



Yerel Mutfaklarda Yenilebilir Otlar: Batman Örneği (Edible Herbs in Local Cuisines: The Case of Batman)

Hasan Önal ŞEYHANLIOĞLU^a , * Ramazan CENGİZHAN^a 

^a Batman University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Batman/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 08.03.2025

Kabul Tarihi: 23.05.2025

Anahtar Kelimeler

Yerel mutfak

Yenilebilir otlar

Batman ili

Keywords

Local cuisine

Edible herbs

Batman province

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Araştırmanın amacı, Batman ilindeki yenilebilir otların yeri, mutfaktaki kullanımı ve bu otların neler olduğu hakkında bilgi sahibi olmaktır. Araştırmada nitel araştırma yöntemi yarı yapılandırılmış mülakat tekniği kullanılmıştır. Bu yöntemin kullanılmasındaki maksat konuyla alakalı derinlemesine bilgi sahibi olmaktır. Veriler, Batman ilinde yaşayan 40 yaş ve üzeri yenilebilir otlar üzerine detaylı bilgi sahibi olan bireylerden toplanmıştır. Bu yönüyle araştırmada amaçlı/yargısal örneklem kullanılmıştır. Elde edilen veriler betimsel analize tabi tutularak belirli temalar çerçevesinde tablolaştırılmıştır. Araştırma sonucunda, 40 çeşit ot türünün olduğu ve bu otların kavurma ve salatalarda ağırlıklı olarak kullanıldığı elde edilmiştir. Ayrıca konuyla ilgili çeşitli öneriler geliştirilmiştir. Bunlar: Kentte yaklaşık 40 farklı yabancı ot türünün bulunması, bu alanda bir ot festivalinin Nisan aylarında düzenlenmesini mümkün kılmaktadır. Mevcut bitki çeşitliliği, kentin bu konuda önemli bir potansiyele sahip olduğunu göstermektedir. Şehirde yer alan yiyecek içecek işletmelerinin, menülerinde yerel otlara yer vermesinin hem yerel halk hem de vejetaryen/vegan beslenen bireyler tarafından dikkat çekeceği düşünülmektedir.

Abstract

The aim of the research is to have information about the location of edible herbs in Batman province, their use in the kitchen and what these herbs are. The qualitative research method semi-structured interview technique was used in the research. The purpose of using this method is to have in-depth information about the subject. Data were collected from individuals aged 40 and over living in Batman province who have detailed information about edible herbs. In this respect, purposeful/judgmental sampling was used in the research. The obtained data were subjected to descriptive analysis and tabulated within the framework of certain themes. As a result of the research, it was found that there are 40 types of herbs and these herbs are mainly used in roasts and salads. In addition, various suggestions were developed on the subject. These are; The presence of approximately 40 different wild herb species in the city makes it possible to organize a herb festival in this area in April. The existing plant diversity shows that the city has significant potential in this regard. It is thought that the inclusion of local herbs in the menus of food and beverage establishments in the city will attract attention both from the local people and vegetarian/vegan individuals.

* Sorumlu Yazar

E-posta: ramazancengizhan7221@gmail.com (R. Cengizhan)

GİRİŞ

Yeme-içme insanlık tarihi kadar eski bir olgudur. İnsanlar var olduğu günden beridir yaşamını sürdürmek ve yeme-içme için topraktan faydalanmışlardır (Şeyhanlıoğlu, 2023). Zamanla toprakta yetişen tüm otları tüketerek hangisinin yararlı olduğunu anlamışlardır. Uygarlıkların yerleşik hayata ve tarıma dayalı yaşama geçmesiyle otların tüketimi de artmıştır. (Siminiuc & Tsurcanu, 2021). Her ne kadar başlangıçta bu bitkileri beslenmek için tüketseler de zamanla şifa amaçlı ve çeşitli hastalıkların tedavisinde kullanmayı öğrenmiş ve faydalanmışlardır. Bu deneme-yenilme sürecinde birçok insan hayatını da kaybetmiştir (Luczaj vd., 2012).

Türkiye, coğrafî konumu ve aynı anda dört mevsimi yaşayabilen iklim çeşitliliği sayesinde oldukça zengin bir bitki örtüsüne sahiptir. Ülkemizde yaklaşık 10.000 farklı bitki türü yetişmektedir ve bu durum Türkiye'yi bitki çeşitliliği açısından dünyanın sayılı bölgelerinden biri haline getirmiştir. İçerisinde 3.000 tanesi endemiktir (Şimşek vd., 2020). Türkiye'de var olan bu bitki popülasyonu sayesinde önemi artmıştır. Ot türleri yönünden oldukça çeşitleri bulunan Batman ili Dicle Nehri, Garzan ve Pisi Yar Çayları ili sınırları içerisinde geçmektedir. Kuzey ve kuzeydoğusu yüksek sarp yamaç ve dağlık olup güneyi ise engebeli ve dağlık ancak verimli tarım arazileri vardır. Batman'da karasal iklim hakim olmaktadır (Alkan vd., 2017). Yüksek kesimlerde meşe, ardıç yaban fıstığı karışımı ağaçlar bulunurken daha alçak kesimlerde bozkır bitkileri, ırmak boylarında kavak, söğüt ağaçları bitki örtüsüdür (Yıldırım & Onay, 2012). Bunlardan dolayı Batman' da yenilebilir yerel ot popülasyonu oldukça fazladır.

Yapılan çalışmalarda, bu otların şifa amacıyla tedavide kullanımı araştırılmıştır. Çalışmalar çeşitli kültürlerle ait toplulukların bitkileri adlandırdıkları, nasıl sınıflandırdıkları ve nasıl tüketildiği ile ilgilidir (Sarıca & Özbay, 2023; Şeyhanlıoğlu vd., 2023). Gastronomik açıdan ele alındığında yöresel mutfağı oluşturan öğeler şunlardır; bulunduğu iklimi, coğrafî yapısı, bölgenin özellikleri oluşturmaktadır. Yenilebilir otların elde edilebilmesi için bu etkenlere sahip olması gerekmektedir. Batman ili endemik bitkileriyle gastronomi turizmi için önemli bir potansiyeli de bünyesinde barındırmaktadır. Yenilebilir yerel otların ve yemeklerinin araştırmalar yapılması var olan potansiyeli ortaya çıkarıp kent tanıtımı için çalışmalar yapılması ve bunların belirlenmesi hem uygulayıcılara fayda sağlayacağı hem de literatüre katkısı olacağı düşünülmektedir. Batman ili yenilebilir yerel otların yapım şekli büyüklerden sözlü aktarım ve yaparak yaşayarak gerçekleşmiştir. Çoğunun sözlü anlatım sırasında unutulması eksik anlatılması sonucu kaybolmaya ve unutulmaya yüz tutulmuştur. Bu bilgilerin unutulmaması için kayıt altına alma gereği ortaya çıkmıştır. Araştırma bu yönüyle alan yazına önemli katkılar sunacaktır.

Türkiye'nin çeşitli bölgelerinde olduğu gibi Batman ilinde de ovalarında bağ ve bahçelerinde yenilebilir otlar yetiştirilip tüketilmektedir. Yerel yemeklerde ilkbahar ve sonbahar ayları arasında oldukça yenilebilir otlar yetişir ve bunların bazıları tıbbi amaçla da kullanılabilir. Batman ilinde yetişen otlar ve yemeklerle alakalı literatür taraması sonucu bu kapsamda çalışma sayısının az olduğu söylenebilmektedir. Yapılan çalışmalarda ise birkaç ot yemeğinin yapılışı ele alınmıştır (Aksoy, 2022). Batman mutfağı. Batman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.). Bu nedenle Batman ili yenilebilir otların yeri, mutfakta kullanımını ve bu otların neler olduğu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır.

Kavramsal Çerçeve

Yenilebilir ot; ekosistem içerisinde kendiliğinden yetişen, insanlar tarafından yetiştirilebilen otlar içinde kullanılan kavramdır. (Şimşek vd., 2020). Türk Dil Kurumu (TDK, 2021), ot kavramını "toprak üstündeki yumuşak

kalan kısımlar, ilkbaharda yetişip bir iki mevsim sonra yok olan bitkiler” şeklinde tanımlamaktadır. Kendiliğinden yetişen otlar doğada bulunur ve bu otlar yerel halk tarafından isimlendirilmektedirler. Yenilebilir ot, tüketilmesinde insana zarar vermeyen, herhangi bir müdahale gerek kalmayan ot olarak da tanımlanmaktadır (Şimşek & Güleç, 2020). Tüketim için kullanılan bu otlar; haşlanarak, çiğ veya haşlanıp süzildükten sonra içine pirinç katılarak, yemekte iç harç börek olarak kullanılmaktadır. Yenilebilir otlar yöre mutfaklarında pişmiş olarak tüketildiği gibi çiğ, meze ve salata olarak da tüketilebilmektedir. Bu otlar gerek salatalarda, sebze yemeklerinde aroma vermesi amacıyla veya çay olarak da kullanılabilir (Spence, 2024).

Yenilebilir otlar, mutfaklarda besin maddesi olarak meyve baharat olarak yaygın olarak kullanılırken; ilaç bitkileri, boya bitkileri gibi farklı amaçlara ve fonksiyonlara dayalı olarak kullanılmaktadır. Bazı otların tamamı bazılarının da çeşitli kısımlarından fayda elde edilmektedir (Ertaş & Çelik, 2024). Belli bir bölgeye özgü ot yenilebilir başka bir bölgede otlar başka yöresel isimlerle adlandırılabilirler. Örneğin; semizotu Adıyaman yöresinde pir pirim olarak kullanılmaktadır (Belli & Uluer, 2023). Ancak Batman ilinde yöresel halk bu otu (parpar pirpar) olarak adlandırmaktadır. Bununla birlikte Adıyaman yöresinde körmen (sirim) otuna Batman yöresinde sirik otu denilmektedir. Başka bir ot örneğinde ise Hatay yöresinde sütlü kangal otu olarak adlandırırken Batman yöresinde kereng olarak söylenmektedir (Altay vd., 2015). Yenilebilir bu otların içinde barındırdığı mineral, protein, vitamin açısından oldukça zengindir. Tarım ilaçları ve yapay gübrelerle yetiştirilemeyen bu yöresel otlar, taze ve sağlıklı bir beslenme ve besin kaynağı olarak kabul edilmektedir (Ceylan & Şahingöz, 2019). Yenilebilir otlar, doğal ekosistemi koruyup, yaban hayatını ve bitki örtüsünün devamlılığını da sağlamaktadırlar. Öte yandan, çiftçilere ve tarım sektörüne ekonomik katkılarda sağlarlar. Tarım ilaçlarını kullanmadan yetiştirilen bu otlar, bereketli toprakların korunmasına ve sürdürülebilir bir çevreyi inşa etmektedir (Aladı vd., 2022).

Kırsalda yaşayan yöre halkı için beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için veya kentlerde yöresel pazarlarda satış yapabilmek için belirli mevsimlerde bu otları yakın çevre ovalarda dağ su kenarlarında toplamaktadırlar (Özkan, 2024). Yenilebilir bu otlar genellikle taze ve genç halde toplanıp farklı şekillerde tüketilmektedir. Bu yenilebilir otların yöre halkı otların yeşil yaprakları ve dallarını, toprak üstü kısmını ve bazı otların sadece köklerini tüketilmektedirler. Yenilebilir yöresel otlar haşlanıp kavrulup börek içi olarak ekmeğe içine de konularak yemek olarak ta tüketildiği gibi ekşi otu (tirşok) gibi bazı otlar çiğ olarak tüketilmektedir (Karadağ & Özer, 2022). Ot yemekleri yenilebilir otların kullanılması hazırlanıp tüketilen yemekler olarak adlandırılmaktadır. Yenilebilir otlardan; sarma, börek, ot kavurması haşlaması, sebze yemekleri, ekmeğe iç harçları, çorba, salata, meze, turşu cacık pilav dondurma aroması ve peynir olarak da kullanılmaktadır. Aromalı olan bu yenilebilir otlardan kurutulup yemeklere tat vermek amacıyla soslara atılıp kullanılmaktadır (Çetinkaya & Yıldız, 2018).

Yerel yenilebilir otlar konusunu yer alan araştırmaların çoğunlukla yörenin var olduğu doğal yenilebilir otları ve bu otların yöresel kullanım şekli mutfakta yemek yapımı ve yapılan yemeklerin reçetelerinin belirlenmesi önem arz etmektedir (Mutlu, 2023). Batman ilinin unutulmaya yüz tutmuş yemekleri ve Batman ilinin yöresel mutfağında yenilebilir otlarla yapılan yemek reçetelerinden yola çıkıldığında pişirme metodlarının çeşitli olduğu görülmektedir. Yenilebilir bu otlar haşlaması, buharda pişirilmesi, az yağda kavrulması var olduğu gibi çiğ olarak da tüketildiği bilinmektedir (Aksoy, 2022).

Türkiye’de yer alan değişik coğrafi bölgelerde oldukça fazla değişik yerel yenilebilir otların olduğunu söyleyebilmek mümkündür. Türkiye zengin flora ve faunasıyla dikkat çeken bir ülkedir. Bunun oluşmasını hem

coğrafi konumu hem bölgesel koşullar ve iklim koşulları etkilemektedir (Kurnaz & Babür, 2018; Baysal & Saçılık, 2022). Yerel yenilebilir bu otların Batman bölgesinde tüketim alışkanlıkları ve gelenek ve görenekleriyle birlikte harmanlanıp yöresel mutfakta işleyişi özel damak zevklerini ortaya çıkarmaktadır.

Yöntem

Batman bulunduğu coğrafi özellikleri itibariyle Güneydoğu Anadolu bölgesinde yer almaktadır. Doğu Anadolu bölgesine sınır olması itibariyle de yükseltinin yüksek olduğu meralarda ve diğer kısımlarda çeşitli otların yetişmesini ortaya çıkarmıştır. Ayrıca karasal iklime sahip olması da ot çeşitliliği potansiyelini arttırmaktadır. Bu çerçevede, Batman ilindeki yenilebilir otların ortaya çıkarılması ve bu otların yerel mutfaktaki kullanımlarının tespiti amaçlanmıştır. Araştırma evreni, Batman'da yenilebilir otlarla ilgili yerel yemek yapıp tüketen 40 yaş ve üzeri bireylerdir. Örneklem olarak 40 yaş üstü yenilen otları toplayıp yerel yemek yapan, Batman'da yaşayan ve araştırmaya gönüllü katılım sağlayan 22 kişiden meydana gelmektedir. Araştırmanın örneklemi belirlenirken amaçlı/yargısal örneklem tercih edilmektedir. Evren ve örneklem belirlerken yaş kistasının konulmasının nedeni tecrübelerinin bu konuda yüksek olması ve geleneksel bilgi birikimlerinin olması düşüncesidir.

Araştırmada nitel araştırma yöntemi olan yarı yapılandırılmış mülakat tekniği ile veriler toplanmıştır. Bu yöntemin kullanılmasının nedeni konu hakkında derinlemesine bilgi toplamaktır. Veriler araştırmacılar tarafından yüz-yüze sağlanmıştır. Araştırma soruları oluşturulurken alan yazını incelenmiş olup Belli ve Uluer (2023) yenilen otlarla alakalı çalışmalarından istifade edilmiştir. Araştırma verileri 16 Ocak 2025-05 Mart 2025 arasında toplanmıştır. Mülakat soruları belirlendikten sonra Batman Üniversitesi Etik Kurul Komisyonu 16.01.2025 tarihli 2025/01 sayılı etik kurul belgesi alınmıştır.

Tablo 1. Mülakat soruları

1. Batman Yöresinde yetişen otların adlarını söyleyiniz?
2. Batman mutfağında en çok faydalandığınız otlar nelerdir?
3. Yörede ot tüketimi hangi nedenlerden dolayı tercih sebebi olmaktadır?
4. Batman ilinde yaptığınız ot yemekleri nelerdir?
5. Toplanan otların yenilebilir olduğunu neye göre, kim aracılığıyla ve hangi zaman aralığında öğrendiniz?
6. Bu yöresel otları nereden ve nasıl tedarik ettiğiniz hakkında bilgi alabilir miyim?
(Her bir ot adına ayrı ayrı olarak sorulan sorular)
a) Belirttiğiniz otun yöresel adları var mı varsa nelerdir?
b) Belirttiğiniz otu nasıl ve hangi pişirme yöntemiyle tüketmektesiniz?
c) Belirttiğiniz otu hangi aylar içinde toplamaktasınız?
d) Belirttiğiniz otun kısımlarını ne şekilde kullanıp tüketmektesiniz?

Araştırma ekseninde 22 bireyle mülakatlar yapılmıştır. Mülakatlar genel itibariyle 20-25 dakika arasında gerçekleşmiştir. Bireyler gönüllük esasına dayanarak mülakat yapıp ses kaydı vermişlerdir. Elde edilen ses kayıtları deşifre edilerek rapor haline gelmiştir. Araştırmada veriler betimsel analiz ile yapılmıştır. Betimsel analiz bireylerden elde edilen veri setinin, daha öncesinden belirlenmiş olan başlıklar çerçevesinde özetlenerek derinlemesine yorumlanmasıdır (Coşkun, vd., 2015: 324). Bireylerin kimlikleri açığa kavuşmaması adına L1, L2, L3, L4... L22 şeklinde kodlama yapılmıştır.

Bulgular

Batman ilinde yapılan araştırma sonrası yenilebilir otların neler olduğu ve bu otların Batman yöresinin mutfağında yapım ve kullanım alanlarının neler olduğu tablolarla aktarılmaktadır. Tablo 2'de bireylerin; yaşı, cinsiyeti, mesleği,

mezuniyetleri gibi genel bilgiler yer almaktadır. Bu çalışmada yenilebilir ot tüketenlerin ve toplayan kişilerin demografik bilgiler aşağıda verilmiştir.

Tablo 2. Bireylerin Demografik Bilgileri

Görüşme Grubu	Yaş	Cinsiyet	Meslek	Mezuniyet durumu
L1	48	Kadın	Ev Hanımı	Lise
L2	51	Kadın	Emekli	Lise
L3	47	Kadın	Tarım	İlkokul
L4	45	Erkek	Memur	Ön lisans
L5	50	Kadın	Ev Hanımı	Lise
L6	45	Kadın	Memur	Lisans
L7	47	Kadın	Memur	Ön lisans
L8	58	Kadın	Ev hanımı	Ortaokul
L9	49	Erkek	İşçi (Aşçı)	Lise
L10	49	Kadın	Memur	Lisans
L11	52	Kadın	Ev Hanımı	İlkokul
L12	55	Erkek	Emekli	Lise
L13	46	Kadın	Ev Hanımı	Ortaokul
L14	47	Erkek	Emekli	Lise
L15	49	Erkek	Memur	İlkokul
L16	48	Kadın	Ev hanımı	Lise
L17	52	Kadın	Hayvancılık	İlkokul
L18	48	Kadın	Ev Hanımı	Ortaokul
L19	45	Kadın	Ev Hanımı	Ortaokul
L20	53	Erkek	İşçi (Aşçı)	Lise
L21	59	Kadın	Emekli	Ortaokul
L22	45	Erkek	Öğretmen	Lisans

Araştırmaya katılan gönüllülerin büyük çoğunluğunu kadınlarda oluşuyor. Katılımcılar (16) kadın (6) katılımcı ise erkek olduğu görülmektedir. Kadın gönüllülerin 9' u ev hanımı 2 si emekli 1 hayvancılık 1 tarım 3 memur işlerde çalışmaktadırlar. Gönüllülerin yaş aralığı ise 45 yaş ve üstü olduğu ve mezuniyetlerin ise büyük çoğunluğu lise olduğu görülmektedir Araştırma sırasında gönüllülere sorulan sorulara karşı verilen cevaplar aşağıda maddeler halinde ayrı ayrı yorumlanmıştır.

Görüş 1. Otları yenilebilir durumları ile alakalı bilgiler.

Görüş 2. Otların yenilebilir kısımları, toplanma vakti ve tüketim şekilleri nelerdir?

Görüş 3. Yerel mutfakta otların kullanım şekli ve yapılan yöresel ot yemekleri nelerdir?

Görüş 1. Otları Yenilebilir Durumları ile İlgili Genel Bilgiler

Yenilebilir Otları tüketmekte olan insanlar ne için yenilebilir otları yediklerine ilişkin görüşmecilere iletilen “Yörede ot tüketimi hangi nedenlerden dolayı tercih sebebi olmaktadır?” sorularına görüşmecilerin hepsi (22 kişi) yenilebilir otları sağlıklı olduğu için tükettiklerini söylemişlerdir. L 19 ve L20 hariç tüm görüşmeciler yenilebilir otları “alternatif yiyecek” olarak yediklerini ifade etmişlerdir. L1, L4, L10, L20, L19, L21 katılımcıların yenilebilir otların sağlıklı olmasına karşın bu otların tüketimini ‘ağız zevkimize uygun olup alışkanlık haline gelmiş’ olması cevabını vermişlerdir. Görüşmecilerin önemli bir kısmı yenilebilir otları sağlığa faydalı olması sebebiyle tükettiklerini belirtmişlerdir. Buradan yola çıkarak, insanlar yenilebilir yöresel bu otları tüketmelerinin çeşitli sebepleri olsa dahi ana sebebi sağlığa için yararlı olması açısından olduğunu öne sürülmüştür.

Yaptığım çalışmada görüşmecilere yönelttiğimiz “Toplanan otların yenilebilir olduğunu neye göre, kim aracılığıyla ve hangi zaman aralığında öğrendiniz?” sorusuna görüşmecilerin tamamı “küçüklüğümde öğrendim” cevaplarını yöneltmişlerdir. Kimden öğrendin? Sorusunun cevabını ise L11 hariç tüm katılımcılar “ailemden öğrendim” cevabını vermiştir. Ayrıca katılımcılardan L1, L2, L9, L10, L12, L14, L 19 ve L20 hariç diğer katılımcıların tamamı “annemden öğrendim”, L1, L2, L12, L13 ve L14 “atalarımdan öğrendim”, L15, L16, L17, L18 “babaannemden öğrendim”, L10, L11, L19, L20, L21, L22 “dedem ve anneannemden öğrendim” cevaplarını vermiştir.

Yaptığım araştırmada, görüştüğüm kişilere yönelttiğim soruda “Bu otları nereden tedarik etmektesiniz?” sorusuna görüşmecilerin hepsi “doğadan toplamaktayım, sulak alanlardan” cevaplarını verdi. Katılımcıların bazıları yenilebilir otları yerel pazardan satın almakta, ovalara gidip toplamakta ve imkân olanlar kendi bahçesinde yetiştirmektedirler. Çoğunluk kendileri ovalardan sulak alanlardan topluyorlar. Köyde yaşayan ya da çocukluğunu köyde geçiren görüşmeciler küçüklükten beri bu otlar ile ilgili bilgilere sahip olmasının sebebinin en önemli faktörü bu yöresel otları hızlı ve her zaman temin edebilmeleri olduğunu söylediler.

Araştırmada görüşmecilere iletilen soru “Batman mutfağında en çok faydalandığınız otlar nelerdir?” sorusuna karşın verilen cevaplar görüşmeciler sık tükettikleri bu yöresel otların hangileri olduğu belirlenmiştir. Tablo 3’te yöre halkının mutfakta tükettikleri yerel yenilebilir otların Türkçe isimleri, yerel isimleri ve Latin kökenli isimlerine yer verilmiştir. Görüşmeler neticesinde Batman’da yetişebilen ve yöresel mutfaklarında değişik şekilde kullanılmakta olan 40 adet yenilebilir ot olduğu tespit edilmiştir. Bu otlar; semizotu (pırpar), hardal(ğardal), sirmo (sırım), su teresi (tuzik), ebegümece (tolık), yarpuz (pung), güveç otu (guriz), pancar(pıncar), kenger (kereng), turp (binard) sık tüketilen otlardan en çok belirtilenleridir.

Tablo 3. Yöre halkının mutfakta tükettikleri yerel yenilebilir bu otların Türkçe isimleri, yerel isimleri ve Latince isimleri

Otun Türkçe Adları	Otun Yöresel Adları	Otun Latince Adları
Ada çayı	Ada çayı	<i>Salvia officinalis L.</i>
Altın diken otu altınbaş otu	Stirizerk	<i>Helichrysum graveolens</i>
Atkuyruğu	Kına bel, (Kır kilit otu)	<i>Equisetum Arvense.</i>
Çağ otu	Çağ otu	<i>Satureja cuneifolia</i>
Çemen otu	Şembelik	<i>Trigonella foenum-graecum</i>
Çiğdem otu	Pivok, Piçok	<i>Crocus graveolens</i>
Dereotu	Pirkalaçk, Zıçırk	<i>Crocus vernus</i>
Çiriş otu (Kiriş)	Soryaz, Surım (Loğın), Gulik, Xayçuk	<i>Asphodelus Aestivus L.</i>
Dağ kekiği	Çatri	<i>Thymus longicaulis subsp.</i>
Ebegümece	Toluk	<i>Malva sylvestris L.</i>
Frenk soğanı	Sirik otu	<i>Allium ampeloprasum L.</i>
Gelinparmağı, Gıvışkan	Zingilzava	<i>Ramaria formosa</i>
Gelincik otu	Bukani	<i>Papaver rhoeas</i>
Güveç otu	Guriz	<i>Solenostemma argel</i>
Hardal otu	Xerdel	<i>Sinapis arvensis L.</i>
Isırgan otu	İsilik	<i>Urtica dioica</i>
Kapari	Gebere otu	<i>Capparis spinosa</i>
Sirken otu	Kelendur otu	<i>Chenopodium album.</i>
Kenger	Kereng	<i>Gundelia tournefortii L.</i>
Kırlangıç	Haçhacık	<i>Herba Chelidonii</i>
Kuş otu	Nançivik, Çavik	<i>Capsella bursa-pastoris L.</i>
Kuzukulağı	Tırşok	<i>Rumex acetosa</i>

Tablo 3. Yöre halkının mutfakta tükettikleri yerel yenilebilir bu otların Türkçe isimleri, yerel isimleri ve Latince isimleri (devamı)

Mendik	Bendik	Agropyron cristatum (L.) Gaerth.
Pancar otu (Şalgam otu)	Pincar	Beta vulgaris
Hardal yaprağı	Pele xerdele	Sinapis arvensis L.
Pazı yaprağı	Pele silka	Beta vulgaris var. cicla
Radika otu	Radilme	Taraxacum officinale
Reyhan	Rehan	Ocimum basilicumdur.
Roka	Roka	Eruca vesicaria
Salep soğanı	Şeperze	Orchidaceae
Semizotu	Pir par	Portulaca oleracea
Su Teresi	Tuzik	Nasturtium officinale
Tere	Tere otu	Lepidium Sativum.
Turp yaprağı	Şelim	Raphanus sativus.
Yabani kişniş otu	Ne kevk	Coriandrum sativum
Yarpuz	Pung	Mentha longifolia L.
Zuzubak	Zuzubak otu	Astragalus sosnowskyi

Yapılan görüşmeler neticesinde yörenin yenilebilir otlar türlerinin çeşitli olduğu ele alınmıştır. Bu araştırmalara yönelik yapılan diğer araştırmalar da bölgede yer alan aynı otlarda olabileceğinden bahsedilmiştir. (Çelik, 2018; Apuhan ve Beyazkaya, 2019; Kaytanlıoğlu vd. 2021)

Görüş 2. Otların Yenilebilir Kısımları, Toplanma Vakti ve Tüketim Şekilleri Nelerdir

Mülakata katılan bireylerin her bir ot için ayrı sorulan “Belirttiğiniz otu hangi aylar içinde toplamaktasınız?” ve “Belirttiğiniz otun kısımlarını ne şekilde kullanıp tüketmektesiniz?” sorularına verilen cevaplar tablo 4 de yer almaktadır.

Tablo 4. Görüşmecilerin Kullandıkları Yerel Yenilebilir yöresel Otlar ve Bu Otların Kullanımlarına Yönelik Genel Bilgiler

Bitkinin İsmi	Bitkinin Kullanım Alanı	Bitkinin Toplama Zamanı	Bitkilerin Kullanılan Kısımları ve Tüketim Şekli
Çiğdem (Pivok)	Meyve olarak yenilir	Mayıs	Kök, Çiğ
Çobançantası, Kuş lokması (Nancük)	Yemeklerde	Mart-Nisan	Toprak üstü kısmı, Pişmiş
Dağ kekiği	Baharatlar ve Turşu	Nisan- Mayıs	Kuru-Çiğ, Yeşil yaprakları
Ebegümeçi, Kömeç (Tollık)	Yemeklerde	Nisan-Mayıs-Haziran-Temmuz	Toprak üstü kısmı, Pişmiş
Hardal	Yemeklerde, Salata	Mart- Nisan-Mayıs	Toprak üstü kısmı, Pişmiş-Çiğ
Kenger	Yemeklerde, Salata	Mart-Nisan	Toprak üstü kısmı, Pişmiş
Körmen (Sirim)	Yemeklerde	Mart- Nisan	Pişmiş, Bitkinin tümü (kök, gövde, yeşil yaprakları)
Kuzukulağı (Ekşi otu)	Yemeklerde	Mart-Nisan-Mayıs	Yeşil yaprakları, Çiğ- Pişmiş
Semizotu (pirpirim, pırpar)	Yemeklerde	Nisan- Mayıs-Haziran	Toprak üstü kısmı, Çiğ-Pişmiş- Kurutulmuş
Su teresi (guzik)	Yemeklerin yanında yeşillik olarak	Mart-Nisan-Mayıs-Haziran	Yeşil yaprakları, Çiğ
Yarpız (püm)	Yemeklerde, Çiğ	Mart-Nisan	Çiğ-Pişmiş, Yeşil yaprakları,
Adaçayı	Çay	Mayıs-Haziran	Kurutuktan sonra demlenir, Yaprakları ve çiçekleri

Tablo 4. Görüşmecilerin Kullandıkları Yerel Yenilebilir yöresel Otlar ve Bu Otların Kullanımlarına Yönelik Genel Bilgiler (devamı)

Altın diken, altınbaş otu	Çay	Temmuzda	Tomurcuğu kurutulduktan sonra demlenir.
Atkuyruğu	Çay, Yemek	Mayıs-Haziran	Yaprakları ve çiçekleri, kuruttuktan sonra demlenir, yemeği de yapılır.
Çağ otu	Turşu, Kızırtma, Yemeklerde	Mayıs Haziran	Turşu salamura yapılır yemeklerde peynirde.
Çemen otu	Turşu, Salata, Yemeklerde	Ağustos Eylül	Çorba salata yemeği yoğurtla, İlaç yapımında
Dereotu	Salata, Turşu, Peynir	Temmuz	Sapı yaprağı kullanılır, Çiğ
Çiriş otu	Yemeklerde	Nisan Mayıs	Bitkinin tümü (kök, gövde, yeşil yaprakları), Pişmiş
Gelinparmağı, Gavişkan	Yemeklerde, Salata	Nisan	Bitkinin tümü (kök, gövde, yeşil yaprakları), Çiğ, Pişmiş
Güveç Otu	Yemeklerde	Nisan Mayıs-Haziran	Bitkinin tümü (kök, gövde, yeşil yaprakları), Pişmiş
Frenk soğanı	Yemek, Turşu	Mart Nisan	Bitkinin tümü (kök, gövde, yeşil yaprakları), Pişmiş
Isırgan otu	Salata, Çay, Yemek	Mayıs Haziran	Bitkinin tümü (kök, gövde, yeşil yaprakları), Pişmiş, Çiğ
Kapari	Turşu Yemeklerde	Ağustos	Çiğ, Salata, Yeşil yaprakları
Sirken otu	Yemek	Nisan Ağustos	Çiğ, Pişmiş
Kırlangıç	Çay, İlaç	Nisan Mayıs	Çiğ Yaprakları ve çiçekleri, kuruttuktan sonra demlenir
Kokulu ot	Yemek, Salata	Mart Mayıs	Bitkinin tümü (kök, gövde, yeşil yaprakları), Pişmiş, Çiğ
Kuş otu	Salata, Yemek, Çorba	Nisan Mayıs	Bitkinin tümü (kök, gövde, yeşil yaprakları), Pişmiş, Çiğ
Mendik	Salata	Nisan Mayıs	Çiğ
Pancar otu	Salata, Yemek	Mart Nisan	Bitkinin tümü (kök, gövde, yeşil yaprakları), Pişmiş Çiğ
Hardal yaprağı	Sarma, Yemek, Turşu	Eylül Ekim	Bitkinin tümü (kök, gövde, yeşil yaprakları), Pişmiş, Çiğ
Pazı yaprağı	Yemek	Temmuz Eylül	Bitkinin tümü (kök, gövde, yeşil yaprakları), Pişmiş.
Radika otu	Salata, Çay, Yemek	Nisan Mayıs	Bitkinin tümü (kök, gövde, yeşil yaprakları), Pişmiş.
Reyhan	Salata, Çay	Mart Haziran	Çiğ bitkinin tümü (kök, gövde, yeşil yaprakları), yaprakları ve çiçekleri kuruttuktan sonra demlenir.
Roka	Salata	Nisan Haziran	Bitkinin tümü (kök, gövde, yeşil yaprakları), Çiğ
Salep soğanı	Dondurma, Aroma	Mart Mayıs	Dondurma yapımında hoş koku verir kökü yumrusu kullanılır
Tere	Salata	Mart Haziran	Bitkinin tümü (kök, gövde, yeşil yaprakları), Çiğ
Turp yaprağı	Turşu, Yemek	Aralık Ocak	Bitkinin tümü (kök, gövde, yeşil yaprakları), Pişmiş, Çiğ
Yabani kişniş otu	Baharat, Salata	Temmuz	Bitkinin tümü (kök, gövde, yeşil yaprakları), Çiğ
Zuzubak	Baharat, Peynirde	Ekim	Bitkinin tümü (kök, gövde, yeşil yaprakları), Çiğ, pişmiş Yaprakları kurutulur baharat yapılır

Özellikle kırsal kesimlerde fazlaca tüketilen ve azımsanmayacak kesimlerce şifa deposu olarak bilinen otların kullanım şeklini mülakata destek vermiş olan katılımcılara sorulmuştur. “Otların en fazla neresinden faydalaniyorsunuz?” “Hangi kısımlarını ne şekilde kullanıyorsunuz?” “Otun yapraklarının veya kökünün büyüklüğü kullanım amacına etkisi nedir?” Otların kullanım yerini belirlemek amacıyla sorulan bu sorulara alınan cevaplar

şu şekildedir; bu otların toprak üstü kısımlarını, yeşil yapraklarını, ihtiyaç durumuna göre bu yaprakların kurutulup dallarını ve gövdelerini tüketirler. Araştırmada, Ceylan ve Şahingöz (2019) ve Çelik (2023) yenilebilir otlar için yapılan çalışmaların bulgularıyla benzerlik göstermektedir. Yöre halkı bu yenilebilen yerel otların büyük çoğunluk çığ veya pişirerek tüketmektedirler. İlave olarak pişmiş ya da çığ olarak tüketilen otlar olduğu gibi atkuyruğu, altın diken, altınbaş otu, dağ çayı, adaçayı reyhan ve kırlangıç otu kurutulmuş olarak tüketilen bitkiler olduğunu belirlenmiştir. Bu otların çoğunluğu yemeklerde kullanılırken adaçayı, altınbaş otu, kırlangıç otu ve dağ çayı gibi otlar yalnızca içecek olarak ta tüketilmektedir. Yenilebilir yöresel bu otlar çoğunlukla aynı yemeklerde kullanılmasının sonucunda Çetinkaya ve Yıldız (2018), Ceylan ve Şahingöz (2019), Şimşek vd. (2020) yaptıkları çalışmalarının bulgularıyla ile yakın bulgular elde ettiğini göstermektedir. Bölge farklı olsa da yetişen otlar ve pişirme yöntemlerinin benzeşebildiği görülmektedir. Bitkilerin toplanma zamanlarını tespit etmek amacıyla görüşmecilere sorulan sorulara verilen cevaplara göre bu yöresel bitkilerin geneli ilkbahar ve yaz mevsiminde (Mart-Nisan-Mayıs – Haziran-Temmuz-Ağustos ayında) toplandığı tespit edilmiştir. Bazı yöresel bitkiler ise Ekim ve Kasım aylarına kadar toplandığı da bilinmekte ve belirlenmiştir.

Görüş 3. Yöresel Mutfakta Otların Kullanım Şekli ve Yapılan Yöresel Ot Yemekleri Neler

Tablo 5'te Görüşmecilerin yöresel yenilebilir yerel otları hangi yemeklerde kullandıklarına yönelik genel bilgiler yer almaktadır. Bu çerçevede hangi ürünler için hani otlar gerekir sorusunun cevabı da karşılanmış olacaktır. Batman ilinde mevsimsel yetişen otlar sofralarda da yerini almıştır.

Tablo 5. Katılımcıların Yenilebilir Otları Yöresel Mutfakta Kullanımı Aşağıdaki Tabloda Belirtilmiştir.

Yöresel mutfakta kullanım alanı	Bitkinin	Yöresel Bitki İsmi
Salata		Çemen otu, Çiğdem, Dereotu, Gelinparmağı, Hardal otu, Kuzukulağı, Su teresi, Yarpuz, Isırgan otu, Sirken otu, Kuş otu, Kokulu ot, Mendik, Pancar otu, Hardal yaprağı, Radika otu, Reyhan, Roka, Tere, Yabani kişniş otu, Zuzubak otu, Nancük
Cacık		Hardal otu, Semizotu, Yarpuz, Sirken otu, Hardal yaprağı, Radika, Tere
Kavurma		Atkuyruğu, Çağ otu, Çiğdem, Kiriş otu, Ebegümece, Frenk soğanı, Gelinparmağı, Semizotu, Isırgan otu, Kapari, Sirken otu, Kokulu ot, Kuş otu, Pancar otu, Hardal yaprağı, Pazı yaprağı, Radika otu, Turp yaprağı, Kuş lokması (nancük)
Börek		Çiğdem, Kiriş otu, Ebegümece, Frenk soğanı, Kenger, Körmen, Güveç otu, Kuş lokması(nancük)
Pilav		Yarpuz, Kuş lokması (nancük)
Çorba		Çiğdem, Kenger, Kuş otu, Pancar otu
Sarma		Ebegümece, Pazı yaprağı, Turp yaprağı
Turşu		Çağ otu, Çemen otu, Dereotu, Dağ kekiği, Frenk soğanı, Hardal yaprağı, Semizotu, kapari, Turp yaprağı
Baharat		Dağ kekiği, Yabani kişniş otu
Meze		Hardal yaprağı, kKuzukulağı, Su teresi, Kapari, Mendik, Hardal yaprağı, Tere, Yarpuz
Dondurma		Salep soğanı
Peynir		Dereotu, Körmen, Zuzubak
Çay		Adaçayı, Altınbaş otu, Atkuyruğu, Isırgan otu, Kırlangıç, Radika otu Reyhan

Araştırmaya katılan görüşmeciler tüketilebilen otları, kavurma, börek, pilav cacık, çorba, sarma, salata, meze, baharat, dondurma, peynir, çay ve turşu, olarak da tükettikleri gözlemlenmiştir. Yenilebilir otlar yerel halk tarafından çoğunlukla salata ve yemeklerde tüketilmektedir. Çemen otu, çiğdem, dereotu, gelinparmağı, hardal otu, kuzukulağı, su teresi, yarpuz, ısırgan otu, sirken otu, kokulu ot, kuş otu, mendik otlarını salatada tükettiklerini söylemişlerdir. Ot kavurması yemeği olarak da atkuyruğu, çağ otu, çiğdem, kiriş otu, ebegümece, frenk soğanı, gelinparmağı, semizotu, ısırgan otu, kapari, sirken otu, kokulu ot, kuş otu, pancar otu, hardal yaprağı, pazı yaprağı, radika otu, kuş lokması (nancük), turp yaprağı, otlarını kullandıklarını ifade etmişlerdir. Yöre halk bu otları börek yapımında da çoğunlukla

yenilebilir otları kullanmaktadır. Katılımcıların tamamı börek harcı için çiğdem, kiris otu, ebegümece, Frenk soğanı, kuş lokması(nancük), kenger, körmen, güveç otu gibi otları tüketmekte olduklarını söylemişler.

Yerel yöresel mutfakta değişik yemeklerde yenilen semizotu kavrulup ıspanak gibi tüketildiğini belirtmişlerdir. Semizotu ve reyhan otu bahar vaktinde yeşil olarak kışın vaktinde ise kurutularak tüketilmektedir. Hardal otu, semizotu, yarpuz, sirken otu, hardal yaprağı, radika, tere, otlarını cacık ve meze olarak yediklerini söylemişlerdir. Yenilebilir otlar ile ilgili yapılan bir diğer yemek ise pilavdır. Katılımcıların yarpuz ve kuş lokması (nancük) otlarını pilav yapımında kullandıklarını belirtmişlerdir. Ayrıca katılımcıların hardal, kuzukulağı, su teresi, kapari, mendik, hardal yaprağı, tere, yarpuz otlarını meze şeklinde tükettiklerini ebegümece, pazı yaprağı ve turp yaprağı otlarından sarma yaptıklarını ifade etmişlerdir. Ayrıca çiğdem, kenger, kuş otu ve pancar otu çorba olarak tükettiklerini belirtirken yabani kişniş, dağ kekiği ve yabani kişniş otunu baharat tarzında tükettiklerini ifade etmişlerdir.

Yukarıda belirttiğimiz bu yemekler dışında dereotu, körmen ve zuzubak otundan peynir elde edildiğini söylemişlerdir. Salep soğanı “dondurma aroması” elde edildiği dile getirilmiştir. Yenilebilir otların birçoğu çiğ olarak tüketilmektedir. Katılımcıların büyük bir kısmı roka, tere, dereotu, kuzukulağı ve mendik otunu herhangi bir işlem görmeden sadece çiğ olarak yediklerini belirtmiştir. Su teresi semizotu, çemen otu, dereotu, hardal otu, kuzukulağı, yarpuz, ısırgan otu, sirken otu, kuş otu, kokulu ot, zuzubak, pancar otu, hardal yaprağı, radika otu, reyhan, roka, tere ve mendik otunu çiğ olarak tüketmekle beraber salatasını da yaptıkları bulgularına ulaşılmıştır.

Yerel Paydaşlara İlişkin Bulgular

Görüşmecilere ilk olarak “Batman ili yerel yenilebilir otları hakkında bilgiler” sorulmuştur. Görüşmelerden elde edilen bulgulara göre, yerel halkın yenilebilir otlar hakkında epey bilgi sahibi olduğu ve şehrin var olan ot potansiyelinin üstünde olduğu hakkında kapsamlı bir şekilde bilgi verdikleri görülmüştür. Bu çalışmada bazı katılımcıların görüşlerine yer vermektedir.

Soru 1: Bitkilerin toplanma zamanlarını tespit etmek amacıyla görüşmecilere sorulan Belirttiğiniz otu hangi aylar içinde toplamaktasınız?” sorusuna verilen cevaplara göre: Bu yörede bitkilerin geneli ilkbahar ve yaz mevsiminde (Mart-Nisan-Mayıs – Haziran-Temmuz-Ağustos ayında) toplandığı tespit edilmiştir (L1, L2, L3, L4, L5, L6.....L18, L19, L20, L21, L22).

Soru 2: Otların yenilebilir kısımları, tüketim şekilleri nelerdir. Sorusuna cevap olarak: Görüşmeye katılanların çoğu bitkinin kök gövde ve yapraklarından faydalandıklarını belirtmiştir. Çiğ ve pişmiş şekilde ise tükettiklerini ifade ettiler (L1, L2, L3, L4, L5, L6.....L18, L19, L20, L21, L22).

Soru 3: Otların tüketiminin sebebini öğrenmek amacıyla görüşmecilere sorulan “Yörede ot tüketimi hangi nedenlerden dolayı tercih sebebi olmaktadır?” sorularına görüşmecilerin hepsi (2 kişi) yenilebilir otları sağlıklı olduğu için tükettiklerini söylemişlerdir. (L19 ve L20 hariç).

Soru 4: Toplanan otların yenilebilir olduğunu neye göre, kim aracılığıyla ve hangi zaman aralığında öğrendiniz?” İletilen soruya görüşmeciler tamamı “küçüklüğümde öğrendim ve ailemden öğrendim” cevaplarını yöneltmişlerdir. (L11 hariç tüm katılımcılar)

Soru 5: “Bu otları nereden tedarik etmektesiniz?” sorusuna görüşmecilerin çoğunluğu “doğadan toplamaktayım, sulak alanlardan ve pazardan” cevaplarını vermişlerdir. (L1, L2, L3, L4, L5, L6.....L18, L19, L20, L21, L22)

Katılımcılara sorulan diğer bir soruda ' Başka yörelerde aynı otun farklı isimlerle anıldığı sorusu yöneltilmiştir' yönelik sorulmuştur. Görüşmelerden elde edilen bulgulara göre, farklı bölgelerde aynı otu yerel halkın verdiği isim ile adlandırıldığı kanaatine varılmıştır. Türkiye'nin farklı bölgelerinde yetişen benzer flora unsurları, özellikle yabani otlar, halk mutfağında benzer biçimlerde tüketilmekte; ancak bu benzer yemekler bölgesel olarak farklı adlarla anılmaktadır. Aynı ya da benzer türdeki bitkilerden yapılan yemeklerin içerik, pişirme yöntemi ve tüketim biçimleri büyük ölçüde benzerlik gösterse de kültürel ve dilsel farklılıklar nedeniyle yöresel adlandırmalar çeşitlilik arz etmektedir. Bu durum, yerel bilgi sistemlerinin ve kültürel kimliğin bir yansıması olarak değerlendirilebilir. Yani, aynı tür otlarla yapılan yemeklerin farklı adlarla anılması hem yerel kültürün sürekliliğini hem de bölgesel kimliğin korunmasını sağlayan unsurlardan biridir. Bu çalışma sonucunda. Batman ilinin yerel ot popülasyon'unun varlığı ortaya çıkmıştır.

Örnek1 Semizotu Adıyaman yöresinde (pir pirim) olarak kullanılmaktadır. Ancak Batman ilinde yöresel halk bu otu (parpar pirpar) olarak adlandırmaktadır.

Örnek2 Bununla birlikte Adıyaman yöresinde körmən (sirim) otuna Batman yöresinde (sirik) otu denilmektedir.

Örnek3 Başka bir ot örneğinde ise Hatay yöresinde (sütlü kangal otu) olarak adlandırırken Batman yöresinde (kereng) olarak söylenmektedir.

Bölgelere göre farklı olsa da yetişen otlar ve pişirme yöntemlerinin benzeşebildiği görülmektedir.

Sonuç ve Öneriler

Türkiye her kentiyle flora ve fauna olarak çok zengin bir ülkedir. Yenilebilir otlar her bölgede iklim yapısına bağlı olarak birçok çeşitte bulunmaktadır. Bu çerçevede yerel mutfaklar bağlamında yenilebilir otlar büyük önem taşımaktadır.

Bunlar;

- Pırpar kavurması: Sarımsak ve soğanın yağda pişirdikten sonra yumurta da kırılarak otlarında kavrulması ile yapılır.
- Kereng pane: Kereng'in önce haşlanıp da sonra yumurtaya bulanıp yağda kızartılması ile yapılır.
- Çiğdem, kiriş otu ebeğümeci Frenk soğanı kenger körmən güveç otu, kuş lokması(nancük) otlar soğan ile kavruktan sonra hamur içi olarak böreklerde kullanılır.
- Sur yaz, çiriz otlu tandır ekmeği gibi otlar tandırda ekmek hamurunun içinde pişirilmesi ile yapılır.
- Zuzubak otu: Tuz ile dövülerek baharat olarak yemeklerde, salata ve domates üstüne dökülerek kullanılır.
- Tuzik, pırpar ve tirşok gibi otlar yıkanıp tuzlanarak çiğ tüketilir.
- Semizotlu yoğurt(pırpar): Bu ot yoğurt ile birlikte meze olarak tüketilir.
- Kenger pilavı, Semizotu pilavı: Pilavda iç harç olarak yapıp tüketiliyor.
- Çemen otu çiğdem dereotu gelinparmağı hardal otu, kuzukulağı su teresi, yarpuz, ısırğan otu, sirken otu, kokulu ot, mendik, kuş otu otları yeşillik olarak doğranıp salatada tüketilmiştir.

Yapılan araştırma ekseninde Batman ilinde yetişen otların neler olduğu, mutfaklardaki yeri ve bu otların neler olduğu sorusuna cevap aranmıştır. Batman ilinde 40 çeşit otun yetiştirildiği sonucuna ulaşılmıştır. Bu otlar; ada çayı, altın diken otu, altınbaş otu, atkuyruğu, çağ otu, çemen otu, çiğdem, dereotu, çiriş otu kiriş, dağ kekiği, ebeğümeci,

Frenk soğanı, gelinparmağı, gevişken, gelincik otu, güveç otu, hardal otu, ısırgan otu, kapari, sirken otu, kenger, kırlangıç, kuş otu, kuzukulağı, mendik, pancar otu, şalgam otu, hardal yaprağı, pazı yaprağı, radika otu, reyhan, roka, salep soğanı, semizotu, su teresi, tere, turp yaprağı, yabani kişniş otu, yarpuz, zuzubak otu olarak il içerisinde belirli aylarda yetişmektedirler. Bu isim listesi bizlere göstermektedir ki Batman ili yenilebilen otlar ile alakalı çok zengin bir yapıya sahiptir.

Araştırmaya katılan bireylerin bilgi birikim ve tecrübelerinin aile bireylerinden onlara geçtiğini belirtmektedirler. Mevsimi gelince dağ, bayır veya mera alan fark etmeksizin otları toplamaya gitmektedirler. Konuyla alakalı derinlemesine mülakat yapılan araştırmalarda (Ceylan ve Şahingöz, 2019; Belli ve Uluer, 2023; Mutlu, 2023; Turan ve Yeçtekin, 2024; Sabur ve Cömert, 2024) görüşmecilerin konuyla ilgili tecrübe sahibi oldukları hem toplamayı hem de tüketmeyi bilen bireyler oldukları görülmektedir.

Yenilebilir otlarla alakalı Batman ilinde toplanan otlarla ilgili pişirme veya tüketimi temel alınca salata ve kavurma şeklinde tüketimin ön planda olduğu sonucu ortaya çıkmaktadır. Kavurma ot kavurması şeklinde çeşitli baharatlar ve zeytinyağı ile harmanlanarak yapılmaktadır. Bu pişirme yöntemiyle alakalı sadece Batman'da değil Türkiye'nin diğer kentlerinde de yetişen aynı otlar aynı yöntemlerle pişirildiği sonucuna varılmıştır. Araştırma bu yönüyle diğer araştırmalarla (Çetinkaya ve Yıldız, 2018; Ceylan ve Şahingöz, 2019; Şimşek vd. 2020) benzerlik gösterdiği sonucuna ulaşmıştır. Tüketim konusunda turşu bölgede en sık tüketilen ürünlerden biridir. Kış aylarının vazgeçilmez ürünü turşunun içerisinde yenilebilir bazı otların konulduğu sonucu ortaya çıkmıştır. Sadece yiyecek değil aynı zamanda içecek konusunda otlar ön plandadır. Toplanan otlar çay olarak kışın tüketilmekte hatta doğal pazarlarda çokça satışı yapılmaktadır.

Konuyla alakalı bazı öneriler geliştirilmiştir. Bu öneriler aşağıda sıralanmıştır;

- Şehirde yer alan yiyecek içecek işletmelerinin, menülerinde yerel otlara yer vermesinin hem yerel halk hem de vejetaryen/vegan beslenen bireyler tarafından dikkat çekeceği düşünülmektedir.
- Doğal ürünlerin satışına yönelik olarak, yerel yönetimler tarafından kentsel ölçekte sabit bir pazar alanı ya da kapalı bir mekân tahsis edilebilir.
- Sivil toplum kuruluşları ile eğitim kurumları, toplanan yabani otların yapısal özellikleri, yenilebilir kısımları, tüketim biçimleri ve muhafaza yöntemleri konusunda bilgilendirici faaliyetler yürütebilir.
- Kentte yaklaşık 40 farklı yabani ot türünün bulunması, bu alanda bir ot festivalinin Nisan aylarında düzenlenmesini mümkün kılmaktadır. Mevcut bitki çeşitliliği, kentin bu konuda önemli bir potansiyele sahip olduğunu göstermektedir.
- Araştırmacılar, yenilebilir otlara ilişkin olarak farklı yörelerle karşılaştırmalı analizler gerçekleştirebilir ya da çeşitli ölçeklerde anketler uygulayarak konuya yönelik deneysel veriler toplayabilirler.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Araştırma için gerekli olan etik kurul izni, Batman Üniversitesi Etik Kurul Komisyonu 16.01.2025 tarihli 2025/01 sayılı etik kurul belgesi ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Aksoy, İ. (2022). *Batman Mutfağı*. Batman Belediyesi Yayınevi: Batman.
- Aladı, H. İ., Satıl, F., & Selvi, S. (2022). Yenilebilir doğal bitkilerin etnobotanik ve gastronomik açıdan değerlendirilmesi: Edremit Körfezi (Balıkesir) örneği. *Journal of the Institute of Science and Technology*, 12(3), 1375-1385.
- Alkan, A., Adıgüzel, F., & Kaya, E. (2017). Batman Kentinde kentsel ısınmanın azaltılmasında yeşil alanların önemi. *Coğrafya Dergisi*, (34), 62-76.
- Altay, V., Keskin, M., & Karahan, F. (2015). An assessment of the plant biodiversity of Mustafa Kemal University Tayfur Sokmen Campus (Hatay-Turkey) for the view of human health. *Int J Sci Technol Res*, 1(2), 83-103.
- Apuhan, A. K., & Beyazkaya, T. (2019). Bingöl'ün yenilebilir yabani bitkilerinin gastronomi turizmine etkisi üzerine bir araştırma. *Tourism and Recreation*, 1(1), 31-37.
- Baysal, K., & Saçılık, M. Y. (2022). Yöresel yemek kültüründen bir miras; Milas tepsi böreği. *International Journal of Social and Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 9(90), 2578-2586.
- Belli, S., & Uluer, C. (2023). Yenilebilir otların yöresel mutfaklarda kullanım şekilleri: Adıyaman/Besni Örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(4), 1558-1567.
- Ceylan, F., & Şahingöz, S. A. (2019). Yenilebilir Otlar Tüketim Alışkanlığı: Düziçi Örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(3), 2204-2225.
- Coşkun, R., Altunışık, R., Bayraktaroğlu, S. & Yıldırım, E. (2015). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. Sakarya: Sakarya Kitabevi.
- Çelik, S. (2018). Şırnak ilinin gastronomi turizmi potansiyeli. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 2(2), 41-51.
- Çetinkaya, N., & Yıldız, S. (2018). Erzurum'un yenilebilir otları ve yemeklerde kullanım şekillerine yönelik bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 482-503.
- Ertaş, F., & Çelik, S. (2024). A Mixed Research on Determining the Edible Wild Herbs (EWH) Consumption of Local People in Şırnak. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(2), 1347-1368.
- Karadağ, Ü., & Özer, Ç. (2022). Gastronomi turizmi açısından yenilebilir otların önemi: Ege Bölgesi Örneği. *Asya Studies*, 6(22), 249-256.
- Kaytanlioğlu, E. H. T., Fakir, H., & Aydemir, A. N. (2021). Onikişubat (Kahramanmaraş) yöresinde gıda olarak tüketilen bazı doğal bitki taksonlarına ait yöresel tarifler. *Turkish Journal of Forestry*, 22(2), 83-90.
- Kurnaz, A., & Babür, T. E. (2018). Flora-fauna ve endemik türlerin ekoturizm ürünü olarak kullanılması: Datça yöresi örneği. *Mesleki Bilimler Dergisi (MBD)*, 7(2), 410-419.
- Luczaj, L., Pieroni, A., Tardío, J., Pardo-de-Santayana, M., Söukand, R., Svanberg, I., & Kalle, R. (2012). Wild food plant use in 21st century Europe: the disappearance of old traditions and the search for new cuisines involving wild edibles. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 81(4), 359-370.

- Mutlu, H. (2023). Afyonkarahisar’da yenilebilir yabani otlar ve tüketim biçimleri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 1696-1726.
- Özkan, Ç. (2024). Kaz dağları bölgesinde yetişen yenilebilir mantar çeşitleri ve gastronomi turizmi açısından önemi. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 7(1), 43-54.
- Sabur, D. G., & Cömert, M. (2024). Perşembe Yaylasının Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 11(4), 50-76.
- Sarıca, V., & Özbay, G. (2023). Karadeniz Bölgesi’nin yenilebilir otlarının fonksiyonel gıdalar kapsamında değerlendirilmesi. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (44), 759-798.
- Siminiuc, R., & Tsurcanu, D. (2021). Study of edible spontaneous herbs in the Republic of Moldova for ensuring a sustainable food system. *Food and Nutrition Sciences*, 703-718.
- Spence, C. (2024). Sweet basil: An increasingly popular culinary herb. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 100927.
- Şeyhanlıoğlu, H. Ö. (2023). Cumhuriyet sonrası Türkiye’de sürdürülebilir gastronomiye dair hazırlanan lisansüstü tez çalışmalarının bibliyometrik analizi. *Kent Akademisi*, 16(Türkiye Cumhuriyetinin 100. Yılı Özel Sayısı), 559-576.
- Şeyhanlıoğlu, H. Ö., Duman, H., & Arıca, R. (2023). Türkiye’de yer alan gastronomi müzelerinin tematik analizi. *Toplum Ekonomi ve Yönetim Dergisi*, 4(Özel), 121-142.
- Şimşek, A., Durmuş, E. N. İ., & Çakmak, S. D. (2020). Yenilebilir otlar ve yemeklerde kullanım şekilleri: Kastamonu örneği. *Tourism and Recreation*, 2(1), 8-12.
- Şimşek, A., & Güleç, E. (2020). Gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaretli ürün: Elazığ Orciği. *Aydın Gastronomy*, 4(2), 73-81.
- Turan, B., & Yeçtekin, M. (2024). Siverek mutfağında yenilebilir yabani bitkilerin kullanım şekilleri ve gastronomiye katkıları. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 14(3), 469-480.
- Yıldırım, H., & Onay, A. (2012). Batman İli Meyveciliğine Genel Bir Bakış. *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi*, 1(2), 149-160.

Edible Herbs in Local Cuisines: The Case of Batman

Hasan Önal ŞEYHANLIOĞLU

Batman University, Faculty of Tourism, Batman/Türkiye

Ramazan CENGİZHAN

Batman University, Faculty of Tourism, Batman/Türkiye

Extended Summary

Eating and drinking is a phenomenon as old as human history. Since the day humans have existed, they have utilized the soil to sustain their lives and to eat and drink. Over time, they consumed all the herbs growing in the soil and understood which ones were useful. With the transition of civilizations to settled life and agriculture-based life, the consumption of herbs has also increased. Although in the beginning they consumed these plants for nutrition, over time they learned to use them for healing purposes and in the treatment of various diseases. Many people lost their lives in this trial and error process.

Turkey is very rich in terms of herb populations due to its geographical location and the fact that it lives in 4 seasons at the same time. There are an estimated 10 thousand plant species growing in Turkey; 3.000 of them are endemic. Thanks to this plant population in Turkey, its importance has increased. Batman province, which is diverse in terms of grass species, passes through the borders of the Tigris River, Garzan and Pisi Yar streams. The north and northeast are high steep slopes and mountainous and the south is hilly and mountainous but fertile agricultural lands. The continental climate prevails in Batman. While there are oak, juniper, wild nut mixture trees in the higher parts, steppe plants in the lower parts, poplar and willow trees along the rivers are vegetation. Therefore, the population of edible local grasses in Batman is quite high.

Studies have investigated the use of these herbs for therapeutic purposes. The studies are about how communities of various cultures name plants, how they classify them and how they consume them. When considered from a gastronomic point of view, the elements that make up the local cuisine are; the climate, geographical structure and characteristics of the region. Edible herbs must have these factors in order to be obtained. Batman province has an important potential for gastronomy tourism with its endemic plants. It is thought that research on edible local herbs and dishes will benefit both practitioners and contribute to the literature by revealing the existing potential and conducting studies for the promotion of the city and determining them. The way of making edible local herbs in Batman province was realized by oral transmission from the elders and by living by doing. Most of them have been forgotten during oral narration and as a result of incomplete narration, they are about to be lost and forgotten. In order to prevent this information from being forgotten, the need to record has emerged. In this respect, the research will make important contributions to the literature.

Edible grass is the term used for grasses that grow spontaneously in the ecosystem and can be cultivated by humans. The Turkish Language Association defines the concept of grass as “the soft parts above the soil, plants that grow in spring and disappear after a season or two”. Spontaneously growing herbs are found in nature and these herbs are named by local people. Edible herbs are also defined as herbs that do not harm humans and do not require any intervention. These herbs used for consumption are boiled, raw or boiled and strained and then rice is added into it

and used as a filling in the meal. Edible herbs can be consumed raw, as appetizers and salads as well as cooked in local kitchens. These herbs can also be used in salads, vegetable dishes for flavoring or as tea.

While edible herbs are widely used in kitchens as foodstuffs, fruits and spices, they are also used for different purposes and functions, such as medicinal plants and dye plants. Some herbs are utilized in their entirety and some are utilized in their various parts. Herbs specific to a certain region can be eaten, while in another region herbs may be called by different local names. For example; purslane is used as *pir pirim* in Adiyaman region. However, local people in Batman province call this herb as (*parpar pirpar*). On the other hand, blindmen (*sirim*) grass in Adiyaman region is called *sirik* grass in Batman region. In another example, in Hatay region it is called *milky kangal* grass, while in Batman region it is called *kereng*. These edible herbs are rich in minerals, proteins and vitamins. These local herbs, which cannot be grown with pesticides and artificial fertilizers, are considered a fresh and healthy source of nutrition and food. Edible herbs protect the natural ecosystem and ensure the continuity of wildlife and vegetation. On the other hand, they make economic contributions to farmers and the agricultural sector. Grown without the use of pesticides, these herbs help protect fertile soils and build a sustainable environment.

In order to meet the nutritional needs of the local people living in the countryside or to be able to sell them in local markets in the cities, they collect these herbs in the nearby plains in certain seasons. These edible herbs are usually collected fresh and young and consumed in different ways. The local people of these edible herbs consume the green leaves and branches of the herbs, the above-ground part and only the roots of some herbs.

Batman is located in the Southeastern Anatolia region due to its geographical characteristics. As it borders the Eastern Anatolia region, it has revealed the growth of various herbs in pastures and other parts where the elevation is high. In addition, the fact that it has a continental climate also increases the potential for herb diversity. In this framework, it was aimed to reveal the edible herbs in Batman province and to determine the use of these herbs in local cuisine. The research population is individuals aged 40 and over who cook and consume local dishes related to edible herbs in Batman. The sample consists of 22 people over the age of 40 who collect edible herbs and make local dishes, live in Batman and voluntarily participate in the research. Purposive/judgmental sampling is preferred when determining the sample of the research. The reason for the age criterion when determining the population and sample is the thought that their experience is high in this subject and that they have traditional knowledge.

Turkey is a very rich country in terms of flora and fauna in every city. Edible herbs are found in many varieties depending on the climate structure in each region. In this context, edible herbs are of great importance in the context of local cuisines. On the axis of the research, the question of what the herbs grown in Batman province are, their place in the kitchens and what these herbs are was searched for an answer. It was concluded that 40 types of herbs are grown in Batman province. These herbs are sage, golden thorn herb, goldenhead herb, horsetail, age grass, fenugreek herb, crocus, dill, ryegrass, *kiriş*, mountain thyme, midwife's thistle, chives, bride's finger, *gavişkan*, poppy herb, casserole herb, mustard herb, nettle, capers, vinegar herb, kenger, swallow, bird grass, sorrel, mendic, beet grass, turnip grass, mustard leaves, chard leaves, radicchio, basil, arugula, salep onion, purslane, watercress, cress, radish leaves, wild coriander, *yarpuz*, *zuzubak* grass grow in certain months in the province. This list of names shows us that Batman province has a very rich structure related to edible herbs.

They state that the knowledge and experience of the individuals participating in the research are passed on to them from their family members. When the season comes, they go to collect herbs regardless of the mountain, slope or

pasture area. In the studies where in-depth interviews were conducted on the subject, it is seen that the interviewees have experience on the subject and are individuals who know how to both collect and consume.

Regarding the cooking or consumption of edible herbs collected in Batman province, it is concluded that consumption in the form of salads and roasting is at the forefront. Roasting is done by blending with various spices and olive oil in the form of roasted herbs. It was concluded that the same herbs grown not only in Batman but also in other cities of Turkey are cooked with the same methods. The research concluded that this aspect is similar to other researches. Pickles are one of the most frequently consumed products in the region. It was concluded that some edible herbs are included in pickles, an indispensable product of the winter months. Herbs are at the forefront not only for food but also for beverages. The collected herbs are consumed as tea in winter and even sold widely in natural markets.

Ek 1. Etik Kurul İzni

1

T.C. BATMAN ÜNİVERSİTESİ ETİK KURUL KARARI			
Toplantı Tarihi		: 16.01.2025	
Toplantı Sayısı		: 2025/01	
Toplantıda Alınan Karar Sayısı		: 37	
<p>Üniversitemizin Etik Kurulu, Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Ömer Faruk ERTUĞRUL Başkanlığında toplanarak aşağıdaki karar alınmıştır.</p> <p>Karar 2025/01-06</p> <p>Üniversitemiz Turizm Fakültesi öğretim elemanlarından Doç.Dr. Hasan Önal ŞEYHANLIOĞLU'nun "Batman İli Yenilebilir Otlar" başlıklı araştırmasını (veri toplama yöntemi: anket), Yüksek Lisans öğrencisi Ramazan Cengizhan ile birlikte yapma talebine ilişkin 09.12.2024 tarihli ve 192912 sayılı yazı görüşüldü;</p> <p>Yapılan görüşmeler sonucunda: Üniversitemiz Turizm Fakültesi öğretim elemanlarından Doç.Dr. Hasan Önal ŞEYHANLIOĞLU'nun "Batman İli Yenilebilir Otlar" başlıklı araştırmasını (veri toplama yöntemi: anket), Yüksek Lisans öğrencisi Ramazan Cengizhan ile birlikte yapma talebinin etik açıdan uygun görüldüğüne toplantıya katılanların oy birliği ile karar verilmiştir.</p>			
<p>BAŞKAN (İmza) Prof. Dr. Ömer Faruk ERTUĞRUL</p>			
ÜYE Prof. Dr. Hamit ADIN	(Katılmadı)	ÜYE Prof. Dr. Bilal ŞEKER	(İmza)
ÜYE Prof. Dr. Filiz AKBAŞ	(Katılmadı)	ÜYE Prof. Dr. Ömer Faruk ERTUĞRUL	(İmza)
ÜYE Doç.Dr. Veysel ERATİLLA	(İmza)	ÜYE Prof. Dr. Halil İbrahim AYDIN	(Katılmadı)
ÜYE Doç.Dr. Reşat ARICA	(Katılmadı)	ÜYE Doç.Dr. Ümit DİLEKÇİ	(İmza)
ÜYE Dr.Öğr.Üyesi Özlem BEZEK GÜRE	(İmza)	ÜYE Prof.Dr. Yusuf ÇINAR	(İmza)
ÜYE Dr.Öğr.Üyesi Yiğit KARABULUT	(İmza)	Raportör Erkan ZENGİN	(İmza)

BİLİ GİSİDİM

ERKAN ZENGİN
BİLGİSAYAR İŞLETMENİ