

OSMANLI DÖNEMİNDE KULLANILAN TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLERİN GÜNÜMÜZDE KULLANIMI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Research on The Use of Medical and Aromatic Plants from The Ottoman Period to The Present

Büşra ÇAKIR

bsrcakir34@gmail.com

Orcid ID: 0000-0002-2270-8267

Dr. Öğretim Üyesi Esra MANKAN

Alanya Hep Üniversitesi

esramankan@gmail.com

Orcid ID: 0000-0003-1735-8511

Öz

Tıbbi ve aromatik bitkilerin insanlığın ilk çağlarından itibaren kullanıldığı bilinmektedir. Farklı amaçlarla kullanılan bu bitkiler, kurutulularak, ezilerek, toz haline getirilerek çeşitli şekillerde de kullanılmıştır. Mutfak kültürlerin de baharat adı ile anılan tıbbi ve aromatik bitkileri Osmanlı Döneminden itibaren günümüze kadar geçen süreçte çok çeşitli kullanım alanları olmuştur. Bu araştırmada Osmanlı Mutfaklarında çok sık kullanılan tıbbi ve aromatik bitkilerin günümüzde bilinirliği ve kullanım durumunu ölçmek amacıyla tasarlanmıştır. Hedef kitlede yer alan toplam 404 kişi araştırmanın evrenini oluşturmuştur. Katılımcıların %55,7'sinin tıbbi ve aromatik bitkileri tedavi amaçlı kullandığı görülürken, %14,9'u gıda amaçlı tüketmektedir. Araştırmaya katılan bireyler, Eflak tuzu, çuşka biberi, mersin yaprağı ve mor menekşe yaprağı gibi bitkileri hiç duymadıklarını belirtmişlerdir. Ayrıca Osmanlı mutfaklarında kullanılan birçok tıbbi ve aromatik bitkiler arasında olan misk, hindiba, amber, erguvan, ayva çiçeği gibi tıbbi ve aromatik gıdaların sadece adının duyduğunu ama hiç tüketmediklerini ifade etmiştir. Ayrıca anason ve hardalın en beğenilmeyen bitkiler arasında yer alması bu konuda aşçıların ve gastronomi uzmanlarının bu konuda tadım çalışmaları yapmalarını ve reçete geliştirmeleri konusunu destekler nitelik taşımaktadır.

Anahtar Kelimeler: Tıbbi Bitkiler, Aromatik Bitkiler, Osmanlı Mutfağı,

Abstract

It is known the knowledge of medicine and aromatic plants from the first era. These plants, which are now widely used, are also designed by drying, pulverizing. The knowledge of medical and aromatic plants, which is also known by the name of culinary cultures, is a very diverse area from the Ottoman Period to the process. In this context, the knowledge and usage of medical and aromatic plants were identified. From the total of 400 participant is seen that 55.7% of the participants use it as a cure, while 14.9% for food purposes. They stated that they did not hear with the Eflak tuzu, Çuşka Biberi, Mersin Yaprığı ve Mor Menekşe Yaprığı. In addition to they heard of their names Misk, Hindiba, Amber, Erguvan, Ayva çiçeği, which are among the aromatic

plants used in Ottoman cuisines, but they never use them. In addition to the fact is that anise and mustard can be among the most disliked herbs. As a result, gastronomy experts should conduct and develop food taste experience studies with herbal and aromatic plants.

Keywords: Medicinal Plants, Aromatic Plants, Ottoman Cuisine

Giriş

Bitkilerin tıbbi amaçla kullanılmaları insanlıkla birlikte başlamıştır. Modern tıbbın ortaya çıkışı ile gözden düşmüş olsa da aslında birçok birey tarafından çok sık olmasa da kullanılmaktadır (Akçakaya,2015). İnsanlık tarihi teknoloji var olmadan önce kendilerini korumak ve düşmanlarını yok etmek için başta bitkilere başvurmuş, bitkilerden elde ettikleri maddeleri oklarının ucuna sürerek zehirli oklar yaparak avlanmada ve savaşlarda kullanmışlardır. *“Daha sonra ilaç üretiminde, çeşitli kimyasallarda, gıdaları korumak amaçlı gibi birçok farklı dala yayılmıştır.”* (Mat,1997 ve İlhan 2011). Hastalıklarda şifalı bitkilerin kullanımı insanlık tarihi kadar eski olup özellikle insanlar kimyasallardan zarar görmeye başlayınca bitkilere yönelim daha da artmıştır. Günümüz de insanlar birçok alanda bitkilerden yararlanılmaktadır. Tedavi maksatlı kullanılan tıbbi bitkilerin toplam miktarı 20.000 civarında olup bunlardan 500 kadarının üretiminin yapıldığı ve değişik amaçlarla kullanılan bitkilerinde çok azının Kodeks’e kayıtlı olduğu tespit edilmiştir (Nalbantbaşı ve Gölcü 2009). Yapılan birçok araştırma (Emecen, F. 2016, Elmacı, İ. 2013, Faydaoğlu, E. ve Sürücüoğlu M. 2011, Sak, İ. 2006) bitkilerin çeşitliliğinden bahsetmektedir (Yiğit ve Akgül. 2015). Bu çeşitliliği tıbbi ve aromatik bitkiler olarak iki kategoride incelemek önemlidir (Nalbantbaşı ve Gölcü 2009; (Karik ve Öztürk 2009). *“Birçok tıbbi ve aromatik bitkinin de gen kaynağı olan Türkiye’de floranın yaklaşık 1/3’ünü tıbbi ve aromatik bitkiler oluşturmaktadır* (Bayar, Gidiş ve Karayel 2010); Karik ve Öztürk 2009). Ancak buna rağmen aromatik bitkilerin tercih edilirliğinin azlığı dikkat çekmektedir. Aromatik amaçla kullanılan bitkiler günümüz de baharat olarak adlandırılmaktadır. *“Çünkü kapsam alanı genellikle mutfaklardır. Bahar Arapça da koku demektir.”* (Yerasimos, 2010). Baharat kelimesi de çoğulu olarak geçmektedir. Osmanlı Saray mutfaklarında baharatın birçok çeşidi kullanılmıştır, en çok rağbet gören baharatların başını karanfil, tarçın, safran, sakız, kakule çekmektedir. Bu baharatların yanı sıra susam, sumak, kimyon, anason da tüketilmektedir. Ama bu çeşitliliği etkileyen en önemli faktör yapılan fetihler yoluyla, baharat yollarının Osmanlı Devleti’ne geçmiş olmasından kaynaklanmaktadır. (Alkan 2006). *“Safranın yeniçeri yağmasında, halka verilen ziyafetlerde ve de alt kademedeki şenlik görevlilerinin sofralarındaki zerdede kullanıldığı* (İşkorkutan 2017) ve Osmanlı saray mutfağına bakıldığı zaman tarçın, karabiber, kimyon gibi baharatların yemeklerde kullanım alanlarının oldukça geniş olduğu görülmektedir.

“Bütün baharat ve çeşniler arasında, Matbah-ı Amire defterlerinde sık adı geçen tuzdur.”(Samancı 2016). Tuzun özellikle eflak tuzu olarak anılmasının nedeni, büyük bir kısmının Eflak bölgesinden getiriliyor olmasıdır. *“Peşkirbaşına düzenli olarak teslim edilen çeşniler şöyleydi; Çörek otu, anason, kimyon, susam, ceviz-i Hindi, kişniş, kakule-i kebir, zerdeçal, safran, zarunba(yabani zencefil), kefe kimyonu, sumaki, dar-ı fülful(karabiber), sultan otu(bir ihtimal fesleğen), nahve-i Hindi(ptyochis ajowan; Mısır anasonu), havlıcan ve besbase(küçük hindistancevizi kabuğunun öğütülmesiyle elde edilir).”* (Neumann, 2016). Bu Aromatik

bitkilerinin yanında, tat vermesi için kullanılan; gül goncası, abegümeçi çiçeği, hardal, biberiye gibi bitkilerde yer almaktadır. Çiçekler ve çiçek suları helvahaneye teslim edilir burada tatlılarda kullanılırdı. “Çok değişik türleri üretilen tezyinat güllerine genelde Arapça veya Farsça isimler veriliyordu; Gül-i sadberg (Yüz yapraklı gül), Gül-irânâ (Güzel gül), Gül-i zîbâ (Süslü gül), Verd-i handan (Gülen gül) ve Verd-i Muhammedi (Peygamber gülü) bunlardan sadece birkaçı idi (Sak 2006)”. Sarayın bahçelerini süsleyen bu farklı çiçekler, gül suyu veya gülbeşeker yapılmak için kullanılmaktaydı. “Karabiber ve tarçın öyle çok kullanılıyordu ki dirhem (3,1 gr) ile kaydedilen diğer baharatların aksine tıpkı sebzeler gibi kıyye (1,2828 kg) ile ölçülüyordu” (Samancı 2016). Bunun en önemli nedenlerinden biri karabiber ve tarçının envaiçeşit tarifte kullanılmış olmasıdır.

“Osmanlı sarayında sadece çorbanın bin çeşidi pişiriliyordu, patlıcandan yaklaşık 283 değişik yemek yapılıyordu, 500 çeşit pilavımız vardı.”(Karaemas, 2007) Bu kadar çok çeşitlilikte yemeğin arasında bu baharatların kullanıldığı dikkat çekmektedir. Günümüz de tarçının kullanımı genel olarak tatlılarda olsa da Osmanlı döneminde acı, tuzlu yemeklere, etli yemeklerin çoğunda bile tarçın kullanılmaktaydı. “Özellikle 18. ve 19. Yüzyılda neredeyse tüm etli yemeklere karabiber konuluyordu.” (Yerasimos, 2010).

Şehzade Mehmet’in Padişah olmasından hemen önceye tekabül eden 12 aylık bir zaman dilimini kapsayan mutfak masraflarının incelemesine ilişkin yazıda bazı baharatlara rastlanmıştır. “Bunlardan karabiber(fülful), karanfil, zencefil, tarçın, hindistancevizi gibi bilinenlerin yanı sıra kakule, hubbeyz, kust, kabili, terbid, helilce, terencübin, emeç gibi az kullanılan baharatlar da bulunmaktaydı.” (Emecen, 2016).

Yapılan araştırmalar göstermektedir ki; geçmişte hem tıbbi hem de gıda amaçlı olarak kullanılan bitkilerin günümüzde bilinirliği ve kullanım alanları azalmıştır. Bu araştırma Osmanlı döneminde kullanılan aromatik ve tıbbi bitkilerin günümüzde bilinirliği ve kullanım oranlarını araştırmak amacıyla planlanmış ve yürütülmüştür.

Bulgular ve Yorumlar

Araştırmanın Yöntemi:

Araştırma evreninin çeşitli illerde ikamet eden farklı meslek gruplarına ait bireylerden toplamda 404 kişinin (359 K, 45 E) katılımı ile online anket sorularına verdikleri cevaplar çerçevesinde yürütülmüştür. Araştırma da genel tarama modeli kullanılmıştır. Genel tarama modeli, Karasar (2012) “çok sayıda ögeden oluşan bir evrende, evren hakkında genel yargıya varmak amacıyla, evrenin tümü ya da ondan alınacak bir grup örnek ya da örneklem üzerinden yapılan tarama düzenlemeleri” olarak ifade etmektedir.

Pilot çalışmadan sonra ana çalışma için toplanan verilere yönelik yapılan analizlerde öncelikle katılımcıların kişisel bilgilerine yönelik bulgulara ilişkin frekans ve yüzde bulgularına yer verilmiştir. Ayrıca katılımcıların tıbbi ve aromatik bitkiler hakkındaki bilgi sahibi olma durumlarına yönelik frekans ve yüzde bulguları verilmiştir. Daha sonrasında ise tıbbi ve aromatik bitkilere yönelik tutum ölçeğinin maddeleri ve alt boyutlarına ilişkin ortalama ve standart sapma bulgular verilmiştir. Bağımsız örneklem t-testi ve tek yönlü varyant analizi kullanılmıştır. Analizlerde anlamlılık sınırı 0,05 olarak belirlenmiştir.

Etik Onay:

“Osmanlı Döneminde Günümüze Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Kullanım Alanları: Osmanlı Saray Mutfağına Bakış” konulu çalışma E-31675095-100-2100007190 sayı numarası ile 01.06.2021 tarih 2021/04 sayılı çalışma İstanbul-Ayvansaray Üniversitesi Akademik Araştırma ve Yayın Etiği Kurulunda görüşülmüş ve etik onay alınmıştır.

Ölçeğin son hali:

Geçerlilik ve güvenilirlik analizleri yapıldıktan sonra elde edilen ölçeğin son hali Tablo 1’de gösterilmiştir. Çıkarılan maddelere göre ölçek numaralandırması tekrar yapılmıştır. Ölçek faktörlerindeki maddelerin içeriğinden yola çıkılarak 1. faktöre “tıbbi ve aromatik bitkilere verilen önem”, 2. faktöre ise “tıbbi ve aromatik bitkilerin tüketimi” ismi verilmiştir. 15 maddelik ölçeğin tamamının Cronbach’s alpha değeri ise ,873 olarak bulunmuştur. Bu değerler ölçeğin yüksek derecede güvenilir olduğunu göstermektedir.

Tablo1: Ölçeğin Son Hali

Ölçek faktörleri	Ölçek maddeleri
Tıbbive aromatik bitkilere verilen önem	1.Tıbbi ve Aromatik bitkilerin faydalarının gelecek nesillere de aktarılmasını ve unutulmamasını isterim
	2.Tıbbi ve Aromatik bitkileri aile fertlerimin de tüketmelerini sağlarım
	3.Tıbbi ve Aromatik Bitkiler hakkında daha fazla bilgi sahibi olmak isterim
	4.Çevremdeki insanlara da kullandığım bitkilerden öneririm
	5.Tıbbi ve Aromatik bitkilerin Osmanlı döneminde aşçılar ve hekimler tarafından nasıl kullanıldığı hakkında bilgi sahibi olmak isterim
	6.Tıbbi ve Aromatik bitkiler üzerine yapılan araştırmalar dikkatimi çeker
	7.Tıbbi ve Aromatik bitkileri hastalıkları iyileştirici özelliklerinden faydalanmak için tüketirim
	8.Hastalandığım zaman önceliğim Tıbbi ve Aromatik bitkilerdir
Tablo 1: (Devamı) Ölçeğin Son Hali	
Tıbbi ve aromatik bitkilerin tüketimi	9. Aromatik bitkileri karıştırarak yeni tatlar elde ederim
	10.Tüketmiş olduğum yemeklerde birçok Aromatik bitki kullanırım
	11.Osmanlı dönemi yemeklerinde kullanılan Aromatik bitkileri ben de yemeklerde kullanırım
	12.Farklı Aromatik bitkileri tüketmeyi severim
	13.Tıbbi ve Aromatik bitkileri her alanda kullanırım
	14.Tıbbi ve Aromatik bitkileri sık sık kullanırım
	15.Tıbbi ve Aromatik bitkilerin olmadığı bir hayat düşünmek istemem

Katılımcıların demografik bilgileri

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların sosyo-demografik bilgilerine yönelik bulgular tanımlayıcı analiz yöntemleriyle incelenmiştir.

Katılımcıların demografik bilgilerine ilişkin verilerine yönelik frekans analizi dağılımı Tablo 2’de sunulmuştur.

Tablo 2: Katılımcıların Demografik Verilerine İlişkin Yönelik Frekans Analizi Sonuçları

Cinsiyet	F	%
Kadın	359	88,9
Erkek	45	11,1
Toplam	404	100,0
Yaş	F	%
18-25	131	32,4
26-35	118	29,2
36-50	131	32,4
50+	24	5,9
Toplam	404	100,0
Eğitim seviyesi	F	%
İlkokul	33	8,2
Ortaokul	15	3,7
Lise	115	28,5
Üniversite(lisans)	209	51,7
Yüksek lisans	23	5,7
Doktora	2	,5
Diğer	7	1,7
Toplam	404	100,0
Medeni durum	F	%
Bekâr	160	39,6
Evli	228	56,4
Boşanmış/ayrılı	11	2,7
Eşi vefat etmiş/dul	5	1,2
Toplam	404	100,0
Meslek	F	%

Öğrenci	93	23,0
Kamu çalışanı	53	13,1
Özel sektör çalışanı	51	12,6
Ev hanımı	120	29,7
Emekli	15	3,7
Çalışmıyor	45	11,1
Diğer	27	6,7
Toplam	404	100,0
Aylık gelir	F	%
3000 TL'den az	184	45,5
3000-5000 TL	129	31,9
5000-7000 TL	63	15,6
7000 TL üzeri	28	6,9
Toplam	404	100,0

Tablo 2'de katılımcıların büyük çoğunluğunun kadın (%88,9), 3000 tl'den daha az geliri olduğu, ev hanımı (%29), evli (%56.4), lisans mezunu (%51,7) ve aynı oranda (%32.4) 18-25 yaş ve 46-50 yaş bireylerden oluştukları belirlenmiştir.

Tablo 3: Katılımcıların Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Hakkındaki Bilgi Kaynaklarına Yönelik Frekans Analizi Sonuçları

Bilgi kaynakları	F	%
Büyüklerden	62	15,3
Aktar	46	11,4
Çevre	50	12,4
Kitap-Dergi	26	6,4
İnternet	185	45,8
Diğer	35	8,7
Toplam	404	100,0
Tüketim amacı	f	%
Tedavi amaçlı	225	55,7
Koku ve Tat için	35	8,7
Keyif verici	22	5,4
Gıda	60	14,9

Cilt bakımı	27	6,7
Diğer	35	8,7
Toplam	404	100,0
Tüketim amacı	f	%
Tedavi amaçlı	225	55,7
Koku ve Tat için	35	8,7
Keyif verici	22	5,4
Gıda	60	14,9
Cilt bakımı	27	6,7
Diğer	35	8,7
Toplam	404	100,0
Faydalı bulma	f	%
Kesinlikle Faydalı değil	2	,5
Faydalı Değil	5	1,2
Kısmen Faydalı	125	30,9
Faydalı	166	41,1
Kesinlikle Faydalı	106	26,2
Toplam	404	100,0
Satın alınan yer	f	%
Aktar	301	74,5
Market	31	7,7
Pazar	9	2,2
Kendim Toplarım	30	7,4
İnternet	33	8,2
Toplam	404	100,0
Tüketilen zaman	f	%
Her zaman	59	14,6
Gıda olarak tüketmek istediğimde	47	11,6
Hasta olduğumda	71	17,6
İhtiyaç olduğunda	227	56,2
Toplam	404	100,0
Aylık tüketim miktarı	f	%
100 gramdan az	225	55,7

150-300 gr	131	32,4
350-500 gr	31	7,7
550-900 gr	9	2,2
1000 gr üzeri	8	2,0
Toplam	404	100,0

Yapılan frekans analizi sonuçlarına göre; katılımcıların büyük çoğunluğunun (%55.7) 100 gramdan az tükettikleri, %56.2'sinin ihtiyaç olduğunda, aktar'dan satın aldıklarını (%74.5), faydalı bulduklarını (%41.1), tedavi amaçlı kullandıkları (%55.7), internet (%45.8) bilgi kaynağı temin ettiklerinin ifade etmişler.

Tablo 4: Tıbbi ve Aromatik Bitki Tutum Ölçeğine Yönelik Betimsel Analiz Sonuçları

	Ort.	Std. sapma
Tıbbi ve aromatik bitkilere verilen önem	3,98	,60
1.Tıbbi ve aromatik bitkilerin faydalarının gelecek nesillere de aktarılmasını ve unutulmamasını isterim	4,29	,80
2.Tıbbi ve aromatik bitkileri aile fertlerimin de tüketmelerini sağlarım	4,01	,79
3.Tıbbi ve aromatik Bitkiler hakkında daha fazla bilgi sahibi olmak isterim	4,06	,86
4.Çevremdeki insanlara da kullandığım bitkilerden öneririm	3,95	,84
5.Tıbbi ve aromatik bitkilerin Osmanlı döneminde aşçılar ve hekimler tarafından nasıl kullanıldığı hakkında bilgi sahibi olmak isterim	3,99	,87
6.Tıbbi ve aromatik bitkiler üzerine yapılan araştırmalar dikkatimi çeker	3,95	,85
7.Tıbbi ve aromatik bitkileri hastalıkları iyileştirici özelliklerinden faydalanmak için tüketirim	3,92	,81
8.Hastalandığım zaman önceliğim tıbbi ve aromatik bitkilerdir	3,66	1,07
Tıbbi ve aromatik bitkilerin tüketimi	3,30	,74
9. Aromatik bitkileri karıştırarak yeni tatlar elde ederim	3,05	1,15
10.Tüketmiş olduğum yemeklerde birçok aromatik bitki kullanımım	3,31	1,08
11.Osmanlı dönemi yemeklerinde kullanılan aromatik bitkileri ben de yemeklerde kullanımım	2,98	1,10

12.Farklı aromatik bitkileri tüketmeyi severim	3,60	,95
13.Tıbbi ve aromatik bitkileri her alanda kullanırım	3,30	1,01
14.Tıbbi ve aromatik bitkileri sık sık kullanırım	3,43	,99
15.Tıbbi ve aromatik bitkilerin olmadığı bir hayat düşünmek istemem	3,43	1,12

Tablo 4'te tıbbi ve aromatik bitkilere yönelik tutum ölçeğinin alt boyutları ve maddelerine yönelik betimsel analiz sonuçları yer almaktadır. Tıbbi ve aromatik bitkilere verilen önem alt boyutundan katılımcıların ortalama $3,98 \pm 0,60$ puan aldıkları görülmektedir. Bu alt boyut içerisinde katılımcıların en çok katıldıkları ifadenin $4,29 \pm 0,80$ ortalama puan ile "Tıbbi ve aromatik bitkilerin faydalarının gelecek nesillere de aktarılmasını ve unutulmamasını isterim" ifadesi olduğu belirlenirken, en az katıldıkları ifadenin $3,66 \pm 1,07$ ortalama puan ile "Hastalandığım zaman önceliğim tıbbi ve aromatik bitkilerdir" maddesi olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra tıbbi ve aromatik bitkilerin tüketimi alt boyutundan katılımcıların ortalama $3,30 \pm 0,74$ puan aldıkları görülmektedir. Bu alt boyut içerisinde katılımcıların en çok katıldıkları ifadenin $3,60 \pm 0,95$ ortalama puan ile "Farklı aromatik bitkileri tüketmeyi severim" maddesi olduğu görülürken, en az katıldıkları ifadenin $2,98 \pm 1,10$ ortalama puan ile "Osmanlı dönemi yemeklerinde kullanılan aromatik bitkileri ben de yemeklerde kullanırım" maddesi olduğu görülmektedir.

Osmanlı saray mutfağında kullanılmış tıbbi ve aromatik bitkilerin bilinirliğine yönelik betimsel bulgular Tablo 5'te sunulmuştur.

Tablo 5: Osmanlı Saray Mutfağında Kullanılmış Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Bilinirliğine Yönelik Betimsel Analiz Sonuçları

Bitki çeşitleri	Duymadım		Duydum ancak tüketmedim		Beğenme düzeyi		
	f	%	f	%	N	Ort.	Std. sapma
1-Anason	36	8,9	181	44,8	187	3,46	1,09
2-Misk	64	15,8	212	52,5	128	3,56	1,06
3-Safran	19	4,7	180	44,6	205	3,85	,95
4-Hardal	9	2,2	89	22,0	306	3,51	1,08
5-Maydanoz	5	1,2	7	1,7	392	4,49	,82
6-Kişniş	19	4,7	124	30,7	261	3,87	1,05
7-Taze Nane	4	1,0	6	1,5	394	4,63	,62
8-Kimyon	6	1,5	8	2,0	390	4,42	,77

9-Eflak tuzu	258	63,9	73	18,1	73	3,29	1,10
10-Fülfül (Karabiber)	13	3,2	12	3,0	379	4,46	,76
11-Tarçın	4	1,0	5	1,2	395	4,42	,88

Tablo 5: (Devamı) Osmanlı Saray Mutfağında Kullanılmış Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Bilinirliğine Yönelik Betimsel Analiz Sonuçları

Bitki çeşitleri	Duymadım		Duydum ancak tüketmedim		Beğenme düzeyi		
	f	%	f	%	N	Ort .	Std. sapma
12-Karanfil	5	1,2	9	2,2	390	4,39	,83
13-Amber	89	22,0	194	48,0	121	3,80	,96
14-Susam	4	1,0	3	,7	397	4,59	,63
15-Çörekotu	3	,7	5	1,2	396	4,62	,68
16-Mastika(sakız)	63	15,6	82	20,3	259	4,03	,99
17-Kakule	57	14,1	166	41,1	181	3,93	1,02
18-Kırmızıbiber	3	,7	4	1,0	397	4,58	,65
19-Kırmızı pul biber	3	,7	3	,7	398	4,56	,68
20-Yenibahar	32	7,9	78	19,3	294	4,24	,86
21-Sumak	5	1,2	12	3,0	387	4,48	,78
22-Kekik	4	1,0	2	,5	398	4,62	,70
23-Ceviz-i Hindi	4	1,0	4	1,0	396	4,48	,78
24-Zencefil	4	1,0	7	1,7	393	4,20	,99
25-Kuru reyhan	22	5,4	64	15,8	318	4,33	,90
26-Kuru maydanoz	29	7,2	51	12,6	324	4,24	,94
27-Kuru tarhun	175	43,3	108	26,7	121	3,84	1,15
28-Zerdeçal	7	1,7	33	8,2	364	4,16	,91
29-Kuru Nane	4	1,0	5	1,2	395	4,60	,65
30-Defne yaprağı	10	2,5	56	13,9	338	4,31	,82
31-Arnavut biberi	76	18,8	105	26,0	223	4,09	1,00
32-Dereotu	4	1,0	6	1,5	394	4,43	,88
33-Demir hindi	124	30,7	137	33,9	143	3,89	1,00
34-Cuşka biberi	237	58,7	87	21,5	80	3,66	1,10
35-Mor Menekşe yaprağı	190	47,0	122	30,2	92	3,78	1,01
36-Mersin yaprağı	194	48,0	117	29,0	93	3,69	,98

39-Hindiba	48	11,9	200	49,5	156	3,73	1,10
40-Gül	11	2,7	44	10,9	349	4,36	,80
41-Erguvan	92	22,8	192	47,5	120	4,06	,97
42-Ayva çiçeği	46	11,4	189	46,8	169	4,05	,96
43-Turp otu	116	28,7	154	38,1	134	3,81	1,12
44-Damla sakızı	12	3,0	72	17,8	320	4,07	1,01
45-Mercanköşkü	182	45,0	131	32,4	91	3,63	1,14

Tablo 5'e göre bulgular incelendiğinde en çok duyulmayan tıbbi ve aromatik bitkilerin %63,9 ile eflak tuzu, %58,7 ile çuşka biberi, %48 ile mersin yaprağı, %47 ile mor menekşe yaprağı olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra katılımcıların en çok duyup tadına bakmadıkları tıbbi ve aromatik bitkilerin %52,5 ile misk, %49,5 ile hindiba, %48 ile amber, %47,5 ile erguvan ve %46,8 ile ayva çiçeği olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların tadına baktıkları tıbbi ve aromatik bitkiler arasından en çok beğendikleri bitkinin $4,63 \pm 0,62$ ortalama puan ile taze nane olduğu görülürken, bunu sırasıyla $4,62 \pm 0,68$ ortalama puan ile çörekotu, $4,62 \pm 0,70$ ortalama puan ile kekik, $4,60 \pm 0,65$ ortalama puan ile kuru nane ve $4,59 \pm 0,63$ ortalama puan ile susam takip etmektedir. Öte yandan katılımcıların en az 100 kişinin tadına baktıkları bitkiler incelendiğinde bu bitkiler arasında en beğenilmeyen bitkinin $3,46 \pm 1,09$ ortalama puan ile anason ve $3,51 \pm 1,08$ ortalama puan ile hardal olduğu görülmektedir.

Tıbbi ve aromatik bitkilere yönelik tutum ve kişisel bilgiler arasındaki ilişkiler

Tıbbi ve aromatik bitkilere yönelik tutum ölçeği alt boyutlarının katılımcıların cinsiyetlerine göre karşılaştırılmasına yönelik bağımsız örneklem t-testi sonuçları Tablo 6'da sunulmuştur.

Tablo 6: Tıbbi ve Aromatik Bitkilere Yönelik Tutum Ölçeği ve Cinsiyet Arasındaki İlişkilere Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları

	Cinsiyet	N	Ort.	SS	t	P
Tıbbi ve aromatik bitkilere verilen önem	Kadın	359	4,01	,57	2,959	,003
	Erkek	45	3,73	,79		
Tıbbi ve aromatik bitkilerin tüketimi	Kadın	359	3,31	,71	,847	,397
	Erkek	45	3,21	,93		
	Yaş	N	Ort.	SS	F	P
Tıbbi ve aromatik bitkilere verilen önem	18-25	131	3,87	,66	2,228	,084
	26-35	118	4,06	,53		
	36-50	131	4,00	,63		

	50+	24	4,05	,46		
Tıbbi ve aromatik bitkilerin tüketimi	18-25	131	3,26	,65	,877	,453
	26-35	118	3,30	,71		
	36-50	131	3,29	,82		
	50+	24	3,53	,88		
	Eğitim seviyesi	N	Ort.	SS	F	P
Tıbbi ve aromatik bitkilere verilen önem	Lise ve öncesi	163	3,91	,64	2,175	,115
	Üniversite(lisans)	209	4,04	,57		
	Lisansüstü	25	3,95	,66		
Tıbbi ve aromatik bitkilerin tüketimi	Lise ve öncesi	163	3,33	,76	,650	,523
	Üniversite(lisans)	209	3,27	,72		
	Lisansüstü	25	3,42	,85		
	Medeni durum	N	Ort.	SS	t	p
Tıbbi ve aromatik bitkilere verilen önem	Bekar	160	3,94	,66	-,667	,505
	Evli	228	3,98	,56		
Tıbbi ve aromatik bitkilerin tüketimi	Bekar	160	3,34	,67	,979	,328
	Evli	228	3,26	,78		

Tablo 6’da yapılan bağımsız örneklem t-testi analizinde tıbbi ve aromatik bitkilerin tüketimi alt boyutunun katılımcıların cinsiyetine göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, $t = ,847$, $p > ,05$. Öte yandan tıbbi ve aromatik bitkilere verilen önem alt boyutunun katılımcıların cinsiyetine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, $t = 2,959$, $p < ,05$. Buna göre kadın katılımcıların tıbbi ve aromatik bitkilere verdikleri önemin erkek katılımcılara göre anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmektedir

Hem tıbbi ve aromatik bitkilere verilen önem hem de tıbbi ve aromatik bitkilerin tüketimi alt boyutlarının katılımcıların yaşlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, sırasıyla $F(3, 400) = 2,228$, 877 , $p > ,05$.

Tablo 6’da hem tıbbi ve aromatik bitkilere verilen önem hem de tıbbi ve aromatik bitkilerin tüketimi alt boyutlarının katılımcıların eğitim seviyelerine göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, sırasıyla $F(2, 394) = 2,175$, $,650$, $p > ,05$.

Katılımcıların medeni durumlarına göre hem tıbbi ve aromatik bitkilere verilen önem hem de tıbbi ve aromatik bitkilerin tüketimi anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, sırasıyla $t = -,667$, $,979$, $p > ,05$.

Sonuç ve Öneriler

Bu çalışmada Osmanlı döneminden günümüze tıbbi ve aromatik bitkiler ile ilgili envanter çalışması yapılmış olup özellikle Osmanlı mutfağından seçilen tıbbi ve aromatik bitkilerin bilinirlik düzeyleri ve beğeni seviyeleri ölçülerek bireylerin tıbbi ve aromatik bitkilere olan yaklaşım ve tutumları gözlemlenmiştir. Araştırmaya toplam 400 kişi (%88.9 K, %11.1) katılımı ile online anket çalışması yapılmış ve ön pilot çalışma yapılarak anketin geçerliliği ve güvenilirliği ölçülmüştür. Katılımcıların Osmanlı dönemindeki yemeklerde kullanılan aromatik bitkiler hakkında bilgi sahibi olmadıkları, yemeklerde kullanmayı tercih etmedikleri, buna rağmen farklı aromatik bitkileri kullanmayı tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. Ayrıca katılımcıların en çok katıldıkları ifadenin “Tıbbi ve aromatik bitkilerin faydalarının gelecek nesillere de aktarılmasını ve unutulmamasını isterim” ifadesi olduğu, hastalandıklarında önceliğinin tıbbi aromatik bitkiler olmadığı görülmektedir.

Hem tıbbi ve aromatik bitkilere verilen önem hem de tıbbi ve aromatik bitkilerin tüketimi yaş, medeni durum gibi kriterlere göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı belirlenmiştir. Ancak tıbbi ve aromatik bitkilere verilen cinsiyete göre farklılaştığı kadın katılımcıların tıbbi ve aromatik bitkilere verdikleri önemin erkek katılımcılara göre anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmektedir ($t = 2,959, p < ,05$). Araştırmanın genel sonuçları şu şekildedir.

Katılımcıların %74,5'i tıbbi ve aromatik bitkileri aktarlardan aldığını belirtirken, Katılımcıların %55,7'si tıbbi ve aromatik bitkileri ayda 100 gramdan az tükettiğini belirtmektedir. Katılımcıların %14,6'sı tıbbi ve aromatik bitkileri her zaman tükettiğini belirtirken, %11,6'sı gıda olarak tüketmek istediklerinde, %17,6'sı hasta olduklarında, %56,2'si ise ihtiyaç olduğunda tükettiğini belirtmiştir.

Tıbbi ve aromatik bitkilere verilen önem alt boyutundan katılımcıların ortalama $3,98 \pm 0,60$ puan aldıkları görülmektedir. Bu alt boyut içerisinde katılımcıların en çok katıldıkları ifadenin $4,29 \pm 0,80$ ortalama puan ile “Tıbbi ve aromatik bitkilerin faydalarının gelecek nesillere de aktarılmasını ve unutulmamasını isterim” maddesi olduğu görülmekte iken, en az katıldıkları ifadenin $3,66 \pm 1,07$ ortalama puan ile “Hastalandığım zaman önceliğim tıbbi ve aromatik bitkilerdir” maddesi olduğu görülmektedir.

Bunun yanı sıra tıbbi ve aromatik bitkilerin tüketimi alt boyutundan katılımcıların ortalama $3,30 \pm 0,74$ puan aldıkları görülmektedir. Katılımcıların en çok katıldıkları ifadenin $3,60 \pm 0,95$ ortalama puan ile “Farklı aromatik bitkileri tüketmeyi severim” maddesi olduğu görülürken, en az katıldıkları ifadenin $2,98 \pm 1,10$ ortalama puan ile “Osmanlı dönemi yemeklerinde kullanılan aromatik bitkileri ben de yemeklerde kullanırım” maddesi olduğu görülmektedir. Osmanlı dönemi aromatik bitkilerin bilinirliğinin azlığından ötürü bireylerin yemeklerinde bu bitkileri kullanmamasının yanı sıra farklı aromatik bitkileri tüketmeyi seviyor olmaları bu konuda doldurulacak önemli bir boşluğun varlığını göstermektedir. Elde edilen bulgular incelendiğinde en çok duyulmayan tıbbi ve aromatik bitkilerin %63,9 ile eflak tuzu, %58,7 ile mersin yaprağı, %47 ile mor menekşe yaprağı olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra katılımcıların en çok duyup tadına bakmadıkları tıbbi ve aromatik bitkilerin %52,5 ile misk, %49,5 ile hindiba, %48 ile amber, %47,5 ile erguvan ve %46,8 ile ayva çiçeği olduğu

bulunmuştur. Katılımcıların tadına baktıkları tıbbi ve aromatik bitkiler arasından en çok beğendikleri bitkinin $4,63\pm 0,62$ ortalama puan ile taze nane olduğu görülürken, bunu sırasıyla $4,62\pm 0,68$ ortalama puan ile çörekotu, $4,62\pm 0,70$ ortalama puan ile kekik, $4,60\pm 0,65$ ortalama puan ile kuru nane ve $4,59\pm 0,63$ ortalama puan ile susam takip etmektedir. Öte yandan katılımcıların en az 100 kişinin tadına baktıkları bitkiler incelendiğinde bu bitkiler arasında en beğenilmeyen bitkinin $3,46\pm 1,09$ ortalama puan ile anason ve $3,51\pm 1,08$ ortalama puan ile hardal olduğu görülmektedir.

Son yıllarda kullanımı artarak önem kazanmaya başlayan tıbbi ve aromatik bitkilerin, insanların daha sağlıklı yaşamaya başlama çalışması ve bunun için bitkisel kaynakları hayatlarında birçok alanda kullandıkları görülmektedir. Aromatik ve tıbbi bitkiler konusunda yapılmış bilimsel çalışmaların azlığı sebebiyle bu konuda çoğu soru cevapsız kalmaktadır. Tıbbi ve aromatik bitkiler hakkındaki bilgilerin en fazla internet kaynaklarından elde edinilmesi üzerinde durulması gereken önemli bir noktadır. Bu konuda Sağlık Bakanlığı tarafından kamu spotları yaygınlaştırılmalı bu konuda yapılacak projeler desteklenmeli, bilimsel çalışmalar teşvik edilmelidir. Ayrıca tıbbi amaçlı kullanmak kadar, gıda amaçlı kullanımında da çekimser kalındığı görülmektedir. Bu kapsamda aşçıların ve gastronomi uzmanlarının bitkilerin gıda olarak kullanımını arttırması sağlanmalı, gıda amaçlı tüketmekte çekimser kalınmasının nedenleri öğrenilmeli ve mutfaklarımızda doğru bir şekilde kullanımı yaygınlaştırılmalıdır.

Ayrıca aktarların tıbbi ve aromatik bitkiler konusunda bilgilendirilmesi ve bilinçlendirilmesi için eğitimler verilmeli, aktarların sınavlar vasıtası ile bilgi düzeylerinin ölçülmesi sağlanmalıdır. Tıbbi ve aromatik bitkilerin gelecek nesillere de aktarılabilmesi gıda ve sağlık açısından uygulamalarının yaygınlaştırılması amaçlanmalıdır

Kaynakça

- Akçakaya MS (2015). Alıcılar ve aktarlar açısından şifalı bitkilere kişisel yaklaşım. Uzmanlık Tezi. ADÜ, Tıp Fak. Aile Hekimliği Anabilim Dalı. Aydın
- Alkan, N. (2006). 15. ve 16. Yüzyıllarda İran İpek Yolu'nda Kervanlar. Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi, 7(11), 141-157.
- Bayar, Ü. T., Gidiş, M., & Karayel, H. B. (2010). Tıbbi Bitkilerle Geçmişten Gelen Yenilik. MYO-ÖS 2010- Ulusal Meslek Yüksekokulları Öğrenci Sempozyumu.
- Emecen, F. M. (2016). Şehzadenin Mutfağı -III. Mehmed'in Şehzadelik Döneminde Manisa Sarayına Ait Bir Mutfak Masraf Defteri. C. K. Surayıya Feroqhu içinde, Soframız Nur Hanemiz Mamur (s. 107-120). İstanbul: M. Faruk Bayrak
- Elmacı, İ. (2013). Cumhuriyet Döneminde İlaç Teknolojileri, Petrol Teknolojileri ve Kimyevî Gübre Teknolojileri 'ne Kısa Bir Bakış. Dört Öge Dergisi /Yıl 1/Sayı 3, 117-137.
- Faydaoğlu, E. Sürücüoğlu, M. (2011). Geçmişten Günümüze Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Kullanılması ve Ekonomik Önemi. Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi sayı 1, 52-67
- İlhan, T. (2011). Türkiye Florasında Yer Alan, Santral Sinir Sistemine Etkili İzmir: Ege Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Farmasötik Botanik Anabilim Dalı programı Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- İşkorkutan, S. E. (2017). 1720 Şenliği'nde Yemek Üzerine İfade Edilen Sosyal Hiyerarşileri Anlamak. The Journal of Ottoman StudiesI, 117-152.
- Karaelmas, D. (2007, Mayıs). Osmanlı Mutfağı 'Hacı Abdullah'ta Yaşiyor. 1453 İstanbul Kültür ve Sanat Dergisi / Journal of İstanbul's Culture and Art, 168.
- Karasar, N. (2012). Bilimsel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Nobel Yayınevi
- Karık, Ü., & Öztürk, M. (2009). Türkiye Dış Ticaretinde Tıbbi ve Aromatik Bitkiler. Bahçe Dergisi, 21-31.
- Mat, A. (1997). Günümüzde Fitoterapi. Merhem Dergisi, 10-14.
- Nalbantbaşı, Z., & GÖLCÜ, A. (2009). Kahramanmaraş Yöresine Ait Şifalı Bitkilerin Antimikrobiyal Aktiviteleri. Kahramanmaraş Sütçü İmam Doğa Bilimleri Dergisi, 1-8.
- Neumann, C. K. (2016). XVIII. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Baharat. C. K. Surayıya Feroqhu içinde, Soframız Nur Hanemiz Mamur (s. 145-183). İstanbul: M. Faruk Bayrak.
- Sak, İ. (2006). Osmanlı Sarayının İki Aylık Meyve ve Çiçek Masrafı. Tarih Araştırmaları Dergisi/ Cilt 25/ Sayı 40, 141-176.
- Samancı, Ö. (2016). XIX. Yüzyılın Birinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme İçme Alışkanlıkları. C. K. Surayıya Feroqhu içinde, Soframız Nur Hanemiz Mamur (s. 184-208). İstanbul: M. Faruk Bayrak.
- Yerasimos, M. (2010). 500 yıllık Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Yiğit ve Akgül 2015. 2. Ulusal Botanik Kongresi. Erişim sitesi: <https://fef.sdu.edu.tr/assets/uploads/sites/270/files/ii-ulusal-botanik-kongresi-06102015.pdf>. Erişim tarihi: 10.12.2021