

BAHARAT BAHÇESİ VE BİTKİLERİ

Prof. Dr. Neşet ARSLAN

Baharatın Tanımı

Baharat; çeşitli bitkilerin tohum, çekirdek, meyve, çiçek, kabuk, kök, yaprak gibi kısımlarının bütün halde ve/veya parçalanması, kurutulması, öğütülmesi ile elde edilen gıdalara renk, tat, koku ve lezzet verici olarak katılan doğal bileşikler veya bunların karışımını ifade eder. (Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği)

Baharat Arapça kökenli bir kelime olup, bahar kelimesinin çoğuludur. 'Kokulu bitkiler' anlamındadır. Ancak dilimizde zamanla tekil gibi kullanılıp, çoğul eki almıştır (baharatlar).

Bizde baharat çok kapsamlı iken, İngilizcede Spices (baharat) ve herbs (ot) gibi bir ayırım vardır. Herbs kelimesi Mutfakta, bir yemeğin veya salatanın lezzetlendirilmesi için kullanılan, -ancak bunların ana maddesi olmayan- bir bitkinin yeşil veya yaprak kısmını ifade eder. Maydanoz, nane, kekik, fesleğen, dereotu gibi. Bu bitkilere Mutfak otları da denir: Mutfak otları çoğu zaman taze olarak tüketilir.

Spices (baharat) ise bitkilerin yaprak ve yeşil aksamı hariç diğer yerlerinden elde edilen ve gıdalara tat, lezzet, koku ve renk vermek için çoğunlukla kuru halde kullanılan kabuk, kök, meyve, tohum, dal veya bitkilerin diğer kısımlarıdır. Tek başına gıda sayılmazlar. Çok az kullanıldığında bile etkilidirler.

Baharatlar; Botanik olarak familyalarına, Morfolojik olarak kullanılan bitki kısımlarına göre Menşelerine göre tropik, subtropik, ılıman iklim baharatları veya bunlar biraz daha geliştirilerek Asya, Afrika, Avrupa gibi orijin kıtalarına göre de sınıflandırılabilirler.

Baharatın Tarihi

Birçok baharatın M.Ö 4000 yıla kadar uzanan kullanımı vardır. Tropik bölgelerde yetişen baharatlar (Karabiber, Tarçın, Karanfil gibi) ticaret ağları yoluyla dünyayı dolaşan ilk ürünler olup, dünya ticaretinde önemli bir yere sahip olmuştur. Geçmişte Baharat ekonomik olarak hep pahalı olmuş ve daha çok zengin üst sınıfların tüketiminde yer alabilmiştir. Araplar tarafından Hindistan'dan alınan baharatlar Mısır'a, buradan da Avrupa ülkelerine gönderiliyordu. Bu yol baharat yolu olarak bilinir. İlk çağlarda Araplar ve Mısırlılar baharat ticaretini büyük ölçüde ellerinde tuttular. Daha sonra Venedikliler bu ticarete önemli olmuştur.

Akdeniz çevresi ve Anadolu'nun İslam devletlerinin kontrolünde geçmesinden sonra Bazı Avrupa ülkeleri baharat temin etmek için başka yollar araştırmışlardır. Baharat ticaretini Avrupa ülkelerinde ilk önce Portekizler ellerinde tuttu; daha sonra bu ticaret Hollandalıların eline geçti; en son olarak ta İngilizlerin eline geçmiştir. Denilebilir ki; Baharatın tarihi bilinmeden de dünya tarihinde bazı olayların, savaşların ve özellikle sömürgeciliğin temel sebeplerini aydınlatmamız mümkün değildir. Sanayileşmenin başlangıcı ile birlikte baharat

dünya ticaretindeki önemi yitirmeye başlamış, bunların yerini madenler, kömür, pamuk, şeker, çay, kahve ve tütün almıştır.

Floramız ve Doğal Tıbbi Aromatik Bitkiler

Ülkedeki 90'dan fazla bilim insanının katkısıyla hazırlanan "Türkiye Bitkileri Listesi" kitabındaki bilgilere göre, Ülkemizde 12 bin adet civarında bitki taksonu (tür, alt tür ,varyete, melez vb.), 10 bine yakın da tür mevcuttur. Bu taksonların 3.649'u endemiktir (Güner ve ark 2012). Yenen doğal bitkilerimizin 104ü endemik olmak üzere toplam 1182 olduğu (Ertuğ 2015). Yapılan çalışmalar değerlendirildiğinde ülkemizde yaklaşık 1.500 bitkiden baharat da dahil tıbbi amaçla çeşitli şekillerde yararlanıldığı ve 400 kadarının da ticaretinin yapıldığı tahmin edilmektedir.

Baharatların Park ve Bahçelerde Kullanımı

Baharatların park ve bahçelerde Kullanımı başlıca iki türlü kullanım şekli vardır.

- 1- **Peyzajın bir parçası olarak kullanma**; Baharat bitkilerinin pek çoğu dekoratif görünüşleri, güzel kokuları ve bazıları da çok yıllık oluşları dolayısı ile park ve bahçelerde peyzaj amaçlı kullanılabilirler. Özellikle ziyaretçileri arasında çocukların bulunduğu parklarda kullanımları emniyetlidir.
- 2- **Tanıtım veya kullanım amaçlı saf parseller halinde yetiştirme**; Baharat bahçeleri baharat bitkilerinin yetiştirildiği bahçe olarak değerlendirilebilir. Ancak çoğunlukla bu şekil yetiştiricilikte diğer tıbbi bitkilerle birlikte (TAB) yetiştirilmeleri yaygındır.

Bunların geçmişine baktığımızda Avrupa ve Asya'da izlerini görebiliriz. Avrupa'da Manastır bahçeleri, Asya'da saray ve tekke (sufi) bahçeleri.

Manastır bahçeleri bitki ve ilaç bilgisinin gelişiminde önemli bir rol oynamıştır. Bitkilerin yetiştiriciliği, beslenme, tıp, folklor, peyzaj ve günlük yaşamda kullanımı, büyük ölçüde manastır bahçelerinden etkilenmiştir. Daha eskilere gitmekle beraber manastır bahçeleri ortaçağdan sonra gelişme göstermiştir. Hildegard von Bingen (1098 – 1179) Manastır hekimliğinin en meşhur doktoru olan bir papazdır. Günümüzde de varlığını sürdürmektedir. Manastır bahçelerinde başlıca tıbbi – aromatik bitkiler, süs bitkileri ve sebzeler yetiştirilmiştir.

Asya'da Babil'in meşhur "Asma Bahçeleri" ne kadar giden geçmiş, saray bahçeleri ve sufi (tekke) bahçeleri ile süregelmiştir. Bu bahçelerde daha ziyade süs bitkileri yetiştirilmekle beraber, baharat ve tıbbi bitkiler de yetiştirilmiştir. Ancak, süs bitkileri konusunda çok önemli gelişmeler sağlanmıştır. Kanuni'nin meşhur Şeyhülislamı Ebussuud Efendi (1490 – 1574) çok sayıda Nergis çeşidi, Sümbül Sinan Efendi (1452 - 1529) çok sayıda Sümbül çeşidi, Yine bir sufi olan, Resmî ve husûsî işlerinden arta kalan zamanlarında zihnini dinlendirmek arzusuyla çiçek yetiştiren Sarı Abdullah Efendi (1584 – 1660), yedi çeşit yeni tür Zerrin lâle yetiştirerek, Sultan İbrahim'in "Ser-şükûfeci" (Çiçekçibaşılık) berâtına mazhar olmuştur.

Osmanlı bahçelerinin en önemli karakteristiği ise doğaya duyulan saygıdır. Sufizm ile beslenen bu felsefe tabiatta var olan her şeyi Tanrı'nın yansıması olarak görür. Hal böyle olunca bu dünyada kendi cennetlerini yaratmak isteyen Osmanlılar çok ufak rötuşlar

dışında doğayı kendi haline bırakmayı tercih etmiştir. Burada maharet en uygun yeri seçmektir.

Baharatların Genel Yetiştiriciliği

Baharat bitkileri yetiştirilmesinde uygun toprak seçimi son derece önemlidir. Rezene, kişniş, lavanta, adaçayı, kekik gibi bitkiler daha çok alkali karakterli topraklarda; kediotu, nane, çayır kimyonu gibi bitkiler besince zengin topraklarda, oğulotu, nane gibi bitkiler nemli topraklarda iyi yetişir. Baharat bitkilerinin büyük bir çoğunluğu toprak PH= 6,5 – 7,5 topraklarda rahatlıkla yetiştirirler. Ağır topraklar özellikle toprak altı organlarından yararlanan bitkiler için uygun değildir. Bu topraklar kök, yumru, rizom gibi organlara kolayca yapışır, temizlenmeleri zordur. Nane ve benzeri nemi seven bitkiler dışında taban suyu yüksek olan topraklar baharat bitkilerinin yetiştirilmesinde elverişli değildir.

Tüm bitkilerde olduğu gibi baharat bitkilerinde de iyi bir verim alınabilmesi için bunların uygun ekolojik şartlarda yetiştirilmesi gerekir. Bu bitkilerde etken madde üzerine iklim ve toprak şartları tesiri fazla olduğunda kalite açısından da bu bitkiler en uygun şartlarda yetiştirilmelidir.

Tıbbi Bitkilerin Yetiştirilme ve Bunlardan Faydalanma Şekilleri

1. Bir yıllık kültürü yapılanlar: Haşhaş, Kimyon, Çemen, Keten, Kişniş vb
2. İki yıllık kültürü yapılanlar: Hatmi, Dulavrat otu,
3. Çok yıllık kültürü yapılanlar:
 - a) Her yıl ürün alınanlar: nane, oğulotu vb
 - b) 3-4 yıl sonra hasat edilen ve bir kez ürün alınanlar : meyan kökü, çöven, censiyan vb.
 - c) 3-4 yıl sonra hasada gelen ve her yıl ürün alınanlar :çay, gül vb.

Tıbbi bitkilerin çoğaltım şekilleri

1. Tohumları doğrudan doğruya tarlaya ekilenler: kişniş, haşhaş çörek otu, rezene vs
2. Fide ile çoğaltılanlar, hatmi, kekik, yüksük otu.
3. Rizom, stolon, soğan köktacı vs ile çoğaltılanlar: safran, nane, meyan kökü vs
4. Gövde çeliği, fidan veya aşı ile çoğaltılanlar: gül, çay, Ağaç veya Çalı Formunda olan pek çok Tıbbi Bitki
5. Hem tohumla hem de vejetatif olarak çoğaltılanlar: rezene , kekik, mercanköşk, biberiye vb.

TÜİK'e göre ülkemizde 19 tıbbi- aromatik bitki istatistiklerde yer almaktadır. İstatistikler incelendiğinde ;Yetiştirilen bitkilerin baharat ağırlıklı oldukları anlaşılmaktadır. Doğrudan tıbbi amaçla yetiştirilen bitki sayısı çok azdır. Bu listede yer almayan ve bir kısmı da başka amaçlarla yetiştirilen bitkiler de eklendiğinde ülkemizde 60 kadar tıbbi aromatik bitkinin kültürü yapılmaktadır (Arslan 2015). Kültürü yapılan bitkilerin bazılarının (Haşhaş, çay, kimyon, anason, kırmızıbiber, kekik (*Origanum onites*) ve yağ gülü gibi) önemli bir üretimi vardır ve alan bakımından oldukça fazla yer kaplamaktadır.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü tarafından, 25 ili kapsayan "Tıbbi ve Aromatik Bitkiler ile Boya Bitkileri Yetiştiriciliğinin Geliştirilmesi Projesi" hazırlanmıştır. Proje konusu olarak; 34 tıbbi- aromatik, 7 boya bitkisi ve ayrıca 2 özel ürün olmak üzere toplam 43 bitki ele alınmıştır.

Bitkiler şöyle gruplandırılmıştır;

Tıbbi Aromatik Bitkiler; ADAÇAYI, OĞULOTU, KEKİK, LAVANTA, SALEP ORKİDESİ, NANE, GÜL(Yağlık), REZENE, ANASON, KİMYON, KİŞNİŞ, ŞERBETÇİOTU, SAFRAN, ÇÖREKOTU, MELEKOTU, KARAKAFESOTU, KANTARON, PASSİFLORA, PLANTAGO, ASLANPENÇESİ, PORTAKAL NERGİSİ (AYNI SAFA),KARAHİNDİBA, MEYAN KÖKÜ. ÇÖVEN, ÇUHA ÇİÇEĞİ, DEVEDİKENİ, HODAN, ISIRGAN, KEDİOTU, JENTİYANE KÖKÜ, CİVANPERÇEMİ, PAPATYA, ÖKSÜRÜK OTU, SARISABIR

Boya Bitkileri; *Rubia tinctoria* L. (Kök Boya),*Isatis tinctoria* L. (Çivit Otu), *Reseda lutea* L. (Muhabbet Çiçeği), *Carthamus tinctorius* L. (Aspir), *Phytolacca purinosa* L. (Şekerci Boyası), *Rhamnus tinctoria* L. (Cehri), *Alkanna tinctoria* L. (Havacıva Otu).

Tıbbi - aromatik bitkilerin tarımı bu bitkiler için geliştirilmiş iyi tarım uygulamaları (WHO 2003), baharat için iyi tarım uygulamaları (IOSTA2013) kapsamında ve/veya organik tarım içerisinde düşünülmelidir. Organik sertifikalandırmaya önem verilmelidir.

Baharat Ticareti

2000li yılların başında Dünya Baharat ticareti yıllık 3-3,5 milyar ABD Doları değerindedir. 2008'de toplam 4.25 milyar dolar, Yakın gelecekte yılda 6,5 milyar ABD dolarını aşacağı tahmin edilmektedir. Bu pazarda ne kadar yer alabiliriz?

Dünyada Baharatların ticari payları

Baharatlar	Payı %
Pepper (Karabiberler)	33
Capsicum (Kırmızı biberler)	22
Tohum baharatları	15
Ağaçbaharatları (Karanfil, tarçın, yenibahar vb.)	14
Zerdeçal	8
Zencefil	6
Kakule	4
Vanilya	2

Weiss. 2002. Spice Crops. CABI Publishing

Görüldüğü gibi günümüzde de tropik baharatlar öndedir. Biz ancak, kırmızıbiber, tohum baharatları ile yaprak ve herbaları kullanılan baharatlarda pay alabiliriz. Baharat ekstraları, baharat tuzları ve kullanıma hazır harç (köfte harcı vb. sos vs.) kullanımı da artmaktadır .Bu pazara da önem verilebilir.

Bazı Baharat Bitkileri*

Karabiber, Beyazbiber; Çok yıllık otsu, sarılıcı – meyve, odun ve uçucu yağı kullanılır - kullanım alanı baharat ve tedavi.

Karanfil; Çok yıllık herdem yeşil ağaç – çiçek ve meyveleri kullanılır - kullanım alanı tedavi, baharat, sanayi, parfümeri ve kozmetik.

Tarçın ağacı; Çok yıllık her dem yeşil ağaç – kabuk, çiçek ve uçucu yağı kullanılır – kullanım alanı baharat, tedavi ve böcek öldürücü.

Küçük hindistan cevizi; Çok yıllık ağaç – meyve, tohum ve uçucu yağı kullanılır – kullanım alanı baharat, tedavi, keyif verici, parfümeri ve kozmetik.

Zencefil; Zencefiller çok yıllık rizomlu bitkiler olup, Asya'nın tropik ve sıcak bölgelerinde, bazıları ise Afrika ve Amerika'nın da sıcak bölgelerinde nemli ormanlarda yayılış gösteren 100 den fazla türe sahip olup, bazıları ekonomik öneme sahiptir. Zencefil (*Zingiber officinale*), bir metreye kadar boylanabilen, ince-uzun yapraklı, sarı-kırmızı renklere çiçekler açan bir bitkidir. Başta Çin olmak üzere, Hindistan, Endonezya, Vietnam, Japonya gibi tropik ya da yarı tropik iklimlerde yetişir. Çiçek tomurcukları ve rizomları baharat olarak kullanılır.

Zerdeçal; Çok yıllık otsu bitki olup, rizomları kullanılır. Kullanım alanı; baharat, sanayi, parfümeri, kozmetik, tedavi ve boyacılık.

Bilyeli kekik, İzmir kekiği; Son yıllarda kültüre alınan bitkilerimizdendir. Kekik adı altında en fazla yetiştirilen türdür. 2011 yılında 7.700 ekilişi ve 11 bin ton üretimi vardır. Başta Denizli olmak üzere, İzmir, Manisa, Muğla, Isparta ve Antalya illerinde yetiştirilmektedir. Çok yıllık otsu, kokulu bir bitkidir. Tüm bitki kullanılır - kullanım alanı tedavi, baharat, parfümeri ve kozmetik.

Kara mercan, İstanbul kekiği; Kültüre alınan bir diğer türümüzdür. Çok yıllık otsu, kokulu bir bitkidir. Tüm bitki kullanılır - kullanım alanı tedavi ve baharat.

Hakiki kekik; Ülkemizde doğal olarak yetişmez. Ege bölgesinde az miktarda üretimi vardır. Park ve bahçelerde süs bitkisi olarak da yetiştirilmektedir. Çok yıllık otsu, kokulu – yaprak, çiçek ve uçucu yağı kullanılır - kullanım alanı tedavi, baharat, parfümeri ve kozmetik.

Karabaş kekik, Zahter; Çok yıllık otsu, kokulu – tüm bitki kullanılır - kullanım alanı tedavi, baharat ve içecek.

Bahçe sateri, Çibriska; Tek yıllık olan bu tür, baharat olarak yetiştirilmekte, pazarlarda taze olarak kekik yerine satılmaktadır.

Adaçayı Lamiaceae (Labiatae) familyasından *Salvia* cinsine dahil türlerin genel adıdır. Büyük bir kısmı çok yıllık olan türlerin yanında iki ve tek yıllık olanları da vardır. *Salvia* cinsi dünyada her iki yarım kürede, özellikle tropik ve subtropik bölgelerle, Akdeniz çevresi ve Orta Avrupa'ya dağılmıştır. Tür sayısını farklı araştırmacılar 900'e kadar çıkarmaktadırlar. Türkiye florasında *Salvia* cinsinin 100 yakın türü doğal yayılış göstermektedir. Bu türlerden yarısı endemiktir. *Salvia fruticosa* Mill. (Anadolu Adaçayı)'ın anavatanı Akdeniz Bölgesi, özellikle Batı ve Güney Anadolu ve Yunanistan'dır. Çok yıllık, çalı görünüşünde 10 - 75 cm boylanabilen bu türün uçucu yağ oranı % 0.80-2.60 arasında olup, Anadolu adaçayı uçucu yağının ana bileşeni cineol (% 15-75) olup; ayrıca kafur (%3-45), thujon (% 3-10) bulunmaktadır. Thujon oranının düşüklüğü ile *S.officinalisten* ayrılmaktadır. *S. officinalis* L. / Tıbbi adaçayı, : Türkiye'de doğal olarak yetişmeyen bu bitkinin Ege bölgesinde az da olsa üretimi vardır. Ayrıca park ve bahçelerde süs bitkisi olarak yetiştirilmektedir.

Kuşdili, Biberiye; Çok yıllık otsu, çalimsı – tüm bitki ve uçucu yağı kullanılır - kullanım alanı tedavi, parfümeri-kozmetik, baharat ve süs bitkisi. Park ve bahçelerde süs ve çit bitkisi olarak yetiştirilmektedir. Son zamanlarda geniş alanlarda yetiştirilmesi için çalışmalar başlatılmıştır.

Lavanta; Çok yıllık otsu, kokulu – tüm bitki ve yaprakları kullanılır - kullanım alanı tedavi, süs bitkisi, baharat, parfümeri ve kozmetik. Park ve bahçelerde süs bitkisi olarak yetiştirilmekte ve güzel kokusundan dolayı az miktarda kültürü yapılmaktadır. L. ×

intermedia. / Lavantin. Isparta Keçiborlu'da uçucu yağ elde etmek amacıyla yetiştirilmektedir. Bitkinin tarımına 1970 li 'li yıllarda başlanmıştır.

Oğulotu, Melissa; Çok yıllık otsu, kokulu - tüm bitki kullanılır - kullanım alanı tedavi, baharat, parfümeri ve kozmetik. Güzel kokusundan dolayı çok az da olsa yetiştirilmektedir.

Nane; Mentha cinsi 25 kadar türü kapsayan aromatik çok yıllık bitkiler olup, Avrupa ,Asya ve Afrikada doğal yayılış gösterirler. Ülkemizde 7 türü doğal olarak yetişmekte veya kültürü yapılmaktadır.

Bahçe nanesi, İngiliz nanesi; 60 cm ye kadar boylanabilen çok yıllık otsu ve rizomlu bir melez türdür. Bu cinsin en önemli türlerinden birisidir. Ülkemizde ve bir çok ülkede kültürü yapılır. Bu türün farklı tipleri ve bu tiplerden geliştirilmiş çok sayıda çeşidi vardır.

Kullanılan kısımları yaprakları (Menthae piperitae Folium),uçucu yağı (Oleum Menthae piperitae) ve menholüdür.Yapraklar %1-3 uçucu yağ taşır.Sindirim sistemi,safra kesesi rahatsızlıklarında baş ağrılarında kullanılır.Kas gevşetici,gaz söktürücü, ferahlatıcı, iştah ve nefes açıcıdır.Bir çok galenik preperatta yer alır.Baharat olarak mutfaklarda geniş ölçüde kullanılır.Uçucu yağı ilaçlarda koku ve tat düzeltici veya tedavi edici olarak yer alır. Ayrıca kozmetik, sabun sanayiinde ve sigara sanayiinde kullanılır.

Kıvırcık nane; 60 cm ye kadar boylanabilen çok yıllık otsu ve rizomlu bir türdür.Bu cinsin en önemli türlerinden birisidir. Ülkemizde ve bir çok ülkede kültürü yapılır.Bizde en fazla yetiştirilen türdür. Gaziantep'te geniş alanlarda yetiştirilmektedir. Bu türün farklı tipleri ve bu tiplerden geliştirilmiş çok sayıda çeşidi vardır. Bitkinin herbası,yaprakları ve uçucu yağı kullanılır. Yaprakları %1-3.4 uçucu yağ ihtiva eder. Mentha piperita gibi kullanılır Etkisi ona göre daha hafiftir.Uçucu yağı özellikle,çiklet ve dişmacunu imalinde çok kullanılır. Nane Almanya'da en fazla tüketilen bitkisel çaydır.

Fesleğen, Reyhan; Tek yıllık otsu, kokulu – tüm bitki, tohum ve uçucu yağı kullanılır - kullanım alanı tedavi, baharat, parfümeri ve kozmetik. Ülkemizin hemen her yöresinde rahatlıkla yetiştirilebilen, güzel kokulu ve süs bitkisi olarak değerlendirilen bir türdür. Taze olarak pazarlarda satılır.

Anason; Tek yıllık otsu bir bitki olup, kullanılan kısımları meyveleri (tohumları) ve uçucu yağıdır. Meyveler pratikte tohum olarak adlandırılır. Anason tohumları %18 protein, %8-12 sabit yağ, %4-5 şeker, %24 diğer azotlu öz maddeler, %17-18 ham selüloz, %1.5-6 uçucu yağ, %5-7 ham kül ihtiva eder. Baharat olarak özellikle hamur işlerinde ve şekerlemelerde, bazı ülkelerde turşularda, sebze ve balık ürünlerinde de kullanılır. Anasonun en yaygın kullanım yeri alkollü içki imalidir. Anason tıpta kramp çözücü, midevi, gaz ve balgam söktürücü olarak kullanılır. Eskiden beri kültürü tarımı yapılan ve ihraç edilen bitkilerimizdendir.

Maydanoz; İki yıllık otsu, kokulu – yaprak ve meyveleri kullanılır – kullanım alanı gıda, tedavi ve baharat. Ülkemizin hemen her yöresinde çokça yetiştirilen bir türdür.

Rezene; Uzun yıllardır yetiştirilen bir baharat bitkisidir. Meyveleri ihraç edilen bitkilerdendir. Yaprakları dereotu yerine kullanıldığı gibi, özellikle Ege Bölgesinde arapsaçı adıyla sebze olarak da kullanılmaktadır.

Dereotu; Ülkemizde yaygın olarak kültürü de yapılmaktadır. 2011 yılı istatistik değerlerine göre, çok az bir kısmı örtü altında olmak üzere, 2.836 ton üretimi vardır. Yaprak ve taze sürgünleri baharat olarak kullanılır. Meyveleri de aynı amaçla kullanılmaktadır.

Kişniş; Ülkemizde eskiden beri az miktarda yetiştirilen bir baharat bitkisidir. Küçük ve iri meyveli varyeteleri vardır. Ayrıca yaprakları Doğu Anadolu'da aş otu adıyla yoğurtlu çorbalarda kullanılmaktadır.

Kimyon; Türkiye Bitkileri Listesinde Acem kimyonu olarak isimlendirilmekle beraber (Güner ve ark. 2012), ülkemizde kimyon olarak bilinen bu bitkidir (Arslan & Ekim 1987). Çok eskiden beri yetiştirilmektedir. 2011 yılında 20.000 hektar ekilişi, 13.000 ton kadar üretimi vardır. Özellikle Ankara, Konya ve Eskişehir'de yetiştirilmektedir. Baharat olarak kullanılır. İhraç ettiğimiz ürünlerdendir.

Çörekotu; Tek yıllık otsu, kültür bitkisi – tohumları kullanılır - kullanım alanı tedavi, parfümeri-kozmetik ve baharat. Ülkemizde az da olsa eskiden beri yetiştirilmektedir.

Çemen otu; Buyotu da denilen bitki özellikle çeki hayvanları için yem bitkisi, tohumları da baharat olarak kullanılır. Az da olsa taze yeşil bitkiler veya kurusu da aynı amaçla kullanılmaktadır. En fazla İç Anadolu ve Batı Karadeniz bölgesinde yetiştirilmektedir.

Hardal; Tek yıllık otsu bir bitkidir. Tohumları kullanılır - kullanım alanı tedavi ve baharat. Az miktarda tarımı yapılmaktadır.

Tunceli sarımsağı; Ülkemize endemik çok yıllık bir tür olup, Tunceli, Erzincan illeri ve civarında doğal olarak yetişir. Kültüre alma çalışmaları devam etmektedir ve lokal olarak soğanları sökülüp (10-25 ton arasında), satılmakta ve soğanları baharat, gıda ve tedavi amacıyla kullanılmaktadır.

Safran; Safran bitkisinin yararlanılan kısımları dışı organlarının üç parçalı tepeciği olup, 80-120 bin adet, bazı kaynaklara göre 170-220 bin adet safran çiçeğinden yaklaşık 1 kg kuru tepecik elde edilir. Bu da takriben 100 kg yaş çiçeğe tekabül eder. Tepeciğin aktif bileşenleri; uçucu yağ, karotenler ve picrocrocin ve safranal gibi bileşiklerdir. Bu bileşikler safranın boyama özelliğini, acılığını ve aromasını verir. Uçucu yağda bulunan cineol de safranın kokusuna etkilidir. Safran başlıca boya, baharat ve tıbbi amaçlarla kullanılır. Anadolu'da eskiden beri yetiştirilen bu bitki, günümüzde Safranbolu'da az miktarda yetiştirilmektedir. Safran triploid yapıda bir bitki olduğundan tohum bağlamaz. Bitki vejetatif olarak soğanları (kormları) ile çoğaltılır.

Haşhaş; Haşhaşın afyonu, alkaloidleri ve tohumundan yararlanır. Dünyada yasal haşhaş ekimi Birleşmiş Milletler denetiminde yapılmaktadır. Birleşmiş Milletler Türkiye ve Hindistan'ı 'geleneksel haşhaş üreticisi' ülkeler olarak kabul etmiştir. Afyon, ağrı kesici, ishali önleyici, uyuşturucu, öksürük kesici özelliklere sahiptir ve bu özelliklerinden dolayı çok

eskiden beri tedavide önemli bir yer tutmuştur. Alkaloidlerin en önemlileri morfin, kodein, tebain, noskapin, papaverin ve oripavindir. Halen Bolvadin Afyon Alkaloidleri Fabrikasında haşhaş kapsüllerinden morfin ve kodein elde edilip ihraç edilmektedir. Haşhaş tohumu % 40-55 oranında yağ,% 18-27 protein, %5- 8 oranında kül ihtiva eder. Haşhaşın yetiştirildiği bölgelerde o yörelere has yemek ve beslenme kültürünün temel ögesi durumundadır. Haşhaşın ilk gelişme dönemindeki yaprakları salata olarak tüketilir. Aynı zamanda süs bitkisi olarak da yetiştirilmekte; kapsülleri de kuru çiçekçilikte aranjman olarak kullanılmaktadır.

Defne; Çok yıllık çalimsı, ağaççık – yaprak, meyve, uçucu yağı ve sabit yağı kullanılır - kullanım alanı tedavi, baharat, parfümeri ve kozmetik. Türkiye Dünya defne yaprağı ihtiyacının % 90ını karşılamaktadır. Bu daha ziyade doğal olarak bulunduğu yerlerden sağlanıyorsa da son zamanlarda yetiştiriciliği konusunda çalışmalar yapılmaktadır. Ayrıca sahil kesimlerindeki yerleşim yerlerinin park ve bahçelerinde peyzaj amaçlı yetiştirilmektedir.

Kebere; kapari; Çok yıllık çalimsı – çiçek ve meyveleri kullanılır - kullanım alanı tedavi, baharat ve gıda. *C. spinosa* L. 2,5 m 'ye kadar boylanabilen çalı karakterinde, daha çok Ege ve Akdeniz bölgelerinde deniz seviyesinden 600 m rakıma kadar olan yüksekliklerde yetişmektedir. Bitki çok yıllık olup, toprak üstü kısımları vejetasyon sonunda kurumakta, ertesi yıl tekrar sürmektedir. Bitkinin ömrü 30-40 yıl veya daha fazla olabilmektedir.

Bitkilerin esas faydalanılan kısımları açmamış çiçek tomurcuklarıdır. Önemli ihraç ürünlerimizdendir. Kebere tomurcukları salamura edilerek acılığı giderildikten sonra iştah açıcı, hazmı kolaylaştırıcı, mideyi kuvvetlendirici özelliğinden dolayı, çeşitli yemeklere katılarak veya yanında bir nevi baharat olarak tüketilmektedir. Keberenin olgunlaşmamış meyveleri ve taze sürgün uçları da aynen tomurcuklar gibi kullanılmaktadır

Sumak; Çok yıllık çalimsı ağaç – meyve.yaprak, kök ve kabukları kullanılır - kullanım alanı tedavi ve baharat.

*** Bu bilgiler; aşağıdaki yayınlardan alınmıştır.**

Arslan N. 2014.Yetiştirilen Bitkiler, 295-318. İçinde Güner, A. ve Ekim, T. (edlr.), (2014). Resimli Türkiye Florası, cilt 1. NGBB Yayınları Flora Dizisi 2, Flora Araştırmaları Derneği ve Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları yayını, İstanbul.

Arslan N. Gürbüz B. Gümüşçü A. 2015. Açıklamalı Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Rehberi. A.Ü.Z.F. Yayınları No:1620 Ankara.

Prof. Dr. Neşet ARSLAN : A.Ü. Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü Emekli Öğretim Üyesi

narslan@agri.ankara.edu.tr

