



**T.C.
ŞIRNAK ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
EKOTURİZM REHBERLİĞİ ANABİLİM DALI**

**ŞIRNAK'TA DOĞAL OLARAK YETİŞEN VE PAZARLAMA
ÖNEMİNE SAHİP BAZI BİTKİ TÜRLERİNİN KULLANIM
AMAÇLARININ ORTAYA KONULMASI**

Yüksek Lisans Tezi

ŞAHİN ÖLGEN

ŞIRNAK, 2022

T.C.
ŞIRNAK ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
EKOTURİZM REHBERLİĞİ ANABİLİM DALI

ŞIRNAK'TA DOĞAL OLARAK YETİŞEN VE PAZARLAMA
ÖNEMİNE SAHİP BAZI BİTKİ TÜRLERİNİN KULLANIM
AMAÇLARININ ORTAYA KONULMASI

Hazırlayan
ŞAHİN ÖLGEN

Danışman
Prof. Dr. Celal YÜCEL

Yüksek Lisans Tezi

ŞIRNAK, 2022

BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK

Bu çalışmadaki tüm bilgilerin, akademik ve etik kurallara uygun bir şekilde elde edildiğini beyan ederim. Aynı zamanda bu kural ve davranışların gerektirdiği gibi, bu çalışmanın özünde olmayan tüm materyal ve sonuçları tam olarak aktardığımı ve referans gösterdiğimi belirtirim.

Tezi Hazırlayan
Şahin ÖLGEN

TEZ YAZIM KILAVUZUNA UYGUNLUK

“Şırnak’ta Doğal Olarak Yetişen ve Pazarlama Önemine Sahip Bazı Bitki Türlerinin Kullanım Amaçlarının Ortaya Konulması” adlı Yüksek Lisans Tezi, Şırnak Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Tez Yazım Kılavuzu’na uygun olarak hazırlanmıştır.

Tezi Hazırlayan
Şahin ÖLGEN

1. Danışman
Prof. Dr. Celal YÜCEL

2. Danışman
Dr. Öğretim Üyesi Gazal CENGİZ

Ekoturizm Rehberliği Anabilim Dalı Başkanı
Doç. Dr. Sedat ÇELİK

KABUL VE ONAY SAYFASI

Prof. Dr. Celal YÜCEL danışmanlığında **Şahin ÖLGEN** tarafından hazırlanan “Şırnak’ta doğal olarak yetişen ve pazarlama önemine sahip bazı bitki türlerinin kullanım amaçlarının ortaya konulması” adlı bu çalışma, Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği’nin ilgili hükümleri gereğince **05.07.2022** tarihinde jürimiz tarafından **Oybirliği** ile Şırnak Üniversitesi Lisansüstü Enstitüsü, Ekoturizm Rehberliği Anabilim Dalı’nda **Yüksek Lisans Tezi** olarak kabul edilmiştir.

05 /07 /2022

JÜRİ

İMZA

Danışman

: Prof. Dr. Celal YÜCEL

.....

Üye

: Prof. Dr. Özlem TONÇER

.....

Üye

: Doç. Dr. Çağdaş ERTAŞ

.....

ONAY:

Bu tezin kabulü Enstitü Yönetim Kurulunun tarih ve sayılı kararı ile onaylanmıştır.

...../...../.....

Doç. Dr. Öğretim Üyesi Ahmet GÜL

Enstitü Müdürü

ÖNSÖZ/TEŞEKKÜR

Bir kenti tanımak, onunla içli dışlı olmak ve ona karşı aidiyet hissetmek için o kentin hem yemeklerine hem geleneklerine hem de coğrafyasına hâkim olmak gerekir. Turist olarak gidilip gezilen yerlere dair her zaman iyi izlenimler edinilir; çünkü kişi, turist olarak gittiği yerin sadece güzel yönlerine dikkat etmek ister ki zaten, seyahat amaçlı gezmelerdeki temel amaç ruha, zihne ve bedene daha iyi hissettirmektir. Oysa yaşanan bölgeye turist gelmesini amaçlayan kişi, yaşadığı yerin problemlerini çözmek ve eksiklerini gidermekle yükümlüdür. Ne var ki bu yükümlülük sürekli biçimde az kişiye yüklenmektedir; fakat bir yaşam alanını güzelleştirmenin yükümlülüğü, orada yaşayan her bireyin ortaklığıyla mümkündür ve her birey, kendi yaşam alanına hem saygı duymak hem de orayı geliştirmek zorundadır. Aksi taktirde ne orada yaşayan kişide bir gelişme görülebilir ne de söz konusu yere turist olarak gelen kişi beklediği hazzı edinebilir. Şırnak ili, hem doğası hem insanı hem de mutfak kültürüyle son derece kıymetli zenginliklere sahiptir. Buradaki bitkiler, yaşamın her alanında yer almakla birlikte buradaki insanların da başat yaşam nesnelerinden biridir. Bu bilgilere, saha ve literatür tarama çalışmaları sonucunda ulaşılp, somut-bilimsel verilerle teyit edilmiştir. Söz konusu çalışma sırasında benden desteklerini esirgemeyen Asya ÜSTEK, Zeri YASUGEY, Nuriye YASUGEY, Hasan UZAL, Sosin ÜRÜN, Hacı ZEYBEK, Emin BUĞA, Zozani KILINÇ, Hüseyin NAS, İbrahim ÜSTEK, Delil OĞUZ, Ayhan ÜRÜN ve Berivan ÖLGEN'e teşekkürlerimi sunarım. Bununla birlikte, alan çalışmasında ve bitkilerin tanıtımında bana yardımcı olan, fotoğraf çekmem için yol gösteren misafirperverliklerinin yanında sorularımı içtenlikle cevaplayan; başka insanlarla tanıştırp sorulan sorulara cevap vermelerini sağlayan, Şırnak'ın kıymetli insanlarına teşekkür ederim. Ayrıca alan çalışmasında tanışıp da ismi aklıma gelmeyen koçerlere, yaylada rastgele denk geldiğim emektar çobanlara da teşekkür ederim. Çalışmamın teknik kısmında bana yardımcı olan Nurdan ŞARMAN, Dr. Öğr. Üyesi Dicle ÖZCAN ELÇİ ve Hasan BAYAM'a teşekkür ederim. Son olarak da beni bu çalışmayı hazırlama aşaması için yetiştiren ve çalışma sırasında, bilgileriyle yolumu aydınlatan hocalarım, tez danışman hocam Prof. Dr. Celal YÜCEL'e ve ikinci danışman hocam Dr. Öğretim Üyesi Gazal CENGİZ' esonsuz teşekkür ederim.

Tezi Hazırlayan

Şahin ÖLGEN

ŞIRNAK'TA DOĞAL OLARAK YETİŞEN VE PAZARLAMA ÖNEMİNE SAHİP BAZI BİTKİ TÜRLERİNİN KULLANIM AMAÇLARININ ORTAYA KONULMASI

Şahin ÖLGEN

Şırnak Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Ekoturizm Rehberliği Anabilim Dalı

Yüksek Lisans Tezi / Temmuz, 2022

1. Danışman: Prof. Dr. Celal YÜCEL

2. Danışman: Dr. Öğretim Üyesi Gazal CENGİZ

ÖZET

Şırnak bölgesi, farklı coğrafik ve iklim özelliklerine sahip olması nedeniyle, doğada yetişen bitki türleri bakımından son derece zengin bir floraya sahiptir. Şırnak ilinde yetişen bitki türleri, uzun yıllardan beri bölge insanı tarafından farklı amaçlarla kullanılıyor olsa bile, bu bitkilerin bilimsel olarak teşhis edilmesi, kullanım amaçları, pazarlama, bölge ekonomisine katkısı ve ekoturizm açısından mevcut durumunun ortaya konulması önemlidir. Bu çalışma, Şırnak bölgesinin doğal florasında bulunan, bölge insanı tarafından uzun yıllardan beri farklı amaçlarla kullanılan, bölgesel isimleri ile tanınan, bitki türlerinin teşhisinin yapılması, tüketim ve sağlık amaçlı olarak kullanımlarının belirlenmesi, pazar koşulların bilinmesi ve özellikle de ekoturizm açısından potansiyelinin değerlendirilmesi ve bölge ekonomisine katkılarının ortaya konulması amacıyla yürütülmüştür. Araştırma verisi yapılandırılmış/yarı yapılandırılmış görüşme ve saha (arazi) çalışması olmak üzere iki aşamada toplanmıştır. Farklı dönemlerde bölgenin florasındaki bitkiler gözlemlenerek, fotoğraflanarak ve bitki örnekleri alınarak tür bazında teşhisleri yapılmıştır. Ayrıca bölge insanıyla yüz yüze yapılan görüşmelerle, bitkinin yöresel isimleri ve ne amaçla kullanıldığı ile ilgili bilgiler edinilmiştir. Daha sonra bitkilerin yöresel isimleri ile bilimsel isimleri birleştirilerek, ulusal ve uluslararası literatürle desteklenmiştir.

Şırnak bölgesinde yapılan saha (arazi) çalışması ve yüz yüze görüşmelerde farklı amaçlarla kullanılan ve ekonomik değere sahip otuzbir tür tespit edilmiş olup, bu türlerin yaygın olarak bilinen ve kullanılan pazarlama, bölge ekonomisi ve eko turizm bakımından potansiyelleri ortaya konulmuştur. Böylece söz konusu türlerin yurt içi ve yurt dışında tanınırlığının ve yaygın etkisinin bilinmesiyle birlikte eko turizm açısından önemli bir farkındalık oluşacağı düşünülmektedir. Bununla birlikte, bölgede eko turizm faaliyetlerinin yaygınlaşmasıyla birlikte, Şırnak bölgesinin bölge ve ülke ekonomisinde önemli yer edineceğini belirtmek gerekir. Ayrıca bölgede doğal olarak yetişen bitki türlerinin insan gıdası (yemek vs.) olarak kullanılabileceğinin bilinmesiyle daha düşük maliyetlerle gıda temin edilebilecektir. Benzer şekilde, bu bitkilerin ilaç olarak kullanımlarının bilinmesiyle de sağlık açısından önemli olan bazı türlerin sağlık sektörüne katkı sağlayacağını belirtmek gerekir.

Anahtar Kelimeler: Şırnak, bitki türleri, flora, eko turizm, pazarlama

**EXPLAINING THE INTENDED USE OF SOME PLANT SPECIES THAT
GROW NATURALLY IN SIRNAK AND HAVE MARKETING
IMPORTANCE**

Şahin ÖLGEN

**Şırnak University,
Graduate Education Institute
Ecoturizm Guidance Department / M.S., July, 2022**

First Supervisor: Prof. Dr. Celal YUCEL

Second Supervisor: Asst. Prof. Dr. Gazal CENGİZ

ABSTRACT

Şırnak region has an extremely rich flora in terms of plant species growing in nature due to its different geographical and climatic characteristics. Even though the plant species grown in Şırnak province have been used for different purposes by the people of the region for many years, it is important to identify these plants scientifically, to reveal their current situation in terms of their usage purposes, marketing, contribution to the regional economy and ecotourism.

This study was carried out in order to identify plant species, located in the natural flora of the Şırnak region, used by the people of the region for many years for different purposes, known by its regional names, to determine their consumption and use for health purposes, to know the market conditions and to evaluate their potential in terms of ecotourism, and to reveal their contribution to the regional economy. The research data were collected in two stages as structured/semi-structured interview and field study. At different periods, the plants in the flora of the region were identified by observing, photographing and taking plant samples on the basis of species. In addition, information about the local names of the plant and what it is used for were obtained through face-to-face interviews with the people of the region. Later, the local names of the plants and their scientific names were combined and supported by national and international literature.

In the fieldwork and face-to-face interviews conducted in the Şırnak region, thirty-one species that are used for different purposes and have economic value have been identified, and the potentials of these species in terms of widely known and used marketing, regional economy and eco-tourism have been revealed. Thus, it is thought that an important awareness will be created in terms of eco tourism, together with the recognition and widespread effect of these species in the country and abroad. However, it should be noted that with the spread of eco-tourism activities in the region, the Şırnak region will take an important place in the economy of the region and the country. In addition, knowing that the plant species that grow naturally in the region can be used as human food (food, etc.), food will be provided at lower costs. Similarly, it should be noted that some species that are important for health will contribute to the health sector by knowing the use of these plants as medicine.

Key Words: Şırnak, plants, nature, reserch, ecotourism, marketing

İÇİNDEKİLER

BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK.....	i
TEZ YAZIM KLAVUZUNA UYGUNLUK.....	ii
KABUL VE ONAY SAYFASI	iii
ÖNSÖZ	iv
ÖZET	v
ABSTRACT	vii
İÇİNDEKİLER.	iv
TABLolar LİSTESİ	xii
ŞEKİLLER LİSTESİ	xiii
KISALTMALAR LİSTESİ	xv
GİRİŞ	1

1.BÖLÜM: TURİZM REHBERLİĞİ VE KENT PAZARLAMASI

1.1.Turizm Rehberliği ve Şırnak İlinin Turizm Rehberliği Açısından	
Değerlendirilmesi	3
1.2. Kent Pazarlaması ve Şırnak İlinin kent Pazarlaması Açısından	
Değerlendirilmesi	4

2.BÖLÜM: İNSAN YAŞAMINDA BİTKİLER

2.1.Bazı Yazılı Kaynaklarda Bitkiler ve Botanik.....	8
2.2.Bitkilerin Bazı Hastalıklarda Tedavi Amaçlı Kullanımı.....	23

3. BÖLÜM: YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Amacı	30
3.2. Araştırmanın Önemi.....	32
3.3. Araştırmanın Problemi	33
3.4. Örneklem Seçimi.....	33
3.5. Yöntem.....	37
3.6. Sınırlılıklar	38

4. BÖLÜM: BULGULAR

4.1. Tespit edilen Bitkiler.....	39
4.2.Şırnak'ta Yetişen Bitkiler ve Özellikleri.....	41
4.2.1. Işkın/Rêvas <i>Rheum ribes</i> L.	44
4.2.2. Kereng/Kenger (<i>Gundelia sp</i>).....	46
4.2.3. Herü/Gülfatma (<i>Alcea sp</i>).....	48
4.2.4. Pung/Nane (<i>Mentha sp</i>).....	49
4.2.5.Gezgezink/Isırgan otu (<i>Urticia diocia</i>).....	50
4.2.6. Cotır/Dağ kekiği (<i>Thymus sp</i>).....	51
4.2.7. Soryaz/Harput Soğanı (<i>Allium kharputense</i>).....	52
4.2.8. Helız/Heliz (<i>Ferula communis</i>).....	54
4.2.9. Guriz/Sığırdili (<i>Anchusa sp</i>).....	55
4.2.10. Kari/Dağsorsalı (<i>Arum rupicola</i>)	57
4.2.11. Çiğdem/Pivok (<i>Crocus sp</i>).....	59
4.2.12. Belhewis/Sinirotu (<i>Plantago mojour</i>)	60
4.2.13. Tolık/Çobançöreği (<i>Malva neglecta</i>)	61
4.2.14. Biyi/Söğüt (<i>Salix sp</i>).....	62
4.2.15. Xerdel/Haldal (<i>Sinapis sp</i>).....	63
4.2.16. Mendé/Handakotu (<i>Chaerophyllum sp</i>)	64
4.2.17. Parpar/Semizotu (<i>Portulaca oleraceae</i>).....	66
4.2.18. Sırık/Sirmo (<i>Allium vineale</i>)	68
4.2.19. Kapari (<i>Capparis simonosa</i>)	69
4.2.20. Siyabu/Köseotu (<i>Diplotaenia sp</i>)	70
4.2.21. Xuşil/Sütleğen (<i>Eeuphorbia sp</i>).....	72
4.2.22. Şepirze/Sahlep (<i>Dactylorhiza sp</i>)	72
4.2.23. Siping/Tekesakalı (<i>Tragopogon sp</i>)	73
4.2.24. Guni/Geven (<i>Astragalus sp</i>).....	74
4.2.25. Hero/Gülhatmi Çiçeği (<i>Alcea sp</i>)	75
4.2.26. Selmik/Sirken (<i>Chenopodium sp</i>)	76
4.2.27. Bukli/Bakla/Fiğ (<i>Vicia sp</i>)	77
4.2.28. Mijmiju/Emzikotu (<i>Onosma sp</i>)	78
4.2.29. Giyaye Sinem/Sığırkuyruğu (<i>Verbascum sp</i>)	79
4.2.30. Gezo/Kudret Helvası.....	79

4.2.31. Nerubend/Kerd, Karasakız.....	81
4.3. Şırnak'ta Yetişen Bitkilerin Ticaret ve Pazar Alanlarındaki Yeri ve Önemi....	84
4.4. Şırnak'ta Yetişen Bitkilerin Yemeğe Dönüştürülme Biçimleri	85
5. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	88
KAYNAKÇA	90
ÖZGEÇMİŞ.....	96



TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1. Çalışma Kapsamında Görüş ve Bilgilerin Başvurulan Kişilere İlişkin Bilgiler	35
Tablo 2. Proje Kapsamında Değerlendirilen Bitki Tür ve Cinslerinin Yöresel, Ülkesel ve Latince İsimleri.....	39
Tablo 3. Bilimsel İsimleri Tespit Edilemeyen Bitkiler Bitkiler.....	41



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Işkın, rêvas, (<i>Rheum ribes</i> L.) bitkisinin çiçeklenme (a) ve meyve oluşum dönemi (b).....	45
Şekil 2. Işkın, rêvas, (<i>Rheum ribes</i> L.) bitkisinin yenilen kısmı.....	46
Şekil 3. Kerenk, Kenger (<i>Gundelia</i> sp.) bitkisinin genel görünümü (a) ve yenilen bitki kısmı	47
Şekil. 4. Kerenk, Kenger (<i>Gundelia</i> sp.) bitkisinin pazara sunulan ürünü	47
Şekil 5. Kereng/kenger bitkisi ile yapılan yemeği.....	48
Şekil 6. Herü, Gülfatma (<i>Alcea</i> sp.) bitkisinin genel görünümü.....	48
Şekil 7. Püng/Nane (<i>Mentha</i> sp.) bitkisinin genel görünümü.....	49
Şekil 8. Püng/Nane (<i>Mentha</i> sp.) bitkisinin toplanmış ve pazara sunulan Kısımları	50
Şekil 9. Gezgezink/Isırgan Otu (<i>Urtica dioica</i> L) bitkisinin genel görünümü.....	51
Şekil 10. Cotır/Dağ Kekiği (<i>Thymus</i> sp) bitkisinin Şırnak bölgesindeki genel görünümü.....	52
Şekil 11. Soryaz/Harput Soğanı (<i>Allium kharputense</i>) bitkisinin genel görünümü..	53
Şekil 12. Soryaz/Harput soğanı ile yapılan yemeği.....	54
Şekil 13. Heliz/Heliz (<i>Ferula communis</i>) bitkisinin genel görünümü.....	55
Şekil 14. Guriz/Sığır Dili (<i>Anchusa officinalis</i>) bitkisinin genel görünümü (a) meyvesi (b).....	56
Şekil 15. Guriz/Sığır Dili (<i>Anchusa officinalis</i>) bitkisinin pazara sunulan kısımları	56
Şekil 16. Guriz/Sığır Dili ile yapılan yemek	57
Şekil 17. Karî/Dağsorsalı (<i>Arum rupicola</i>) bitkisinin genel görünümü.....	58
Şekil 18. Karî/Dağsorsalı bitkisi ile yapılan yemek.....	58
Şekil 19. Çiğdem/Pîvok (<i>Crocus</i> sp) bitkisini genel görünümü.....	59
Şekil 20. Çiğdem/Pîvok (<i>Crocus</i> sp) bitkisini yenen kısımları.....	59
Şekil 21. Belhewîs/Sinir Otu (<i>Plantago major</i>) bitkisinin genel görünümü.....	60
Şekil 22. Tolik/Çoban çöreği (<i>Malva neglacte Wallr</i>) bitkisinin genel görünümü...	61
Şekil 23. Bîyî/Söğüt (<i>Salix</i> sp) bitkisinin genel görünümü (a) ve yenen kısımları (b).....	62
Şekil 24. Bîyî/Söğüt ile yapılan yemek.....	63
Şekil 25. Şekil 15. Xerdel/Hardal (<i>Sinapis</i> sp) bitkisinin genel görünümü.....	64

Şekil 26. Mendê/Handokotu (<i>Chaerophyllum</i> sp. bitkisinin genel görünümü.....	65
Şekil 27. Mendê/Handokotu bitkisinin yemeği ve turşusu.....	65
Şekil 28. Parpar/Semizotu (<i>Portulaca oleraceae</i>) bitkisinin genel görünümü.....	66
Şekil 29. Parpar/Semizotun yenilen yeşil aksamı ve yemek yapılması.....	67
Şekil 30. Kadi, parpar (Semiz otu)’nun çeşitli baharatlarla birlikte iç içe karıştırılarak hazırlandığı pide içi malzemesi.....	67
Şekil 31. Kadi, parpar (Semiz otu)’nun hamura dökülerek yapıldığı pide.....	68
Şekil 32. Sırık/Sirmo (<i>Allium vineale</i>) bitkisinin genel görünümü (a) ve peynire katılması (b).....	69
Şekil 33. Kapari (<i>Capparis spinosa</i>) bitkisinin çiçeği (a) ve meyvesi (b).....	70
Şekil 34. Siyubu/Köseotu (<i>Diplotaenia</i> sp.) bitkisinin genel görünümü (a) ve kullanılan kısmı.....	71
Şekil 35. Kadi, parpar ve (semiz otu)’nin çeşitli baharatlarla birlikte iç içe karıştırılarak hazırlandığı pide.....	71
Şekil 36. Xwîşul/Xuşil/Sütleğen (<i>Euphorbia</i> sp) bitkisinin genel görünümü.....	72
Şekil 37. Şepirze/Sahlep (<i>Dactylorhiza</i> sp) bitkisinin genel görünümü.....	73
Şekil 38. Sping/Tekesakalı (<i>Tragopogon</i> sp) bitkisinin genel görünümü.....	74
Şekil 39. Günî/Geven (<i>Astragalus</i> sp.) bitkisinin genel görünümü.....	75
Şekil 40. Hero/Gülhatmi Çiçeği (<i>Alcea</i> sp.) bitkisinin genel görünümü.....	76
Şekil 41. Selmik/Sirken/Kazayağı (<i>Chenopodium</i> sp) bitkisinin genel görünümü...77	
Şekil 42. Bukli/bakla/fiğ (<i>Vicia</i> sp) bitkisinin genel görünümü.....	78
Şekil 43. Mijmiju/ Emzik otu (<i>Onosma</i> sp) bitkisinin genel görünümü.....	79
Şekil 44. Gîyayê Sînem/Sığır kuyruğu (<i>Verbascum</i> sp). bitkisinin çiçekli hali	79
Şekil 45. Gezo/Kudret helvasının taze (a) ve kurutulmuş hali (b).....	80
Şekil 46. Gezo/Kudret helvasının yaş hali.....	81
Şekil 47. Nerûbend bitkisinin genel görünümü.....	82
Şekil 47. Yakı yapmak için yoğrulmuş nerûbend.....	82
Şekil 48. Şırnak bölgesinde tespit edilen bitkilerin, bulunduğu yerler.....	83

KISALTMALAR LİSTESİ

mm	: Milimetre
cm	: Santimetre
%	: Yüzde işareti
t	: Ton
ha	: Hektar
da	: Dekar
g	: Gram
K	: Katılımcı
sp	: Subspecies (alttür)

GİRİŞ

Bitkiler, hayatımızın her alanında bulunmaktadır. Kültürel bir değer olarak birçok bitki türü başta besin olarak tüketilebilmektedir. Yemeklere baharat olarak kullanılan bitkiler yemek yapmak için kullanılan sebze ve meyveler, günlük yaşamın birer parçasıdır. Bazı bitkilerin ev temizliği ve kişisel bakımda ayrıca alternatif tıpta kullanıldığı bilinmektedir. Ameliyat esnasında bir hastanın acı hissetmemesi için verilen morfin, kırıksıklıkları gidermek için kullanılan ilaçlardaki bitki özleri, zayıflamak için içilen ada çayı, rahatlamak için koklanan fesleğen, gül ya da hoş kokulu birçok bitki, şampuanlarda kullanılan ot çeşitleri, uyuşturucu madde olarak kullanılan kenevir yaprağı gibi bitkiler, malzeme yapımında kullanılan lifler, vitamin deposu meyveler vs. daha sayılamayacak kadar fazla çeşitte bitki ve otlar, günlük yaşamımızda sürekli biçimde ihtiyaç duyduğumuz birer doğa ürünüdür. Bu ürünler, birçok kişinin geçim kaynağı olarak da iş görmektedir. Özellikle kırsal yerlerde bitkilerin ev ekonomisine katkısı göz ardı edilemez boyuttadır. Nitekim, kırsal alanlardaki flora çeşitliliği bu kentlerin turizm çekicilikleri olabilmekte ve kent pazarlaması açısından önem arz etmektedir. Ayrıca, Bitkiler üzerine gelişmiş olan birçok meslek ve ticaret alanı bulunmaktadır. Bu alanlar, sürekli olarak canlılığını korur ve ticaret piyasasında var olmayı başarır.

Çalışmanın kapsamı olan Şırnak yöresi bitkileri, söz konusu alanların tamamında kullanılan; Şırnak'ın kırsal bölgelerinde tamamen doğal biçimde yetişen ve gözlemlenebilen yapıdadırlar. Şırnak'ta yetişen birçok bitki hem yiyecek hem şifa kaynağı hem de ticari malzeme olarak kültürde yer edinmiştir. Bölgede yetişen birçok bitki, bölge insanının veya bölge ticaretiyle ilgilenen diğer insanların günlük yaşamının bir parçasıdır. Söz konusu bölge insanı, yabani ortamdaki bitkilere son derece aşinadır; çünkü bitkiler, yaşamlarının bir parçası halindedir.

Şırnak ilinde yetişen bitki türleri, birçok kullanım alanına sahip olsa da bu bitkilerin kültürdeki yeri, çeşitliliği ve kullanım amaçlarının bilinmesi Şırnak ilinin turizm çekiciliklerinden biri olarak tanımlanması ve kent pazarlaması için öne çıkarılması önemlidir. Buna bağlı olarak pazarlarda yer alan farklı ürün çeşitleri arasında yer alan ve Şırnak bölgesinde doğal olarak yetişen birçok bitki türünün bu ilde yetiştiği bilinmektedir.

Şırnak ili, sadece Güneydoğu'yla değil aynı zamanda Doğu Anadolu'yla da hem bitki popülasyonu hem de sosyokültürel bakımdan benzer özellikler

göstermektedir. Dolayısıyla bu benzerlik, zaman içerisinde yerel kültürün yakın çevre kültürleriyle iç içe geçmesini ve bölgede sentez bir kültürel yapının oluşumunu sağlamıştır. Bunun yanında bitki örtüsü ve çeşitliliği de benzer biçimde sentez nedenli bir forma sahiptir. Ancak bu formun bilinen bütün özellikleri, genel olarak yörenin sınırları içerisinde kalmıştır. Oysaki dünyanın birçok yerinde farklı kullanım amacına sahip alanlar son derece iyi değerlendirilmektedir. Şırnak ilinde de farklı özelliklere sahip endemik bitki türlerinin yoğun olarak bulunduğu benzeri alanlar, koruma altına alınarak bir kent mirası olarak değerlendirilebilir. Böylece, floranın zenginliği ve farklı kullanım amaçlarının ortaya konulmasıyla kısal kesimde yaşayan insanların gelir düzeylerinin artırılmasının yanında eko turizm ve kent pazarlaması açısından da önemli bir potansiyelin olacağı ortaya konulabilir.

Pazarlanacak bir üründe insanoğlunun dikkatini çeken en önemli özelliğin o ürünün nadir olmasının yanı sıra onu marka haline getirip katma değerini artırmak; iç ve dış piyasada sunabilmek olduğu da bilinmelidir. Bir ürün ne kadar nadirse ulaşılabilirliği o kadar değerlidir. Örneğin, dünyanın sadece bir bölgesinde yetişen bir peynir çeşidinin, yıl içerisinde o bölgeye pazarlama ve turizm bağlamında ne kadar katkı yaptığı önemlidir. Dünyada yaklaşık 4000 çeşit peynir türü olduğu bilinmektedir. Peynir denildiğinde ilk akla gelen Fransa, Hollanda, İtalya gibi ülkeler olmasına rağmen peynir çeşitliliğinin en fazla olduğu ülkeler arasında Türkiye’de yer almaktadır (Akal ve ark., 2014). Buna benzer olarak bir bölgede çıkan doğal kaynaklı bir suyun şifa verdiği ve sadece bu bölgede bulunduğu bilgisi dünyaya yayıldıktan sonra, o bölgede turizme dair son derece büyük bir canlılık oluşabilmektedir. Şırnak ilinin de buna benzer olarak sadece kendi coğrafyasında yetişen ve çeşitli faydaları ispatlanmış bitkileri bulunmaktadır. Bitkiler, yaşadıkları yerin bütün koşullarından etkilenirler. Buna ses bile dâhil edilebilir. Bazı araştırmalar, bitkilerin uygun sesli ortamlarda çok daha hızlı büyüdüklerini göstermiştir (Martel, 2006: 48). Bilimsel araştırmalar sonucunda bu bitkilerin farklı kullanım amaçlarına ilişkin özellikleri ortaya konulduktan sonra sadece yörenin değil, bütün dünyanın dikkati çekilebilir. Böylece Şırnak ili, sahip olduğu bu özelliğiyle, söz konusu örneklerde olduğu gibi ülke turizmine büyük katkılar sağlayabilir. Nitekim Şırnak’ın böylesi bir zenginliğe sahip olması ve bu potansiyelin turizm ve pazarlama alanında değerlendirilmesi, her anlamda büyük bir katkı sağlayacaktır.

1. BÖLÜM: TURİZM REHBERLİĞİ VE KENT PAZARLAMASI

Bu bölümde Şırnak ilinin turizm potansiyelinin bilhassa bitki örtüsü/eko turizm bakımından- değerlendirilmesinde turizm rehberliği ve kent pazarlamasının önemine değinilecektir.

1.1. Turizm Rehberliği ve Şırnak İlinin Turizm Rehberliği Açısından Değerlendirilmesi

Küreselleşen dünyada insanların farklı özellikler gösteren lokasyonlara yönelik seyahat merakı ve sıklığı giderek artmakta ve insanların keşfetme ve deneyimleme isteği gösterdiği hususlar giderek çoğalmakta ve durmaksızın yeni turizm faaliyetleri ortaya çıkmakta bu da turizm pazarına yeterince dâhil olamamış lokasyonlara turizm pastasından pay alma fırsatı doğurmaktadır. Kısacası, turizm deniz-kum-güneş üçlemesiyle tabir edilen dinlenme turizmi ve bir yerin tarihi yapılarını kültürünü keşfe yönelik kültür turizminin ötesinde bir çeşitlilik sergilemekte ve bu çeşitlilik her geçen gün daha fazla artmaktadır.

Bir lokasyonu tercih eden turistlerin lokasyonu etkin ve güvenilir şekilde deneyimlemesinde ve lokasyonun tanıtımında turizm rehberliğinin çok önemli bir yeri vardır. Akademik literatürde turizm rehberliği ve önemine dair farklı hususlara odaklanmış birçok çalışma bulunmaktadır. Çelebi ve Can (2019); Çapar ve ark. (2018) turizm rehberliği alanında akademik çalışmaların yer aldığı bibliyometrik çalışmalarıyla konuya ilişkin literatürün profilini ortaya koymuşlardır.

Turist rehberi, kesin bilgiler ışığında turist tarafından bilinmeyen turistik destinasyon noktalarının sosyal, kültürel ve ekonomik açıdan anlatımını yapan bu doğrultuda, turistin gereksinim duyacağı temel ihtiyacı karşılamada yerel kılavuzluk yapan kişilerdir (Arat ve Bulut, 2017: 34). Turizm faaliyetlerine katılan kişi ve kişilerin, genellikle hiç bilmediği bir turizm varış noktasına gittiklerinde, en çok ihtiyaç duyacakları hizmetlerden bir tanesi, rehberlik hizmetidir. Rehberlik hizmetini de turist rehberleri vermektedir. Turist rehberi yaşadığı ve vatandaşı olduğu coğrafyayı, şehri ve ülkeyi; ziyaret noktası olarak seçen yerli ve yabancı turistlere en iyi şekilde tanıtan kişilerdir. Turist rehberi, ziyaretler boyunca turistlere her konuda bilgi ve tecrübe aktarımı yapan, en az bir yabancı dil bilen, aynı zamanda kültür ve

turizm bakanlığınca ruhsatlandırılmış, doğruluk, dürüstlük kapsamında çalışan kişi şeklinde tanımlanmaktadır (Güzel ve Köroğlu, 2014: 940).

Turizm pazarına dâhil olmak isteyen ancak yeterince tanınıp bilinmeyen ve turizm alt yapısı gelişmeyen lokasyonlarda turizm rehberliğinin önemi bilhassa çok fazladır. Lokasyonu tercih eden ve edecek turistler böylesi yerlerde seyahatlerini etkin şekilde yapmak, bölgeyi en iyi şekilde tanımak ve güvenlik gibi hususlarda profesyonel turist rehberlerine bilhassa ihtiyaç duymaktadırlar. Farklı turizm faaliyetleri konusunda önemli bir potansiyele sahip olan Şırnak yöresinin bu potansiyelin değerlendirilmesi hususunda alt ve üst yapı yetersizlikleri kadar önemli olan bir başka yetersizlik ve dezavantajı da turizm rehberliği alanındadır. Şırnak yöresinin herhangi bir turizm türündeki potansiyelinin değerlendirilmesi ve geliştirilmesinde bölgeyi iyi tanıyan ve tanıtan profesyonel turist rehberlerine ihtiyacı söz konusudur. Yörenin turizm rehberliği alanındaki yetersizliği yörenin etkin tanıtımının yapılmasında yöreyi dezavantajlı kılmakta ve de yöreyi tercih eden turistlerin yöredeki seyahatleri sırasında konaklama, doğru lokasyon, zamanlama vb. sorunlarla karşılaşmasına sebebiyet vermektedir. Bu durum en nihayetinde yöreyi tercih edebilecek turistleri de olumsuz etkilemektedir.

Bu tez çalışmasında tanıtımı yapılan yöredeki bitkilerin/otların eko turizm bağlamındaki potansiyelinin değerlendirilmesinde ihtiyaç duyulan hususlar arasında turizm rehberliği önemli bir yer tutmaktadır.

1.2. Kent Pazarlaması ve Şırnak İlinin Kent Pazarlaması Açısından Değerlendirilmesi

“Rekabetin, ülkelerden ziyade artık şehirler arasında gerçekleştiği çağımızda, pazarlama stratejisi kullanarak kentlerini ön plana çıkarmak, ülkelerin rekabetçi gücünün artırılması açısından önem taşımaktadır. Bu nedenle şehirler de kaynaklarını daha etkili kullanmak, yaşanabilir mekânlar yaratmak, cazibe merkezi haline dönüştürebilmek amacıyla pazarlamayı kullanmaktadırlar. Şehirler için pazarlama ve marka oluşturma çabaları şehirlerin rekabet edebilmesi için kaçınılmaz unsurlar haline gelmiştir. Bu noktada marka olmak ise şehirleri, hedeflenen kitlenin gözünde daha değerli bir konuma taşımak ve tercih edilme oranlarını arttırmak anlamına gelmektedir. Bir ürün veya hizmet için var olan bu değer daha çok satmak ve kar etmek

anlamına gelirken, şehir için daha fazla ziyaretçi, daha fazla yatırımcı ve daha fazla gelir anlamına gelmektedir” (Özgüner ve Uçar, 2015: 121-122).

Mal ya da hizmetlerin üretimi, dağıtımı, tanıtımının hedef kitlelere ulaşmasında en önemli araç pazarlamadır. Şehirler artık pazarlanacak bir ürün olarak değerlendirilmektedir. Şehirler daha fazla satılabilir olmak için kaynaklarını daha etkili kullanmak, yaşanabilir mekânlar yaratmak, cazibe merkezi haline dönüştürebilmek amacıyla pazarlamayı kullanmaktadırlar. Şehir için satılabilir olmak şehre ziyaretçi sayısını artırmak, yatırım isteklerini teşvik etmek anlamına gelmektedir. Şehirler stratejik davranarak şehirle ilgili ürün satmanın da ötesinde 6 stratejik sebepten dolayı şehir pazarlaması yapmalıdırlar, bunlar aşağıdaki gibidir (Deffner ve Lioruris : 1-4; Akt. Altınbaş, 2007).

- Turistleri ve ziyaretçileri çekmek için
- Diğer şehirlerden iş çekmek için
- Mevcut işleri sürdürmek ve geliştirmek için
- Küçük işleri büyütmek ve yenilerini açmak için
- İş yerlerinin yurt dışına ihraç etmesini ve yatırımları büyütmek için
- Nüfusun artması

Şehirlerin pazarlanması açısından önemli olan diğer bir konu da şehrin markasını oluşturma sürecidir. Marka tüketicinin karar verme sürecini kolaylaştıran, değer ifade eden, satın alma karar sürecini kolaylaştıran, önyargılı davranmayı sağlayan varlıklardır (Doyle, 2001: 5-6). Firmalar pazarda ürünlerine farklı kimlikler kazandıran markalar geliştirerek bölümlene yapılması zor olan pazarlarda ürünlerine rekabet avantajı kazandırabilmektedirler. Çünkü tüketiciler kimliğini yansıtan markalara karşı daha olumlu tutumlar geliştirmekte ve bağlılık düzeylerini artırmaktadırlar. Global ekonomide rekabet inanılmaz düzeyde artmıştır. Şehirlerde bu rekabetten etkilenmektedirler. Sürdürülebilir stratejiler geliştiren şehirler rekabetçi avantaj elde edebileceklerdir (Altınbaş, 2013).

Türkiye’de yeni yeni oluşturulmaya çalışılan şehir markaları, bir şehir açısından basit bir işlem olmamakla birlikte bu süreç birbirini takip eden bazı faaliyetlerin gerçekleştirilmesi ile ortaya çıkmaktadır. Marka oluşturma sürecinde, şehrin turistik ürünlerinin ortaya konulması, bir vizyon belirleme, kamu, özel sektör ve destinasyon pazarlama organizasyonları ve tüm yerel halkın bu süreçte olması gerekmektedir. Yerel yöneticilerin ise bir şehrin marka oluşturma aşamasına gereken

önemi azami ölçüde vermesi ve marka oluşturma sürecine gereken katkıyı sağlaması gerekmektedir. Türkiye’deki şehirlerin marka olması şehrin olduğu kadar şehrin sahip olduğu ülkenin de markasına değer katmaktadır. Bu nedenle Türkiye’de şehirlerin yerel yöneticilerinin şehirlerini birer marka şehir haline dönüştürebilmek için gerekli çalışmaları yapmaları ve bu çalışmalara şehirde bulunan sivil toplum örgütleri, özel sektör kuruluşları ve yerel halkı da dâhil etmeleri gerekmektedir (Giritoğlu, Avcıkurt, 2010: 85-86).

Dünyada kent pazarlaması açısından başarılı örnekler diğer şehir için yol gösterici ve cesaret verici olmaktadır. Literatüre bakıldığında kent pazarlaması ve şehirlerin markalaştırılması alanında yurt içinde ve dışında yapılan bazı çalışmalar aşağıdaki gibidir:

Burnaz (2007), “Trabzon İlinin Pazarlanabilirliği Üzerine Bir İnceleme” adlı yüksek lisans tezinde kent pazarlaması bağlamında Trabzon ilinin pazarlanabilirliğini ele alarak Trabzon ilinin markalaştırılabilir turizm potansiyelinin değerlendirilememesindeki sorunları ele alıp bu sorunların çözümünde öneriler geliştirmiştir. Aksoylu (2013), kent pazarlaması ve markalaşmasını Eskişehir ili örneği bağlamında incelemiştir. Özden ve Bulut (2019), çalışmalarında bir marka şehir olarak Samsun ilinin markalaşma sürecini incelemişlerdir. Başçı (2006), şehir markası yaratma süreci ve İstanbul şehir markası için bir model önerisi adlı yüksek lisans tezinde İstanbul Markasının rekabet gücü kazanarak dünya şehir markaları arasında yerini alması hususunda öneriler geliştirmiştir. Ateşoğlu, Adıgüzel ve ark. (2009). Uluslararası destinasyon markası oluşturma stratejileri bağlamında Isparta örneğini, Özdemir ve Karaca (2009) kent markası ve marka imajının ölçümü bağlamında Afyonkarahisar kentini, Yalım (2017), sakin şehir (cittaslow) hareketi ekseninde kent markalaşması ve kent iletişimi bağlamında Kırklareli şehrini incelemişlerdir. Giritoğlu ve Avcıkurt (2010), “Şehirlerin Turistik Bir Ürün Olarak Pazarlanması, Örnek Şehirler ve Türkiye’deki Şehirler Üzerine Öneriler (Derlemeden Oluşmuş Bir Uygulama)” adlı makalede, şehir pazarlanmasına yönelik dünyada başarılı olan şehirler incelenmiş ve Türkiye’deki şehirlerin şehir pazarlaması açısından eksiklikleri ortaya konularak yapılması gerekenlere yönelik tavsiyeler sunmuşlardır ve bunun yanı sıra günümüzde şehir pazarlaması alanında başarıya ulaşmış örnek şehirler olarak New York, Barcelona, Amsterdam, Dubai, Singapur, Hong Kong, Brüksel, Seul, Paris, Las Vegas, İstanbul ve Gaziantep şehirlerini ele almış olup bu şehirlerin pazarlama stratejilerine

dikkat çekmişlerdir. Hankinson (2005) yılında yapmış olduğu çalışmada, on beş İngiliz şehrinin markalaşma sürecini incelemiştir. Laaksonen ve ark. (2006), yılında yapmış oldukları çalışmada Finlandiya'nın Vaasa şehrinin markalaşma sürecini, Cheng ve Taylor (2007) yılında yapmış oldukları çalışmada Kazakistan'ın Almaata şehrinin, Herstein ve Jaffe (2008) yılında yapmış oldukları çalışmada İsrail'in Holon şehrinin, Zenker ve Braun (2010) yılında yapmış oldukları çalışmada, Almanya'nın Hamburg şehrinin markalaşma sürecini incelemiştir (Akt, Toksarı ve ark., 2014: 331). Rainisto (2003) yaptığı çalışmada Helsinki, Stokholm, Kopenhag ve Chicago kentlerinin şehir pazarlaması yöntemlerini incelemiştir (Akt. Altunbaş, 2007).

Pazarlanabilirlik açısından şehirleri farklı şekillerde sınıflandırmak mümkündür (Akyurt, 2008: 15): Doğal, kültürel ve tarihi kaynaklara sahip klasik bölgeler, doğa çekiciliğine sahip bölgeler, ticaret ve endüstri merkezlerinin oluşturduğu perakende ve eğlence sektörüne de desteklenen iş turizmine yönelik bölgeler, turist gönderen yerler ile tatil beldeleri arasında kalan mola bölgeleri, günübirlik ziyaret edilen bölgeler.

Çeşitli turizm faaliyetleri açısından potansiyellere sahip Şırnak yöresinin bu potansiyellerinin markalaştırılıp yörenin kent pazarlaması yoluyla turizm pazarında pay alması sağlanmalıdır. Ekoturizm, Şırnak yöresinin markalaştırılmasında ve pazarlanmasında en elverişli turizm türü olup, bu çalışmada çeşitli yönleriyle ele alınan Şırnak'ta yetişen endemik veya endemik olmayan bitki çeşitliliği, Şırnak'ı cazip bir ekoturizm merkezi haline getirmek için şehir pazarlaması bağlamında değerlendirilmeli ve şehir pazarlaması açısından etkin stratejiler oluşturulmalıdır.

2. BÖLÜM: İNSAN YAŞAMINDA BİTKİLER

2.1. Bazı Yazılı Kaynaklarda Bitkiler ve Botanik

Asuman Baytop'un *Türkiye'de Botanik Tarihi Araştırmaları* adlı eserinde aktardığına göre, “on altıncı yüzyılda Orta Avrupalı bilginler, daha eski tarihli kitaplara bağlı kalmaktan kendilerini kurtarıp, kendi gözlem ve incelemelerine ve kendi görüş ve düşüncelerine öncelik vermeye başladıkları zaman, müspet bilimlerin de temelini atmış oluyorlardı” (Baytop, 2004: 1). Baytop, o dönemin tabiat bilimcilerinin, bitkileri, fayda ve kullanılışları açısından tanıtmak dışında, her birini ayrı biçimde izlemeye; görünüşlerini incelemeye, resimlerini çizmeye, onları tasvir ve teşhis etmeye yönelik ilk sistematikler olduklarını aktarmıştır. Bu sistematikler, kendi coğrafyalarındaki bitkiler dışında, yurtdışındaki bitkileri de merak etmişler; yakın ve uzak yörelere açılıp seyahatnameler kaleme alarak, gördükleri bitkilerden söz etmişlerdir. Kendi yurtlarında yetiştirmek üzere tohum ve meyvelerden örnekler toplayıp götürmüşlerdir. Bunun yanında, bitkileri her zaman inceleyebilmek amacıyla onları yassıtarak kurutmayı ve böylece muhafaza etmeyi akıl etmişler, bitki koleksiyonları ve herbaryumlar kurmuşlardır. Öte yandan, bitki örneklerini canlı olarak barındıran botanik bahçeleri yapmışlardır.

Deniz Gezgin'in *Bitki Mitosları* isimli eserinde, bitkilerin sözlü tarihte ve yazılı tarihte sürekli olarak var olduğunu ve bitkilere çeşitli mistik anlamların yüklendiğine dair izlere rastlamak mümkündür. Örneğin sarımsağın, Yunan kaynaklarındaki yerine, vampirlerden koruduğuna dair bilgiye veya sarımsağın Çingene mitolojisindeki önemine dair açıklamalar görülür (Ayrıntılı bilgi için bkz. Deniz, 2010). Veya semavi dinlerin hepsinde benzer biçimde işlenen Âdem ve Havva hikâyesinde Cennet'ten kovulma sebebi, bir elmaya dayandırılır.

Buna benzer biçimde, Yunan Mitolojisinde Poseidon ve Attike'nin mücadelesi, Zeytin üzerinden aktarılır. “(...) Poseidon kendisini ispatlamak için üç dişli yabasını bir vuruşla salladı ve Atina akropolisinde bir tuz gölü meydana geldi. Atina ise bu şehre verebileceği daha değerli bir hediyenin bir zeytin ağacı olduğunu düşündü ve Atina'da bir zeytin ağacının topraktan bitmesini sağladı” (Gezgin, 2010: 191). Şeklinde devam eden metinde Yunan ve Pers savaşlarının da zeytinle sonuçlandığı ve Atina'da çıkan zeytinlerin barışı getirdiği belirtilir. Nitekim günümüzde de zeytin,

barışın sembolü olarak görülür. Görülen o ki antik dönemlerden beri gezginler ve yazarlar bitkilere merak salmışlardır.

On altıncı yüzyıldan itibaren, Orta Avrupalı bilginler arasında Doğu Akdeniz yöresine gelmiş, Anadolu ve civar ülkeleri gezmiş, Osmanlıları tanımak yanında, gördükleri bitki, hayvan ve madenleri saptamaya çalışmış tabiat meraklısı gezginlerin varlığına rastlamak mümkündür. Baytop, bu gezginler arasında bir seyahatname yazmış ve içinde Anadolu'nun yerli ve yetiştirilmiş bitkilerinden bahsetmiş olanlar varsa, onların Anadolu Horası ile ilgilenmiş ilk araştırmacılar olarak görülmesi ve eserlerini de Anadolu Horası ile ilgili ilk yayınlar olarak kabul edilmesi gerektiğini söylemiştir.

Bu düşünceden hareket ederek, on altıncı ve on yedinci yüzyıllarda yazılmış olan ve yurdumuzun bitkilerinden de söz eden seyahatnamelerin, incelemeye değer olduğu söylenebilir. Onların Türkiye bitkileri yönünden değerlerini ortaya koymak ve yazarlarını tanıtmak, söz konusu araştırma için faydalı bir durumdur. Örneğin bu tarz eserler kaleme alan Batılı gezginler arasında, Tournefort gibi tanınmış bir botanist ve Olivier gibi bir entomolog vardır. Bunun yanında, P. Belon (1517-1564), L. Rauwolff (1535-1596), O.G. de Busbecq (1522-1592), W.Quackelbeen (1527-1561), H. Dernschwam (1494-1568), G. Wheler (1650-1724), J.P. de Tournefort (1656-1708), G.A. Olivier (1756-1814) gibi birçok Avrupalı gezginden söz edilebilir. Bu yabancı gezginlerle birlikte bir de on yedinci yüzyılın ünlü Osmanlı gezgini Evliya Çelebi'den (1611-1682), onun seyahatnamesinden ve seyahatname içinde bahsettiği bitkilerden de söz etmek gerekir; çünkü Evliya Çelebi'nin *Seyahatname* eseri, Anadolu'daki bitki popülasyonu hakkında çok kıymetli bilgiler içermektedir. Doğrudan kendi gözlemleri sonucu aktarmış olduğundan ve dönemin botanigi hakkında etraflı bir yapıda olduğundan hem kanıt hem de kaynak özelliğindedir.

Orta Avrupa'da, on altıncı yüzyılda bilginler eski kitaplara bağlı kalmaktan kendilerini kurtarıp şahsi görüş, gözlem ve deneylerine güvenmeye başladıkları zaman, müspet bilimlerin temelini de atmış oldular. Botanik biliminin temeli de bu şekilde Fransa, İtalya ve Almanya'da atıldı. Bu ülkelerde bitkiler, tıbbi ve diğer kullanılışları yanında, bitki olarak incelenmeye başlanmış, onların tanımlanmasına gidilmiş, resimleri çizilmiş, botanik bahçeleri tesis edilmiş, bitkileri yassılarak kurutmak ve uzun zaman saklamak fikri ortaya atılmış, her baryumlar kurulmuştur. Tabiat meraklısı bilginler, kendi çevre ve ülke bitkileri dışında, dış ülkelerdeki bitkileri

de tanımak istemişler, bu amaçla yabancı yörelere açılmışlar, materyal toplamışlar ve gözlemlerin çoğu zaman bir seyahatname halinde yayımlamışlardır. Bu tip gezginlerin öncülerinden biri, Fransız doğa bilimci ve araştırmacı Pierre Belon'dur (1517-1564). Belon, Kanuni Sultan Süleyman zamanında, 1546-1549 yılları arasında, Doğu Akdeniz'de, o zamanlar Osmanlı toprakları içinde olan Yunanistan, Mısır, Filistin ve Batı Suriye ile Anadolu ve Trakya'yı gezmiştir. Amacı, bu ülkelerde işe yarayan maddeleri yerinde görmek. Bu yörelerin bitki ve hayvanlarını saptamak, bunları ararken her gördüğünü kaydetmek, şehirleri, ulaşım yollarını, halkı, halkın yaşayışını, örf ve adetlerini tanıtmaktır (Baytop, 2004: 3).

Fransa'ya dönüşünde Belon'un, araştırma sonuçlarını bir seyahatname halinde yayımladığını aktaran Baytop, kitabın Fransızca olduğunu ve adının Türkçe karşılığının, *Yunanistan, Anadolu, Filistin, Mısır, Arabistan ve diğer yabancı ülkelerde görülen birçok özellikler ve hatırlanmaya değer şeyler hakkında gözlemler* olduğunu söyler. Kitap üzerinde hiçbir açıklama bulunmadığını söyleyen Baytop, bu son baskının Belon'un yaptığı 1555 tarihli üçüncü baskı ile tamamen aynı olma ihtimalinin yüksek olduğunu ifade eder. Belon'un söz konusu eseri, Türkiye'deki yerel bitkiler bahsetmesi ve bu bitkilerin bir sırlamasını barındırması nedeniyle, Baytop tarafından Türkiye florası ile ilgili ilk araştırma olarak kabul edilmektedir. Buna bağlı olarak Belon da Türkiye'ye gelerek ülkemizin yerli bitkilerini kaydeden ilk batılı bilgin olarak kabul edilebilir. Elbette ki Türkçe eserlerin birçoğunda da botanik ve bitkilerle ilgili bilgilere rastlanır. Hatta Kaşgarlı Mahmut'un 1072-74 yılları arasında yazdığı *Dîvân-ı Lugâti't Türk* adlı sözlükte bile "155 botanik teriminden 44'ü, Kazak Türkçesinde ve Türkiye Türkçesinde bazı ses değişiklikleriyle yaşamaktadır" (Oturakçı, 2010: 15). Bu terimlerin çoğu, yukarıda söz edilen seyahatnamede de yer alır. Söz konusu seyahatname, yazıldığı dönemin yerli droglarından; onların elde edilme ve pratikte kullanılma yöntemlerinden de söz etmektedir. "Bu bakımdan seyahatname, hem floristik hem de farmakognozik yönden tarihi bir değer taşımaktadır" (Baytop, 2004: 4). Baytop söz konusu eserinde Belon'un biyografisinden aşağıdaki gibi söz etmektedir.

Pierre Belon'un yaşamı, araştırmaları ve eserlerini tanıtan Fransızca kaynaklara rastlamak mümkündür. Belon 1517'de La Soultiere köyünde (Sarthe) doğdu. Bitkilere merakını gören Le Mans piskoposunun temin ettiği imkânlarla Paris'e ve sonra Wittenberg'e botanist Valerius Cordius'un (1515-1544) yanına gitti. Onun öğrencisi

oldu ve birlikte Almanya'da dolaştı. Paris'e döndü. Cardinal de Tournon'un himayesi altında, 1546-1549'da Doğu Akdeniz gezisini yaptı. 1550'de İngiltere 'ye gitti. Dönüşünde kitap yazmaya başladı. 1551 'de deniz balıkları ile ilgili kitabını, 1553'te Doğu Akdeniz Seyahatnamesi ve bunlara ilaveten Mısır piramitleri, kon iterler ve deniz hayvanları ile ilgili üç kitap yayımladı. 1555'te kuşlar hakkındaki eseri, 1557'de Arabistan ve Mısır'ın hayvan ve bitkileri, 1558'de yerliye yabancı bitki ve ağaçların Fransa'da yetiştirilmesi konusunda kitapları yayımlandı. Aynı zamanda tıp eğitimini tamamladı. Eserlerinden dolayı kral ve erkânı tarafından takdir edildi ve destek gördü. Kendisine aylık bağlandı ve Boulogne Ormanı'ndaki bir şatoda ikameti temin edildi. Ancak 1564'te, henüz 47 yaşında iken, bu ormanda nedeni ve faili bilinmeyen bir cinayete kurban gitti. Le Mans'da, 1887'de Belon 'un bir heykeli dikildi. Bu heykel, uluslararası bir heyetin maddi katkısı ile yapıldı (Baytop, 2004: 4).

Kitapta, Girit'ten evvelki safha hakkında kitapta bir bilgiye rastlanmamaktadır. Ancak Yerasimos Belon'un Aralık 1546'da Cenevre'de bulunduğunu ve 24 Şubat 1547'de Venedik'ten hareket ettiğini kaydeder. İstanbul'dan Fransa'ya dönüşü gene Venedik yoluyladır, zira Belon seyahatnamede İstanbul-Venedik yolunu 13 günde aldıklarını yazmış olmakla beraber, İstanbul'dan ayrılış tarihini vermemiştir" (Baytop, 2004: 6). Seyahatname, günlük biçiminde değildir. Belon tarih ve güne hiç önem vermeksizin sadece gözlemlerini kaydetmek istemiştir. Birinci Bölüm'de Girit Adası, Taşoz Adası, İstanbul Limni Adası, Athos Dağı, Selanik, Serez, Kavala, Drama, Bouron Gölü, Gümölcine, İncik, Sapçılar, Tekirdağ, Silivri, Büyükçekmece, İstanbul, Marmara Ereğlisi, İzmit, İstanbul'dan söz edilmiştir. İkinci Bölüm'de İstanbul Gelibolu, Sakız Adası, Truva, Rodos Adası, Reşid, Kahire, Süveyş, İskenderiye, Sina Dağı, Kahire, Şam, Kudüs, Lübnan Dağları, Baalbek, Humus, Halep, Antakya, Hama, Aman us Dağı, Adana, Toros Dağları, Konya Ereğlisi, Konya, Akşehir, Afyonkarahisar'dan söz edilmiştir. Üçüncü Bölüm'de ise Afyonkarahisar, Bursa, Mudanya, Kütahya, İstanbul'dan söz edilmiştir. Belon, Fransa'dan kimle veya kimlerle yola çıktığını, geziyi kimlerle yaptığını kaleme almamıştır. Seyahatnameden yola çıkılarak, onun Fransız Elçiliği'yle daima teması olduğu, daima bir rehber ile birlikte gezdiği ve cebinde, saraydan aldığı bir buyruk ile dolaştığı bilgisine ulaşmak mümkündür. Zira Belon, bir yerden bir yere seyahat etmek için kervanlar oluşturulduğunu, elinde paşa tarafından verilen buyruğun ve yanında bir rehberin var

olması takdirinde her yere gitmenin, her yere rahatça girip çıkmanın imkânının olduğunu kestiriyordu.

Söz konusu kitapta ismi geçen drogların sayısının toplamı atmış kadardır. Bunların arasında Laudanum, kermes, tin-i mahtum, palamut kadehi, çengel sakızı, defne yağı, sumak, şap, melengiç mazısı, katran, deniz köpüğü, sakız, kertenkele dışkısı, Arabistan zamkı, sinameki, kına, afyon, rusma, temizleyici toprak, rastık, safra taşı, kitre zamkı, tatula tohumu, üzerlik tohumu gibi droglar yer alır. Aktarlardan kaydettiği droglara gelince İstanbul'dan yaklaşık 20, Şam'dan yaklaşık 15, Kahire'den de gördüğü birçok drog arasından altı kadarının adını vermiştir. Aktarlarda satılan drogların bir kısmını, Belon 'un verdiği adlara dayanarak kesin bir şekilde teşhis etmenin imkânı bulunmamaktadır. Bunlar daha ziyade Mısır ve Uzakdoğu menşelidir. Diğerleri hakkında bir fikir vermek gerekirse, örnekler şöyle sıralana bilir: azakeğeri, ebucehil karpuzu, Aconitum kökü, tatula tohumu, Üzerlik tohumu, ravend, pelin, kekik, nane, kudret helvası, çengel sakızı, kına... (Belon, 2020: 65-70).

Belon'un Girit Adası'nda gördüğü Akdeniz yöresi meyve ağaçları arasında portakal, limon ve hünnap da vardır. Burada kolokas ve hintyağı bitkisini, pamuk ve susam tarlalarını görmüş, yerli Akdeniz bitkileri arasında yabani bir Phoenix'ten bahsetmiştir. Yabani hurma 1967'de W. Greuter tarafından Ph. theophrasti olarak adlandırılmış ve daha sonra da Türk botanikçiler tarafından Datça sahillerinde de yabani olarak yetiştiği görülmüş ve örnekler toplanmıştır. Belon, Limni Adası'ndan atmıştan fazla yerli bitki adı vermiş, Athos Dağı'nın kışın yeşil kalan ağaç ve ağaççıklarını kaydetmiş, Selanik üzerinden doğuya doğru yol alırken rastladığı orman ağaçlarını saymış, Serez ve Drama arasında meşe ağaçları üzerinde bol miktarda ökse otu görmüş, bu bitkinin meyvelerinden çekem hazırlandığını kaydetmiştir. Meriç Nehri'ni geçtikten sonra, sahillerde çok sayıda *Tamarix* (Ilgın, tuzcul bitki) ve *Cytisus* (keçi tırfılı) görmüş, toprağın verimli olduğunu, burada kavun, karpuz, sakız kabağı, bal kabağı, salatalık ve diğer yaz sebzeleri yetiştirildiğini kaydetmiş, daha ileride daha farklı bir "Acer" türüne rastlamıştır. İncecik İstanbul yolu üzerinde kavun, kabak, pamuk ve susam yetiştirildiğini yazmış, kaplumbağaların çokluğundan ve verdikleri zarardan bahsetmiştir. Silivri'de yaprakları zakkum yaprağına benzeyen, fakat daha küçük olan, sütlü bir bitki tarif etmiş, *Cytisus* bitkilerinden tohum almıştır. Büyükçekmece'de etrafı duvarla çevrili bir koru içinde fındık, meşe, karaağaç, dişbudak, söğüt, çınar ağaçları görmüştür. İstanbul'dan Mısır'a giderken uğradığı

Rodos Adası'nda yetiştirilen meyve ağaçlarını kaydetmiş, Sebatsan ağacını (*Cordia myxa*) ve onun meyvelerinden ökse gibi yapışkan bir madde hazırlandığını ilave etmiştir. İskenderiye'den ilk bahsettiği bitkiler meyve ağaçlarıdır ki bunların arasında Mısır inciri (*Ficus sycomorus*) ve Keçiboynuzu (*Ceratonia siliqua*) vardır. Palmiyelerin orman teşkil ettiğinden, papirüs ve şeker kamışı varlığından bahsetmiştir. Sina yolunda bol miktarda bir çeşit *Hyoscyamus* (banotu) görmüş, tohumlarından yakmak için yağ elde edildiğini yazmıştır. Aynı yoldan kaydettiği birçok bitki arasında Ebucehil karpuzu, tohumları biber gibi yakıcı bir çeşit kebere, meyvelerinin içi ipeksi ince bir yün ile dolu ağaçlar, Jericho gülü vardır. Kudüs yöresinde yetiştirilen meyve ağaçlarını saymış, nemli yerlerde kolokas, lahana, pancar, soğan, sarımsak, muz yetiştirildiğini yazmış, Şam'da dut ağacı çokluğundan, büyük taneli bir üzümünden bahsetmiş, daha sonra devesi fıstık meyveleri ile yüklü bir köylüden bu meyvelerin yendiğini ve ağaçlarından bir zambak elde edildiğini öğrenmiştir (Belon, 2020: 7-10).

Bitkilerle ilgili gözlemleri barındıran seyahatnameler, gezilip gözlemlenen yerlerin bitkileri ve bitkisel ürünleri hakkında bilgi veren birer belge özelliği taşır. Bu düşünceden hareket ederek, on yedinci yüzyılın tanınmış Türk gezgini Evliya Çelebi'nin (1611-1682) seyahatnamesinin botanikle ilgili bir kaynak olarak ele alınabileceği söylenebilir. Nitekim Evliya Çelebi, gezdiği yerlerdeki bitkileri kendi gözlemleriyle inceleyerek seyahatnamesinde işlediği bitkileri detaylandırmıştır. Söz konusu seyahatname, Anadolu ve Anadolu'ya komşu bölgelerin on yedinci yüzyıldaki bitki örtüsü, bitkisel ürünleri, faydalı ve tıbbi bitkileri, hatta yerli bitkileri hakkında önemli bilgileri aktarması nedeniyle tarihi bir floristik belge değerindedir. Evliya Çelebi'nin eserini etraflıca ele almadan önce, Belon'dan kısa bir zaman sonra, 1555'te İstanbul'a gelmiş ve birlikte İstanbul-Amasya yolculuğu yapmış üç batılı bilginin Türkiye'nin bitkileri ve droglarına ilişkin gözlemlerini gözden geçirmek gerekir. Bu üç bilgin, O.G. Busbecq, W. Quackelbeen ve H. Dernschwam'dır. Busbecq, Roma-Germen Kralı I. Ferdinand'ın Kanuni Sultan Süleyman'a elçi olarak gönderdiği bir diplomattır. Busbecq 1554'te Viyana'dan İstanbul'a gelmiş, Sultan Süleyman onu Amasya'da kabul etmiş, bu nedenle Busbecq İstanbul-Amasya gidiş-dönüş yolculuğunu yapmıştır. Quackelbeen, Busbecq'in heyetinde görevli olan bir hekimdir. Dernschwam ise, İstanbul'dan Amasya ya giden kafilenin yanı sıra kendi hesabına seyahat eden ve eski kitabelerle ilgilenen bir gezgindir. Busbecq, bu diplomatik görevinin bütün hikâyesini mektuplar halinde yazmış, Dernschwam da Viyana'dan

itibaren bu Yakın Doğu gezisi sırasında ayrıntılı bir günlük tutmuştur. Busbecq'in Latince kaleme aldığı mektupları ve Dernschwam'ın günlüğü bulunmuş, bastırılmış, başka lisanlarla birlikte Türkçeye de çevrilmiştir (Danışman, 1970: 40-45). Quackelbeen'in genç yaşta İstanbul'da öldüğü ve hatıra defterinin kayıp olduğu bilinir. Asuman Baytop, *Türkiye'de Botanik Tarihi Araştırmaları* adlı eserinde, Busbecq'in mektuplarının Türkçe ve İngilizce çevirilerini, Dernschwam'ın günlüğünün Türkçe çevirisini ve Almanca nüshasını incelemiş ve Quackelbeen hakkında bazı bilgiler toplamıştır. Böylece, on altıncı yüzyılın bu üç gezginini tanımak ve onların ülkemizde hangi bitkileri görüp kaydettiğini saptamaya çalışmak, daha mümkün hale gelmiştir.

Ogier Chiselin de Busbecq (1522-1592) Belçikalı bir diplomattır. Roma-Germen Kralı I. Ferdinand (1503-1564) tarafından Osmanlı Padişahı Kanuni Sultan Süleyman'a (1494-1566), 1554'te elçi olarak gönderilmiş ve bu görevde 1562'ye kadar kalmıştır. Kasım 1554'te Viyana'dan hareketle, Ocak 1555'te İstanbul'a gelmiş, Kanuni Sultan Süleyman tarafından kabul edilmek üzere Amasya'ya gitmiş, onunla görüşükten sonra, haziran ayında buradan ayrılarak İstanbul üzerinden Viyana'ya dönmüştür. Daha sonra, Ocak 1556'da tekrar İstanbul'a gelmiş ve burada Ağustos 1562'ye kadar elçi olarak kaldıktan sonra, Viyana'ya kesin dönüş yapmıştır. Busbecq bu diplomatik görevinin bütün hikâyesini Latince olarak yazdığı dört mektup içinde, daha sonra kendisi de diplomat olmuş bir arkadaşına anlatmıştır (...) Haziran 1560 tarihli üçüncü mektubunda Busbecq'in bir başka yönünü, hayvanlara olan merakını görüyoruz. İstanbul'da oturduğu, ortasında büyük bir avlu bulunan iki katlı binayı adeta bir hayvanat bahçesi haline getirmiştir. Beslediği hayvanlar arasında maymun, tilki, ayı, geyik, karaca, katır, vaşak, firavun faresi, sansar, samur, domuz, kuşlardan kartal, karga, alakarga, ördek, turna, keklik vardır. Ayrıca, birçok ata ve deveye sahiptir. Bu hayvanlardan Kral Ferdinand'a götürmeyi de tasarlamış ve Viyana 'ya dönüşünde gerçekten bir Ichneumon (firavun faresi), çok nefis birkaç at ve altı dişi deve götürmüştür. Amasya yolculuğu sırasında bitkilerden ziyade hayvanlardan bahsetmesi de, hayvanlara karşı bu büyük ilgisini kanıtlamaktadır (Busbecq, 1939: 11).

Busbecq'in ülkemizdeki bitkilerle ne dereceye kadar ilgilendiğini bilmek için Tercüman Gazetesi tarafından hazırlanan ve Busbecq'in mektuplarından oluşan *Türkiye'yi Böyle Gördüm* isimli esere bakılabilir. Onun bu eserde yer alan son mektubuna bakılarak, Viyana'ya son dönüşü sırasında, yanında hemen hemen hiç bitki

örneği götürmediğini, bazı bitki resimlerini Kral Ferdinand'ın hekimi Mattioli (1500-1577)'ye vermek için sakladığını; bununla birlikte daha önce ona birçok bitki örnekleri gönderdiğini anlamak mümkündür. Busbecq'in Mattioli'ye göndermiş olduğu bitki örnekleri nelerdir? Onların adlarını taşıyan liste ne Busbecq, ne de Mattioli tarafından verilmiştir. Opsomer'e göre, bu örnekler arasında leylak (*Syringa*), azakeğeri (*Acorus*), *Cedrus*, *Spartium spinosum*, çitlembik (*Celtis*), göleveze (*Colocasia*), Chicoree de Constantinopfe, Poteriuro, Hermodactylis (*Iristuberosa*), mahmude (*Convolvulus scammonia*) vardır. Lale, Mattioli'nin kayıtlarında yoktur. Busbecq, lale tohum ve soğanlarını 1570'te Clusius'a vermiştir. Busbecq'in yolculuğu sırasında görüp de mektuplarında kaydettiği bitkilere gelince, bunların sayısı fazla değildir. İlk kaydettiği bitkiler Edirne-İstanbul yolu üzerinde bol miktarda gördüğü nergis (*Narcissus*), sümbül (*Hyacinthus*) ve o zamanlar, Busbecq'e göre Türklerce "tulipan" adı verilen laledir (*Tulipa*). Onları kış ortasında çiçekli durumda bulmuştur. Amasya'ya gitmek üzere Üsküdar'dan ayrıldıktan sonra, güzel kokulu bitkiler ve bilhassa lavanta (*Lavandula*) çiçekleri arasından geçerek yol aldıklarını yazmıştır. Kızılırmak sahillerinde meyan (*Glycyrrhiza*) bitkisini görmüş ve köklerinden çıkarılan usareden içmiştir.

Birinci mektupta aktardığı üzere Busbecq, Viyana'ya ilk dönüşünde, Edirne ilerisinde konakladığı yerde, heyetin doktoru Quackelbeen'in Scordium olarak teşhis ettiği *Teucrium scordium* bitkisine rastlamıştır. Quackelbeen sarımsak kokulu bu bitkiden bol miktarda toplamış, onu su içinde kaynatmış, suyunu kafilenin hastalarına içirmiş ve aynı zamanda tin-i mahdum da vermek suretiyle onları tedavi etmeye çalışmıştır. İstanbul'a gelen her gezginin dikkatini çeken bu çok tanınmış drogdan Busbecq mektuplarında çok kısa olarak bahsetmiştir. Bu toprağın Limni (Lemnos) Adası'nda yılda sadece bir gün (6 Ağustos günü) merasimle çıkarıldığını, şahsen bu adaya gitmediğini ve merasimi görmediğini kaydetmiştir. Çin 'den gelen bir kimse ile konuştuğunda, orada miskin çok satıldığını, Quackelbeen'in *Aconitum* (Kadın sırtığı ya da rahiplik olarak da isimlendirilmekte) olarak teşhis ettiği kökün çok küçük bir miktarının halsizliğe ve soğuk algınlığına çok iyi geldiğini öğrenmiştir (Kurutluoğlu, 1968: 12). Görülüyor ki Busbecq, diplomatik görevinin yanında, eski eserler ve değerli eşyalarla ilgilenmiş; hayvanlara olan tutkusundan başka, ikinci derece olmakla beraber bitkilere de önem vermiş, aynı zamanda Viyana'ya örnekler yollamış ve resimler götürmüştür. Türkiye'den götürdüğü bitkisel nesnelerin başında lale, leylaklar

gelmektedir. Avrupa'nın laleyi onun sayesinde tanıdığı bilinmektedir. Yukarıda söz edilen batılı gezginlerden ikincisi, Willem Quackelbeen (1527-1561)'dir. Quackelbeen, Busbecq heyetinde yer alan, Belçikalı genç bir hekimdir. Quackelbeen'in Amasya yolculuğu hakkında bilgi veren bir seyahatnamesi, bir günlüğü yoktur. O, ancak kendisiyle ilgili olarak Batı'da yayımlanmış araştırmalardan tanınabilir.

Mektupların içeriğine bakıldığında, Quackelbeen felsefe ve filoloji okuduğu, Viyana'da hekimlik yapmış olduğu, Busbecq'in hekimi olarak onunla birlikte İstanbul'a ve Amasya'ya geldiği, İstanbul 'a ikinci gelişinde vebaya yakalandığı ve 1561'de henüz 34 yaşında iken bu şehirde öldüğü anlaşılabılır. Mezar taşı Feriköy'deki Katolik Quackelbeen, botanik bilgisi bakımından, Busbecq'ten daha ileri ilerideydi demek mümkündür. Busbecq, *Teucrium scordium* bitkisi, *Aconitum* kökü gibi birtakım bilmediği türleri veya bir türün örneklerini, ona sorup öğrenmiştir. Yolculukları boyunca Quackelbeen'in bir not defteri tuttuğunu Busbecq'in mektuplarından öğrenmek mümkündür, fakat bu deftere dair herhangi bir somut örneğe rastlanamamıştır. Bundan dolayıdır ki Quackelbeen'in Türkiye bitkilerine karşı duyduğu ilginin ölçüsünü, kendi kaleminden bilmek olanaksızdır. Ne var ki onun Kral Ferdinand'ın Viyana'da yaşayan hekimi Mattioli 'ye bazı bitki ve drog örnekleri göndermiş olduğu, onların birbirlerine yazmış oldukları mektuplardan yola çıkılarak anlaşılabılır.

Mektuplardan anlaşıldığı üzere 1554-1562 yılları arasında, Kanuni Sultan Süleyman padişahken, Kral I. Ferdinand'a elçilik yapmış olan O.G. Busbecq, elçilik heyetinin genç yaştaki hekimi Quackelbeen'le birlikte, İstanbul'dan Viyana'ya bazı drogların yanında, soğanlı ve odunlu süs bitkilerinden örnekler göndermiş ve bunların orada yetiştirilmesini; yetiştirildikten sonra da Avrupa'ya yayılmalarını sağlamıştır.

Sözü edilen batılı gezginlerde bir diğeri de Hans Dernschwam (1494-1568)'dir. Dernschwam, herhangi bir görevi olmaksızın Viyana'dan İstanbul'a gelmiş; Busbecq'in heyetinin yanı sıra İstanbul-Amasya yolculuğunu kendi planına göre yapmış ve bir seyahatname bırakmış olan bir Alman gezgindir. Dernschwam'ın söz konusu Doğu yolculuğu hakkında kaleme aldığı seyahatname, Alman Türkolog ve tarihçi Franz Babinger (1891-1967) tarafından 1923'te Almanca olarak yayımlanmıştır. Bu eser de Y. Önen tarafından Türkçeye çevrilmiş ve 1992'de eserin ikinci baskısı yapılmıştır. Bu iki kitabı inceleyerek Dernschwam'ın Anadolu yolculuğu

hakkında bilgi edinilebilir. Dernschwam, tarihi ve arkeolojik eserlere meraklı bir araştırmacıdır. Gezileri sırasında rastladığı eski kitabeleri kopya etmesi ve yayımlamasıyla tanınmıştır. Macaristan'da bir maden ocakları şirketinde muhasip olarak çalışarak büyük bir servet biriktirmiştir. Kral Ferdinand'ın murahhas olarak İstanbul'a gönderdiği iki heyetin refakatinde, "hizmetkârı, arabası, üç atı ve ağzına kadar dolu para kesesi ile" kendi hesabına seyahat eden bir yolcudur. 22 Haziran 1553'te Viyana'dan hareket etmiş, 25 Ağustos'ta İstanbul'a varmış, burada bir buçuk yıl kadar kalmıştır. Busbecq'in heyeti ve yukarıda bahsedilen iki murahhas heyetle birlikte Amasya'ya gitmek üzere 9 Mart 1555'te yola koyulmuş, bu kalabalık kabile 7 Nisan'da Amasya'ya varmış, yapılan diplomatik temaslardan sonra bu heyetler 2 Haziran'da Amasya'dan hareket etmiş, 23 Haziran'da İstanbul'a dönmüş ve 3 Temmuz'da buradan hareketle 11 Ağustos'ta Viyana'ya varmıştır (Dernschwam, 1992: 79-82). Seyahatnamesinin en son sayfasında, seyahati kendi planına göre yaptığını, hizmetkârlarının ve at arabalarının bütün giderlerini kendi ödediğini, toplam 2838 florin 21 metelik harcadığını, ayrıca bu para ile Yunanca kitaplar, at, halı, battaniye, sof ve deve tüyünden mamul kumaşlar, ipek, kıymetli taşlar vs. satın aldığını, götürdüğü bu eşyaları satıp paraya çevirdiğini açıklamıştır (Dernschwam, 1992: 372). Dernschwam'ın seyahatnamesi iki kısımdır: I. İstanbul'a seyahat; II. Amasya'ya seyahat ve Viyana'ya dönüş. Bu seyahatname en ufak ayrıntıları bile kaydeden günlük hatıra defteri niteliğindedir. Onun başta gelen iki özelliği vardır. Bunlardan biri, yolculuğu sırasında gördüğü Latince ve Yunanca kitabeleri Dernschwam'ın kopya etmiş ve şekillerini seyahatnameye eklemiş halidir. İkincisi ise seyahatnamenin, o zaman kullanılan para, ağırlık, uzunluk ve hacim ölçü birimlerini belirtmiş halidir. Şöyle ki Dernschwam burada bir ticaret adamı olarak gıda maddelerinin tane, ağırlık ve hacim başına fiyatlarını, bina yüksekliklerini, mesafeleri vs. ayrıntılı olarak kaydetmiştir. Bu iki ana özellik dışında halkın yaşayışı, kıyafetleri, yedikleri ve içtikleri, örf ve adetleri, günün her türlü olaylarına ait bilgiler de seyahatnamede kayıt altına alınmıştır. Seyahatnamenin bizi ilgilendiren yönü, ülkemizin bitkilerine değinen bir tarafını bulunup bulunmadığıdır. Bu amaçla Türkçe çeviriyi ve Almanca nüshayı birlikte taradığını ifade eden Baytop, bitki adlarını karşılaştırarak aktardığını söyler.

Temel olarak Almanca nüshayı almayı tercih ettik, çünkü Türkçe tercümede bazı bitki adlarının yanlış tercüme edilmiş olduğunu gördük. Örneğin *Sambucus*' un karşılığı zambak değil, mürverdir. Henf'in karşılığı kereviz değil, kenevirdir.

Rutasylostres' in karşılığı orman sedefotu değil, üzerlik yani *Peganum harmala*' dır. Aslında Dernschwam'ın verdiği bitki adlarının bir kısmı kesinlik taşımamaktadır, çünkü gördüğü bitkiler arasında ilk defa karşılaştığı bitkiler de vardır. Bunların ancak cins adını verebilmiştir: *Salvia*, *Artemisia* gibi. Dernschwam'ın bitkilerle ilgili ilk gözlemi, Edirne'ye girerken her iki tarafta gördüğü güzel üzüm bağlarıdır. Daha ileride, İstanbul 'un etrafının da baştanbaşa üzüm bağlarıyla kaplı olduğunu kaydedecektir. İstanbul'da uyuşturucu madde olarak esrar (hayranlık), afyon ve tatula kullanıldığını, esrar ve afyonun dolaştırılarak satıldığını, afyon kullananların soluk yüzü, ölü gibi sapsarı olduklarını, tatulanın aktarlarda bulunduğunu ve tehlikeli olduğunu yazar. Bir de sarhoşluk verici olarak içki içine kenevir yaprağı tozu, yani esrar ilave edildiğinden bahseder. Bu arada bitkisel madde olmamakla beraber zırnığı da anlatır, onun siyah bir toz olduğunu, sönmemiş kireçle karıştırılıp suyla çamur haline getirildikten sonra, kıl düşürücü olarak kullanıldığını belirtir. Dernschwam İstanbul bahçelerinden de bahseder. Padişahın İstanbul içinde ve civarında pek çok bahçesi bulunduğunu, burada her evin ihtiyacı olan ve hemen hemen her şehirde bulunan türlü meyve ve sebze yetiştirildiğini, ürünlerin padişah adına satıldığını, paşaların ve zenginlerin de bu çeşit bahçeleri bulunduğunu, bu tip bahçelerin şehrin her tarafına yayılmış olduğunu yazar. Şaraba da geniş yer verir. Hazırlanışını şöyle anlatır. Derin bir kaba bir tabaka üzüm, bir tabaka toprak üst üste yerleştirilir ve ekşimeye bırakılır, alttan halis bir şarap alınır. Bu toprak kireçli bir topraktır, ona pekmez toprağı denir. Gene şaraplar bahsinde, onu boyamak için orman mürveri (ağaç mürver, *Sambucus nigra*) meyvelerinin kullanıldığını yazar. Edirne'nin güzel bir yeşil elması olduğunu, narenciye'nin İstanbul'a denizyoluyla geldiğini, bilinen her türlü meyve yanında sarı vişne, sarı şeftali ve hünnap gördüğünü kaydeder, pirinç, susam ve susam yağından bahseder. Kocayemiş (*Arbutus unedo* meyveleri) de görmüştür ve çok lezzetli olduğunu yazmıştır (Baytop, 2004: 19).

Anlaşılan o ki seyahatnamenin birinci bölümünde geçen bitkiler, başlıca yetiştirilmiş gıda bitkileridir ve büyük çoğunluğu sebze ve meyvelerden ibarettir. Yabani bitki olarak, bugün de yaz sonlarında meyveleri İstanbul'da satılan kocayemiş (*Arbutus unedo*) ve koyu mor meyveli mürveri (*Sambucus nigra*) görebilmek mümkündür. Bu kısmın önemli bir noktası da, burada esrar, afyon ve tatuladan, yani uyuşturucu maddelerden söz etmesidir. Seyahatnamenin ikinci, yani İstanbul-Amasya yolculuğuyla ilgili olan kısmında ismi geçen bitkiler, daha ziyade Anadolu 'da yerli

olarak görülebilen bitkilerdir. Bu bölümde Dernschwam, Gebze civarında her tarafın, funda ve kocayemişle kaplı olduğunu kaydetmiş, İznik yolunda büyük bir kayın ormanı ve yaşlı meşe ormanları gözlemiş, ormanlarda adaçayı, nane ve rezene görmüş, Yenişehir'den sonra Akbıyık'ın ilerisinde, bodur fundalık ve meşeliklerden geçmiştir. Pazarcık, Bozüyük ve Bilecik üzerinden ilerledikçe atların kısa ve cılız olduğunu; fakat öte yandan *Salvia*, *Absintium ponticum*, *Abrotanum* gibi faydalı bitkiler gördüğünü kaydetmiştir. Burada sözü edilen *salvia*, bir çeşit adaçayı türüdür. *Absintium ponticum* ve *Abrotanum* ise yüksek ihtimalle, birer *Artemisia* türüdür. Ankara yöresinde üvez, alıç ağaçları, dikenli küçük ağaçlar ve çalılar bulunduğunu, bundan sonra ne bir ağaç ne fundalık ne çalılık görmediklerini, her tarafın ağaçsız, fundasız, çıplak ve kuru olduğunu yazmıştır. Kızılırmak Vadisi'nde Dgiermi Köyü (Terme) ilerisinde *Rubenumtinctorum* (kök boya, kızılkök, *Rubia tinctorum*) gördüğünü, Alagöz'den az evvel bol miktarda glicerizam (meyan, *Glycyrrhiza glabra*) bitkisinin yetiştiğini söylemiştir. Bu bitkiyi bu yörede Busbecq de kaydetmiştir. Çorum'a varmak için aşıkları dağın alt taraflarının çıplak ve çorak olduğunu, yükseldikçe hepsi dikenli, irili ufaklı ağaçların, çam ve ardıçların, funda ve çalılarının serpilmiş ve dağınık olarak yer aldığını gözlemlemiştir. Dernschwam, Çorum-Amasya arasında veya Amasya'da bulunan hiçbir bitkiden söz etmemiştir; ancak dönüş yolu üzerinde, Sarı kurt Köyü (Terme ile Ankara arasında) şifalı otlar bulduklarını yazmış ve onların adlarını aşağıdaki şekilde sıralamıştır. Bu adların yazılışları, seyahatnamenin Almanca nüshasında aynen şöyledir: *Abrotanus sylvestris*, *Ruta sylvestris*, *Salvias ylvestris*, *Saluia Romana*, *Dragantum*, *Folia sene*, *Rubea tinctorum*, *Gliseriza*, *Baumwol*, *Absinthium ponticum*. Burada *Abrotanus* ve *Absinthium* birer *Artemisia* türüdür. *Rutas ylvestris* üzerliktir (*Peganum harmala*). İki *Salvia* türünün hangi *Salvia* türleri olduğu belli değildir. *Dragantum* bir geven (*Astragalus*) türüdür. *Foliasene*, eğer sinameki yaprağı ise Türkiye'de yerli değildir, burada teşhis hatası vardır” (Dernschwam, 1992: 8-9). *Rubea tinctorum* kök boya (*Rubia tinctorum*), *Gliceraza* da meyan (*Glycyrrhiza glabra*)’dır. *Baumwol*, pamuk demektir. Anlaşıldığı üzere, seyahatnamenin ikinci kısmında Dernschwam, İç Anadolu'nun kıraç bölge vejetasyonuna tanık olmuş, burada *Salvia* ve *Artemisia* türlerini görmüş, belli başlı bitkilerden geveni, meyanı, kök boyayı, üzerliği, alıcı tanımış ve bunları kaydetmiştir. Dernschwam seyahatnamesinde, drog ve bitki örneklerini herhangi bir yere götürdüğünden hiç söz etmemiştir.

Seyahatnamelerde botaniğin yerinden söz edildiğinde akla gelen en önemli isimlerden birisi de Evliya Çelebi'dir. Evliya Çelebi'nin, on yedinci yüzyılda yaşadığı ve on ciltlik seyahatnamesiyle tanındığı bilinmektedir. Bir Türk gezgini olan Çelebi'nin el yazması olan seyahatnamesi, Zuhuri Danışman tarafından 1969-1971 yılları arasında bugünkü Türkçeye çevirmiştir. Eser, 15 cilt halinde yayımlanmıştır. On yedinci yüzyıl Türkçesi ve Arap harflerine hâkim olmayan günüz kuşakları, çevirilerdeki birtakım hatalar yüzünden zaman zaman eserdeki bazı ifadeleri yanlış anlayabilmektedir. Asuman Baytop, bu ciltleri bir botanikçi gözüyle tarayarak, seyahatnamede adı geçen bitkileri ortaya koymuş ve bu eseri bitkiler yönünden değerlendirmiştir. Evliya Çelebi'nin yaşamı, şahsiyeti ve eseriyle ilgili gerekli bilgileri ansiklopedilerde, özel yayınlarda ve bu kaynaklarda verilen bibliyografyalarda bulmak mümkündür. Evliya Çelebi 1611 yılında İstanbul Unkapanı'nda doğmuştur. Ölüm tarihi ve yer itam olarak bilinmemekle beraber, ölüm yılı en geç 1682 olarak kabul edilmektedir. Babası Derviş Mehmet Zıllı Efendi, Saray-ı Humayun'un kuyumcu başıdır. Evliya ilköğrenimini ve medrese eğitimini tamamladıktan sonra Enderun'a alınmış ve burada 4 yıl eğitim görmüştür. Evliya Çelebi, gezilerine 1630 yılında başlar ve bütün ömrünü diyar diyar gezmekle geçirir. Öncelikle İstanbul'u tanır, daha sonra da Anadolu'ya ve diğer ülkelere açılır. Evliya Çelebi bu seyahatleri, o bölgelere giden devlet adamlarının yanında görev alarak, seferlere katılarak, erkâna hizmet ederek yapar. Gezdiği yerler özetlenecek olursa, denilebilir ki bu yerler doğuda İran ve Kafkasya'dan, batıda Hollanda'ya, kuzeyde Kırım ve Baltık Denizi'nden güneyde Etiyopya ve Arabistan'a kadar geniş bir alanı kapsar. Evliya Çelebi, bir doğabil imci kadar tabi at meraklısıdır. Gezdiği yerlerin arazi şekillerinden, bitki örtüsünden, kuş, balık ve diğer hayvanlarından, memba sularından, ılıcalarından, madenlerinden bahseder. Kendine özgü aşırı öğrenme isteği, inceleme ve araştırma merakıyla bazen zarif teşbihler ilave ederek, bazen mübalağa ve efsane katarak, çoğu zaman fayda ve kullanılışlarını, hatta tıbbi değerlerini de vurgulayarak bu konularda bilgi verir (Danışman, 1970: 6-7).

Evliya Çelebi, gezdiği ülkelerdeki halkın yiyecek ve içeceklerini kaydetmeyi ihmal etmez. “Bu arada, o yörelerde yetiştirilen belli başlı tahıl, meyve ve sebzelerden söz eder, bunların çeşitlerini sıralar, belirgin özelliklerini, yöresel adlarını verir. Çoğu zaman, bu bitkisel ürünlerle ülkenin iklimi ve arazi şartları arasında bağ kurar ve farklı ülkelerin ürünlerini, kendi aralarında kıyaslar” (Parmaksızoğlu, 1968: 36).

Seyahatnamede adı geçen gıda bitkilerinin sayısı çok fazladır. Başlıca tahıl ve bakliyatlar: Buğday, arpa, yulaf, çavdar, darı, pirinç, mercimek, nohut, bakla, börülcedir (lubya, maş). Meyve sayısı çok daha yüksektir: armut, elma, kiraz, vişne, erik (gövm, alu), şeftali, kayısı (miş miş), muşmula, hünnap (unnap), üvez, kızılçık, çilek, kavun, karpuz, turunç, limon, tatlı limon, kübbat (kebbat), ağaç kavunu, nar, dut, zeytin, incir, üzüm, hurma, muz, cemmiz. Bunlara ilaveten, ceviz, fındık, kestane, ahlât, çam fıstığı, şeker kamışı ve sakızın seyahatnamede yeri vardır. Yetiştirilen sebzelerin hemen hepsi seyahatnamede mevcuttur: soğan, sarımsak, pırasa, tere, lahana, turp, şalgam, havuç, nane, maydanoz, kereviz, su kabağı, pazı, ıspanak, patlıcan, karnabahar (karnabit) gibi. Evliya Çelebi, sebze olarak kullanılan yabancı bitkilerden de bahseder, örneğin çiriş denilen sebzenin böreğinden bahseder. Ekonomik veya sınai bir değeri bulunan bitki ve bitkisel ürünlerden aşağıdakilerin seyahatnamede yer aldığı görülür: tütün, pamuk, keten, mazı, kök boya, aspir (asfur), susam yağı, bezir yağı, kına, hurma lifi, hurma tütünü. Evliya Çelebi'nin vejetasyon bilgisi de vardır. Ormana ve ağaçlara özel bir ilgi ve alaka gösterir. Geçtiği ormanlarda, köy yakınlarında, mesire yerlerinde, bağ ve bahçelerde, saray, köşk ve tekke bahçelerinde, cami avlularında, hatta yol kenarlarında dikili olarak gördüğü ağaçları kaydeder: meşe, palamut, ahlât, badem, yabancı erik, çınar, şimşir, ardıç, çam, çam fıstığı, ıhlamur, ceviz, kavak. Servi, defne, mersin, karaağaç, erguvan, salkım söğüt bunların arasındadır. Evliya Çelebi sığla ağacına ayrı bir önem verir, onu tarif eder, sığla yağının elde edilmesini, değerini ve ticaretini anlatır. Siirt'te gördüğü botum fıstığından bahseder, onun dağı taşı süslediğini yazar. Meşe ağaçları üzerinde oluşan ve gerengu adını verdiği kudret helvasını da bilir ve onun müshil olduğunu kaydeder. Evliya Çelebi kahve ağacını da görmüştür. Kısa boylu bir ağaç olduğunu ve kışın etrafını keçelerle örttüklerini belirtir. Mısır'da gördüğü değişik ağaçlar dikkatini çeker ve onları tanıtır: hurma ağacı, cemiz ağacı, hıyarşembe ağacı. Bunların dışında nabıka, santa, zakkum, sindi yan ağaçlarını da kaydeder. Misvakı da görmüştür. Evliya Çelebi su kenarı vejetasyonu ile da ilgilenir, sazlık ve bataklıkları kaydeder. Manyas Gölü'nde yetişen uzun sazlardan hasır seccadeler, döşemeler dokunduğunu yazar. Göller üzerinde ağaç ve çimen topluluklarının adacıklar teşkil ettiklerini ve bu adacıkların rüzgârın etkisiyle suyun üzerinde yer değiştirdiklerini görmüştür. Bir göl bitkisi olan eğiril de tanıtır. Eğirin Çağa Gölü'nde çok yetiştiğini, ayrıca köklerinin hazmettirici olduğunu, iplere dizilerek vilayet vilayet gönderildiğini, diğer adının ise yel otu

olduğunu, Çağa Gölü dışında bu bitkinin Kaniye'de Tuna Kalesi'nde, Azak Kalesi dibindeki Ten Nehri'nde ve İstanbul'da Kâğıthane Deresi'nde yetiştiğini kaydeder. Ağaç ve su bitkileri kadar, çayırlar da Evliya Çelebi'nin ilgisini çeker ve onlara çayır bitkisi olarak başlıca tırfil, yonca ve ayrıkotu adlarını verir. Mısır'da halfa otunun yaygın olduğunu ve çayır teşkili için orada besim otunun yetiştirildiğini yazar (Danışman, 1970: 8).

Evliya Çelebi çiçekleri çok sever. Bildiği çiçek isimleri kısıtlıdır ve neredeyse hepsi gösterişli ve kokulu bitkilerdir: reyhan, fesleğen, lale, sümbül, tutya, menekşe, gül, nesrin, zambak, müşk-i rumi, zerrin, karanfil gibi. Kendi tabiriyle, bunların dimağı kokulandırdığını yazar.

Çiçekler pek çok kültürde yüzyıllar öncesinden beri tat ve aromaların dan dolayı -Eski Roma, Çin, Ortadoğu ve Hindistan vb.- bazen çiğ bazen de pişirilerek mutfaklarda yerini almıştır. 17. Yüzyılda Avrupa'da da Haçlı Seferleri sonrası bu alanda bazı gelişmeler ortaya çıkmıştır. Avrupalılar, Doğu kültürünün rafine tarzlarını öğrenerek yenilemişlerdir. Yaz aylarında bol miktarda bulunan salata ve tatlılarda kullanılan taze çiçekler, kış aylarında da kullanılabilme amacıyla konserve ve şekerleme teknikleri ile kullanılma imkânlarına kavuşmuştur. Örneğin, gül yapraklarının ve aromasının en iyi şekilde korunabilmesi için, yapraklar bir kağıda serildikten sonra gülsuyu ili iyice ıslatılıp, ince toz şeker serpiştirilerek güneşte kurutulmuştur. Bu şekilde aromalı gül yaprakları saklanabilme imkânına kavuşmuş ve kış ayları boyunca da kullanılabilmiştir (Ozer, Kılıç, 2009: 4-5).

Yukarıda sayılan bitkiler dışında, Evliya Çelebi'nin bazen hiçbir özelliğini kaydetmeden, bazense pek az özellik vererek bahsettiği bitkiler de vardır. Kesin olarak tespit edilemediklerinden, bu bitkiler hakkında etraflıca açıklama yapmak biraz zordur. Sonuç olarak diyebiliriz ki *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, Anadolu ve komşu bölgelerin on yedinci yüzyıldaki bitki örtüsü ve bitkisel ürünleri hakkında bilgiler taşımasıyla, floramızla olduğu kadar tıbbi bitkilerimizle de yakından ilgili, değerli; tarihi bir kaynaktır (Baytop, 2004: 32).

2.2. Bitkilerin Bazı Hastalıklarda Tedavi Amaçlı Kullanımı

Günümüz modern tıbbın henüz gelişmediği ve insanların bütün şifa kaynaklarını doğada aradığı dönemlerde, birçok hastalık bitkilerle tedavi edilmeye çalışılmaktaydı. Nitekim bu konuda belli bir başarı seviyesine ulaşılmıştı; hatta birçok hastalık, bitkisel tedavi yöntemleri sayesinde tamamen iyileştirilmekteydi. Bitkiler, bu yönleriyle olduğu kadar inanç anlamında da insanların hayatında etkiliydiler. “Mitolojide bitkiler tanrıların insana verdiği en değerli armağan olarak ele alınmıştır. Özellikle semavi dinlerin yaratılış mitoslarında ilk insan yaratıldığında tanrı onu cennetine yerleştirmiştir. Buradaki cennet tasviri hemen her kültürde birbirine benzemektedir” (Gezgin, 2010: 11). Eski dilde hekim, lokman ya da lokman hekim olarak adlandırılan bitkisel tedavi uygulayıcıları, günümüzdeki modern doktorların işlevine sahiptiler. Nasıl ki modern zamanda insanlar, doktorların önerdiği tedaviyi uyguluyor ise söz konusu bitkisel tedavinin uygulandığı dönemde de insanlar aynı şekilde, lokman hekimlerin dediklerini kabul etmek ve uygulamak zorunda hissediyorlardı; çünkü onlar, tedavi için başvurulacak yegâne kaynağa ve bilgiye sahiptiler. Günümüzde “alternatif tıp” olarak bilinen bitkisel tedavi yöntemleri, tamamen uygulamadan kalkmış değildir. Hâlâ birçok insan aktardan aldığı bitkileri, tedavi için kullanmaktadır. Ticaret piyasasında iş gören ve meslek olarak aktarlığı icra eden kişilerin sayısı da azımsanmayacak kadar çoktur. Ülkemizde ve dünyadaki birçok kent merkezinin çarşı veya pazarlarında yoğun şekilde aktar dükkânlarına rastlamak mümkündür. Hatta dijital dünyada bu işle ilgili birçok reklam, tanıtım veya sağlık programına rastlanmaktadır. Dünyadaki birçok kişi asıl tedavinin doğada olduğu düşüncesine sahip olsa gerek ki aktarların önerdiği bitkisel ilaçlara ilgi, her dönem devam etmiştir. Nitekim antik dönem medeniyetlerinde tıba çok önem verilmiştir ve o dönemin şifacıları, doğanın birçok gizemini araştırıp; bu gizemleri açığa çıkartma kudretine nail olmuştur. Özellikle Mısır ve Mezopotamya, Çin ve Hindistan medeniyetlerine dair arkeolojik bulgular, bu ifadeleri destekler niteliktedir.

Hakan Yalman’ın *Alternatif Tıp Yöntemleri* adlı eserinde aktardığı biçimiyle, “Mısır ve Mezopotamya medeniyetlerinin başlangıcı M.Ö. 3000 yıllarına kadar götürülmektedir” (Yalman, 2004: 9). Bütün bilimsel gelişmelerde olduğu gibi tıpta da ihtiyaçlar ve zaruretlar, arayışa ve ilgili alandaki gelişmelere zemin oluşturmuştur. Ancak sağlık problemleri ve bunlara çözüm bulma arayışı kadar insanın özünü şekillendiren düşünce ve buna bağlı olarak merak ve doğrunun arayışı

da ilmin hocası olmuştur. Bu dönemde matematik, astronomi ve tıp gibi konularda yapılan çalışmalar özellikle pratik ihtiyaçlardan kaynaklanmış ancak zaman zaman sadece teorik amaçlara yönelik çalışmalar da gözlenmiştir. Yine bu dönemde varlığın algılanışın da önemli bir yer tutan büyü ve sihir bilimsel alandaki gelişmelerde ve ortaya konan yaklaşımlarda da etkili olmuştur. Mezopotamya’da tıp çalışmaları cerrahinin başlangıç girişimleri ile bir yandan anatomi ve fizyoloji gibi temel tıbbî bilimlerin ilk çekirdekleri bilim zeminine atılmış ve buna bazı teorik gelişmeler eşlik etmiştir (Yalman, 2004: 9). O dönemler için biraz daha gizemli bir özellik arz eden tıp, Mezopotamya’da büyü, sihir, kehanet ve falcılık gibi daha da esrarengiz özellikler içeren pratiklerle birlikte gelişme göstermiştir. Bu nedenden dolayı tıp, daha çok din temsilcilerinin elinde gelişen bir uygulama olarak var olmuş ve üç ayrı hekim grubu meydana gelmiştir. Bu gruplardan biri, hastalığın teşhisi ve seyri konusun da kendini geliştirmiştir. İkinci grup, daha çok büyücüler ve üfürükçülerden oluşmaktaydı. “A-zu” yada “A-su” şeklinde isimlendirilen üçüncü grupta ise daha çok bugünkü modern tıbbın işlevini üstlenmiş kişiler yer almaktaydı ve bu kelime, “suları tanıyan kimse” anlamına geliyordu (Yalman, 2004: 10). Anlaşıldığı kadarıyla, Mısır ve Mezopotamya’da medeniyetlerinde su, yalnızca günlük hayatta kullanılan bir ihtiyaç gibi algılanmamış; aynı zamanda varlığı anlamlandırmanın temelinde önemli bir yeri olan ve düşünce boyutuna etki eden bir anlamla anılmıştır.

Mezopotamya’da su etrafında şekillenmiş varlık kurgusuna göre tatlı suyun adı Apsuidi ve erkek unsuru temsil etmekteydi, tuzlu suyun adı Tiamatidi ve dişi unsuru temsil etmekteydi. O dönemdeki inanışa göre erkek ve dişi bu iki unsurun birleşip kaynaşması sonucu Mum mu doğmuştu ve buda sis ve bulutları sembolize etmekteydi. Dünyada ki bütün hayat şekillerinin bu üç unsurdan meydana geldiklerine inanılmaktaydı. Varlığın altyapısını teşkil ettiğine inanılan bir tür kaos fikri o dönemde de vardı ve bunun tanımlanan sulardan oluşan ilkel sınırlarda var olduğu düşünülüyordu. Sümerlilere kadar uzanan bir efsaneye göre ilkel okyanus, bir tanrıça idi ve Mum mu diye adlandırılmaktaydı, evreni de bu tanrıça doğurmuştu. Bir Akad efsanesine göre ise, başlangıçta her taraf su iken Marduk adlı tanrı suyun üzerine bir hasır sererek bunun üzerine toprak yaymış, ardından ırmakları ve dağları oluşturmuş ve böylece dünya meydana gelmişti. Mısırlılarda kâinatın aslının su olduğuna ve göklerin de su ile kaplı olduğuna inanılıyordu. Mezopotamyalılar yeryüzünü su

üzerinde yüzen bir disk şeklinde tasavvur ediyorlardı. Bu topluluğun oluşturduğu medeniyette suyun büyük önemi vardı, hayatın menşeinin su olduğuna inanılıyordu ve vücut sıvılarına büyük önem atfediliyordu. Bu anlamda ve sağlıkla ilgili yaklaşımda genel varlık anlayışının etkisi ile ön plâna çıkmış olan suyu ekimlerin tanınması büyük önem kazanıyordu (Yalman, 2004: 11).

Bitkiler yoluyla tedavi uygulayan hekimler, eski Çin medeniyetinde de çok fazladır. “Çin’in mitolojisi ve folklorik kültüründe hekimlere ve bitkisel ilaçlara sıkça rastlamak mümkündür. Çin felsefesini meydana getiren öğretilerin en önemli noktası bütün varlık âleminin, yani canlı ve cansızların her türlü değişimin bir harmoni ve bütünlük içinde düşünülmektedir” (Yalman, 2004: 12). Bu felsefeye göre insan, kâinatın ve tabiatın bir parçasıdır, bir bütün içinde yer alır ve o bütün içinde bir anlam ifade eder. Konfüçyüs, Tao ve Çin felsefesinin diğer öğretilerinde asıl hedef, tüm varlığı birlikte görüp düşünebilmek ve bu birlikteliği retorik yoluyla açıklayıp, aktarabilmektir.

Teknik buluşlar, varlığın mahiyetini araştırmayı gerektirmemekte; yalnızca insan hayatını düzenlemeye yaramaktadır. Kimya biliminde batının on yedinci yüzyılda ulaştığı düzeyi Çin hemen hemen bir asır önce yakalamış ve Çinliler, batılılardan çok önce distilasyon tekniğini uygulamışlardır. “Bu sayede bazı mineraller, hekimlikte kullanılmış ve birbirinden ayrılan element ve mineraller Çinlileri, ölümsüzlük iksirini aramaya sevk etmiştir” (Yalman, 2004: 13). Nitekim Çinliler, bu çalışmalar sırasında, barutu bulmuşlardır.

Çin’de bilimsel çalışmalar temel felsefî görüş ve varlık algısıyla yakından ilgili biçimde gelişmiş, bu ilişkinin fizikte daha belirgin olmakla birlikte tıpta da etkileri gözlemlenmiştir. “Tsou Yen M.Ö. 305-240 yıllarında yaşamış bir Çin filozofudur. Yen’in öğretilerine göre bütün tabiat olayları ve kâinattaki olayların hepsi ‘Yin’ ve ‘Yang’ isimli iki ilkenin etkileşimiyle var olmaktadır. Dişi prensip Yin ile ifade edilirken, eril prensip, Yang ile ifade edilmektedir” (Mackenzie, 1996: 195). Yin’in tarafında kalan özellikler karanlık, soğuk, yaş ve yalnızdır. Bu özellikler aynı zamanda negatif, pasif, gevşek ve yıkıcı olmayı kapsar. Yang’ın tarafındaysa aydınlık, sıcak, kuru ve çift olmak yer alır. Bunlar da pozitif, aktif, güçlü ve yapıcı olmak özelliklerini kapsar. Varlık ve hayat, bu iki prensip arasındaki dengeyle sürüp gitmektedir. Değişimler, bunlardan birinin artması ve buna karşılık diğerinin eksilmesi şeklinde işlemektedir. Bu durumda değişme, döngüsel yani dalga hareketi şeklinde olur; yani doğrusal şekilde tek yönde değişiklik değil, dairesel şekilde ve osilasyon tarzında

gerçekleşir. Bu hâlin kuantum fiziğinin son dönemlerde gittikçe önem kazanan ve pek çok alanda etkilerini hissettirmeye başlayan verileriyle uygunluğu, dikkatleri çekmektedir. Tarih boyunca pek çok düşünürü nortaya koyduğuna benzer biçimde Tsou Yen'in öğretisinde de kabul edilen beş temel nesne vardır. Bunlar: toprak, ateş, metal, su ve tahtadır. Sosyal olaylarda ve tabiatta olaylar iki prensip ve beş nesnenin birbirlerine dönüşümleri ile gerçekleşir. Bunlar arasındaki denge ya da Yin ve Yang'ın dengede olması, insan, tabiat ve toplum için huzur ve mutluluk anlamına gelmektedir. Bununla birlikte, gelişme ve değişme olabilmesi için denge bozulmalıdır ve söz konusu nesneler birbirine dönüşmelidir (Yalman, 2004: 13-14). Görüldüğü üzere doğa, insan algısını şekillendirmenin yanında aynı zamanda somut olarak da yaşamın her alanında varlığını sürdürüp; insanı ve diğer var olan bütün varlıkları kendi bünyesinde harmanlamayı başarmıştır. Bitkiler, bu döngünün en önemli halkasıdır denilebilir; çünkü bitkilerin insanla içkin anlamda bir bağının bulunduğu düşünülür. Hatta “Bitkilerde bulunan gizemli bir gücün duygu ya da akıl denilebilecek bir nitelik taşıdığını öne sürme yürekliliğini gösteren ve 1859'da *Türlerin Kökeni*'ni yayınlayan Charles Robert Darwin, yaşamının bundan sonraki yirmi üç yılının büyük bölümünü yalnızca evrim kuramının ayrıntılarını geliştirmekle değil, aynı zamanda bitkilerin davranışlarını titizce incelemekle geçirdi” (Tompkins, Bird, 1987: s. 168). Demek ki insan, bitkilerle bir bağı olduğunu bilmekte ve bunun peşine düşmektedir ve kimi zaman elde ettiği sonuçlardan yola çıkarak bitkilerin ruh ya da akıl sahibi olabileceğini de savunabilmektedir.

Edward C. Whitmont, *İyileşmenin Simyası* isimli eserinde, “bitkiler hafızaya sahiptir” (Whitmont, 2005: s.49) derken, tam da böyle bir saikle hareket eder. Öyle ki insan, teknolojik gelişmesinin en üst seviyesindeyken bile doğanın kendisine bahsettiği değerlere bağlı kalmak zorundadır; çünkü yaşamını ancak doğanın döngüsünün devam etmesi sayesinde sürdürebilmektedir.

Çin'de olduğu gibi Hindistan'da da tarih boyunca şifa dağıtıcılar, mistik şifa yöntemleri ve sihir yöntemleri var olagelmıştır. Hint kültür ve medeniyetinde çok eskilere dayanmaktadır. Bu medeniyet M.Ö.2000'lerde bugün Pakistan'ın bulunduğu bölgelerde ortaya çıkmıştır. Daha sonraki dönemlerde toplum içerisinde, kast sistemi hâkim olmuş ve savaşılar, rahipler, tüccarlar ve işçiler şeklinde kastlar oluşmuş ve aynı dönemlerde Vedacı inancın temelleri atılmıştır. Kast sistemi ve Vedacı

inanç Hint kültür ve medeniyetinin şekil almasında ve anlaşılmasında çok önemli bir yer tutmaktadır.

Hint felsefesi dört dönemde incelenmektedir. İlk dönem Vedacı dönem olarak adlandırılmakta, M.Ö.2500-600 yılları arasında yer almaktadır. Kelime olarak "Veda" bilgelik anlamına gelmektedir. "Sanskrit edebiyatının ilk kaynakları olan Vedalar, Hint mitolojisinin de ilk ve ana kaynağıdır" (Un, 2011: 24). Hakan Yalman'ın ifadesiyle, 'Bu kültür Orta Asya'dan gelen Arîlerle başlamıştır. Bu dönem dört Veda'dan oluşmaktadır: Rig Veda, Yajur Veda, Sama Veda ve Atharva Veda. Bu Vedalar'ın her birisi dedört ayrı kısma ayrılmaktadır: Mantralar, Brahmanalar, Aranyakalar ve Upanişadlar. Vedalar gizli metinlerdir ve Brahmanlar ise Vedalar'ın konularını törenler vasıtasıyla yorumlayanlardır" (Yalman, 2004: 14-15). Budizm Brahmancılığın törenler vasıtasıyla temsil edildiği dönemdir. İkinci dönem destan dönemi olarak bilinen ve M.Ö.600-200 yılları arasında yer alan dönemdir.

İki adet önemli destan *Ramayana* ve *Mahabharata* bu döneme damgasını vurmuştur. Hint düşüncesinde çok önemli yeri olan Budizm ve ayrıca Jainism, Saivism, Viasnavism bu dönemde ortaya çıkmışlardır. Budizm Siddharta Gautama'nın (M.Ö. 546-483) bir öğretisidir. Bu inanişâ göre hedef, hayatın gayesi Nirvana'ya ulaşmaktır. Bu, tasavvuftaki "fenafillah" mertebesini andıran bir noktadır. Budizm özellikle Çin, Japon ve Kore kültürleri üzerinde etkili olmuştur. Üçüncü dönem Sutra dönemidir ve milâttan sonra ortaya çıkmıştır. Bu dönemin ürünü olan önemli sistemlerden birisi de Yoga'dır. Dördüncü dönem Skolâstik adını almaktadır; üçüncü dönemdeki Sutralar'ın yorumu üzerine kurulmuştur. 16. yüzyılda İslâmiyet'in ve daha sonra İngilizlerin etkisiyle 17. yüzyılda sona ermiştir. Bütün bu dönemler Hindistan'da bilimlerin ve medeniyetin gelişmesi üzerinde etkili olmuş, dolayısıyla tıp konusundaki gelişmeleri de etkilemiştir. Tıp ve fizyoloji konusu özellikle RigVeda döneminde gelişmiştir. Konusunda yapılan çalışmalar başta Vedalar olmak üzere pek çok dinî metinde yer almaktadır. Hintli bilim adamlarının vücudu nanatomik yapısı hakkında bilgi sahibi oldukları, kesilen bir damara kendi metotları doğrultusunda işlem uyguladıkları, bir göz ameliyatını başarı ile gerçekleştirdikleri bildirilmektedir. Ancak, bu dönemde insan sağlığı daha geniş ve kültürel değerlerle ele alınmıştır. Hint tıp anlayışına göre sağlık hava, ateş ve suyun ve bunların insan vücudundaki karşılıklarının bir dengesi olarak ele alınmış ve bütünlük içinde yorumlanmıştır. M.Ö. ikinci yüz yıldan günümüze

kadar gelmiş olan Yoga teknikleri bu kültürün sağlık konusuna bakışının tipik bir sonucudur (Yalman, 2004: 22-23).

Antik Yunan felsefesinde, Roma döneminde ve İslamiyet'in gelişmeye başladığı dönemlerde de benzer biçimde düşünürler, tıbbi doğada aradıkları anlamlarla geliştirmiş ve uygulamaya çalışmışlardır. Pythagoras'ın insan ruhundaki bütünlük anlayışı, Platon'un doğadaki dört elementin sürekli döngü içerisinde olduğu düşüncesi, İslamiyet literatürüyle icra edilen tasavvuftaki fenafillah düşüncesi... vb. gibi bütün kadim medeniyetler ve kültürlerden gelen düşünme biçimleri, benzeri şekilde insanı doğanın bir parçası saymış ve insana dair tasarımları doğayla paralel olarak işlemişlerdir. Osmanlı Devleti'nde de tıp çalışmalarının teorik temelini İslâm tıbbının oluşturduğu bilinmektedir. İslâm dünyasında olduğu gibi dört unsur, dört sıvı, dört mizaç teşhis ve tedavinin temelini meydana getirmiştir. "Hipokrates, Galen, Razi, İbn Sînâ ve İbn Baytar gibi tıp dünyasında otorite olarak kabul gören doktorlar Osmanlı tıbbında da etkilerini sürdürmüşlerdir. Ancak, Osmanlı tıbbı, İslâm dünyasındaki bilgilerin aynen tekrarından ibaret değildir. Bazı doktorlar kendi gözlemlerine ve meslekteki tecrübelerine dayanarak mevcut bilgilere büyük katkılarda bulunmuşlardır" (Yalman, 2004: 27).

Bitkisel tıp, insanlığın bildiği en eski tedavi metodudur. Tarih boyunca pek çok farklı kültür şifa amacıyla bitkileri kullanmıştır. Şu anda, bitkilerin hastalıklarda kullanımıyla ilgili pek çok doküman oluşturulmuştur. Dünya Sağlık Örgütü (WHO), 119 adet, bitkilerden üretilmiş farmakolojik ilâcın bulunduğunu; bunlardan %74'ünün kullanımının tarih boyunca geleneksel kullanımıyla uyumlu olduğunu ifade etmektedir. Bu gün yeryüzünde 250-500 bin arasında bitki türü olduğu tahmin edilmektedir. Bunlardan sadece yaklaşık 5000'i tıbbi etkileri açısından detaylı biçimde araştırılmıştır. Bitkilerin, farmakolojik ilâçlarla benzer mekanizmaları kullanarak etki ettiği, bilinen bir gerçektir. Herboloji konusu, özellikle geleneksel Çin tıbbı ve Batı tıbbı içinde farklı formlarda yer almaktadır. Bu alanda yapılan çalışmaların genel tıp sistemi dâhilinde daha önemle ele alınmasına, gelecek dönemlerin genel sağlık anlayışı içinde daha etkin ve kontrollü kullanılmasına çok büyük ihtiyaç olduğu saptanmıştır (Yalman, 2004: 67).

Günümüzde hem modern tıpta kullanılan kimyasal ilâçlarda hem de estetik sektöründe kullanılan makyaj malzemelerinde birçok bitki ve hayvansal yağlar ya da zehirler kullanılmaktadır. Bu da ne kadar kimyasal ya da suni olursa olsun, yeni tıp

yöntemlerinin sürekli olarak doğaya bağımlı halde olduğunu ve doğadaki bitkilerin alternatif tıpta doğrudan, modern tıpta dolaylı olarak kullanıldığını ve her birinin ayrı birer şifa kaynağı olduğunu ispatlar niteliktedir. Dünyadaki birçok çeşitliliğin ülkemizde doğal olarak bulunduğunu söylemek mümkündür. “Zengin bir kültürel mirasa sahip olan ülkemizin de etnobotanik açıdan oldukça kapsamlı bir bilgi hazinesi mevcuttur” (Kendir, Güvenç, 2010: s. 50). Bu, hem bulunduğu konum itibariyle hem de mikro klima alanlarına sahip olmasından dolayı gelişmiş olan bir özelliktir. Bu anlamda ülkemizde, dünyadaki birçok bitkiye rastlamak mümkündür. Nitekim bu çeşitlilik doğal olarak kırsal alanlarda varlığını korumaktadır. Söz konusu alanlarda yaşayan insanlar bu bitkileri tıpkı yukarıda söz edilen eski dönemlerde olduğu gibi hem tedavi yöntemi olarak hem yiyecek olarak ve hem de ticaret kaynağı olarak kullanmaktadırlar. Bu çalışmanın ana konusu olan Şırnak yöresindeki bitkiler de aynı şekilde hayatın her alanında iş görmekte ve insanların günlük yaşamının bir parçası olarak doğa içerisindeki varlıklarını sürdürmektedirler.

3. BÖLÜM: YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Amacı

Güneydoğu Anadolu bölgesinde bulunan Şırnak ili, hem coğrafi yapısı hem de iklimi gereği Türkiye’deki bitki türlerinin bir çoğunun görüldüğü önemli bir bölgedir. Şırnak, tarih boyunca hâkim yönetimlerin önemli kentlerine yakın olmakla birlikte bölge kültürünün tamamını günümüze kadar taşımış ve korumuş ender yerleşim yerlerindedir. “Şırnak, Osmanlılar döneminde Cizre’ye bağlı bir yerleşim birimiyken, 23 Temmuz 1914 yılında ilçe olmuş ve Siirt iline bağlanmıştır. Bu konumu 1990 yılına kadar sürmüştür. 18.05.1990 tarih ve 20522 tarihli resmî gazetede yayınlanan 16.05.1990 tarih ve 3647 sayılı yasa ile il statüsüne kavuşmuştur” (Şarman ve ark., 2015: s.15). Bu statüyü aldıktan sonraki bütün dönemlerde, kendi bölge hafızasını ve yerel kültürünü koruyan Şırnak ili, günümüzde de hem doğal hem de kültürel anlamda birçok zenginliğe sahiptir. Bir kentin zenginliği, onun özelliklerinin tümünü belirtir ve kendi tarihiyle birlikte ele alınır.

Dünyanın tarihi, insanlığın tarihi gibi konular sürekli biçimde iç içe ele alınır; çünkü insan, dünyayı anlamlandıran ve bu anlam üzerine sürekli olarak teoriler inşa eden yegâne varlık olarak bilinir. Akıl yürütebilme yetisi, insanın gördüğü her şeyi anlamlandırmasını ve birbiriyle ilişkilendirerek sonsuz sayıda şemalar üretmesini sağlamıştır. Bu şematik yapılar zamanla, bilimin, kültürün ve yaşam alanlarımızı kapsayan bütün pratiklerin hareket noktası haline gelmiştir ve hâlâ aynı biçimde değişip dönüşerek ilerleme kaydetmektedir.

Doğa, en ilkel yaşam biçimlerinde bile insanların anlam vermeye çalıştığı en büyük oluşumdur. Nitekim insan da bu oluşumun bir parçası olarak kendini sürekli doğanın farklı durumlarına uyarlamayı veya doğada kendisine karşı tehdit ya da tehlike oluşturacak her türlü harekete karşı farklı alternatifler geliştirmeyi yaşam biçimi haline getirmiş; doğadaki en zeki varlıktır. İnsanın öğrenme biçimleri genelde, deneme-yanılma yoluyla süregelmış olsa da zamanla felsefe, bilim ve teknolojinin getirdiği gelişimler sayesinde deney, gözlem ve mantık gibi konuları, öğrenmenin başat yöntemleri hâline getirmiştir. Buna rağmen günümüz teknolojik ortamında bile birtakım sonuçlara deney veya gözlemlerle ulaşılamadığı için deneme-yanılma, en etkili yöntemlerden biri olarak kullanılmaktadır.

Doğal yaşam içerisinde hayatta kalmaya çalışan insanların doğaya karşı en büyük mücadeleleri, varlığa anlam vermek ve hastalıklarla baş edebilmek olmuştur.

Bu çalışmamızın kapsamına daha çok işaret eden, hastalıklarla baş edebilmek konusu, insanın doğrudan hayatta kalma arzusunu giderme ya da çektiği dayanılmaz ağrıları sonlandırma çabasından gelir. İlkel insanların belli bir yaraya iyi gelen bitkileri keşfetmesi, muhtemelen çoğu zaman tesadüfî bir biçimde mümkün olmuştur. Bu tesadüflerden sonra akıl yürütme yoluyla deneme-yanılma yöntemine başvuran insanlar birçok bitkinin birçok hastalığa iyi geldiğini keşfedince, her bitkinin farklı bir hastalığa iyi gelebileceğini umuduna kapılmışlardır. Öyle ki günümüzde bile hâlâ bazı bitkilerin faydalarının ne olduğu, yeni yeni çözülmekte ve fark edilmektedir.

Şırnak ili doğal vejetasyonda yetişen bitki türleri, birçok kullanım alanına sahip olsalar da bu bitkilerin önemi ve kullanım amaçlarının belirlenmesi ve pazarlama olanaklarının bilinmesi önemlidir. Buna bağlı olarak pazarlarda yer alan farklı ürün çeşitleri arasında yer alan ve Şırnak bölgesinde doğal olarak yetişen birçok bitki türünün bu ilde yetiştiği bilinmekte ve dolayısıyla şehirdeki doğa potansiyeline dair farkındalık oluşmamaktadır. Şırnak ili, sadece Güneydoğu'yla değil aynı zamanda Doğu Anadolu'yla da hem bitki popülasyonu hem de sosyokültürel bakımdan benzer özellikler göstermektedir. Dolayısıyla bu benzerlik, zaman içerisinde yerel kültürün yakın çevre kültürleriyle iç içe geçmesini ve bölgede sentez bir kültürel yapının oluşumunu sağlamıştır. Bunun yanında bitki örtüsü ve çeşitliliği de benzer biçimde sentez bir forma sahiptir. Ancak bu formun bilinen bütün özellikleri, genel olarak yörenin sınırları içerisinde kalmıştır. Oysaki dünyanın birçok yerinde farklı kullanım amacına sahip bitkiler farklı alanlarda son derece iyi değerlendirilmektedir. Şırnak ilinde de farklı özelliklere sahip endemik türlerinin yoğun olarak bulunduğu alanlar, koruma altına alınarak, ulusal ve uluslararası pazarlara sunulabilir. Böylece bu ürünlerin farklı kullanım amaçlarının ortaya konulmasıyla kısal kesimde yaşayan insanların gelir düzeylerinin artırılmasının yanında, ekoturizm açısından da önemli bir potansiyelin olacağı ortaya konulabilir. Pazarlanacak bir üründe insanoğlunun dikkatini çeken en önemli özelliğin o ürünün nadir olmasının yanı sıra onu marka değerine sahip olmasıyla iç ve dış piyasada sunabilmesidir. Bir ürün ne kadar nadirse ulaşılabilirliği o kadar önemlidir. Örneğin dünyanın sadece bir bölgesinde üretilen bir peynir çeşidinin, yıl içerisinde o bölgeye pazarlama ve turizm bağlamında ne kadar katkı sağladığı görülebilir. Ya da buna benzer olarak bir bölgede çıkan doğal kaynaklı bir suyun şifa verdiği ve sadece bu bölgede bulunduğu bilgisi dünyaya yayıldıktan sonra, o bölgede turizme dair son

derece büyük bir canlılık oluşabilmektedir. Şırnak ilinin de buna benzer olarak sadece kendi coğrafyasında yetişen ve çeşitli faydaları olduğu düşünülen bitkileri bulunmaktadır. Bilimsel araştırmalar sonucunda bu bitkilerin farklı kullanım amaçlarına ilişkin özellikleri ortaya konulduktan sonra sadece yörenin değil, bütün dünyanın dikkati çekilebilir. Böylece Şırnak ili, sahip olduğu bu özelliğiyle, söz konusu örneklerde olduğu gibi ülke turizmüne büyük katkılar sağlayabilir. Nitekim Şırnak'ın böylesi bir zenginliğe sahip olması ve bu potansiyelin pazarlama alanında değerlendirilmesi, her anlamda büyük bir katkı sağlayacaktır.

Bu çalışma, Şırnak'ta yetişen bitkilerin hem pazarlama hem de mutfak alanlarındaki yerlerini belirtmek ve Şırnak ilinin coğrafyasının ne kadar zengin bir bitki popülasyonuna sahip olduğuna dair bilgiler de vermektedir. Söz konusu bitkilerin tamamı, Şırnak ve çevresinde yetişebilmekte ve insanlar tarafından birer birer tanınmaktadır. Bu bitkiler yörenin insanının hafızasında büyük anlam taşımaktadır. Nitekim yöredeki insanlar her bir bitkiye ayrı isim vermiş, bu isimlerin yayılmasını ve korunmasını sağlamıştır. Bu, kültürü ya da folklorik öğeleri korumak gibi bir durumdur; çünkü yöre insanı kendi doğasıyla sürekli ilişki halindedir. Bu ilişki sadece bitkileri toplayıp onları tüketmek üzerine değil, aynı zamanda bitkiler üzerinden hikâyeler, masallar ve çeşitli inançlar üretme üzerinedir. Örneğin Şırnak'ta yetişen bazı otların şifa getirdiği, henüz laboratuvar deneyleri mümkün değilken ortaya atılmıştır. Bununla birlikte bazı çiçeklerin kokusu, İslam inancın peygamberi Hz. Muhammed (s.a.v) ile özdeşleştirilebilmiştir. Yörede yetişen birçok bitki, yöredeki halk masallarında geçmekte; insanların hafızasında canlı birer motif olarak yer edinmektedir. Sonuç olarak bu çalışmada, bitkiler ve insanların ortak yaşam alanına dair bilgiler, Şırnak ilini hem ulusal hem de uluslararası alanda tanıtan bir araca dönüşebilir.

3.2. Araştırmanın Önemi

Şırnak ili, geniş bir doğal alana sahip ve Şırnak'ta yaşayan insanlar henüz yaşadıkları yörenin doğasından kopmamış; doğayla iç içe yaşamaktadırlar. Bu yaşam biçimi, modern yaşamla entegre biçimde; aynı zamanda doğaya yabancılaşmamış olarak devam etmektedir. Söz konusu bu durum, yöre insanının bitkileri tanınması ve onların özelliklerinin bilgisine sahip olmasını da sürekli kılmaktadır. Özellikle yaşlı kesimin bilgi dağarcığı zengin olup sözlü tarih sınırları içerisinde kaldığı

söylenilebilir. Ne var ki bu durum henüz pek akademik çalışmaya konu olmamış ve insanlara bilimsel şekilde aktarılmamıştır. Bu çalışma yukarıda söz edilen gerçekliğin fark edilmesi, değerli görülmesi ve korunmasını sağlama potansiyeline sahip olduğundan önem arz etmektedir. Genç nesillere bu bilgilerin aktarılması elzemdir. Dolayısıyla, bu araştırma, Şırnak'taki bitkilerin insanlara ne kadar sirayet ettiği, doğanın hayatımızda nasıl bir önem arz ettiği ve bizim doğanın bir parçası olduğumuz gerçeği, disiplinli bir biçimde insanlara aktarılması açısından önemlidir.

3.3. Araştırmanın Problemi

Bir araştırmanın nihai amacı, araştırılan konu hakkında insanları bilgilendirmek ve bu bilgiyi gittikçe geliştirerek, insanlara faydalı hâle getirmektir. Şırnak ilinin bitki popülasyonu göz önünde bulundurulduğunda çok uzun zaman önce yapılması gereken bazı çalışmaların gerekliliği fark edilmektedir. Şırnak, çok kadim hikâyelere konu olmakla birlikte semavi dinlerin hepsinde geçen tufan hikâyesinin de ana mekânlarından birisidir. Nuh Peygamber'in gemisinin Şırnak'ta bulunan Cudi dağının üzerinde durduğu ve Cudi'nin insanlığın yeniden yayıldığı yer olduğu gibi bilgiler aktarılmaktadır. Böylesi derin bir tarihi özelliği olan şehirler, dünyanın bazı yerlerinde çok büyük filmlere, eserlere ya da romanlara konu olmaktadır. Bununla birlikte Şırnak'ın hem tarihi özelliği hem de coğrafyasında bulunan bitkilerin zenginliği düşünüldüğünde Şırnak ilinin ihmal edildiğine dair bir sonuca varılabilmektedir. Yapılan bu çalışma söz konusu ihmali gidermek anlamında bir problematiğin çözümüne dair araç olarak ele alınabilir.

3.4. Örneklem Seçimi

Seçilen örneklerin tamamı, çalışmanın amacına uygun biçimdedir. Nitel araştırmalarda sıkça kullanılan kartopu örnekleme yöntemiyle, Şırnak'ta bitkileri tanıyan, bu bitkileri toplayan ve çeşitli amaçlarla (yemek, fitoterapi¹, şifacılık vb.) kullanan kişilerle görüşmeler yapılmıştır. Bu görüşmelerden yola çıkılarak tespit edilen bitkilerin fotoğraflanması ve bilimsel isimlerinin tespit edilmesi amacıyla bitkilerin yetiştiği zamanlarda ve yetiştikleri mekânlar sık sık ziyaret edilip, bitkilerin uygun olduğu dönemlerde örnekleri alınmıştır. Bu örnekler, çalışmadaki başlıklar,

¹ Bitkilerle tedavi anlamına gelen tıbbi terimdir.

veriler ve bilgiler göz önünde bulundurularak elde edilmiş ve uzman bir bitki sistematikçisinin danışmanlığında hem yöresel hem de bilimsel isimleriyle kayıt altına alınmıştır. Görüşmeler sonucunda bitkilerin kullanım alanları ve pazar yerlerinde satılan bitkilerin ise piyasa değerleri ortaya konulmuştur. Nitekim sadece bilinen bilgiler değil hem yazılı hem de sözlü bilgilerin birleştirilmesiyle alınan teyitler sonucunda oluşturulan bu örneklerin her biri, aynı zamanda birkaç doğada ve pazarda olmak üzere yerinde incelenmiştir.

Aşağıdaki tabloda görüşme yapılan kişilerin bilgileri katılımcıların rızası alınarak takma isim kullanılmadan gösterilmiştir. Görüşmeler yapılmadan önce etik kurul izni alınmıştır.



Tablo 1. Çalışma Kapsamında Görüş ve Bilgilerine Başvurulan Kişilere İlişkin Bilgiler

No	Cinsiyet	Yaş	Ait olduğu Jenerasyon*	Eğitim	Meslek	Yerleşim Yeri	Medeni Durumu	Çocuk Durumu
K1*	Kadın	80	BabyBoomers	Yok	Ev Hanımı	Merkez	Evli	10
K2	Kadın	82	BabyBoomers	Yok	Ev Hanımı	Çardaklı köyü/Silopi	Bekar	8
K3	Kadın	42	X Kuşağı	İlkokul	Ev Hanımı	Çardaklı köyü/Silopi	Evli	6
K4	Erkek	25	Z Kuşağı	Lisans	İnşaat Mühendisi	Karalar köyü/İdil	Bekar	0
K5	Kadın	29	Y Kuşağı	Ortaöğretim	Ev Hanımı	Uludere	Evli	2
K6	Erkek	35	Y Kuşağı	Yüksek Lisans	Öğretmen	Şırnak/Merkez	Evli	1
K7	Erkek	35	Y Kuşağı	Ortaöğretim	Eczane Teknikeri	Şırnak/Merkez	Evli	5
K8	Erkek	29	Y Kuşağı	Yüksek Lisans	Muhasebeci	Şırnak/Merkez	Bekar	0
K9	Kadın	45	X Kuşağı	İlkokul	Ev Hanımı	Dağkonak köyü/Şırnak	Evli	10
K10	Erkek	32	Y Kuşağı	Ortaokul	İşçi	Uludere	Evli	4
K11	Erkek	62	BabyBoomers	İlkokul	İş Adamı	Dağkonak köyü/Şırnak	Evli	30
K12	Kadın	79	BabyBoomers	Yok	Ev Hanımı	Karalar beldesi/İdil	Dul	7
K13	Erkek	102	BabyBoomers	Yok	Çiftçi	Karalar beldesi/İdil	Evli	9
K14	Erkek	57	BabyBoomers	Ortaokul	Muhtar	Karalar beldesi/İdil	Evli	10
K15	Kadın	45	X Kuşağı	Ortaokul	Ev Hanımı	Şırnak/Merkez	Evli	7

K16	Erkek	28	Y Kuşığı	Yüksek Lisans	Memur	Ayvalık köyü/Beytüşşebap	Evli	1
K17	Erkek	44	X Kuşığı	İlkokul	Korucu	Ayvalık köyü/Beytüşşebap	Evli	5
K18	Erkek	50	X Kuşığı	Ortaöğretim	Fitoterapist	Robiski köyü/Uludere	Evli	5
K19	Kadın	65	<i>BabyBoomers</i>	Yok	Ev Hanımı	Şırnak/Merkez	Evli	8
K20	Erkek	65	<i>BabyBoomers</i>	İlkokul	Emekli	Eruh/Siirt	Evli	4
K21	Kadın	45	X Kuşığı	Yok	Ev Hanımı	Eruh/siirt	Evli	5
K22	Kadın	60	<i>BabyBoomers</i>	İlkokul	Ev Hanımı	Yanılmış köyü/Eruh	Evli	10
K23	Erkek	60	<i>BabyBoomers</i>	İlkokul	Emekli	Şırnak/Merkez	Evli	6
K24	Erkek	50	X Kuşığı	Yok	Çoban	Yanılmz köyü/Eruh	Evli	2
K25	Erkek	62	<i>BabyBoomers</i>	Yok	İşsiz	Dağkonak köyü/Şırnak	Evli	10
K26	Erkek	48	X Kuşığı	Ortaokul	İş adamı	Şırnak/Merkez	Evli	7
K27	Erkek	75	<i>BabyBoomers</i>	Yok	Emekli	Araköy köyü/Şırnak	Evli	9
K28	Kadın	35	Y Kuşığı	Yok	Ev Hanımı	Komçatı beldesi/Şırnak	Evli	5

*) K: Katılımcı

Görüşmeler 11 kadın, 17 erkek ile yapılmıştır. Tablo 1, incelendiğinde katılımcıların 102 ila 28 yaş aralığında olduğu ve eğitim seviyelerinin hiç örgün eğitim görmeyen, ilkokul, ortaöğretim, lisans ve yüksek lisans gibi çeşitli seviyelerde olduğu görülmektedir. Görüşmecilerden 12'si *BabyBoomers*, 8'si X kuşağı, 7'si Y kuşağı ve 1 tanesi Z kuşağındandır. Kartopu örneklem tekniği ile seçilen görüşmecilerin çoğunluğunun *BabyBoomers* ve X kuşağından olması bu nesillerin konuya ilişkin bilgi dağarcığının daha zengin olmasından kaynaklı olduğu söylenilebilir.

3.5. Yöntem

Çalışmada yer alan veriler, bilimsel temel amacıyla, ilgili literatür taraması (kitap, tez, makale vb.) yapıldıktan sonra belirli formata uygun biçimde sunulmuştur. Dönemin teknolojilerinden (bilgisayar, fotoğraf makinesi, istatistiksel veriler vb.) de faydalanılarak çalışma, nitel araştırmaların kapsamına giren etnografi araştırma deseni temel alınarak oluşturulmuştur.

Çalışma sırasında toplanan veriler, gözlem ve derinlemesine görüşme teknikleriyle elde edilmiştir. Ayrıca Şırnak ilinde yaşayan insanlardan alınan bilgiler karşılaştırılarak bitkilere dair birtakım bilgiler teyit edilmiştir. Gözlem ve mülakatlar sonucunda elde edilen veriler ışığında pazarlama değeri olan bitkiler tespit edilerek bu bitkilerin market ve pazar fiyatlarına ve satış alanlarına dair bilgiler aktarılmıştır. Bununla birlikte bitkilerin yetiştirme dönemleri, yetiştirme şartları ve belirli bölgelerdeki yoğunluklarını tespit etmek amacıyla arazi gezileri düzenlenmiştir. Buna bağlı olarak arazi gezilerinde bitkilerden örnekler alınmış; bitkiler, doğal ortamlarında fotoğraflanmış ve araştırmacının bizzat kendisi tarafından teze aktarılmıştır. Söz konusu bitkilerin birçoğu yörenin mutfağında yemek olarak kullanılageldiği için bitkilerin yemeğe dönüşme aşamaları takip edilerek fotoğraflanmış ve çalışma dosyasına aktarılmıştır. Tezin bilimsel değerini pekiştirmek amacıyla yapılan literatür taraması ve farklı kaynaklardan alınan örneklerin karşılaştırılması sonucunda, Şırnak ilindeki bitkilere dair derinlemesine bilgi verilmeye çalışılmıştır.

3.6. Sınırlılıklar

Bu çalışma, bir etnobotanik veya bitki sistematiki belirleme çalışması değildir. Bazı araştırmacılar etnografya çalışmalarının yetersiz kaldığı görüşüyle (Anonim 2021 a) Mimar. etnobotanik envanter yöntemine de başvurulması gerektiğini savunmaktadır. Yapılan çalışma tamamen kültür bilimi olan etnografya olarak değerlendirilmemelidir. Etnobotanik envanter çıkarma yöntemi ise daha ziyade fen bilimleri alanına girmektedir. Yapılan çalışma ise etnografi araştırma deseninin kullanıldığı bir sosyal bilimler çalışmasıdır.

Çalışmada bitkilerin kullanım tarzlarının belirlenmesi söz konusudur. Böylece, hangi bitkiler, nerede, niçin, nasıl kullanılmaktadır gibi soruların yanında bitkilerin isimleri tespit edilmiştir. Yalnız, bunların tıpta ve yemeklerde kullanımı gibi detaylı bilgilere ulaşmak etnobotanik envanter çıkarma yöntemiyle ortaya konulabilmektedir. Bu çalışmada yapılan mülakatlar ve saha gezileri sonucunda bitkilerin yerel isimlerinin yanı sıra toplum tarafından geleneksel kullanım biçimleri tespit edilmiş olsa da sözlü beyanla dayanan bu bilgilerin laboratuvar testleri ancak bir fen bilimci tarafından yapılabilir. Bu tür çalışmalar bir yerdeki bitkilerin çeşitliliğini ve kültürdeki yerini göz önüne sererek turizm açısından çekiciliğini ve bu bitkilerin pazarlardaki değerini ortaya koymayı amaçlamaktadır.

Çalışmanın diğer bir sınırlılığı ise bitkilerin sadece belirli mevsim ve sürelerde gözlemlenebilir olmasıdır. Yapılan mülakatlar temel alınarak gerçekleştirilen saha gezileri söylemleri destekleyici niteliktedir. Her bir bitkinin tespiti hava koşulları, mevsimler ve bitkilerin doğadaki yetişme süreleri dikkate alınarak sadece gezilerin yapıldığı anlarda elde edilen bulgulara dayanmaktadır. Bazı bitkiler ilk yetişme anlarından olgunlaşmaya kadar gözlemlenebilmişken bazıları genç bitki iken bazıları da olgun halleriyle gözlemlenmiştir.

4. BÖLÜM: BULGULAR

4.1. Tespit Edilen Bitkiler

Gerçekleştirilen mülakatlarda 60 adet bitki ismi söylenmiş olsa da yapılan saha gezileri sonucunda bunların iki tanesinin bitki olmadığı tespit edilmiştir. Geriye kalan 58 bitkinin ise alınan uzman görüşü sonucunda bilimsel isimlerinin tespit edilmesinin zor olduğu, bu bitkilerin yöresel isimleriyle anılan bu bitkilerin bilimsel isimleri tespit edilememiştir. Nihayetinde 29 bitkinin Kürtçe isimleri, Türkçe isimleri ve bazılarının cins ve bazıları da tür bazında bilimsel isimleri tespit edilmiş ve aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 2. Proje Kapsamında Değerlendirilen Bitki Tür ve Cinslerinin Yöresel, Ülkesel ve Latince İsimleri

Sıra No	Bölgesel (Kürtçe)İsmi	Türkçe İsmi	Latince İsmi
	Kürtçe ismi	Türkçe İsmi	Bilimsel İsmi
1	Işkın/Rêvas	Yayla Muzu, ılgın	<i>Rheum ribes</i> L.
2	Kereng	Kenger	<i>Gundelia</i> sp.
3	Herû/Herû	Gülfatma	<i>Alcea</i> sp.
4	Pung/Pûng	Yarpuz/Nane	<i>Mentha</i> sp.
5	Gezgezink	Isırgan Otu	<i>Urtica dioica</i> L.
6	Cotır/Catır	Kekik/Dağ kekiği	<i>Thymus</i> sp.
7	Soryaz	Harput soğanı	<i>Allium kharputense</i>
8	Heliz/ Heliz	Heliz	<i>Ferula communis</i>
9	Guriz/Guriz	Sığırdili	<i>Anchusa officinalis</i>
10	Karî	dağsorsalı	<i>Arum rupicola</i>
11	Çığdem/Pivok	Pivok	<i>Crocus</i> sp.
12	Belhewîs	Sinir otu	<i>Plantago major</i>
13	Tolık	çobançöreği	<i>Malva neglecta</i> Wallr.
14	Bîyî	Söğüt	<i>Salix</i> sp.
15	Xerdel	Hardal	<i>Sinapis</i> sp.
16	Mendê	Handokotu	<i>Chaerophyllum</i> sp.

17	Parpar	Semizotu	<i>Portulaca oleraceae</i>
18	Sırık	Sirmo	<i>Allium vineale</i>
19	Kapari	Kapari	<i>Capparis sipinosa</i>
20	Siyabu	köseotu	<i>Diplotaenia sp.</i>
21	Xwîşul/Xuşil	Sütleğen	<i>Euphorbia L.</i>
22	Şepirze	Şepirze/sahlep	<i>Dactylorhiza sp.</i>
23	Siping	Tekesakalı	<i>Tragopogon sp</i>
24	Günî	Geven	<i>Astragalus sp.</i>
25	Hero	Gülhatmi Çiçeği	<i>Alcea sp.</i>
26	Selmik/	Sirken/Kazayağı	<i>Chenopodium sp</i>
27	Bukli	Bakla/Fiğ	<i>Vicia sp</i>
28	Mıjıju	Emzik otu	<i>Onosma sp</i>
29	Gîyayê Sînem	Sığır Kuyruğu	<i>Verbascum sp</i>
30	Gezo	Kudret Helvası	
31	Nerûbend/Kerd,	Karasakız	

Görüşmelerde bahsi edilen ve bitki olmayan “Kardi/Kivark” yöresel olarak mantarlara verilen genel isim olup “Gezo/Gezu” ise kudret helvası olarak bilinen bir böcek salgısıdır. Meşe zararlısı bir böceğin sindiremediği karbonhidratı etrafına saçması sonucu oluşan bir besin maddesidir. Bu besin maddesi bazen arılar tarafından toplanılır bazen de köylüler dökülen yerlerden kazıyarak toplarlar. Bilimsel isimleri tespit edilemeyen diğer bitkiler ise Tablo 3 de verilmiştir.

Bilimsel isimleri tespit edilemeyen ve Türkçe isimleri bulunamayan bu bitkiler bilimsel isimleri tespit edilen bitkiler veya bitki olmadığı halde bitki olarak aktarılan besinler gibi Şırnak halkı tarafından günlük yaşamlarında kullanılmakta, bazıları yemeklerde kullanılmakta bazıları ise toplandığı haliyle çiğ olarak tüketilmektedir. Tüm bu bitki ve besinler, Şırnak ilinin sahip olduğu floranın doğal ürünleri olarak tanınmaya ve tanıtılmaya değerlidir. Bunlar Şırnak’ın doğasındaki çeşitliliğin zenginliğini göstermekte ve turizm açısından çekicilik yaratmaktadır.

Tablo 3. Bilimsel İsimleri Tespit Edilemeyen Bitkiler

#	Kürtçe ismi	#	Kürtçe ismi
1	Nivîna Hırçan	17	Gêzbelot
2	Belalûk	18	Tılîya Zeynebugê
3	Sivanok	19	Guharugê Kıtê
4	Reşal/Reşad	20	Kevçî
5	Derzık	21	Selmik
6	Lüfık	22	Sıteyhek/Sthik
7	Geyake Sevo	23	Lışka Esli
8	Şekınat	24	Bukli
9	Sêva Bın Erdê	25	Giyayê Sînem
10	Qûzmaz	26	Haşeri
11	Ni'ni' / Nehnexıg	27	Gîy Behlûl
12	Bêhnav, Tehnav	28	Pujan
13	Kerbeş	29	Ket/Nefel
14	Kunga Mırışke	30	Xwirel
15	Tırşuk	31	Şılgıvî
16	Nangê Çüçıka	32	Nerûbend

4.2. Şırnak'ta Yetişen Bitkiler ve Özellikleri

Yaşam serüvenine avcılık ve toplayıcılıkla başlayan insanoğlu toplayıcılık döneminde otlarla beslenmiştir. Ot daha çok insanlar tarafından yetiştirilmeyip doğada kendiliğinden yetişen, herhangi bir insan müdahalesine maruz kalmayan otlar anlamında kullanılmaktadır (Karaca ve ark., 2015: 28). “Ot” sözcüğü kültür olarak yetiştirilmemiş ve doğada kendiliğinden yetişen otlar anlamında kullanılmakta bunlara yabani ot veya yabancı otlarda denilmektedir.

Her otun kendine özgü bir bölgesi bulunmakta ve o bölgenin özelliklerine göre yetişmektedir. Bir otun yetiştiği alan, sıcaklık, nem, yağış ve çeşitli iklim özellikleri kendine özgüdür (İskenderoğlu, 2018). İnsanoğlu kendi yöresinde bulunan bu otlardan farklı amaçlarla çeşitli şekillerde yararlanmıştır (Çetinkaya ve Yıldız, 2018: 499).

Geçmişten günümüze yapılan arkeolojik kazılar ve tarihi araştırmalar insanların besin elde etmek ve hastalıklarını gidermek için otlardan faydalandığını göstermektedir (Koç ve Beyazkaya, 2019: 31). Belirli bir bölgeye özel yalnızca o

bölgede yetişen, zehirli olmayan, insan sağlığı açısından faydalı ve yenilebilen otlara yenilebilir endemik otlar denmektedir (Torlak, 2010: 18). Kısaca insan yapısına uygun içeriklere sahip, tüketilebilen ve sadece belirli bir alanda yetişen ot topluluğuna verilen isimdir (Kaya ve Aksakal, 2005: 89). Yenilebilir otlar ve bunlardan yararlanma biçimleri bölgelere göre farklılık göstermektedir (Yücel ve ark., 2012:104). Yenilebilir otlar doğrudan veya dolaylı olarak birçok alanda kullanılmaktadır. Gıda kaynağı olarak kullanılmasının yanı sıra; geleneksel tıp, biyo-teknoloji gibi doğrudan kullanımı söz konusudur (Karabak, 2017: 33). Yenilebilir otlar kolay ulaşılabilen, düşük maliyetli, besin değeri yüksek, diyet ve beslenme açısından zengin besin kaynaklarıdır. Türkiye’de de, pek çok bölgede otların tedavi amaçlı, çay, gıda, baharat olarak tüketildiği bilinmektedir (Faydaoğlu ve Sürücüoğlu, 2011).

Türkiye coğrafi konumu, iklim ve bitki çeşitliliği, tarımsal potansiyeli, geniş yüzölçümü sayesinde tıbbi ve aromatik bitkiler ticaretinde önde gelen ülkelerden biridir. “Dünya Sağlık Örgütü (WHO) verilerine göre yaklaşık 20.000 bitki tıbbi amaçlarla kullanılmaktadır” (Bayram ve ark., 2010: s.21). Türkiye’de bu bitkilerin birçoğuna rastlamak mümkündür. Türkiye’nin bu önemi; gelişmiş ülkelerdeki yerleşmiş bitkisel ilaç, bitki kimyasalları, gıda ve katkı maddeleri, kozmetik ve parfümeri sanayilerinin girdisini oluşturan pek çok bitkisel ürünü veren bitkilerin ülkemiz florasında bulunmasından kaynaklanmaktadır. Dolayısıyla bu bitkiler çoğunlukla doğadan toplanarak pazarlanmaktadır. Tıbbi ve aromatik bitkiler ağırlıklı olarak Ege, Marmara, Akdeniz, Doğu Karadeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinden toplanmaktadır. Tıbbi ve aromatik bitkilerde sürdürülebilir üretim ve pazar potansiyelini yeterince değerlendirmek için bu ürünlerin istenen miktar ve kalitede olması gerekmektedir. Tüketici ve sanayici taleplerine cevap veren kaliteli ve standart ürün için ıslah edilmiş çeşitlerin geliştirilmesi, uygun ekolojik koşulların belirlenmesi, doğal bitkilerin doğaya zarar vermeden zamanında toplanması, hasat sonrası işlemler ve işleme teknolojisinin belirlenmesi tıbbi ve aromatik bitkilerde üretim ve pazar olanaklarını arttıracaktır.

Bitkilerin tıbbi amaçlar için kullanılması, bitkilerin yayıldığı bölgeye, bölgenin sosyal yapısına ve geleneksel yapısı ile doğrudan ilgilidir. Bitkilerin otantik (lokal, etnik vs.) isimler yanında bilimsel literatüre, binominal adlandırmaya, uygun olarak kaydedilmesi gerekmektedir. Zira bu durumun yaratacağı yanlış kullanımlardan dolayı istenmeyen sonuçlar ortaya çıkabilmektedir. Bu nedenle, etnobotanik çalışmalarda bu

hususun dikkate alınması oldukça önemlidir. Dünyada ilk tarımın yapıldığı bölge olan Güneydoğu Anadolu Bölgesi, etnobotanik özellikleri açısından araştırılması gereken bölgelerden biridir. Bölgede kırsal kesimde yaşayan insan sayısı toplam nüfusun yaklaşık %35'i civarındadır. Geleneksel alışkanlıklardan dolayı kentte yaşayan insanların kırsal kesimle sürekli ilişkide bulunduğu dikkate alındığında halkın büyük bir çoğunluğu yabani bitkilerle yakından ilgilidir (Kızıl, Tonçer, 2017: s.3).

Her bitkinin kendi özelliği ve etki ettiği ayrı alanlar vardır; çünkü “bitkilerin biyokimyasal ve fizyolojik yapıları yetiştikleri ortamdaki ekolojik faktörlere göre değişmektedir” (Murathan, Özdiç, 2018: s. 533). Dolayısıyla bu değişim, onlarda tıpkı yeryüzündeki bütün canlılarda olduğu gibi farklı özelliklerin gelişmesine neden olmuştur. Genelde bu özellikler, canlılar arasında akıl sahibi olan tek varlık olarak kabul edilen insan türü tarafından kendi faydaları için kullanılmış ve geliştirilmiştir. İnsanoğlunun var oluşuyla birlikte, yaşamını devam ettirmesi gereken yiyeceği arayışları nedeniyle dünyayı keşfetmeye başladığı bilinen bir gerçekliktir. Bu yiyecek arayışında, hayvanların yanı sıra, kuşkusuz bitkilerin de oldukça büyük bir önemi bulunmaktadır (Karadağ, 2015: s.1). Doğada yetişen bitkilerin insan sağlığı açısından faydaları, çok eski tarihlerden beri bilinen ve üzerine araştırmalar yapılan bir konudur. Özellikle yabancı otlardan yapılan birtakım aromatik içecekler ve ilaçlar, birçok hastalık için alternatif tıp yöntemi olarak görülür.

Yabancı otlar tıbbi açıdan değerlendirildiğinde insan ve hayvan sağlığı için kullanılan birçok ilacın hammaddesini oluşturmaktadır. Doğada yaklaşık 360.000 tıbbi bitki türü bulunmaktadır, ülkemizde ise bu sayı yaklaşık 650 civarındadır. Tıbbın babası olarak bilinen Paracelcius “Dünyada hiçbir hastalık yoktur ki çaresi dağda, çayırda ve merada olmasın” diyerek tıbbi bitkilerin önemini vurgulamıştır. Tüm olumsuz çevre faktörlerine rağmen hayvanlar insanlara oranla daha az hastalanmaktadırlar. Bu konuda hayvanların yedikleri şifalı bitkilerin rolü oldukça fazladır. Anadolu’da yabancı otların bir kısmından gıda, diğer bir kısmından ise baharat, boyar madde veya ilaç olarak yararlanılmaktadır (Kaya, İncekara, Nemli, 2002: s.1).

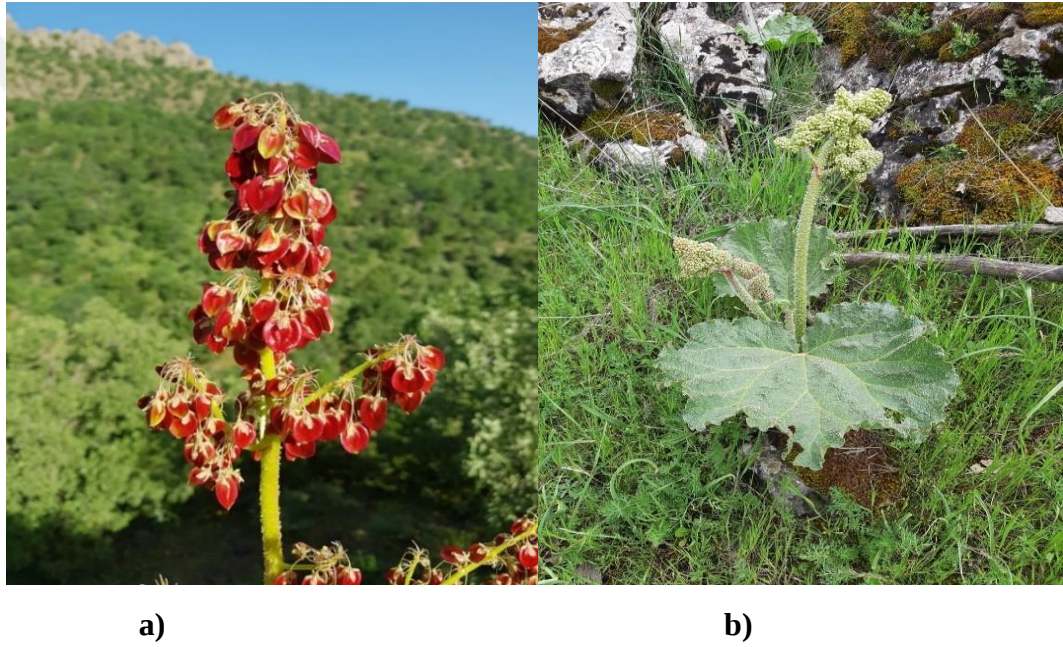
“Şifalı bitkilerle ilgilenmek isteyen kişinin, bitkinin yapısı, organları ve bu organların işlevleri hakkında bazı temel bilgilere sahip olması gerekir” (Gökçe, 2011: s. 5). Bu bilgiler, sadece kendi zamanı için değil sonraki bütün zamanlar için geçerli ve faydalı olma özelliğine sahiptir; çünkü insanlar, birçok hastalığı bitkilerle yenmeyi

öğrenmiştir. “İnsanlık tarihi boyunca birçok hastalık (seker hastalığı, sarılık, nefes darlığı vb.) bitkiler kullanılarak tedavi edilmeye çalışılmış ve çalışılmaktadır” (Faydalıoğlu, Sürücüoğlu, 2011: 2). Ülkemizde de söz konusu bitkiler açısından önemli bir zenginliğe sahiptir. Öyle ki dünyada bilinen bitki çeşitlerinin birçoğuna ülkemizde rastlamak mümkündür. Bu gerek ülkemizin bulunduğu coğrafi konum, gerek de mikro klima alanlarının varlığından kaynaklanır. Çalışmamızın bu başlığında Şırnak ili içerisinde yetişen bitkiler ve bu bitkilerin özellikleri ele alınmıştır. Ülkemizin doğusunda önemli bir konuma sahip olan Şırnak ili, geniş bir bitki çeşitliliğine sahiptir. Bitki çeşitliliğinin çok olması, hem yöre halkını hem de araştırmacıları bu bölgedeki bitkilerin kullanım amaçlarını öğrenmeye sevk etmiştir. Zaman içerisinde bu bitkilerin çoğunun sadece yiyecek olarak değil, birçok alanda kullanılabileceği keşfedilmiştir. Bu keşifler sonrası söz konusu bitkiler, yörenin pazarında birer ticari nesne haline gelip, daha da değer kazanmışlardır. Şırnak ili ve çevresinde yetişen bitkilerin derlenmeye çalışıldığı bu çalışmamızda yer alan fotoğraflar, bitkilerin 2021 yılında çekilmiş güncel biçimlerini göstermektedir. Yöredeki bitkilerin neredeyse tümü, yörenin günlük tüketilen yemeklerinde yer aldığı için Şırnaklı insanların birçoğu, bu bitkileri tanımakta ve günlük hayatta birer tüketim malzemesi olarak kullanmaktadır. Şırnak'ta yetişen belli başlı bitkiler, bahsi geçen mantar ve besin maddeleri aşağıda sıralanarak özellikleri açıklanmış ve katılımcılardan alınan bilgiler parantez içinde katılımcı tablosundaki sıraya göre K1, K2 şeklinde gösterilmiştir.

4.2.1. Işkın/Rêvas (*Rheum ribes* L.)

Genel olarak yüksek kesimlerde, dağların sarp ve engebeli kesimlerinde ve yüksek platolarda yetişir. İklim özelliklerine göre farklılık göstermesine rağmen genel itibarıyla Nisan ve Mayıs aylarında gelişmektedir. İsmi bölgelere göre farklılık göstermektedir. Bu isimlerden bazıları şunlardır: Rihi (Eruh), rêvas (Şırnak), rembis (Van). Halk arasında “Işkın, uçkun, dağ muzı ve yayla muzı olarakda bilinmektedir. Işgın ya da Işkın, kuzukulağıgiller familyasından 1000-4000 m yüksekliklerde yetişen, Mayıs-Haziran aylarında sarımsı beyaz çiçek açan, 40-150 cm boyunda, çok yıllık, otsu bir ravent türü. Tanımlanmış 103 *Rheum* türünden biridir ve nominat seksiyonda sınıflandırılır. Kayalık ve çakıl yamaçlarda yetişir. 40 cm yüksekliğe kadar büyüeyebilen sürgünler tabanda yapraklı, üstte yapraksızdır. Bu sürgünler ve yaprak

sapının taze olarak tüketimi oldukça yaygındır. Ayrıca pişirilmek suretiyle de değişik yemeklerinin yapıldığı bilinmektedir. Bu bitkinin yaprak ve övdesinin ekşi lezzetli olduğu, mideyi kuvvetlendirdiği, kusmayı önlediği ve kabız etkiye sahip olduğu belirtilmektedir (Baytop, 1984). Munzuroğluve ark. (2000) Elazığ ve Tunceli yöresinde farklı rakımlarda toplanan taze ışgın (*Rheum ribes* L.) sürgünlerindeki A, E ve C vitaminleri ile selenyum düzeylerini sırasıyla 0.255–0.363 µg/gr-1, 0.614 – 0,765 µg /gr, 197.6-82,3 µg/ gr, 98.6-141 µg/kg arasında değişmektedir. Karların erimesiyle birlikte ortaya çıkıyor. Şırnak bölgesinde çoğunlukla taze haliyle tüketilmektedir. Tırş (ekşi) bir tadı var. Revasın çorbası da yapılır (2021, K12, K13, K14, K20, K22, K27).



Şekil 1. Işkın, rêvas (*Rheum ribes* L.) bitkisinin çiçeklenme dönemi (a) ve meyve oluşum dönemi (b)



Şekil 2. Işkın, rêvas (*Rheum ribes* L.) bitkisinin yenilen kısmı

4.2.2. Kereng/Kenger (*Gundelia* sp)

Başta Şırnak ilimiz olmak üzere hem Güneydoğu hem de Doğu Anadolu’da sıklıkla yetişen bir bitki türüdür. Dikenli bir yapıya sahiptir. Genel olarak Mart ve Nisan aylarında yetişir. Halk dilinde “kenger” ya da “kerenk” olarak isimlendirilen bu bitki, Akdeniz ve Ege bölgelerinde de yetişmektedir. Şırnak ilinde en çok Şırnak-Siirt yolu 35. kmde yer alan Meşin Dağı ya da halk arasında söylenen adıyla Birini Mevkiinde yetişir. Hem ham olarak hem de yağda kızartılarak yenilebilir. Sert bir dikene sahip olduğu için toplanırken eldiven kullanılır. “Eskiler de elimize eldiven yerine çorap geçirerek adude dediğimiz araçla topluyorduk.” (2021, K1, K2, K9, K11) Kök kısmı soyulduktan sonra taze olarak tüketilebilir. Ayrıca yağda kızartılıp yenildiği gibi “soryaz” dediğimiz bitki ile birlikte kızartılıp üzerine yumurta kırıldıktan sonra da yenilebilir. Aynı zamanda otlu peynirde de kullanılır. Turşusu da çokça tercih edilir (2021, K21, K23). Ekonomik olarak sakız üretiminde de faydalanılır.



a)

b)

Şekil 3. Kerenk, Kenger (*Gundelia* sp) bitkisinin genel görünümü (a) ve yenilen bitki kısmı

Kenger toplandıktan sonra ayıklanır, yıkanır sonra doğranır, daha sonra kaynatılıyor isteğe göre yumurtalı veya kavurmalı olarak yapılır. Turşusu için gene yıkanır sonra kaynatılır ve bidona konulur suyun içine biraz limon tuzu ve tuz eklenir. Kışın tekrar yemek olarak tüketilir (2021, K3, K5, K25).



Şekil 4. Kerenk, Kenger (*Gundelia* sp) bitkisinin pazara sunulan ürünü



Şekil 5. Kereng/kenger bitkisi ile yapılan yemek

4.2.3. Herü/Gülfatma (*Alcea sp*)

Şırnak ve Siirt il sınırında yer alan Görendoruk mevkiinde yetişen ve ıspanak gibi bir tadı olan bu bitki bitkisel tedavilerde kullanılır. Özellikle yaralanmalara iyi geldiği söylenmektedir. Ekonomik olarak sabun yapımında da kullanılmaktadır (2021, K1, K5, K10).



Şekil 6. Herü, Gülfatma (*Alcea sp*) bitkisinin genel görünümü

4.2.4. Pung/Nane (*Mentha sp*)

Dere akıntılarının olduğu ve suyun birikinti yaptığı alanlarda yetişir. Kokusundan dolayı yabani nane olarak da adlandırılır. İlimizde dağlardan akan bahar aylarında oluşan dere yataklarında sıklıkla bulunur. Yaprakları, yöresel yemeklerde kullanılır. Mercimek çorbası ve yoğurt çorbasında kullanılır. Baharat çeşidi olarak bilinir. İdrar yolu enfeksiyonlarına, nezle ve gribe iyi gelir (2021, K1, K2, K18). Ayrıca yeşillik kategorisinde yer alan püng/nane, ilimizin en çok tercih edilen bitkilerinden biridir. Yöremizde genellikle, yayla çorbası olarak bilinen “mehir” yemeğinde kullanılır (2021, K1, K2, K3, K5, K6, K11).



şekil 7. Püng/Nane (*Mentha sp*) bitkisinin genel görünümü



Şekil 8. Pümg/Nane (*Mentha* sp.) bitkisinin toplanmış ve pazara sunulan kısımları

4.2.5. Gezgezink/Isırgan Otu (*Urtica dioica* L.)

Dere yataklarında yetişir. Sulak alanlarda yetişen bu bitki ilaç sanayisinde kullanılır. Suyu kaynatılarak içilen bu bitki, romantizma hastalığına iyi gelmektedir. Sütle yapılan çorbaların tümünde kullanılır Ayrıca ilimizde “gezgez” olarak adlandırılan bu bitkinin Güçlükönak ilçemiz Seslice alanı ile Siirt Erüh’ta bulunan Çıray dağlarında özellikle de Yanılmaz Köyü’nde (Torik) yoğun olarak kendiliğinde yetişmektedir. Şubat-Mart aylarında yeşerip Nisan ayında yenilir hale gelmekte ve kesilip deste halinde doğrandıktan sonra kurutulup yemeklerde baharat olarak kullanılabilir. Bunun dışında arzu edenler kaynatılıp kızartıldıktan sonra yiyebilirler. Sedef hastalığına yakalanan veya eklem ağrısı çeken insanlar bu otu şifa niyetine de kullanırlar. Kullanma şekli şöyledir:

“Gezgezink otu, toplanıldıktan sonra büyükçe bir kazanda kaynatılır. Daha sonra otun bulunduğu su, ılık bir hale getirilir ve içinde oturulacak bir kaba dökülür. Belli süre bu ılık suyun içinde oturulur. Bu birkaç kez tekrarlanınca hastalığın iyileşeceğine inanılır. Isırgan otu vücuda temas edildiği zaman kaşıntıya neden olur. Şakalaşmak amacıyla ısırgan otunu kopartıp birbirimizin eline değdiriyorduk” (2021, K1, K2).



Şekil 9. Gezgezink/Isırgan otu (*Urtica dioica* L.) bitkisinin genel görünümü

4.2.6. Cotır/Dağ Kekiği (*Thymus* sp)

İlimizde hafif eğimli ovalık alanlarında yetişen bir bitkidir. İlimiz sınırlarında yer alan Çırav Dağı'nda ve özellikle de Cudi Dağı'nda yetişme alanı oldukça fazladır. Cothir, toplandıktan sonra kurutulmaya bırakılır. Kurulduktan sonra yemeklerde baharat olarak kullanır ve etin terbiye edilmesinde çokça tercih edilir (2021, K, 27). Yeşil çay olarak da bilinen bu bitki, kaynatılarak içilir. Ayrıca soğuk algınlığı ve baş sancılarına çok iyi geldiği söylenmektedir. Böbrek hastalıkları tedavilerinde kullanılan bitkisel bir iyileştiricidir. Ayrıca çaya katılarak da tüketilebilir (2021, K12, K13, K14, K15, K16).



Şekil 10. Cotır/Dağ Kekliği (*Thymus sp*) bitkisinin Şırnak bölgesindeki genel görünümü

4.2.7. Soryaz/Harput Soğanı (*Allium kharputense*)

İlimizde en çok tüketilen bitkilerin başında gelmektedir. İlimizde yer alan Cudi Dağı ve Gabar Dağı'nda yetişme alanı vardır. Uludere Uzungeçit bölgesinde de yetişme alanı fazladır. Ayrıca yine ilimiz sınırlarında yer alan Meşindağ ve Eruh'a bağlı Hut (Kela Hut), Görendoruk (Memira) ve Yanılmaz Köy (Torik) bölgesinde yetişme alanı oldukça fazladır. Bu yüksek kesimlerde toplanan soryaz, daha sonra kışlık olarak kullanılmak üzere kaplara konulur ve konserve şeklinde saklanır. Soryazın mide ve sindirime iyi geldiği söylenmektedir. Bazı bölgeler de çiriş otu ile karıştırılıyor fakat aynı şeyi değildir. Özellikle Şırnak merkezde en çok tercih edilen otların başında gelir (2021, K1, K2, K13, K14, K15, K16).



Şekil 11. Soryaz/Harput Soğanı (*Allium kharputense*) bitkisinin genel görünümü

Bir başka kullanım alanı olarak soryaz, doğadan toplandıktan sonra diğer otlardan ayıklanır, sonra desteler halinde ince bir şekilde doğrama işlemi yapılır. Sonra yıkanır, yıkandıktan sonra bir gece tuzlu suda bekletilir. Bekletildikten sonra tuzlu sudan çıkartılıp sıkılır sonra tekrar tuzlu suya basılır. Yağı kızartıldıktan sonra isteğe bağlı olarak içine bir miktar soğan doğrandıktan sonra yumurtayla ya da yumurtasız bir şekilde pişirilmeye devam edilir. İstenilen biçimde pişirildikten sonra, yoğurtla birlikte karıştırılıp kahvaltıda yenir. Kavurmalısı, diğer pancar çeşitleriyle beraber de pişirilerek yemeği yapılır. Özellikle krenk ile birlikte yemeği yapılmaktadır (2021, K1, K2). Ayrıca haşlandıktan sonra bulgur pilavına katılarak da yenilebilir (2021, K5).



Şekil 12. Soryaz/Harput soğanı ile yapılan yemeği

4.2.8. Heliz/Heliz (*Ferula communis*)

Dağların en üst kısımlarında karların erimesiyle bahar aylarında yetişen yabani bir bitkidir. İlimizin ve komşu illerimizin hemen hemen tüm yüksek dağ doruklarında yetişir. Yetişme alanları ise oldukça geniştir. Bu bitkinin üç çeşidi vardır. Bunlardan heliz ve kermağ hayvansal yem olarak kullanılırken; bezar da peynir yapımında kullanılan, yenilebilir bir ot olarak bilinir. Turşu olarak saklanır. Heliz, ilk çıktığı zaman biyi şeklinde turşulanıp peynir suyu ile rengi sarartılır ve konserve şeklinde muhafaza edilerek kış aylarında tüketilir (2021, K1, K2, K10, K15, K16, K18, K27).



Şekil 13. Helız/Heliz (*Ferula communis*) bitkisinin genel görünümü

4.2.9. Guriz/Sığır Dili (*Anchusa officinalis*)

Şırnak ili bölgesinde yetişen bu bitki, tüylü ve küçük dikenlidir. İlkbaharda yetişmeye başlar, yaz mevsiminin başlarına kadar toplanabilir ve yenebilir bir durumdadır. Güneşin çok vurduğu noktalarda yetişir, gölgelerde yetişmez. Pişirildiğinde bu dikenler ölür. Oklu yaprağa sahiptir, bu yapraklar kök kısmına yakın kesilir ve birçok şekilde yiyecek olarak tüketilir. Haşlandıktan sonra yağda kızartılır. Bazen de yumurtayla tercih edilir. Tadı en güzel olan bitkilerdendir. Bir sonraki sene yine aynı kökünden filizlenir (2021, K1, K2, K3, K12, K14).



a)

b)

Şekil 14. Guriz/Sığır Dili (*Anchusa officinalis*) bitkisinin genel görünümü (a) meyvesi (b)



Şekil 15. Guriz/Sığır Dili (*Anchusa officinalis*) bitkisinin pazara sunulan kısımları



Şekil 16. Guriz/Sığır Dili ile yapılan yemek

4.2.10. Karî/Dağsorsalı (*Arum rupicola*)

Karî, toplandıktan sonra deste haline getirilip doğranır güzelce yıkanarak kavanozlarda saklanır. Diğer türlü iyice kızartıldıktan sonra ekşiyle beraber yemeği yapılır. Çok acı olan bu bitkinin taze olarak tüketilmesi imkânsızdır; çünkü çiğ halde çiğnenirse geçici konuşma kaybı yaşatır. Bununla birlikte çeşitli aromalar veya ekşilerle tatlandırılarak yemek haline getirilebilir. Saklamak için iyice yıkandıktan sonra tuzlu su katarak kavanozlar da saklanır.

Nisan ve Mayıs aylarında yetişir ve iki çeşidi vardır. İkisi de yenmekte, ancak dağda yetişenin tadının daha güzel olduğu söylenmektedir. Biri dağda yetişirken, diğeri de buğdayın yetiştirildiği ekim alanlarında yetişmektedir. Dağda yetişenin adı “kariya kerehi” dağda yetişenin adı ise “kariya reş” dir. Dağda yetişen, daha kuru ve rengi daha koyu olduğundan, farklı bir isimle adlandırılır. Toplandıktan sonra desteler halinde doğranır ve kurutulmaya bırakılır. Eskilerde düğünlerde yemek olarak tüketilen bu bitki, günümüzde çorba niyetine yapılmaktadır. Kurutmaya bırakılan kari kışında tüketilmektedir (2021, K1, K2). İhracatın yüzde 65-70' i Şırnak'tan Mart başında çıkar. Şırnak, Siirt ve Antep bölgesin de yetişen kari, merkezi Antep'te bulunan Emse Grup tarafından tırlarla Irak'a ihracatı yapılmaktadır (2021, K5, K7, K11).



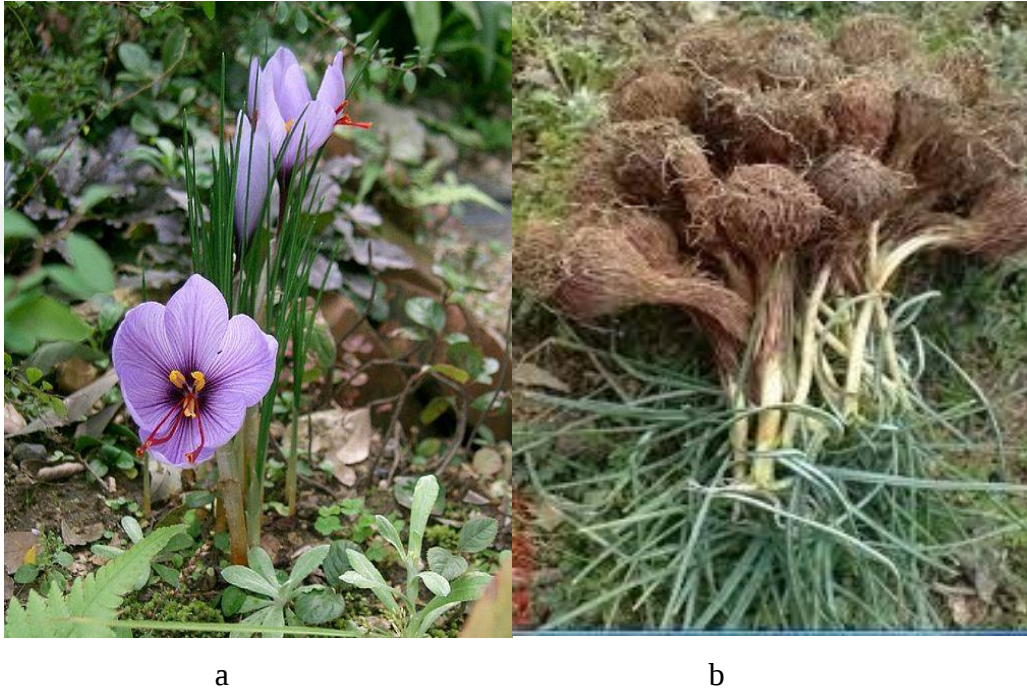
Şekil 17. Karı/Dağsorsalı (*Arum rupicola*) bitkisinin genel görünümü



Şekil 18. Karı/dağ sorsalı bitkisi ile yapılan yemek

4.2.11. Çiğdem/Pîvok (*Crocus sp*)

Bahar aylarında dağ eteklerinde kendiliğinden oluşan tatlı bir bitkidir. Bahar aylarında çiçek açan bu bitkinin meyvesi 20-30 cm toprağın altındadır. Toprak altında yeşeren yeşilimsi bir bitki olup, çiçeği beyaz ve mordur. Toprak altındaki beyaz kısmı tatlı ve lezzetlidir. Taze olarak tüketilir. Çiğ yenildiği gibi pilav içine atılarak da yiyorduk (2021, K1). Çocukların adeta keyifle yedikleri bir ilkbahar çerezidir (2021, K7, K9, K13).



Şekil 19. Çiğdem/Pîvok (*Crocus sp*) bitkisini genel görünümü (a) ve soğanı (b)



Şekil 20. Çiğdem/Pîvok (*Crocus sp*) bitkisini yenen kısımları

4.2.12. Belhewîs/Sinir Otu (*Plantago major*)

Şırnak merkez ve merkeze yakın yörelerde; sulak, dere yatağına yakın yerlerde yetişen bir ottur. Yaprakları geniş ve uzundur. Vücutta açılan yaralara, ilaç niyetiyle sürülür; kariye benzemekte olup, yaraya sürüldüğü zaman kısa sürede kaldırılmalıdır. Yarayı iyileştirdiği gibi vücuttan temizlenmelidir. Aksi takdirde uzun süre kaldığı zaman, daha büyük yaralara neden olabilir. Ayrıca çocuk sahibi olmayan kadınların da çocuk sahibi olmak amacıyla içtiği de bilinmektedir.

Beytüşşebap ilçesine bağlı Pîrosa ve Zeviyân köylerinde yetişen ot, sonbahar aylarında toplanıyor. Nêrûbend, bel, boyun fıtığı başta olmak üzere disk ve kemik problemlerinde bitkisel tedavi yöntemi olarak tercih ediliyor. Şırnak merkez ve merkeze yakın yörelerde; sulak, dere yatağına yakın yerlerde yetişen bir ottur. Yaprakları geniş ve uzundur. Vücutta açılan yaralara, ilaç niyetiyle sürülür; kariye benzemektedir ve yaraya sürüldüğü zaman kısa sürede kaldırılmalıdır. Yarayı iyileştirdiği gibi vücuttan temizlenmelidir. Aksi takdirde uzun süre kaldığı zaman, daha büyük yaralara neden olabilir. Nefes darlığına, nasıra ve basura da iyi geldiği söylenmektedir. Ayrıca çocuk sahibi olmayan kadınların da çocuk sahibi olmak amacıyla içtiği de bilinmektedir.

Beytüşşebap ilçesine bağlı Pîrosa ve Zeviyân köylerinde yetişen ot, sonbahar aylarında toplanıyor. Nêrûbend, bel, boyun fıtığı başta olmak üzere disk ve kemik problemlerinde bitkisel tedavi yöntemi olarak tercih ediliyor (2021, K1, K2).



Şekil 21. Belhewîs/Sinir Otu (*Plantago major*) bitkisinin genel görünümü

4.2.13. Tolik/Çoban çöreği, ebegümece (*Malva neglacta* Wallr.)

Bahar aylarında yetişen bu bitkinin kökü ince, yapraklarıysa yuvarlaktır. Normal yenilebileceği gibi ilaç olarak da kullanılır. Şeker ve tansiyona iyi gelindiği söylenir. Kaynatılıp suyu içilirse sağlığa faydası çoktur. Yapraklardan sarma da yapılabilen bu bitki kızartılarak da yenilebilir. İltihap kurutucu özelliğinin olduğu da bilinir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin yüksek yerler hariç her yerinde yetişir. Geniş yapraklı olanı sulak, küçük yapraklı olanı ise kurak yerlerde yetişir.

Tolik, yağmurla beraber otların yeşermesiyle ortaya çıkar. Şubat ve Mart aylarında yenilir duruma gelir. Kesildikten sonra deste haline getirilip doğrandıktan sonra kaynatılıp yumurtayla kızartılarak yenmektedir (2021, K3). Tolik, yağmurla beraber otların yeşermesiyle ortaya çıkar. Bahar aylarında en çok kurak ve sulamanın yapıldığı yerlerde yetişen bu bitkinin kökü ince, yapraklarıysa yuvarlaktır. Normal yenilebileceği gibi ilaç olarak da kullanılır. (2021, K2, K3, K12).



Şekil 22. Tolik/Çoban çöreği (*Malva neglacte* Wallr.) bitkisinin genel görünümü

4.2.14. Bîyî/Söğüt (*Salix sp*)

Özellikle bahar aylarında dağlık alanlarda belli yerlerde yetişir. Kesildikten sonra bir süre bekletilir. Sarımsı bir renk aldığında yoğurtla karıştırılıp yenilebileceği gibi peynire de katılabilir. Toplandıktan sonra yıkanır daha sonra doğranır ve tuzlu suda ekşitilir. Sonra yoğurtla beraber karıştırılıp kahvaltıda yenir (2021, K5, K10). Kızartılıp yumurtayla da yenilir. “Bîyiga pirç” ve “bîyiga nerî” biçiminde iki çeşidi vardır. Bîyiga pirç, ilkbahar aylarında ortaya çıkar ve o kuruduktan sonra da bîyiga nerî yetişir. Bölgemizde “jajî” adıyla bilinen yoğurtlu yemekte kullanılır. Sağlık açısından da pek çok faydası olduğu görülmektedir. Bitkinin mikrop öldürücü, idrar söktürücü, kan dindirici, ishal giderici etkileri olduğu söylenmektedir (2021, K10, K13, K17).



(a)

(b)

Şekil 23. Bîyî/Söğüt (*Salix sp*) bitkisinin genel görünümü (a) ve yenen kısımları (b)



Şekil 24. Biyi/Söğüt ile yapılan yemek

4.2.15. Xerdel/Hardal (*Sinapis sp*)

Ocak ayından itibaren yeşermeye başlayan bu bitki toprağın yüzeyine yakın bir şekilde açılır. Kaynatıldıktan sonra kızartılıp yenilebileceği gibi “gurizle” beraber kaynatıldıktan sonra da kızartılıp yenilebilir. Yemekte taze olarak tüketilenler de vardır. Sağlık açısından da suyu kaynatıp ılık hale gelene kadar bekletildikten sonra içildikten sonra nefesin açması ve göğüsün yumuşamasına iyi geldiği söylenmektedir (2021, K15, K26).



Şekil 25. Xerdel/Hardal (*Sinapis sp*) bitkisinin genel görünümü

4.2.16. Mendê/Handok otu (*Chaerophyllum sp*)

Mendê otu doğadan toplandıktan sonra iyice doğranır ve yıkanır. Yıkandıktan sonra sıcak suda kaynatılır. Kaynatmanın sebebi sert olan otun yumuşamasıdır. Sertliği giderdikten sonra sıcak sudan çıkartılıp tekrar soğuk suda yıkanır. Sonra tuzlanarak bidonlara konur (ava lorik) peynir suyu üstüne dökülür. İki üç gün bekletildikten sonra tekrar yıkanır yıkarken tuzundan arındırmak için iyice sıkılır. Yağı kızardıktan sonra gene iki avucumuzla sıkılıp kızartılmış yağın içine atıp iyice karıştırıp iki üç dakika yağda kızartılıp üzerine yumurta kırdıktan sonra karıştırılır ve yemeğe hazır olur (2021, K1, K2, K11, K17).

Bahar aylarında görülen bu bitki yaylalarda dağınık olarak yetişir. İki çeşidi vardır. Yenilebilenlerin çiçeği beyazken, kesildikten sonra peynire katılabilir. Kızartılarak da yenilebilir (2021, K5, K10).



Şekil 26. Mendê/Handok otu (*Chaerophyllum* sp) bitkisinin genel görünümü



(a)

(b)

Şekil 27. Mendê/Handok otu bitkisinin yemeği ve turşusu

4.2.17. Parpar/Semizotu (*Portulaca oleraceae* L.)

Türkçe adı “semizotu” olan bu bitki sebzenin yetiştirildiği alanlarda sıkça görülür. Selmik ile beraber ya da tek başına haşlandıktan sonra kızartılarak yenir. Ayrıca cacık da yapılmaktadır.

Bir başka kullanım alanında parpar önce kesilir, sonra temiz bir şekilde yıkanır ve kaynatılır. Kaynama işleminden sonra parpar salatası, parpar çorbası, parpar çöreği ve yağda kızartılıp üzerine yumurta kırılıp yemeği yapılır (2021, K25, K14, K19).



Şekil 28. Parpar/Semizotu (*Portulaca oleraceae* L.) bitkisinin genel görünümü



Şekil 29. Parpar/Semizotun yenilen yeşil aksamı ve yemek yapılması



Şekil 30. Kadi, parpar (Semiz otu)'nin, çeşitli baharatlarla birlikte iç içe karıştırılarak hazırlandığı pide içi malzemesi



Şekil 31.Kadi, parpar (Semiz otu)’nin hamura dökülerek yapıldığı pide

4.2.18. Sırık/Sirmo (*Allium vineale*)

Bahar aylarında özellikle yaylalık alanlarda belli yerlerde toplu olarak görülür. Güneydoğu ve Doğu Anadolu bölgelerinde peynirin vazgeçilmezidir. Peynire katıldığında o peynir artık “otlu peynir” adını alır (2021, K1, K15, K26, K27).



Şekil 32. Sirık/Sirmo (*Allium vineale*) bitkisinin genel görünümü (a) ve peynire katılması (b)

4.2.19. Kapari (*Capparis spinosa*)

Doğada kendiliğinden yetişen kapari, dikenli ve kısa boylu bir bitki türüdür. Tuzlu suda bekletildikten sonra sirkeli suda da bekletilerek turşusu yapılır. Lif bakımından zengindir ve sindirim rahatsızlıklarının giderilmesine yardımcı olur. Bunun yanında akciğer ve karaciğer temizliğine yardımcı olduğu bilinir. Yöremizde kullanımı, pek yaygın değildir (2021, K2, K27).



(a)

(b)

Şekil 33. Kapari (*Capparis spinosa*) bitkisinin çiçeği (a) ve meyvesi (b)

4.2.20. Siyubu/Köseotu (*Diplotaenia* sp)

Bahar aylarında genellikle Beytüşşebap ve Uludere ilçelerinin yüksek kesimlerinde yetişir. Karların erimesiyle birlikte ortaya çıkar. Peynire katılır, kurutularak konserve şeklinde saklanır. Yöre halkı tarafından sevilen ot çeşitlerinden biridir. Biyik otuna benzer bir rengi ve tadı vardır. Bahar aylarında çıkan bu ot, yöremizde genellikle yüksek kesimlerin düzlük ve sulu alanlarında yetişmektedir. Yenilebilen bu otun, sağlık açısından pek çok hasatlığa iyi geldiği söylenmektedir. Sivilce tedavisinde kullanılmaktadır. Toplandıktan sonra taşla veya başka bir sert cisimle iyice öğütülerek merhem şekline getirilip deri hastalıklarının olduğu kısma sürülür. Lokman Hekimlerin deri hastalıkları için sıkça kullandığı bilinmektedir.

Siyabu otu, yayladan getirildikten sonra küçük küçük doğranır ve kaynatılarak suyun içinde bir gün bekletilir daha sonra bidonlara koyulup üzerine peynir suyu ekleyip kaldırılır. Kışın yoğurtla karıştırılır ve beyaz kumaştan olan bezin içinde bir gün bekletilerek yenilir. Yemeği yapılacağı gün daha önceden tuzlanmış olan siyabu, birkaç kez iyice yıkanır. Yağı iyice kavrulur yağda birkaç dakika kavrulduktan sonra üzerine yumurtası kırılır yumurta ile birlikte biraz karıştırılır isteğe göre baharat kullanılır. Aynı şekilde kavurmalı olanı da yapılır (2021, K5, K10, K15, K26).



(a)

(b)

Şekil 34. Siyubu/Köseotu (*Diplotaenia sp*) bitkisinin genel görünümü (a) ve Kullanılan kısmı



Şekil 35. Kadi, parpar (Semiz otu)'nin, çeşitli baharatlarla birlikte iç içe karıştırılarak hazırlandığı pide

4.2.21. Xwîşul/Xuşil/Sütleğen (*Euphorbia sp*)

Bahar aylarında çıkan ve genellikle yayla (zozan) dediğimiz alanlarda yetişen bu bitki, hayvan yemi olarak kullanıldığı gibi bazı yerlerde diğer pancarlar gibi kaynatılıp yağda kızartılarak, insanlar tarafından tüketilebilmektedir. Sağlık bakımından eskilerde diş ağrısı ve çürüklerine iyi geldiği söylenmektedir. Alternatif tıp yöntemlerinden olan, sütü ile çam sakızı karıştırıldığında ağrıyan dişin üstüne bırakıldığı zaman dışın çürük olan kısmını eriterek çıkarılmasına neden olur (2021, K3, K15).



Şekil 36. Xwîşul/Xuşil/Sütleğen (*Euphorbia sp*) bitkisinin genel görünümü

4.2.22. Şepirze/Sahlep (*Dactylorhiza sp*)

Bahar aylarında yetişen bitkinin yetiştirme alanları ağırlıklı olarak Şırnak Beytüşşebap, Dedeören, Güneyçam, Besta dereler vb. alanların sulu olan alanlarında yetişmektedir. Günümüzün sevilen içeceklerden salep ve yazın vazgeçilmezi olan dondurmanın ham maddesi olarak kullanılmaktadır (2021, K10, K16, K17).



Şekil 37. Şepirze/Sahlep (*Dactylorhiza sp*) bitkisinin genel görünümü

4.2.23. Sping/Tekesakalı (*Tragopogon sp*)

"*Kır sakızı*" olarak da bilinir. Haziran-Ağustos aylarında çiçeklenir ve 5–15 cm'e kadar boylanabilir. Bu yörede olduğu gibi daha çok İç Anadolu'da yayılış gösterir. Tuzlu bataklıklar ve bozkırlarda yaşar. Türkiye'ye özgü bir türdür. Bahar aylarında yetişen bu bitki, biçim olarak soryaz otuna benzer. Ham şekilde tüketilebilmekte ya da kereng gibi kızartılıp yemek olarak da yenilebilmektedir (2021, K13, K14).



Şekil 38. Sping/Tekesakalı (*Tragopogon sp*) bitkisinin genel görünümü

4.2.24. Günî/Geven (*Astragalus sp*)

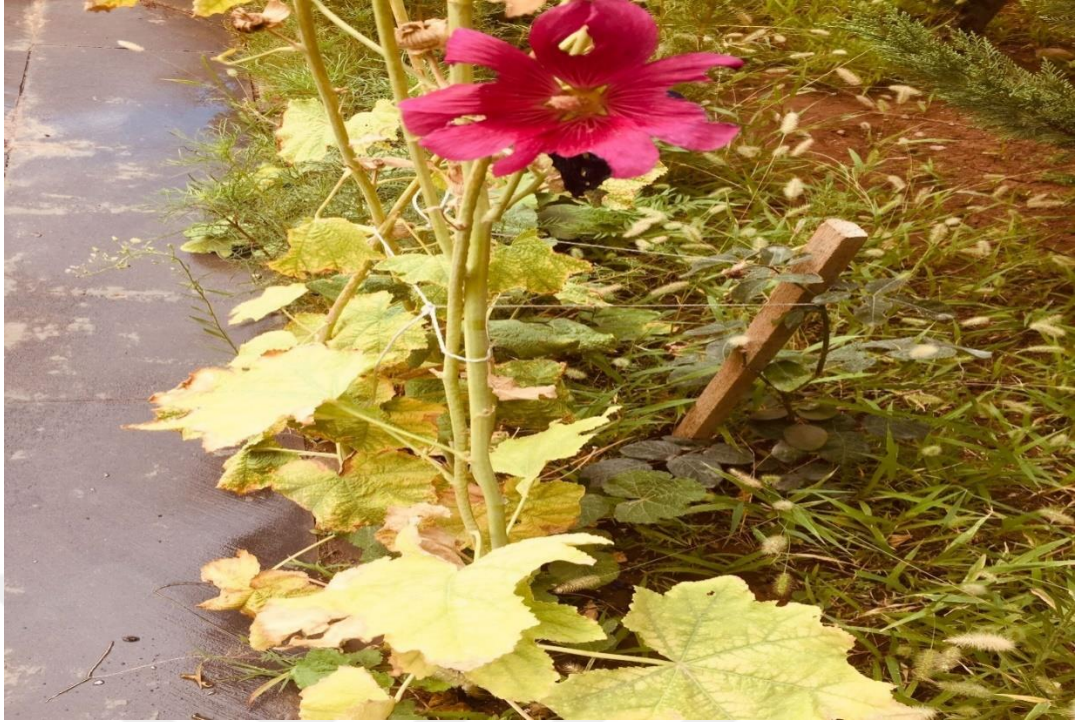
Şırnak'ta sıkça bulunan bu bitkinin yetiştiği yerler hayvanlar için otlak alanı olarak belirlenir. Hayvanlar daha çok günî'nin küçük yapraklarını yemeyi tercih ederler. Ayrıca yöre halkı tarafından kışın hayvanlara verilmek üzere toplanır toplandıktan sonra kurutulur ve ahırlarda saklanılarak kışın hayvan yemi olarak kullanılır. Aynı zamanda bal arılarının da en çok konduğu ve tükettiği bitkiler arasındadır. Günî, yazın kuruduktan sonra yöredeki insanlar tarafından toplanıp daha sonra yakacak olarak kullanılabilir (2021, K1, K2, K11, K24).



Şekil 39. Günlü/Geven (*Astragalus sp*) bitkisinin genel görünümü

4.2.25. Hero/Gülhatmi Çiçeği (*Alcea sp*)

Bahar aylarında çıkan ve kırmızı, pembe, mor vb. renkte çiçek açan bu bitkinin boyu, yer yer iki metreyi bulabilmektedir. Tarıma uygun tüm alanlarda yetişir. Kışın kuruduktan sonra tohumları dökülünce, tohumlarından kolayca yeniden üretilebilir. Şampuan, sabun, ilaç ve diğer saç yumuşatma kremlerinde ham madde olarak kullanıldığı bilinmektedir. Sanayi alanının dışında, katkısız biçimde de kullanılır. Örneğin doğadan toplandıktan sonra sıcak suyla birlikte ezilip duş sırasında saçlara sürülür. Bu sayede saçları yumuşattığı ve saç taramayı çokça kolaylaştırdığı bilinmektedir (2021, K25, K27).



Şekil 40. Hero/Gülhatmi Çiçeği (*Alcea sp*) bitkisinin genel görünümü

4.2.26. Selmik/Sirken/Kazayağı (*Chenopodium sp*)

Bahar ve yaz aylarında özellikle sebze yetiştirilen alanlarda sulamanın etkisiyle yetişen bir bitkidir. 20-30 cm boyundadır. Her türlü toprakta yetişir. Soğuğa dayanıklı olmadığı için yüksek kesimlerde yetişmez (2021, K17). Kullanımı: Haşlandıktan sonra kızartılıp yenir. Aynı zaman da hayvan sahipleri taze olarak toplayarak hayvanlarına yedirmektedirler (2021, K3, K8, K14). Yaklaşık bir iki ay görülen bir bitkidir. Yöre halkı tarafından sevilerek tüketilmektedir.



Şekil 41. Selmik/Sirken/Kazayağı (*Chenopodium sp*) bitkisinin genel görünümü

4.2.27. Bukli/bakla/fiğ (*Vicia sp*)

İnce yapraklı, uzun dış kabul içinde bölümlenmiş zincir dizisi gibi yuvarlak ve yassı taneli; meyveleri olan bir ot türüdür. Ortama bağlı olarak ortalama 40–60 cm. boylanabilmektedir. Yapraklar 4-6 çift tarakçıktan meydana gelmiş olup, yaprakçık uçları sivridir. Meyvesi tipik bir fasulyedir; 3-5 cm. uzunluğunda olup, ortalama 5-6 dane bulunur. Yörede, “bukliyê hespa”, “bukliyê sıksıku”, “bukliyê mâra” ve “bukliyê insana” diye adlandırılır. Bukliyê insana, insanların yiyebildiği çeşididir (2021, K1, K7, K35).



Şekil 42. Bukli/bakla/fiğ (*Vicia sp*) bitkisinin genel görünümü

4.2.28. Mıjmıju/ Emzik otu (*Onosma sp*)

Mayıs ve Haziran aylarında doğada kendiliğinden yetişen bu bitkinin, çiçekli kısmı bitkiden alınarak, emilerek tatlı suyu içiliyor ve emzik gibi kullanıldığı için emzik bitkisi olarak da adlandırılıyor (2021, K1, K2,K7).



Şekil 43.Mıjmıju/ Emzik otu (*Onosma sp*) bitkisinin genel görünümü

4.2.29. Gîyayê Sînem/ Sığır Kuyruğu (*Verbascum sp*)

Haziran-Ağustos aylarında parlak sarı renkli çiçekler açan 20 ile 150 cm boylarında iki yıllık otsu bir bitkilerdir. Daha çok ekilmemiş yerlerde ve yol kenarlarında bulunurlar. Dalından kopartıldıktan sonra kurtulmaya bırakılır, çiçekleri kurulduktan sonra çay gibi demlenir; ılık hale gelince içilir. Boğaz ağrısına ve öksürüğe iyi geldiği söylenir. Yel çarpması (baye) hastalığına da iyi geldiği bilinmektedir. Basur içinde kullanıldığı söylenilmektedir. Aynı zamanda bağırsak temizlemeye ve iltihap kurutmaya iyi geldiği söylenmektedir. Söylenenlere göre Sinem şarkısı söylendiği zaman yaprakları dökülüyormuş (2021, K1, K2).



Şekil 44. Gîyayê Sînem/ Sığır Kuyruğu (*Verbascum sp*) bitkisinin çiçekli hali

4.2.30. Gezo/Kudret Helvası

Türkçede “kudret helvası” olarak geçmektedir. Baharın son demlerinde ve yazın görülür. Ağaç yapraklarına veya taş yüzeylerine çiğ tanesi gibi yapışır. Genel olarak ağaçların yaprakları üzerinde bulunur. Yapıştığı ağaç dalları kesilir, bir örtüde üç gün bekletildikten sonra silkelenir ve sofrada biriken taneler toplanır. Bala benzeyen bir tatlılığı vardır. Pekmezi de yapabilen bu besin tatlı olarak da yenir. Türkiye’de az yerde satılır; fakat Irak ve İran’da pazarlarda rahatça bulunabilir. Şeker hastası olan insanlar tarafından sıkça kullanılmaktadır.

Görüşmelerde bahsi edilen ve bitki olmayan “Kardi/Kivark” yöresel olarak mantarlara verilen genel isim olup “Gezo/Gezu” ise kudret helvası olarak bilinen bir böcek salgısıdır. Meşe zararlısı bir böceğin sindiremediği karbonhidratı etrafına saçması sonucu oluşan bir besin maddesidir. Bu besin maddesi bazen arılar tarafından toplanılır bazen de köylüler dökülen yerlerden kazıyarak toplarlar (2021, K1, K2, K11).



(a) Taze hali (b) (Kurutulmuş

Şekil 45.Gezo/Kudret Helvasının taze (a) ve kurutulmuş hali (b)



Şekil 46.Gezo/Kudret Helvasının yaş hali

4.2.31. Nerûbend/Kerd, Karasakız

Alternatif tıpta, eklem ağrıları ve romatizmalar için sıkça kullanılmaktadır. Nerûbend en çok Beytüşşebap'a bağlı Zevyan ve Piros'a köylerinde toplandıktan sonra hamur gibi yoğrulur ve yoğrulma işleminden sonra sakız biçimini alır. Ayrıca akşam saatlerinde Nerûbend bitkisi torak seviyesinde kesilerek üzerine biraz un serpiştirilir. Ertesi gün kesilip, un serpiştirilen ve böylece bitkiden çıkarak yoğunlaşıp sakız kıvamına gelen lapa toplanır. Elde edilen bu sakız, vücutta ağrıyan yerlere gerdirilerek ağrıların giderilmesinde, yakı biçiminde kullanılır (2021, K1, K2, K18, K28).

Bir başka kullanım alanı olarak nerubend, otu kestikten sonra silindir içerisinde parçalara ayrılmakta ve ateşte ısıtılmakta; daha sonra da beyaz bir beze (capon) yapıştırılmaktadır. Şırnak merkezde Nas Kuruyemiş Marketinde satıldığı gibi Cizre Sûka Kevin'de (Eski Çarşıda) da satılmaktadır (2021, K18).



Şekil 47. Nerûbend/kerd /karasakız bitkisinin genel görünümü



Şekil 48. Yakı yapmak için yoğrulmuş nerûbend



ŞIRNAK MERKEZ	■	1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 31
BEYTÜŞŞEBAP	●	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 20, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 30, 32
ULUDERE	●	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 30, 32
SİLOPİ	●	2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 13, 17, 18, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 31
CİZRE	●	3, 4, 5, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 17, 19, 21, 25, 24, 26, 27, 28, 29, 30
GÜÇLÜKONAK	●	1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 17, 19, 24, 25, 26, 27, 29, 29, 30,
İDİL	●	2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 17, 19, 21, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31

2

Şekil 49. Şırnak bölgesinde tespit edilen bitkilerin, bulunduğu yerler (Anonim 2021 b)

² Yukarıdaki haritada verilen renkler ve sayılar Şırnak-Merkez ve İlçelerinde yoğun olarak yetişen bitki formasyonunun dağılımını göstermektedir.

4.3. Şırnak'ta Yetişen Bitkilerin Ticaret ve Pazar Alanlarındaki Yeri ve Önemi

Yukarıda Şırnak'ta yetişen bazı bitkilerin pazar alanındaki fotoğrafları gösterilmiştir. Bu bitkiler, yöre halkının ticareti ve günlük yaşamı için son derece önem arz etmektedir; çünkü yörede yetişen bitkiler, Pazar alanında, tezgâhlarda çokça yer bulmakla birlikte günlük yapılan yemeklerde ve şifa yöntemlerinde sıkça kullanılan birer malzemedir. Şırnak'taki insanların birçoğu, yörede yetişen bitkilerin isimlerine, özelliklerine, hangi mevsimde yetiştiklerine ve hangi hastalıklara iyi geldiklerine dair bilgiye sahiptir. Nitekim kırsal bölgede yaşayan insanlar, modern hayatı da tanımakla birlikte, daha çok kendi coğrafyalarının ürünleriyle iç içe oldukları için bu ürünleri hayatlarının önemli bir olgusu olarak görmekteler ve bitkilerin anlamını içsel bir biçimde kavrayarak onlarla güçlü bağlar kurarlar.

Şırnak yöresinde yetişen neredeyse her bitki, aynı zamanda hem aktarlarda hem de Pazar tezgâhlarında belirli bir ücret karşılığında satılmaktadır. Bu bitkiler, yörede yaşayan birçok insanın geçim kaynağıdır. Bu durum yerelde iyi bir ekonomik açığı tamamlasa da pazarlama ve dışarıya açılma anlamında yetersiz kalmakta, kentin sınırları içerisinde sıkışmaktadır. Söz konusu bitkiler ve onların özellikleri bütün dünyaya duyurulmalıdır ki Şırnak'ta yetişen bunca çeşitli bitkinin önemi artsın ve hem Şırnak pazarında hem de dünya pazarında yerini bulsun. Bunu gerçekleştirmek için çeşitli network çalışmaları, reklam girdileri veya fuar organizasyonları yapmak gerekir. Böylesi çeşitliliğe sahip bir coğrafyanın hakkı, bütün dünya tarafından bilinmek ve sürekli biçimde turist ziyaretlerine ev sahipliği yapmaktır. Örneğin dünyada sadece peyniriyle ya da sadece ekmeğiyle ünlü olan yerler vardır. Oysa Şırnak'ta her yerden insanın damağına hitap edecek ve Şırnak turizmini canlandırıp kenti bütün dünyaya tanıtacak onlarca çeşitli bitki bulunmaktadır. Bunların dünya pazarına sunulması ve marka haline gelmesi hâlinde hem bölge insanının ekonomisi hem de ülkenin uluslararası turizm arenasındaki yeri pozitif anlamda etkilenecektir. Yukarıda gösterilen bitkiler, sadece amatör yöntemlerle toplanıp eldeki imkânlar aracılığıyla Pazar tezgâhına konmuş olan ticari ürünlerdir; fakat bu ürünlerin profesyonel bir toplama yöntemiyle tezgâha konulması hiç de zor bir durum değildir. Bununla birlikte söz konusu ürünler belirli bir marka adı altından toplanıp büyük bir şirket ağıyla dünyanın her yerinde pazar tezgâhlarında yer edinebilirler.

4.4. Şırnak'ta Yetişen Bitkilerin Yemeğe Dönüştürülme Biçimleri

Şırnak mutfağının genel özelliklerine bakıldığında, ekmek olarak sac üzerinde ve tandırda pişirilen yörenin kendine özgü ekmekleri kullanılır. Pilav olarak genelde pirinç pilavı, bulgur pilavı; ana yemekler ise içli köfte, sarma, kavurma, dolma, makarna yemekleri yapılır. Çorba olarak genellikle kırmızı mercimek çorbası ve yazları tüketilen mehir isimli soğuk çorba yapılır. Bununla birlikte, kırmızı et ve tavuk etiyle pişirilen çokça yemek saymak mümkündür. Sebzeli yemekler, sebze ve etin iç içe, soğan ve salçayla birlikte pişirilmesi şeklinde sunulur. Bahar ve yaz aylarında genellikle ağır-yagli yemekler tercih edilmez. Bu aylarda genellikle soryaz, guriz, kereng ve mevsimin diğer ot çeşitlerinden yapılan yemekler tüketilir. Yemeklerde çeşni olarak kırmızı biber, karabiber, kekik, tuz ve nane kullanılır. Sabahları yumurta, peynir ve yoğurt, Şırnak kahvaltısının vazgeçilmezlerindendir.

Yenilebilir ot veya bitki; yeterli olgunluğa ulaşmış ve uygun bir şekilde toplanan, bir veya birkaç parçası yemek üzere mutfaklarda kullanılan ve genel olarak yabani bitkileri ifade eden bir kavramdır. Aynı zamanda bu bitkilerin kırsal alanlarda kendi kendilerine büyüyen veya tarımı yapılan çok geniş bir yelpazeye sahip olduğu da söylenebilir (Kallas, 1996). Şırnak yenilebilir otlar bakımından oldukça zengindir. Bu otları yöre halkı kendi ihtiyaçları kadar toplayıp tüketmektedir. Söz konusu otların gastronomiye kazandırılması, her bakımdan faydalıdır. Şırnak mutfağının kendi sınırları dışında pek bilinmemesinin nedeni, otların yaygın bir Pazar alanına sahip olmamasıdır. Bunun aşılabilmesi ve Şırnak mutfağının zenginliklerinin bir turizm aracı hâline gelmesinin yolu, bilimsel araştırmalar sonucu elde edilen sonuçların, bütün pazarlama ağlarında pratik olarak hayata geçirilmesinden geçer.

Günümüzdeki modern gelişmeler, çoğu yerde olduğu gibi Şırnak'ta da geleneksel mutfağa olumsuz etkide bulunmaktadır. Fastfood kültürünün yaygınlaşması, geleneksel yemeklerin tarifinin sonraki nesle aktarılmaması, hayvancılığın azalması, bitkilerin Pazar alanlarında yeterince yer bulamaması ve hem sosyal medyada hem de TV kanallarında sürekli olarak hazır yemeklerin çok iyi reklamlarla sunulması gibi nedenler söz konusu mutfak zenginliğini azaltmakta ve geleneksel yemeklerin Şırnak mutfağından silinmesi tehlikesi yaratmaktadır.

Bir yörenin mutfağına ait olan yemekler ve bu yemeklerin içerisindeki malzemeler, o yörenin kültürü hakkında birçok bilgi verebilir. Coğrafya, insanı

şekillendirdiği gibi insanın yeme ve içme alışkanlıklarını da şekillendirir. Nitekim yeme ve içme alışkanlıkları, insanın konuşma biçimi, fiziksel yapısı ve aurasına kadar birçok özellik üzerinde baskın etkiye sahiptir. Antropolojik verilerin birçoğunda da birtakım bilgilere, beslenme alışkanlıkları üzerinden ulaşılır ve akıl yürütmeler bu minvalde yapılır. Buna bağlı olarak yemek malzemesi, doğrudan göz önünde olmasa da tarihsel süreç içerisinde insan yapısı üzerinde büyük öneme sahiptir denilebilir. Özellikle de bitki çeşitliliği anlamında zenginliğe sahip coğrafyalarda bitkiler, günlük yaşamın içerisinde oldukça önemli yer tutar. “Ülkemiz, yenilebilir yabani bitkiler açısından büyük bir kaynağa sahiptir. Bu bitkilerin besinsel özelliklerinin belirlenerek alternatif sebze kaynağı olarak değerlendirilebilecek olanların belirlenmesi ve bunların kültüre alınarak yetiştirilmesinin teşvik edilmesi gerekmektedir” (Konak ve ark., 2017: 8).

Gastronomi sektörü turizm açısından oldukça önemli bir yere sahiptir. Bir kente gelen turistler, o kentin yemekleri ve mutfağıyla çokça ilgilenir. Günümüzde turizme yönelik yapılan çalışmalar, turistlerin ihtiyaçları, istekleri ve ilgilerini de kapsamaktadır. Bu çalışmalar, ülkeye gelen turistlerin farklı lezzetlere oldukça ilgili olduklarını gösterir. “Turist bölgesi niteliğindeki korunan alanlarda yabani bitki kullanımında gözle görülür bir artış olmaktadır” (Lukovic, 2021: 3). Elbette ki gastronomi sektörü sadece damak tadının hazzına değil göze yönelik estetiğin de ön planda olduğu çalışmaları dikkate alır. Bunun nedeni gastronominin sadece yemekle ilgisi olmadığındandır. Gelen turistler bir yemeğin tadını beğense de yemeğin görüntüsü, estetik duruşu ve sunumuna dikkat etmektedirler. Bu da yemeğin duygusal yönünün de olduğunu gösterir. “Gastronomiye olan talebin arttığı günümüzde, ülkemizin sahip olduğu kültürel değerlerden yeme-içme unsurlarını en iyi şekilde tanıtmak ve bunu ekonomik bir kazanca dönüştürerek, bölgesel kalkınmaya katkı sunmak oldukça önemlidir” (Çelik, 2018: 2). Çünkü ülkemizde yetişen ot çeşitliliği dünyanın birçok yerine göre hayli zengin düzeydedir. Üstelik bu bitkilerin çoğu, günlük yemeklere dönüştürülerek tüketilmektedir. “Türkiye’de yetişen otlar üzerine ulusal literatürde çeşitli çalışmalar görülmektedir. İç Anadolu Bölgesi, Doğu Anadolu Bölgesi ve Ege Bölgesi’nde yapılan araştırmaların birçoğunda bitkilerin kimyasal özelliklerine değinilirken söz konusu bitkilerin gıda olarak tüketimlerine yeteri kadar yer verilmediği düşünülmektedir” (Karadağ, 2015: 4).

Ülkemizde gastronomiye yönelik çalışmalar, dünyadaki bazı ülkelerin yaptığı çalışmalara nazaran çok geride kalmaktadır. Nitekim Çin, Hindistan, Yunanistan, İspanya gibi ülkeler kendi turizm potansiyellerinin önemli bir kısmını gastronomi sektörüyle canlı tutmaktalar. Ülkemizdeki belirli yemekler de dünyada bilinmektedir ve bu yemeklerin ülkemiz ait oldukları belgelenmiştir; ancak söz konusu yiyecekler, ülkemizin mutfağını dünyada üst sıralara taşımaya yetmemektedir. Yapılan çalışmalar gösteriyor ki aslında Türkiye'nin yemek çeşitliliği iyi bir reklam ve saha çalışmasıyla bütün dünyaya tanıtılabilir; buna bağlı olarak gastronomi sayesinde ülkemizin turizmüne büyük katkılar sunulabilir.

Gastronomi kavramı Yunancadan (γαστρονομία) literatüre geçmiş ve gastri (mide) ve nomos (kural) kelimelerinden türetilmiştir. Yunan şair ve filozof Archestratus, gastronominin babası (M.Ö. 4.yy.) olarak anılmaktadır. M.Ö. 350 yılında tamamlanan ve dünyanın ilk yemek kitabı olarak kabul edilen "life of luxury" en önemli eseridir (Moir, Mylonopoulos ve Kontoudaki, 2015). Richard'a (2002: 17) göre gastronomi; yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve tüketilmesidir. Türk Dil Kurumu'na (TDK, 2017) göre gastronomi; yemeği yeme merakı ve sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemidir (Çelik, 2018: 3).

Uygarlıkla birlikte disiplin altına alınan her şey gibi yemek kültürü de aynı şekilde belli bir disiplin altına alınmış ve kendine ait bir literatüre sahip olmuştur. Ülkemizdeki yiyecek çeşitliliğinin zengin olması ve bu zenginliğin turizm açısından önemi bilinmekle birlikte bu çalışmamızın konusunun ana eksenini olan Şırnak ili de hem bitki hem de bu bitkilerin yapıldığı yemekler açısından önemli bir yere sahiptir. Şırnak ilinde yetişen bitkilerin büyük bir kısmı, aynı zamanda Şırnak mutfağının da birer malzemesi haline gelmiş durumdadır. Dolayısıyla bu bitkilerden yapılan yemekler, çalışmamızın inceleme konularından birisi olmaya değerlidir. Saha araştırması sonucunda elde edilen verilerden yola çıkılarak hazırlanan bu çalışmada, Şırnak ilinde yetişen bitkilerden yapılan bazı yemekler aşağıdaki gibidir.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Ekosistemin en önemli bir parçası olan bitkiler, tüm canlılarda olduğu gibi insanoğlu için de yaşamsal öneme sahiptir. Beslenme, sağlık, estetik ve kozmetikten kültürel sembolik temsile uzanan geniş kullanım alanıyla bitkiler insanoğlunun hayatında ayrıca biyolojik olduğu kadar kültürel anlamda da geçmişten günümüze önemli bir yer tutmuştur. Bir bitki çeşidi olarak otlar insanoğlunun sağlık ve beslenme ihtiyacında bilhassa önemlidir. Yetiştigi bölgenin iklim koşullarına ve yeryüzü şekillerine uygun karakteristikleri barındıran otların habitatu birbirinden farklılaşmaktadır. Bu sebeple bazı otlar sınırlı veya özel habitatlara sahip olup bir bölgenin endemik bitki örtüsünü temsil etmektedir. Bunun yanı sıra aynı otun farklı bölgelerde farklı kullanım alanları da söz konusudur. Bir otun bir bölgede deneyimle öğrenilmiş fayda veya zararları bir başka bölgede bilinmeyebilir. Aynı zamanda bir bölgeye özgü bir otun çeşitli faydalarından bir başka bölge bihaber olabilir. Bu sebeple endemik otların habitatu dışında geniş bir alanda kullanımını teşvik etmek ya da farklı bölgelerde de yetişen aynı otların bilinmeyen faydalarını ve kullanım alanlarını bir başka bölgenin deneyiminden yola çıkarak ortaya koymak önemlidir. Bu çaba aynı zamanda bir bölgenin dünyada ve Türkiye’de giderek yaygınlaşan ekoturizm ve hatta gastronomi turizm alanında pazar olması ve edinmesi açısından da mühimdir.

Dağlık ve sulak alanların bol olduğu ve karasal iklime sahip Şırnak’ta yetişen yabani otların çeşitliği çok fazla olmakla birlikte bu otların kullanım alanları da oldukça zengindir. Doğa temelli ve sürdürülebilirliği ilke edinmiş olan eko turizm alternatif turizm türleri içerisinde en hızlı büyüyen ve az gelişmiş bölgelerin kalkınmasına ciddi katkı sağlayan turizm türlerinden biri halindedir (Wood, 2002). Bir bölgedeki ekolojik çeşitliliğin bir parçası olarak bitki örtüsü eko turizmi geliştiren ve teşvik eden önemli bir unsur olup bölgenin aynı zamanda mutfak kültürünü de şekillendiren bir unsurdur. İnsan tüketimine uygun olan otlar bu bağlamda bir bölgenin/yörenin mutfak kültüründe gastronomik bir öneme sahiptir. Bitki örtüsü bunun yanı sıra eczacılık ve alternatif tıp açısından da birincil bir ihtiyaçtır.

Ülkemizde neredeyse her bölgenin/yörenin kendine has, zengin bir yemek kültürü mevcuttur. Şırnak da bu illerin içerisinde olmakla birlikte birçok yerden çok daha fazla bitki çeşitliliğine sahiptir. Bu çeşitlilik turizm türleri içerisinde kırsal turizm türlerine elverişli olan Şırnak bölgesine eko turizm alanında bir potansiyel sağlamakta

ve ayrıca insanoğlunun çeşitli alanlarda ihtiyaç duyduğu otların habitatu olarak Şırnak'ı önemli kılmaktadır. Bu potansiyelin bölge insanının kültürel deneyimi dışında bilimsel çalışmalarla da ortaya konması ve harekete geçirilmesine ihtiyaç vardır.

Çalışma kapsamında Şırnak'ta yetişen bitkileri tanıyan, bu bitkileri toplayan ve çeşitli amaçlarla (yemek, fitoterapi vb.) kullanan kişilerle görüşmeler yapılmış ve 58 adet bitkiye dair bilgi edinilmiştir. Ayrıca bunlardan 32 tanesinin Kürtçe isimlerinin yanı sıra Türkçe isimleri ve bilimsel isimleri de tespit edilmiştir. Bu görüşmelerden yola çıkılarak tespit edilen bitkilerin fotoğraflanması ve bilimsel isimlerinin tespit edilmesi amacıyla bitkilerin yetiştiği zamanlarda ve yetiştikleri mekânlara geziler düzenlenmiş ve bitki örnekleri alınmıştır. Bu örnekler, çalışmadaki başlıklar, veriler ve bilgiler göz önünde bulundurularak elde edilmiş ve uzman bir bitki sistematikçisinin danışmanlığında hem yöresel hem de bilimsel isimleriyle kayıt altına alınmıştır. Görüşmeler sonucunda bitkilerin kullanım alanları ve pazar yerlerinde satılan bitkilerin ise piyasa değerleri ortaya konulmuştur. Çalışma Şırnak yöresinin bitki/ot çeşitliliğinin tamamını kapsamamakla beraber bu çeşitliliğin önemli bir kısmına yer vermiş olup, Şırnak'ın eko çeşitliliğinin potansiyelini ortaya koymaya çalışmıştır. Bu potansiyelin bu çalışmada yer verilenden daha fazla olduğu ve Şırnak'ın ekosistemini oluşturan bitkilerin/otların çeşitli alanlardaki kullanımının ve kullanım olanaklarının bilimsel çalışmalarla daha fazla ortaya konması gerekmektedir. Bu çalışmalar hem Şırnak yöresinin ekoturizm alanındaki potansiyelinin değerlendirilmesine hem de bu bitkilerin/otların yörenin dışında da gerek eczacılık, gerek alternatif tıp/fitoterapi ve gerekse yemek ve kozmetik alanında insanların kullanımının mümkün kılınmasına katkı sunacaktır. Bunun yanı sıra Şırnak yöresinin, doğal çeşitliliğinin bir parçası zengin bitki örtüsünün alternatif turizm çeşitlerinden eko turizm bağlamında yörenin markalaşması açısından kullanılabilme potansiyeli değerlendirilerek kent pazarlaması araçlarının etkin bir şekilde kullanılması gerekmektedir. Diğer taraftan bir şehrin tanıtım ve pazarlanmasında önemli olan hususlardan biri olarak turizm rehberliği alanındaki eksikliklerinin de giderilmesi önem arz etmektedir.

KAYNAKÇA

- Akal, C., Türkmen ve N., Yetişemiyen, A. (2014). “İç Anadolu Bölgesi Geleneksel Peynirleri”. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan 2014, Adana, 552-555.
- Aksoylu, S. (2013). "Kentın Pazarlama ve Markalaşmasına Yönelik Eylemlerin Turizme Etkilerinin Eskişehir Örneğinde İncelenmesi." Idealkent 4.8, 150-169.
- Akyurt, H. (2008). “Turizm Bölgesine Yönelik Talebi Etkileyen Faktörlerden İmaj ve Çeşme Örneği”. Yayınlanmamış Doktora Tezi, İzmir.
- Altınbaş, H. (2013). “Pazarlama İletişimi ve Şehir Pazarlaması, Şehirlerin Markalaşması” . Selçuk İletişim, 4 (4), 156-162.
- Altunbaş, H. (2007). "Pazarlama İletişimi ve Şehir Pazarlaması “Şehirlerin Markalaşması”." Selçuk İletişim Dergisi, 4.4, 156-162.
- Anonim, 2021 a. “Şırnak”. <https://37haber.com/cigdem-nedir-ve-faydalari-nelerdir-siz-hic-cigdem-topladiniz-mi/>
- Anonim, 2021 b, Şırnak, Coğrafya Dünyası <https://www.cografya.gen.tr/tr/sirnak/>
- Arat, T. ve Bulut, H.Ç. (2019) "Turist Memnuniyetinde Turist Rehberinin Rolü: Konya’da Bir Araştırma." Turist Rehberliği Dergisi (TURED) 2.1, 31-43.
- Ateşoğlu İ., Adıgüzel O., Çetintürk İ. ve Selman A. (2009). “Uluslararası Destinasyon Markası Oluşturma Stratejileri-Isparta Örneği”. Uluslararası Devraz Kongresi, Isparta.
- Başçı, A. (2006). Şehir Markası Yaratma Süreci ve İstanbul Şehir Markası İçin Bir Model Önerisi. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul: T.C Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı Üretim Yönetimi ve Pazarlama Bilim Dalı.
- Bayram, E., Kırıcı, S., Tansı, S., Yılmaz, G., Arabacı, O., Kızıl, S. ve Telci, İ. (2010). “Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Üretiminin Arttırılması Olanakları”. Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi, 11-15 Ocak, Ankara.

- Baytop, A. 1984 İstanbul Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Herbaryumundaki Türkiye Bitkileri , Peridophyta, Gymnospermae, Dicotyledones.198 S
- Baytop, A. 2004. Türkiye'de Botanik Tarihi Araştırmaları. Akademi Dizisi, 3. Cilt, TÜBİTAK yayınları, 574 s.
- Belon, P. (2020). Pierre Belon Seyahatnamesi, (Hazal Yalın, çev.), Kitap Yayınevi, İstanbul.
- Burnaz, E. (2007), Trabzon İlinin Pazarlanabilirliği Üzerine Bir İnceleme, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, K.T.Ü., Trabzon.
- Busbecq, G. D. (1939). Türk Mektupları, (Hüseyin Cahit Yalçın, çev.), Remzi Kitapevi, İstanbul.
- Cheng, L.K.P ve J.L. Taylor (2007), “Branding of Formers Ovi Etcities: the Case of Almaty”, The ICFAI University Journal of Brand Management, IV (4); 7-13.
- Çapar, G., Toksöz, d. and Dönmez, B. (2018). "Turizm Rehberliği alanında yapılan akademik çalışmaların incelenmesi." Turist Rehberliği Dergisi (TURED) 1.2, 57-73.
- Çelebi.,K.S., ve Can K.C. (2019). "Turizm rehberliği alanında yapılan makalelerin bibliyometrik analizi." International Journal of Contemporary Tourism Research 3.2, 213-223.
- Çelik. S. (2018) “Şırnak İlinin Gastronomi Turizm Potansiyeli”, International Journal of Contemporary Tourism Research, 41–51.
- Çetinkaya, N., Yıldız, S. S. (2018). “Erzurum’un Yenilebilir Otları ve Yemeklerde Kullanım Şekillerine Yönelik Bir Araştırma”. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(1): 482-503.
- Danışman, Z. (1970). Evliya Çelebi Seyahatnamesi, cilt 10, Zuhuri Danışman Yayınevi, İstanbul.
- Deffner, A. ve Lioruris C. (2005) *City Marketing: A Significant Planning Tool for Urban Develeopment in a Globalised Economy*, 45 th Congress of the European Regional Science Association, Vrije Universty, Amsterdam.
- Deniz, 2010 (metin içi kaynakta Deniz Gezgin’in soyadı yerine yanlışlıkla ismi yazılmış. yani (Ayrıntılı bilgi için bkz. Deniz, 2010) silinip yerine (Ayrıntılı bilgi için bkz. Gezgin, 2010) yazılacak. ana kaynakçada kaynağın tam bilgisi var (Gezgin, D. (2010). *Bitki Mitosları*, Sel Yayıncılık, İstanbul.)
- Dernschwam, H. (1992). İstanbul ve Anadolu’ya Seyahat Günlüğü, (Yaşar Önen,

- çev.), Kültür Bakanlığı Yayınları, Dünya Edebiyatı Dizisi 5, Ankara.
- Doyle, P. (2001) *Başarılı Markalar Oluşturma*, Muharrem Ayın (çev), Reklamda Mükemmele Ulaşmak, Leslie Butterfield (ed.), Reklamcılık Vakfı Yayınları, İstanbul
- Faydalıoğlu, E., Sürücüoğlu, S. E. (2011). “Geçmişten Günümüze Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Kullanılması ve Ekonomik Önemi”, Kastamonu Orman Fakültesi Dergisi, 11 (1): 52 – 67.
- Gezgin, D. (2010). Bitki Mitosları, Sel Yayıncılık, İstanbul.
- Giritlioğlu, İ. ve Avcıkurt, C. (2010) “Şehirlerin Turistik Bir Ürün Olarak Pazarlanması, Örnek Şehirler ve Türkiye’deki Şehirler Üzerine Öneriler (Derlemeden Oluşmuş Bir Uygulama)”, Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 3(4), 74-89.
- Gökçe, N. P., (2011). Doğanın Mucizesi Şifalı Bitkiler, Sis Yayıncılık, İstanbul.
- Güzel, F., ve Köroğlu, Ö. (2014). “Turist Rehberlerinin Liderlik ve Aracılık Rollerinin Tur Deneyimine Etkisi: Doğa Turları Üzerine Bir Araştırma.” Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Dergisi, 940.
- Hankinson, G. (2005), “Location Branding: A Study of the Branding Practices of 12 English Cities”, Journal of Brand Management, 9 (2); 127–142.
- Herstein, R. ve E.D. Jaffe (2008), “The Children’s City – The Transition From A Negative To A Positive City Image”, Place Branding And Public Diplomacy, 4 (1); 76.
- İskenderoğlu, M. (2018). Yenilebilir Endemik Otların Zeytinyağlı Yemeklerde Kullanımı: Seferihisar Örneği. Yüksek Lisans, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Kallas, J. (1996)”. Edible Wild Plants From Neighborhood to Wilderness: A Catalyst for Experiential Education”. In 1996 Association for Experiential Education 24th Annual International Conference Proceedings, Spokane, WA, September 26-29, 1996 pp. 140-144.
- Karabak, S. (2017). “Economic and Socio-Cultural Importance Of Edible Wild Species”. Anadolu Journal of Aegean Agricultural Research Institute, 27(2): 26-38.
- Karaca, O.B., Yıldırım, O. ve Çakıcı, C. (2015). “Gastronomi Turizminde Otlar, Ot Yemekleri ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine Değerlendirme.” Journal of Tourism

- and Gastronomy Studies, 3(3): 27-42.
- Karadağ, Ü. (2015). Datça Bölgesine Ait Yenilebilir Otların ve Çiçeklerin Tespiti, Sağlığa Faydaları ve Yemeklerde Kullanım Şekilleri (Yayımlanmamış yüksek lisan tezi). Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Kaya, İ., İncekara, N. ve Nemli, Y. (2004). “Ege Bölge’sinde Sebze Olarak Tüketilen Yabani Kuşkonmaz, Sirken, Yabani Hindiba, Rezene, Gelincik, Çoban Deneği ve Ebegümecinin Bazı Kimyasal Analizleri”, Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Tarım Bilimleri Dergisi, 14(1): 1-6.
- Kaya, Y. & Aksakal, Ö. (2005). “Endemik Bitkilerin Dünya Ve Türkiye’deki Dağılımı”, Erzincan Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, 7(1) , 85-99.
- Kendir, G. ve Güvenç, A. (2010). Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Dergisi, Cilt 2, Sayı 1, Ocak 2010. ss. 49-80.
- Kızıl, S. ve Tonçer, Ö. (2014). “Diyarbakır Ve Çevresinden Doğadan Toplanarak Tüketilen Bitkiler, Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Doğadan Toplanarak Tüketilen Bitkiler”, Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu 23-25 Eylül 2014, Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü, YALOVA .
- Koç, A., A. ve Beyazkaya, T. (2019). Bingöl’ün Yenilebilir Yabani Otların Gastronomi Turizmi Etkisi Üzerine Bir Araştırma. Tourism and Recreation, 1(1): 31-37.
- Konak, M., Ateş, M. ve Şahan Y. (2017). “Yenilebilir Yaban Bitki GudeliaTourneforti’nin Antioksidan Özelliklerinin Belirlenmesi”, Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dergisi, 31(2), 101-108.
- Kurutluoğlu, A., 1968. Türkiye’yi Böyle Gördüm. Ogiler Ghislain De Busbecq. Aysel Kurutluoğlu. İstanbul: Tercüman 1001 Temel Eser, c. 1974. 192 s.
- Laaksonen, P., M. Laaksonen, P. Borisov, J. Halkoaho (2006), “Measuring Image of a City: Aqualitative Approach with Case Example”, Place Branding and Public Diplomacy, 2 (3); 210-219.
- Mackenzie, D. (1996), Çin ve Japon Mitolojisi, (Koray Akten, çev.), İmge Kitapevi, İstanbul.
- Martel, D. C., (2006). Ben Enerjiyim, (Arzu Ünel, çev.), Arion Yayınevi, İstanbul.

- Munzuroğlu, Ö., Karataş, F. Ve Gür, N. 2000. Işgın (*Rheum ribes L.*) Bitkisindeki A, E ve C Vitaminleri ile Selenyum Düzeylerinin Araştırılması. *Türk J Biol*, 24:397–404.
- Murathan, Z. ve Özdiç, M. (2018). “Ardahan Ve Elazığ İllerinde Yetişen Azorea Bitkisinin Birleşenleri Ve Antioksidan Kapasitesi Üzerine Bir Araştırma”, *KSÜ Tarım ve Doğal Dergisi*, 21(4), 529-534.
- Oturakçı, N. (2010). “Divanü Lûgati’t Türk’teki Botanik Terimlerinin Kazak Türkçesinde ve Türkiye Türkçesinde Görünümleri”, *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (13): 195-212.
- Ozer, Ş, Kılıç, B. (2009). "Yiyecek İçecek İşletmeciliğinde Yenilebilir Çiçekler", *Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, Alanya
- Özdemir, Ş. ve Karaca, Y. (2009). “Kent Markası ve Marka İmajının Ölçümü: Afyonkarahisar Kenti İmajı Üzerine bir Araştırma.” *Afyon Kocatepe Üniversitesi İ.İ.B.F Dergisi*, 10 (2), 113-134.
- Özden, A. T. ve Bulut, Y. (2019). “Şehir Markası Oluşturma Süreci ve Bir Marka Şehir Olarak Samsun’un İncelenmesi”. *Artvin Çoruh Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 5 (1) , 1-22.
- Özgüner, Z. ve Uçar, M. (2015). “Şehir Markalaşmasında Pazarlamanın Önemi.” *The Journal of Academic Social Sciences*, 323-333.
- Parmaksızoğlu, İ., (1968). *Evliya Çelebi, Türk Ansiklopedisi*, cilt 16, Milli Eğitim Basımevi, Ankara.
- Richards G. (2002). *Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption*, in Hjalager, A.M. and Richards, G. (eds.), *Tourism and Gastronomy*, London: Routledge, 3-20.
- Şahin, Ö. ve Kılıç, B. (2009). “Yiyecek İçecek İşletmenliğinde Yenilebilir Çiçekler”, 3.Ulusal Gastronomi Sempozyumu <http://www.tgyd.net/?Syf=5&Id=78129>. 17-18 NİSAN 2009, Akdeniz Üniversitesi Alanya İşletme Fakültesi, Alanya Meslek Yüksek Okulu
- Şarman, N., Ölgen, Ş., Cengiz, G. ve Baz, İ. (2015). *Şırnak Aşiretleri ve Kültürü, Şırnak Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı, Durumart Matbaa*, Ankara.
- Toksarı, M., İsen, İ. ve Dağcı, A. (2014) “Bir Şehrin Markalaşması ve Pazarlanması Süreci: Konya İlinde Bir Uygulama”, *Niğde Üniversitesi İİBF Dergisi*, 7 (1), 328-343.

- Tompkins, B. ve Bird, C. (1987). Bitkilerin Gizli Yaşamı, (Sulhi Dölek, çev.), Sungur Yayınları, İstanbul.
- Torlak, H., Vural, M., Aytaç, Z. (2010). *Türkiye'nin Endemik Bitkileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Un, F. H. (2011). Karşılaştırmalı Hint ve Yunan Mitolojisi, (Yüksek Lisans Tezi), Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Whitmont, E. (2015). İyileşmenin Simyası, (Tufan Göbekçin, çev.), Ege Meta Yayınları, İstanbul.
- Wood, M. E. (2002). Ecotorism: Principles, Practices and Policies For Sustainability. France: UNEP.
- Yalım, F. (2017). “Yavaş Şehir (Cittaslow) Hareketi Ekseninde Kent Markalaşması ve Kent İletişimi: Kırklareli "Vize" Yavaş Şehir Örneği.” Trakya Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi, 6 (2), 1-28.
- Yalman, H. (2004). Alternatif Tıp Yöntemleri, İnsan Yayınları, İstanbul.
- Yücel, E., Şengün İ.Y. ve Çoban, Z. (2012). “The Wild Plants Consumed As A Food In Afyonkarahisar/Turkey and Consumption Forms Of These Plants”. Biological Diversity and Conservation, 5 (2): 95-105.