mısır unu eklenir ve biraz daha kavrulduktan sonra ocağı altı kapatılır (Şekil 4).



Şekil 4. Nünük (*Arum italicum Miller.*)'nin yemeğinin hazırlık aşaması ve yemeğinin bir görünümü

Toplanan kaldirik (*Trachystemon orientalis L.*) öncelikle yıkanır. Yıkama işleminden sonra su kaynatılır ve kaynayan suyun içine kaldirik atılarak 3-4 dakika bekletilir. Daha sonra soğuk sudan geçirilir ve süzülür. Bir tane soğan küp küp kesilir ve kavrulur, pembeleşen soğanın üzerine pirinç, bulgur ve mısır yarması eklenir. Karabiber ve pul biber ve tuzu katılarak 3 su bardağı su ile ocağa konular suyu çekilince alınır. Hazırlanan sarma iç harcı alınarak, sarma sarılır. Sarılan sarmalar tencereye alınır üzerine su ve tuz eklenerek pişirmeye bırakılır. Sarımsaklar rendelenerek yoğurdun içine atılıp çırpılır. Sarımsaklı yoğurt pişen sarmaların üzerine konular (Şekil 5).



Şekil 5. Kaldirik (*Trachystemon orientalis L.*)'nin sarması yapılımlı aşamaları

Toplanan kuş pancarı (*Capsella bursa-pastoris (L.) Medik.*) yıkanarak 10- 15 dakika sirkeli suda bekletilir. Sirkeli sudan alınan kuş pancarı durularak ince ince doğranır. Domates, salatalık ve soğanda doğranarak geniş bir kaba tüm malzemeler alınır. Limon, tuz ve sıvı yağ eklenerek kapta tüm malzemeler karıştırılır (Şekil 6).



**Şekil 6.** Kuş pancarı (*Capsella bursa-pastoris* (L.) Medik.)'in salatası

Toplanan kuş pancarı yıkanır ve ince ince doğranır. Soğan doğranarak daha önceden tereyağı ve sıvı yağ eklenen tencere de pembeleşinceye kadar kavrulur. Pembeleşen soğanlara salça eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Üzerine doğramış olduğumuz kuş pancarı eklenir. Biraz daha kavurduktan sonra üzerine su eklenir. Kaynamaya yakın mısır yarması eklenir. Kaynamaya başladıktan 15 dakika sonra altı kapatılır (Şekil 7).



**Şekil 8.** Kuş pancarı (*Capsella bursa-pastoris* (L.) Medik.)'in yemeği

Tencere konulan su kaynamaya bırakılır. Toplanan sirpen (*Chenopodium album* L.) yıkanır ve ince ince doğranır. Kaynamaya başlayan suyun içine tuz ve doğranmış sirpen eklenir. 5 dakika kaynatıldıktan sonra alınarak süzülür. Sarımsaklar rendelenir. Yoğurt çırpılıp tuzu eklenir ve rendelenen sarımsaklar üzerine eklenir. Geniş bir kaba alınan yoğurt harcının içine süzülen sirpen eklenerek karıştırılır (Şekil 8).



**Şekil 8.** Sirpen (*Chenopodium album* L.)'nin yoğurtlu salatası

Toplanan orman çileği (*Fragaria vesca L.*) temizlenerek yıkanır. Yıkanan orman çileği üzerine şeker eklenerek bir gece bekletilir. Sulanan şekerli orman çileği orta ateşte kaynatılmaya başlanır. 45-60 dakika kaynatıldıktan sonra ocaktan alınarak soğumaya bırakılır. Ocaktan alınmasına yakın limon eklenir (Şekil 9).



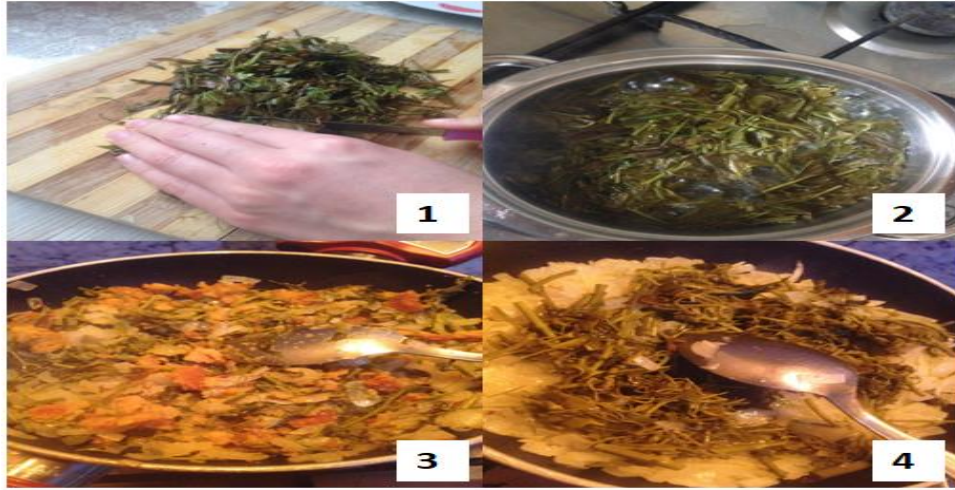
Şekil 9. Orman çileği (*Fragaria vesca L.*)'nin reçel yapım aşamaları

Toplanan sinir otu (*Plantago major L.*) öncelikle yıkanır. Yıkama işleminden sonra su kaynatılır ve kaynayan suyun içine sinir otu atılarak 3-4 dakika bekletilir. Daha sonra soğuk sudan geçirilir ve süzülür. Bir tane soğan küp küp kesilir ve kavrulur, pembeleşen soğanın üzerine pirinç, bulgur ve mısır yarması eklenir. Karabiber ve pul biber ve tuzu katılarak 3 su bardağı su ile ocağa konular suyu çekilince alınır. Hazırlanan sarma iç harcı alınarak, sarma sarılır. Sarılan sarmalar tencereye alınır üzerine domates, biber, sinir otu sapları ufak ufak kesilir ve salça eklenir. Su tuz ve yağı da eklenerek pişirilmeye bırakılır (Şekil 10).



Şekil 10. Sinir otu (*Plantago major L.*)'nin sarma yapım aşamaları

Toplanan merülcan (*Smilax excelsa L.*) yıkanarak ufak ufak kesilir. Kesilen merülcan kaynamakta olan suya atılarak haşlanır. Tavaya yağlar eklenir ve soğanlar küp küp kesilerek pembeleşinceye kadar kavrulur (Şekil 11).



Şekil 11. Merülcan (*Smilax excelsa L.*)'nin kavurması yapım aşamaları

Toplan ısırgan (*Urtica dioica L.*) temizlenerek yıkanır. Yıkanan ısırgan kaynamakta olan suyun içine atılarak haşlanır ve süzülür. Haşlama suyundan 1 bardak su ayrılır. Süzülen ısırgan ve haşlama suyundan ayırdığımız su ile bir tencereye alınarak ve blenderdan çekilir. Üzerine 2-3 bardak daha su ilave edilerek mısır unu yavaş yavaş eklenir. Tuz eklenir. Ocaktan almaya yakın sarımsak ve nane eklenir. Son olarak bir tava da tereyağı eritilerek çorbanın içine ilave edilir (Şekil 12).



Şekil 12. ısırgan (*Urtica dioica L.*)'nin haşlanma anından bir görünüm

**Tablo 1.** Korgan (Ordu) Yöresinde Gıda Olarak Tüketilen Bazı Bitkilere Ait Özellikler

	Türün Adı	Yöresel Adı	Familyası	Koordinat	Toplama Zamanı	Kullanılan Kısımları	Kullanılış Amacı	Kullanılış Şekli
1.	<i>Amaranthus reproflexus</i> L.	Hoşgıran	<i>Amaranthaceae</i>	40°48.807'K/ 037°21.401'D	Haziran	Yaprak ve Sürgün	Gıda	Yemeği yapılmaktadır.
2.	<i>Conium maculatum</i> L.	Baldıran	<i>Apiaceae</i>	40°48.733'K/ 037°21.699'D	Haziran	Çiçek, Yaprak ve Sürgün	Gıda	Yemeği yapılmaktadır.
3.	<i>Arum italicum</i> Miller.	Nünük, Nivik	<i>Araceae</i>	40°50.609'K/ 037°21.261'D	Ocak	Yaprak ve Sürgün	Gıda	Yemeği yapılmaktadır.
4.	<i>Tussilago farfara</i> L.	Kabalak	<i>Asteraceae</i>	40°43.735'K/ 037°17.148'D	Haziran	Yaprak	Gıda	Çayı yapılmaktadır.
5.	<i>Taraxacum butleri</i> Van Soest	Hindiba	<i>Asteraceae</i>	40°49.850'K/ 037°20.359'D	Eylül	Çiçek	Gıda	Çayı yapılmaktadır.
6.	<i>Helichrysum plicatum</i> DC. subsp. <i>plicatum</i>	Altın otu, Yayla çiçeği	<i>Asteraceae</i>	40°37.675'K/ 037°17.860'D	Eylül	Çiçek	Gıda ve süs bitkisi	Süs amaçlı kullanılmakta ve çayı yapılmaktadır.
7.	<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Papatya	<i>Asteraceae</i>	40°41.008'K/ 037°13.870'D	Eylül	Çiçek	Gıda ve süs bitkisi	Süs amaçlı kullanılmakta ve çayı yapılmaktadır.
8.	<i>Silybum marianum</i> L.	Deve dikenini, Eşek dikenini	<i>Asteraceae</i>	40°49.862'K/ 037°20.074'D	Eylül	Yaprak ve sürgün	Gıda	Çayı yapılmaktadır.
9.	<i>Trachystemon orientalis</i> L.	Kalduruk, Kaldirik	<i>Boraginaceae</i>	40°48.776'K/ 037°21.713'D	Eylül	Yaprak ve sürgün	Gıda	Turşusu ve yemeği yapılmaktadır.
10.	<i>Capsella bursa-pastoris</i> (L.) Medik.	Kuş pancarı	<i>Brassicaceae</i>	40°48.780'K/ 037°21.700'D	Haziran	Yaprak ve sürgün	Gıda	Salatası ve yemeği yapılmaktadır.
11.	<i>Chenopodium album</i> L.	Sirpen	<i>Chenopodiaceae</i>	40°48.480'K/ 037°21.240'D	Haziran	Yaprak	Gıda	Yoğurtlu salatası yapılmaktadır.
12.	<i>Convolvulus arvensis</i> L.	Kuzu sarmaşığı	<i>Convolvulaceae</i>	40°49.863'K/ 037°20.088'D	Eylül	Çiçek	Gıda	Çayı yapılmaktadır.
13.	<i>Equisetum arvense</i> L.	At kuyruğu	<i>Equisetaceae</i>	40°48.987'K/ 037°20.953'D	Eylül	Çiçek	Gıda	Çayı yapılmaktadır.
14.	<i>Hypericum perforatum</i> L.	Kantaron	<i>Hypericaceae</i>	40°41.133'K/ 037°13.785'D	Eylül	Çiçek	Gıda	Çayı yapılmaktadır.
15.	<i>Mentha longifolia</i> (L.) Hudson subsp. <i>longifolia</i>	Nane	<i>Lamiaceae</i>	40°49.753'K/ 037°20.584'D	Eylül	Yaprak ve tohum	Gıda	Baharat olarak kullanılmakta ve çayı yapılmaktadır.
16.	<i>Thymus leucotrichus</i> Hal. var. <i>leucotrichus</i>	Kekik	<i>Lamiaceae</i>	40°43.807'K/ 037°16.977'D	Eylül	Yaprak ve sürgün	Gıda	Baharat olarak kullanılmakta ve çayı yapılmaktadır.
17.	<i>Malva sylestris</i> L.	Ebegümece	<i>Malvaceae</i>	40°49.819'K/ 037°20.228'	Eylül	Sürgün ve yaprak	Gıda	Çayı yapılmaktadır.

	<b>Türün Adı</b>	<b>Yöresel Adı</b>	<b>Familyası</b>	<b>Koordinat</b>	<b>Toplama Zamanı</b>	<b>Kullanılan Kısımları</b>	<b>Kullanılış Amacı</b>	<b>Kullanılış Şekli</b>
18.	<i>Fragaria vesca</i> L.	Orman çileği, Yaban çileği	<i>Rosaceae</i>	40°48.205'K/ 037°18.999'D	Haziran	Sürgün ve yaprak	Gıda	Meyve olarak tüketilmekte ve reçeli yapılmaktadır.
19.	<i>Rosa canina</i> L.	Kuşburnu	<i>Rosaceae</i>	40°42.671'K/ 037°14.954'D	Haziran	Sürgün ve yaprak	Gıda	Marmelatı ve çayı yapılmaktadır.
20.	<i>Rubus canescens</i> DC. var. <i>canescens</i>	Böğürtlen	<i>Rosaceae</i>	40°49.816'K/ 037°20.264'D	Ağustos	Yaprak	Gıda	Meyve olarak tüketilmekte, çayı ve reçeli yapılmaktadır.
21.	<i>Plantago major</i> L.	Sinir Otu, Damar otu	<i>Plantaginaceae</i>	40°48.757'K/ 037°21.720'D	Haziran	Yaprak ve çiçek	Gıda	Yemek ve çay olarak tüketilmektedir.
22.	<i>Smilax excelsa</i> L.	Merülcan, Melocan, Meravcan	<i>Smilacaceae</i>	40°48.754'K/ 037°21.728'D	Haziran	Yaprak	Gıda	Yemek olarak tüketilmektedir.
23.	<i>Urtica dioica</i> L.	Sırgan, Isırgan	<i>Urticaceae</i>	40°48.754'K/ 037°21.728'D	Haziran	Yaprak	Gıda	Yemek olarak tüketilmektedir

Anket görüşmeleri sonucu deneklerin belirlenen bitkileri hangi hastalıklara karşı kullandığı incelenmiştir. Merülcan (*Smilax excelsa*) bitkisini yöre halkının cilt hastalıklarında, kan temizleyici olarak ve kanser hastalıklarında, solunum yolları rahatsızlıklarında, bağırsak gaz sancılarında ve idrar söktürücü olarak kullanmaktadır. Baldıran (*Canium maculatum*) bitkisini yöre halkının bağırsak gaz sancılarında ve böbrek rahatsızlıklarında kullandığı tespit edilmiştir. Böğürtlen (*Rubus canescens var. canescens*) bitkisini yöre halkının kan temizleyici olarak, karaciğer hastalıkları, soğuk algınlığına karşı ve vücut direncini kuvvetlendirmek amacıyla kullandığı belirlenmiştir.

Orman çileği (*Fragaria vesca*) bitkisini yöre halkı şeker hastalığına karşı, vücut direncini kuvvetlendirmek için, kalp damar ve cinsel hastalıkların tedavisinde, kan temizleyici olarak, cilt, sinir, böbrek, ağız ve diş eti hastalıklarında, romatizma, tansiyon ve kolesterole karşı kullanmaktadır. Hoşgıran (*Amaranthus retroflexus*) bitkisi yöre halkının bağırsak gaz sancılarında, şeker hastalığında ve kanser hastalıklarına karşı kullandığı tespit edilmiştir. Isırgan (*Urtica dioica*) bitkisini deneklerin kanser hastalıklarında, saç problemlerinde, cilt hastalıklarına, bağırsak gaz sancılarında ve vücut direncini kuvvetlendirmek için, soğuk algınlığında, kan temizleyici olarak, idrar söktürücü ve zayıflatıcı olarak, mide hastalıklarında, romatizmada, solunum yolları hastalıklarında, uykusuzluğa karşı, tansiyonda, karaciğer hastalıklarında ve böbrek hastalıklarında tedavi amacıyla kullanmaktadır.

Kaldirik (*Trachystemon orientalis*) bitkisini yöre halkının sinir hastalıklarında, bağırsak gaz sancılarında, kan temizleyici olarak, mide hastalıklarında, zayıflatıcı olarak, karaciğer rahatsızlıklarında, akciğer rahatsızlıklarında ve böbrek rahatsızlıklarında kullandığı görülmektedir. Kekik (*Thymus leucotrichus var. leucotrichus*) bitkisini yöre halkı soğuk algınlığında, mide hastalıklarında, zayıflatıcı olarak, solunum yolları hastalıklarında, bağırsak gaz sancılarında ve kan temizleyici olarak, idrar söktürücü, şeker, sinir hastalıklarında, iştah açıcı, tansiyon, karaciğer rahatsızlıklarında, kolesterol, kadın hastalıkları, cinsel hastalıklarda ve vücut direncini kuvvetlendirmek için kullanmaktadır. Kuşburnu (*Rosa canina*) ise soğuk algınlığında, cilt hastalıklarında, kadın hastalıklarında, bağırsak gaz sancılarında, şeker hastalığında, vücut direncini kuvvetlendirmek amacıyla, kan temizleyici olarak, idrar söktürücü ve zayıflatıcı olarak, kanser, solunum yolları hastalıklarında, kolesterol ve kabızlığa karşı kullanmaktadır. Nane (*Mentha longifolia subsp. longifolia*) bitkisi yöre halkı tarafından soğuk algınlığında, vücut direncini kuvvetlendirmek için, solunum yolları rahatsızlıklarında, zayıflatıcı olarak, bağırsak gaz sancılarında, ağız ve diş eti rahatsızlıklarında, astım/nefes darlığında, kalp damar hastalığında, cilt hastalıklarında, kan temizleyici, kabızlıkta, idrar söktürücü olarak, sinir hastalıklarında, tansiyon ve saç problemlerinde kullanmaktadır. Papatya (*Matricaria chamomilla*) bitkisini yöre halkının sinir hastalıklarında, bağırsak gaz sancılarında, soğuk algınlığında, uykusuzluklarda, mide rahatsızlıklarında, saç problemlerinde, ağız ve diş eti rahatsızlıklarında, cilt rahatsızlıklarında, idrar sökücü olarak, zayıflatıcı olarak, kadın hastalıklarında, romatizma ve vücut direncini kuvvetlendirmek için kullandığı görülürken, Nünük (*Arum italicum*) bitkisinin hemoroit rahatsızlığında, vücut direncini kuvvetlendirmek için ve kabızlığa karşı kullandığı tespit edilmiştir.

## Tartışma ve Sonuç

Yapılan bu araştırma ile Korgan (Ordu) yöresinde doğal olarak yayılış gösteren bazı bitki taksonlarının etnobotanik özellikleri, yöresel ve bilimsel isimleri, kullanılan kısımları, kullanım alanları ve yöre halkına sağladığı yarar konularında bir veri tabanı oluşturulmuştur.

Araştırma alanında yapılan görüşmeler ile yöre insanlarının kullandıkları bitkiler ile bu bitkileri kullanma nedenleri büyüklerinin geçmişte kazandıkları tecrübeler ve bu tecrübelerin getirmiş olduğu faydalardan dolayı olduğu anlaşılmış ve bilinçli bir kullanımının olmayıp gelenekselleşmiş bir kullanım mevcut olduğu tespit edilmiştir.

Yapılan arazi çalışmaları sonucu çalışma alanında kullanılan 16 familyaya ait 23 takson tespiti yapılmıştır. Bunlardan 12 adedi gıda, 2 adet baharat, 13 adedi çay ve 2 adedi de süs amaçlı kullanılmaktadır.

Marmelat-reçel olarak kullanılan bitkiler: böğürtlen (*Rubus canescens* var. *canescens*, *Rosa canina*, *Fragaria vesca*'dır. Baharat olarak kullanılan bitkiler: *Mentha longifolia* subsp. *longifolia*, *Tymus* sp.'dur. Salata yapımında kullanılan bitkiler; *Chenopodium album*, *Capsella bursa-pastoris*'dir. Çay olarak tüketilen bitkiler: *Tussilago farfara*, *Taraxacum butleri*, *Helichrysum plicatum* subsp. *plicatum*, *Matricaria chamomilla*, *Silybum marianum*, *Convolvulus arvensis*, *Equisetum arvensa*, *Hypericum perforatum*, *Mentha longifolia* subsp. *longifolia*, *Thymus leucotrichus* var. *leucotrichus*, *Malva sylvestris*, *Rosa canina*, *Rubus canescens* var. *canescens*, *Plantago major*'dur. Süs amaçlı kullanılan bitkiler: *Helichrysum plicatum* subsp. *plicatum*, *Matricaria chamomilla* 'dır.

Yemek yapımında en fazla kullanılan bitkiler; hoşgiran (*Amaranthus retroflexus* L.), baldıran (*Canium maculatum* L.), nünük (*Arum italicum* Miller.), kaldırık (*Trachystemon orientalis* L.), kuş pancarı (*Capsella bursa-pastoris* L. Medik.), sinir otu (*Plantago major* L.), merülcan (*Smilax excelsa* L.), Isırgan (*Urtica dioica* L.)'dır.

Bayrak vd. (2007)'nin yapmış olduğu çalışmada yemek yapımında kullanılan hoşgiran (*Amaranthus retroflexus* L.), sirpen (*Chenopodium album* L.) ve merülcan (*Smilax excelsa* L.) bitkileri yapmış olduğumuz tez çalışması ile benzerlik gösterip aynı amaç için kullanmıştır. Aynı çalışmada yer alan ebegümece bitkisinin yemek yapımında kullanıldığı, bu çalışmada ise çay yapımı için kullanıldığı belirlenmiştir.

Türkan vd. (2006), "Ordu İli ve Çevresinde Yetişen Bazı Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri" adlı bir çalışma yapmıştır. Çalışma sonucunda *Urtica dioica*, *Tussilago farfara*, *Rosa canina*, *Mentha longifolia* subsp. *longifolia*, *Matricaria chamomilla*, *Fragaria vesca* ve *Arum italicum* Miller. bitkilerinin yöre halkı tarafından kullanım şekillerinin bu çalışma ile aynı olduğu görülmüştür.

Gül ve Dinler (2016), çalışma alanımızın 19 km uzaklığında bulunan Kumru yöresinde bir çalışma yapmıştır. Bu çalışmada 32 familyaya ait 54 adet tıbbi aromatik bitki tespit etmiş ve kullanım şekillerini belirlemiştir. Çalışmada tespit edilen 16 familya ve bu familyalara ait 23 takson aynı çalışma içinde yer almakta olup, kullanım şekilleri ve amacı yönleriyle benzerlik göstermektedir.

Bu çalışmada, Korgan yöresi halkının doğal bitkiler ile yaptıkları yemeklerin hazırlanması ile ilgili tariflere yer verilmiştir. Yörenin geleneksel tüketim kültürünün kuşaktan kuşağa devamlılığını sağlamak için elde edilen bulgular önem taşımaktadır. Sonuç olarak yöre halkı tespit edilen türleri ihtiyaç halinde ormanlardan, açık arazilerden toplayarak veya yöre halk pazarında satın alarak temin etmektedir. Bu bitkilerin kullanımı gelenekselleşmiş olup nesilden nesile aktararak kullanılmakta ve bilinçli bir kullanım mevcut değildir. Yöre halkı zehirli olan *Arum italicum* ve *Conium maculatum* yemek yapımında kullanılmaktadır. Bitkilerin bilinçli şekilde toplanması ve kullanılması için yöre halkına bilgilendirici eğitimler ya da seminerler düzenlenmesi önerilmektedir. Yörenin kültürel kaynakları

arasında yer alan yöresel yemeklerin daha geniş kitlelere ulaştırılması sayesinde, gastronomi turizmine büyük katkıları olacağı düşünülmektedir. Ayrıca geçmişten günümüze kadar çeşitli amaçlar için kullanmış oldukları bitkilerle ilgili detaylı bilimsel çalışmaların yapılması tavsiye edilmektedir. Elde edilen bilgilerin, ilaç sanayisi, gıda ve tarım sektörünün gelişmesi ve ekonomik açıdan önemli olacağı düşünülmektedir.

## **KAYNAKÇA**

- Alpınar, K. 2010. Halk Arasında Kullanılan Tıbbi Bitkilerin Derlenmesi. Bitkilerle Tedavi Sempozyumu,5-6 Haziran, İstanbul, 19-28.
- Bayrak Özbucak, T., Ergen Akçin, Ö., Yalçın, S. 2007. The Contribution of Wild Edible Plants to Human Nutrition in the Black Sea Region of Turkey.Ethnobotanical Leaflets. 10, 98-103.
- Davis, P.H. 1985. Flora of Turkey and East Aegean Islands, Vol., 2, P. 149-171, University Pres, Edinburgh.
- Ertem, H. 1987. Boğazköy Metinlerine Göre Hititler Devri Anadolu'unun Florası.Türk Tarih Kurumları Yayınları,182s, Ankara.
- Gül, V., Dinler, S. 2016. Kumru (Ordu) Yöresinde Doğal Olarak Yetişen Bazı Tıbbi Ve Aromatik Bitkiler.Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi. 11 (1),146-156.
- Güner A, Özhatay, N., Ekim, T. 2000. Flora of Turkey and the East Aegean Islands. Vol. 11 (supplement-II). Edinburgh University Press, Edinburgh.
- Kendir, G., Güvenç, A. 2010. Etnobotanik ve Türkiye’de Yapılmış Etnobotanik Çalışmalara Genel Bir Bakış. Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi, 30(1), 49-80.
- Sargın, S.A. 2013. Alaşehir ve Çevresinde (Manisa ) Tarımsal Biyoçeşitlilik ve Etnobotanik Araştırmaları. Balıkesir Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, 483s, Balıkesir.
- Türkan, Ş., Malyer, H., Öz Aydın, S., Tümen, G. 2006. Ordu İli ve Çevresinde Yetişen Bazı Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri. Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitü Dergisi. 10 (2), 162-166.

## **Local Recipes and Ethnobotanical Properties of Natural Some Plant Taxa Consumed as Food in Korgan (Ordu) Region**

**Asiye KARAEVLİ**

Isparta University of Applied Sciences, The Institute of Graduate Education, Isparta/TURKEY

**Ayşe Gül SARIKAYA**

Bursa Technical University, Faculty of Forestry, Bursa/TURKEY

### **Extensive Summary**

The relationship between humans and plants is based on very early periods of history. The plants that were used for drug purposes by Hittites were listed in 60 Boğazköy cuneiform as poppy, Mecca pesengi, hemp, thyme, fir, incense tree, mustard, willow, spearmint, mint, fennel, euphorbia, reed, gooseberry, tooth grass, laurel, bile, juniper, pistachio seeds, myrtle, satanic, rose, hen, henbane, psoriasis, licorice root, cumin, cumin, cumin, white saffron, edible grass and spines. Some of these plants used in the past are currently used for pharmaceutical purposes. Anatolia has a wealth of knowledge about the use of plants for healing purposes. The cultural richness of the plant along with the richness of the plant has reached until today. The experience and knowledge of the people who transferred this knowledge to their new generations for many years by learning the therapeutic side of the plants through trial and error has been revealed by ethnobotanical studies.

Turkey has big importance with the richest flora plant in the Middle East compared in terms of wealth. The reason for this situation is that we have different ecological conditions, different soil types in our country together with the climate difference in our country, our country takes place in three phytogeographic areas, namely Euro-Siberia, Iran-Turan and Mediterranean and it acts as a bridge between Asia and Europe. Korgan province of Ordu, located in the European-Siberian Flora Region, is a region rich in plant diversity. In this study, in order to determine the ethnobotanical properties of some natural plant taxa which are naturally grown in the region of Korgan, flowering and herbaceous plant taxa were collected in the 2018 vegetation period. After identification of the collected plant materials, the herbarium samples were made. 119 people from different age and culture levels were interviewed in the study area. The plants, whose use was determined, were photographed in the natural distribution area and collected from the field.

As a result of the surveys, 16 families with ethnobotanical use and 23 taxa belonging to these families were determined in the study area. 12 of these taxa were found to be food, 2 for spice, 13 for tea and 2 for ornamental ethnobotanical use. Among those, the plants used as marmalade-jam are; *Rubus canescens* var. *canescens*, *Rosa canina*, *Fragaria vesca*. Plants used as spices are *Mentha longifolia* subsp. *longifolia*, *Tymus* sp. while *Chenopodium album*, *Copsella bursa-pastoris* are used in salads. Also, *Tussilago farfara*, *Taraxacum butleri*, *Helichrysum plicatum* subsp. *plicatum*, *Matricaria chamomilla*, *Silybum marianum*, *Convolvulus arvensis*, *Equisetum arvensis*, *Hypericum*

perforatum, *Mentha longifolia* subsp. *longifolia*, *Thymus leucotrichus* var. *leucotrichus*, *Malva sylvestris*, *Rosa canina*, *Rubus canescens* var. *canescens*, *Plantago major* are consumed as herbal tea. The plants used for ornamental purposes include *Helichrysum plicatum* subsp. *plicatum* and *Matricaria chamomilla*. The most used plants in food making were determined as *Amaranthus retroflexus*, *Canium maculatum*, *Arum italicum*, *Trachystemon orientalis*, *Capsella bursa-pastoris*, *Plantago major*, *Smilax excelsa* and *Urtica dioica*.

In this study, the recipes for the preparation of local dishes made with herbs to ensure the continuity of the natural crops of the local people for the food consumption culture from generation to generation are given.

Some of these recipes are as follows;

After being washed, *Amaranthus retroflexus* is boiled in hot water and boiled for 10-20 minutes. It is filtered after boiling. Two medium onion cubes are cut and roasted until pink. The boiled *Amaranthus retroflexus* is added to the onion and the cooker is closed after 10 minutes.

*Conium maculatum* L. was collected and finely chopped. Into the boiling water, salt, chopped *Conium maculatum* and bulgur are added and boiled until the bulgur is cooked. After ingestion, bulgur is filtered. Onions are cut into cubes and roasted in oil until brown. Add the grated peppers on the onion and *Conium maculatum* mortar with filtered bulgur and fry for 5-10 minutes.

*Arum italicum* is washed and finely chopped. Chopped material put a bowl and kneaded with 1 teaspoon with salt. The chopped leek is added to the pan and roasted for 5 minutes. *Arum italicum* kneaded on the grated leek is added to continue roasting for 15-20 minutes. Salt is added. Close the bottom of the cooktop is added close corn flour and after a little more roasting, the stove is closed six.

*Trachystemon orientalis* L. is washed first. After washing, the water is boiled and the *Trachystemon orientalis* is poured into the boiling water for 3-4 minutes. It is then passed through cold water and filtered. One onion cubes are cut and roasted, on the pink onion, rice, bulgur and corn are added. Black pepper and chili pepper and salt are added to the cooker with 3 cups of water is taken when the water is withdrawn. The wrapped internal mortar is prepared and wrapped. Wrapped wraps are taken in the pot and water and salt is added to be left to cook. Garlic is shredded into yogurt and whipped. The garlic yogurt is placed on the cooked wraps.

Collected *Capsella bursa-pastoris* washed in water for 10 to 15 minutes in vinegar. *Capsella bursa-pastoris* taken from vinegar is rinsed and finely chopped. Tomatoes, cucumbers and onions are chopped into a wide container of all ingredients. Lemon, salt and oil are added and all ingredients are mixed in the bowl. the butter and oil added to the saucepan is also roasted until pink. The tomato paste is added to the onions and the roasting process is continued. *Capsella bursa-pastoris*, which we chopped over it, is added. After roasting a little more water is added. Corn knees are added to boil. Six minutes after starting to boil, the six are closed.

Collected *Chenopodium album* L. is washed and finely chopped. Salt and chopped *Chenopodium album* is added to the boiling water. After boiling for 5 minutes, it is filtered. Garlicks are grated. Whey is added to the shredded garlicks. It is mixed by adding *Chenopodium album* which is filtered into a large bowl of yogurt.

Add sugar to the washed *Fragaria vesca* and leave overnight. The washed *Fragaria vesca* is boiled over medium heat. After being boiled for 45-60 minutes, it is left to cool down from the cooker. Lemon is added to the extraction from the stove.

Collected *Plantago major* L. is washed first. After washing, water is boiled and *Plantago major* is thrown into boiling water for 3-4 minutes. It is then passed through cold water and filtered. One onion cubes are cut and roasted, on the pink onion, rice, bulgur and corn are added. Black pepper and chili pepper and salt are added to the cooker with 3 cups of water is taken when the water is withdrawn. The wrapped internal mortar is prepared and wrapped. Wrapped wraps are taken into the sauce on tomatoes, peppers, *Plantago major* stalks are small cut and added to the tomato paste. Water is added to the oil and oil is added to be added.

*Smilax excelsa* is boiled in boiling water. Oils are added to the pan and the onions are roasted until the cubes are cut to pink.

The collected *Urtica dioica* L. is washed and cleaned. The washed *Urtica dioica* is poured into boiling water and boiled and filtered. 1 cup of water is separated from the boiling water. The drained *Urtica dioica* and the water separated from the brewing water is taken into a saucepan and withdrawn from the blender. Add 2-3 cups of water and add corn flour slowly. Salt is added. Garlic and mint are added to take from the stove. Finally, a pan is added to the soup by melting butter.

The use of these plants has been traditionalized and transferred from generation to generation and there is no conscious use. In order to collect and use the plants consciously, it is recommended to organize informative trainings or seminars to local people and to carry out extensive scientific studies on the plants they have used for various purposes from past to present.