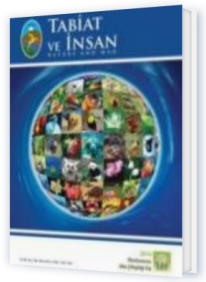
Tabiat ve İnsan

ISSN: 1302-1001 • Başlangıç: 2010 • Yayın Aralığı: Yılda 4 Sayı • Yayıncı: Türkiye Tabiatını Koruma Derneği



HAKKINDA

Tabiat ve İnsan Dergisi yayın hayatına 2015 yılında ara vermiştir. Dergimiz yeni yapılanması ile birlikte yayın hayatına tekrar başlayacaktır.

ARŞİV

Son Sayılar

- 2022 - Cilt: 1 Sayı: 190
- 2015 - Sayı: 189
- 2014 - Sayı: 188
- 2014 - Sayı: 187

KEŞFET

- Makale Gönder
- Hakemlik İsteği Gönder
- Amaç ve Kapsam
- Yazım Kuralları
- Etik İlkeler ve Yayın Politikası
- Ücret Politikası
- Dergi Kurulları
- Dizinler
- About

DergiPark AKADEMİK ev sahipliğinde
Türkçe
Orhan ÜNAL

Tabiat ve İnsan

Dergi Kurulları

Editörler Kurulu

BAŞEDİTÖR
Prof. Dr. İlhami Kiziroğlu, OSTİM Teknik Üniversitesi

EDİTÖR
Dr. Kalender Arıkan, Hacettepe Üniversitesi

Prof. Dr. İlhami KİZİROĞLU
HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
Türkiye

Mühendislik

Dr. Kalender ARIKAN
HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
0000-0002-9862-9629
Türkiye

Biyoloji Eğitimi, Biyoloji

- Dergi Anasayfası
- Hakkında
- Amaç ve Kapsam
- Makale Gönder
- Dergi Kurulları
- Yazım Kuralları
- Etik İlkeler ve Yayın Politikası
- Ücret Politikası
- Dizinler
- Arşiv
- İletişim

Yayın Kurulu

Prof. Dr. Levent TURAN
HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
Türkiye
Biyoloji Eğitimi, Biyoloji

Prof. Dr. Hacer SERT
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
Türkiye
Mikrobiyoloji

Prof. Dr. Prof.dr. Melih BOYDAK
Türkiye

Prof. Dr. Murat TOSUNOĞLU
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
Türkiye
Biyoloji



Dr. Öğr. Üyesi Leyla ÖZKAN
DÜZCE ÜNİVERSİTESİ ORMAN FAKÜLTESİ
Türkiye
Ekoloji

Bilim Kurulu

Prof. Dr. Özdemir ADIZEL
VAN YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ
Türkiye
Biyoloji

Prof. Dr. İrfan ALBAYRAK
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
Türkiye
Biyoloji

Prof. Dr. Tamer ALBAYRAK
MEHMET AKİF ERSOY ÜNİVERSİTESİ
Türkiye
Biyoloji

Prof. Dr. Galip AKAYDIN
HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
Türkiye
Biyoloji

Prof. Dr. Mehmet Emin AYDIN
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
0000-0001-6665-198X
Türkiye

Çevre Bilimleri ve Mühendisliği

Prof. Dr. Yusuf AYVAZ
SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ, FEN-EDEBİYAT FAKÜLTESİ
Türkiye

Biyoloji, Ekoloji



Prof. Dr. Eyup BAGCI
FEN FAKÜLTESİ
0000-0002-1824-9424
Türkiye

Biyoloji

Prof. Dr. Banur BOYNUKARA
NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ
Türkiye

Veteriner Hekimlik, Veterinerlik Mikrobiyolojisi

Prof. Dr. Hasan BOYNUKARA
NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ
Türkiye

Dünya Dilleri ve Edebiyatları

Prof. Dr. Prof. Dr. Ahmet CAN
İSTANBUL RUMELİ ÜNİVERSİTESİ
Türkiye

Biyoloji

Prof. Dr. Şule Coşkun CEVHER
GAZİ ÜNİVERSİTESİ
Türkiye

Biyokimya, Hayvan Fizyolojisi-Ekofizyolojisi, Hücre Biyolojisi

Prof. Dr. Musa DOGAN
ODTÜ
Türkiye

Biyoloji

Prof. Dr. Atilla DURMUŞ
VAN YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ
Türkiye

Ekoloji, Hayvan Sistematiği

Prof. Dr. F. Güler EKMEKCİ
HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
Türkiye

Hidrobiyoloji, Limnoloji, Su Ürünleri, Hidrobiyoloji, Temel Bilimler

Prof. Dr. Mehmet EKMEKCİ
HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
Türkiye

Mühendislik

Prof. Dr. Sadık ERİK
HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
Türkiye

Biyoloji

Prof. Dr. Ali ERDOĞAN
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
Türkiye

Biyoloji

Arş. Gör. Yasin GÖKÇE
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
0000-0002-2811-0709
Türkiye

Biyofizik

Prof. Dr. Hülagü KAPLAN
GAZİ ÜNİVERSİTESİ
Türkiye

Şehir ve Bölge Planlama



Prof. Dr. Latif KURT
ANKARA ÜNİVERSİTESİ, FEN FAKÜLTESİ, BİYOLOJİ BÖLÜMÜ
Türkiye

Biyoloji, Bitki Sistematiği, Ekoloji

Prof. Dr. Metn ÖZENCI
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
Türkiye

Kardiyoloji

Dr. Öğr. Üyesi Nahit PAMUKOĞLU
KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ, FEN-EDEBİYAT FAKÜLTESİ
0000-0003-4506-4123
Türkiye

Ekoloji, Hayvan Sistematiği

Prof. Dr. Nazmi POLAT
SAMSUN 19 MAYIS ÜNİVERSİTESİ
Türkiye



Prof. Dr. Namık Kemal SARIKAVAK
HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ, GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ, GRAFİK BÖLÜMÜ, BEYTEPE YERLEŞKESİ 06800 ANKARA
Türkiye

Namık Kemal Sarıkavak, 1961'de İstanbul'da doğdu. 1978'den itibaren çeşitli reklam ve tasarım ajanslarıyla birlikte çalıştı. 1983'de Gazi Üniversitesi, Gazi Eğitim Fakültesi, Resim-İş Eğitimi Bölümü, Grafik Dalı Animasyon Atölyesi'nden mezun oldu. 1985'te Hacettepe Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Uygulamalı Sanatlar Bölümü, Grafik Anasanat Dalı'na araştırma görevlisi olarak atandı. 1988'de Yüksek Lisans tez konusu "Grafik Tasarımda Airbrush Teknolojisi; Airbrush Tekniğiyle Afiş Çalışmaları"nı tamamladı. Aynı yıl Öğretim Görevlisi olarak atandı. 1993'de Sanatta Yeterlik tez konusu "Kültürel Afişlerde Tasarım ilkeleri; Kültürel Afiş Çalışmaları"nı tamamladı. 1996'da Yardımcı Doçent olarak atandı. 2002'de Doçent, 2012'de ise Profesör oldu.
1986'dan başlayarak Grafik Bölümü'nde bir süre Temel Sanat Eğitimi, Temel Grafik Eğitimi, Bilgisayar Destekli Tasarım, İllüstrasyon, Animasyon ve Grafik Atölye derslerini yürütmüş olup 2014'e kadar Desen, Yazı, Kaligrafi, Tipografi ve Grafik Atölye (Mezuniyet Projeleri) derslerini yürütmüştür. 2000'li yıllarda Hacettepe Üniversitesi dışında Başkent Üniversitesi (Ankara) ve Atatürk Üniversitesi'nde (Erzurum) de dersler vermiştir. 1986'dan 1994 yılına kadar katıldığı afiş ve pul yarışmalarında (birincilikler ve mansiyonlar olarak) toplam 10 ödül kazanmıştır. Daha sonraki yıllarda 2 teşvik ödülü bulunmaktadır. 1987'den itibaren günümüze değin 7 kişisel sergi açmış ve 70'den fazla karma sergiye katılmıştır.

Hidrobiyoloji, Limnoloji

Görsel Tasarım

Prof. Dr. Hakan SERT
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ, EĞİTİM FAKÜLTESİ
0000-0001-8912-0268
Türkiye

Biyoloji, Eğitim Bilimleri ve Öğretmen Yetiştirme

Prof. Dr. Mustafa SÖZEN
ZONGULDAK BÜLENT ECEVİT ÜNİVERSİTESİ
Türkiye

Biyoloji



Prof. Dr. Mehmet Ali TABUR
SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ
Türkiye

Mühendislik

Prof. Dr. Bülent TOPKAYA
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
Türkiye

Biyoloji

Prof. Dr. Saime İKİNCİKARAKAYA
ANKARA ÜNİVERSİTESİ, ZİRAAT FAKÜLTESİ
Türkiye

Prof. Dr. Atila YILDIZ
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
Türkiye



Doç. Dr. Mehmet KARAKAŞ
ANKARA UNIVERSITY
Türkiye

Hayvan Fizyolojisi-Ekofizyolojisi

Doç. Dr. Kubilay TOYRAN
BİTLİS EREN ÜNİVERSİTESİ
0000-0002-6546-0054
Türkiye

Ekoloji, Hayvan Sistematiği



Dr. Öğr. Üyesi Serdar GÖZÜTOK
BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
0000-0001-5784-6822
Türkiye

Biyoloji, Ekoloji, Hayvan Fizyolojisi-Ekofizyolojisi, Hayvan Sistematiği

Yrd. Doç. Dr. Hakan KARAARDIÇ
ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT UNİVERSITY, EDUCATION FACULTY
0000-0001-9839-4201
Türkiye

Matematik ve Fen Bilimleri Eğitimi, Biyoloji Eğitimi, Biyoloji, Ekoloji

Dr. Muharrem KARAKAYA
ESKİŞEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ
Türkiye

Fen Bilimleri ve Matematik

Dizinler

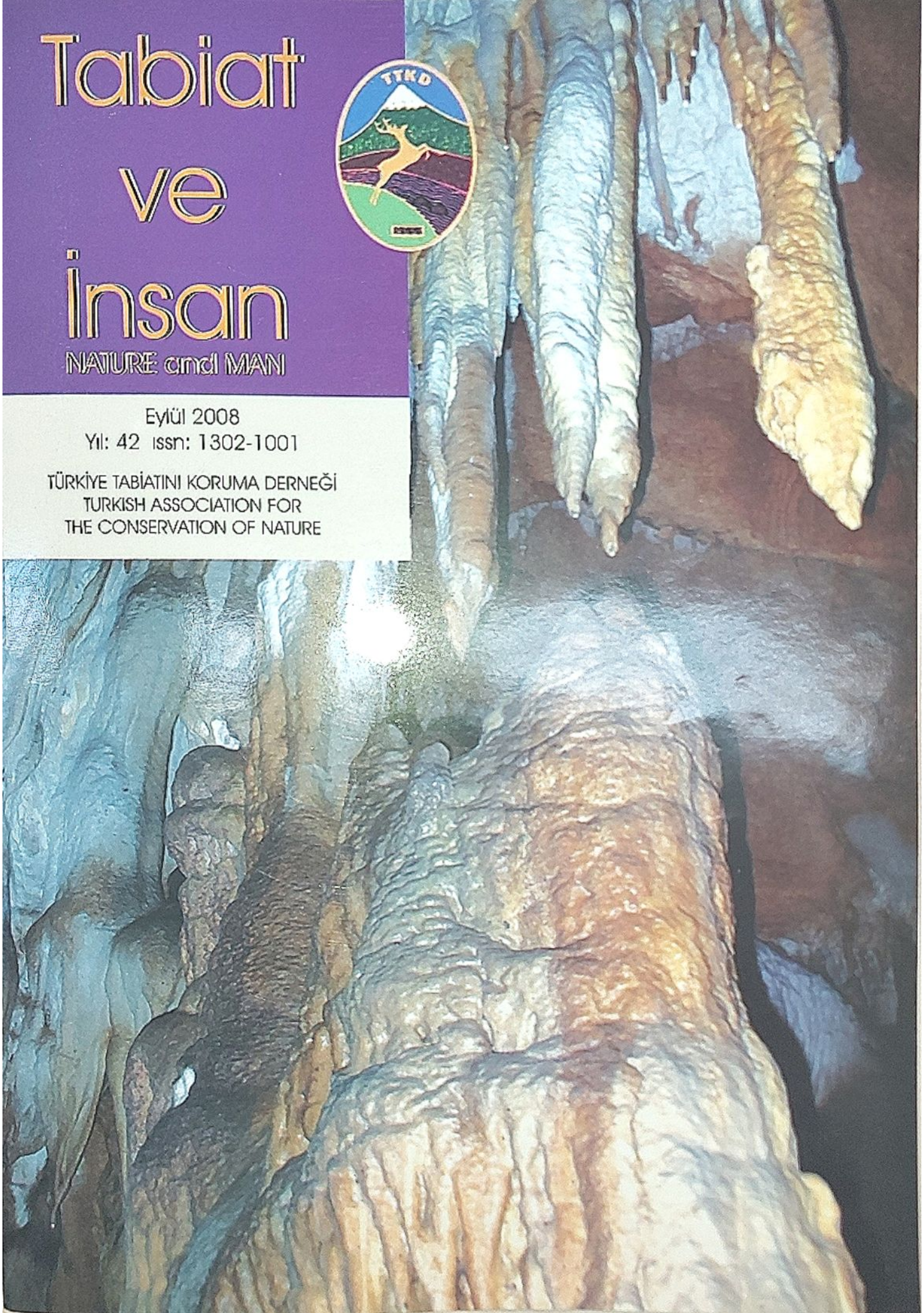
Dergi Anasayfası
Hakkında
Amaç ve Kapsam
Makale Gönder
Dergi Kurulları
Yazım Kuralları
Etik İlkeler ve Yayın Politikası
Ücret Politikası
Dizinler
Arşiv
İletişim

Tabiat ve İnsan

NATURE and MAN

Eylül 2008
Yıl: 42 issn: 1302-1001

TÜRKİYE TABİATINI KORUMA DERNEĞİ
TURKISH ASSOCIATION FOR
THE CONSERVATION OF NATURE



TÜRKİYE TABİATINI KORUMA DERNEĞİ

TURKISH ASSOCIATION FOR THE CONSERVATION OF NATURE

TABİAT VE İNSAN
NATURE AND MAN

IUCN
The World Conservation

TTKD
Dünya Doğayı Koruma Birliği (IUNC)'nin Üyesidir

TTKD, Avrupa Konseyi Haber Merkezi (Naturopa)'nin Türkiye Temsilcisidir.

Sahibi / *Owner*
TTKD adına Genel Başkan
Yunus ENSARİ
Yayın Kurulu / Editorial Board
Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Yunus ENSARİ

Kurul Üyeleri / *Members*
Dr. Vehbi ESER
Dr. Ülkü MERTER
Suhan ORAY
Av.Tuncay AKI
Zeki TARHAN

Yayın: Yerel

Danışma Kurulu / *Scientific Board*
Prof. Dr. İrfan ALBAYRAK
Prof. Dr. Mustafa AYDOĞDU
Prof. Dr. Yusuf AYVAZ
Prof. Dr. Murat BARLAS
Prof. Dr. Şükran ÇAKIR ARICA
Prof. Dr. Hayri DUMAN
Prof. Dr. Musa DOĞAN
Prof. Dr. Ali ERDOĞAN
Prof. Dr. Sümer GÜLEZ
Prof. Dr. Emrullah GÜNEY
Prof. Dr. Saime ÜNVER İKİNCİKARAKAYA
Prof. Dr. Sücaattin KIRIMHAN
Prof. Dr. Mustafa KURU
Prof. Dr. Meral AYDENİZÖZ ÖZ KAYHAN
Prof. Dr. Mehmet SEREZ
Prof. Dr. Duran TARAKLI
Prof. Dr. Levent TURAN
Prof. Dr Hakan YARDIMCI
Prof. Dr. Sedat YERLİ
Doç. Dr. Seyit AYDIN
Doç. Dr. Latif KURT
Doç. Dr. Kenan PEKER
Doç. Dr. Şükran ŞAHİN
Yrd. Doç. Dr. Adnan ALDEMİR
Yrd. Doç. Dr. Ceyhun GÖL
Yrd. Doç. Dr. Ayşe MENTEŞ GÜRLER
Yrd. Doç. Dr. Erol KESİCİ
Yrd. Doç. Dr. Nazan KUTER
Yrd. Doç. Dr. Kayhan MENEMENCİOĞLU
Yrd. Doç. Dr. Fatih MÜDERRİSOĞLU
Yrd. Doç. Dr. Nabit PAMUKOĞLU
Yrd. Doç. Dr. M. Ali TABUR
Yrd. Doç. Dr. A. Selçuk ÖZEN
Dr. Atilla YILDIZ
Dr. Tamer ALBAYRAK
Öğ. Elem. Uzman Aysu BESLER
Öğ. Gör. Hakan SERT

Fiyatı: 1 Sayı 10 YTL.

Yazıların tüm teknik ve hukuki sorumluluğu yazarlarına aittir. İleride sürülen fikir ve iddialar derneğin görüşünü yansıtmayabilir. Dergiye gönderilen yazılar yayınlansın veya yayınlanmasın iade edilmez. Yazar ve kaynak belirtilerek bu dergiden alıntı yapılabilir.

Basım Tarihi: 15 / 09 / 2008

İÇİNDEKİLER (CONTENTS)

Baş Yazı
Çankırı Tuz Mağarası
Yrd. Doç. Dr. Kayhan MENEMENCİOĞLU 1

Antalya İlinde Yayılış Gösteren Tarla Farelerinin(Rodentia: *Microtus Guentheri*) Habitat tercihleri ve Yuva Anatomisi
Araş. Gör. Mustafa YAVUZ ve ark. 2

Bir Etnobotanik Gezisinin Ardından: Selçuklu'nun Kervan Yolundan Enek (*Juniperus drupace Labill.*) Pekmezine
Prof. Dr. Mustafa GÖKÇEOĞLU ve ark. 8

Toprak Restorasyonu ve Doğa Koruma
M. Yüksel DİZDAR 17

Manavgat/Titreyengöl Kuş Halkalama Çalışması
Prof.Dr. Ali E[illegible] ve ark. 23

Küresel Isınma
Dr. Mehmet KARAKAŞ 34

Rüzgar Santralleri ve Yaban Hayatına Etkileri
Prof. Dr. Levent TURAN 38

Düşleyin Çocuklar!
Hediye ÖNCÜL 44

Kısa Haberler, Tanıtım, Şiir 45

Reklam Ücreti

Renkli Arka Kapak	700 YTL.
Ön İç Kapak	500 YTL.
Arka İç Kapak	500 YTL.
İç Tam Sayfa Sy-Byz	300 YTL.
İç 1/2 Sayfa	100 YTL.

Adres:
2. Menekşe Sokak 29/4 Kızılay 06440 ANKARA
Tel: (0.312) 425 19 44 - 419 09 91
Fax: (0.312) 417 95 52
E-posta: ttkder@ttkder.org.tr
Web Sitesi: http//:ttkder.org.tr

Baskı:
LAZER OFSET Matbaa Tesisleri Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti
Kazım Karabekir Caddesi Koyunlu Han No: 95/1-A İskitler /ANKARA
Tel: (0312) 341 23 70 - 72 Fax: 342 28 98
E-posta: lazarofset@mynet.com

Ön Kapak:Tulumtaş Mağarası. Gölbaşı-ANKARA
Fotoğraf: Dr. Lütfi NAZİK

Arka Kapak: Fırınlı Mağarası. Doğanhisar-KONYA
Fotoğraf: Dr. Lütfi NAZİK

Arka Kapak İçi: Fırınlı Mağarası. Doğanhisar-KONYA
Fotoğraf: Dr. Lütfi NAZİK

BİR ETNOBOTANİK GEZİSİNİN ARDINDAN: SELÇUKLU'NUN KERVAN YOLUNDAN ENEK *[Juniperus drupacea Labill.]* PEKMEZİNE

MEMORİES FROM AN ETHNOBOTANİCAL TRİP: ARRİVAL AT ENEK PEKMEZ FROM CARAVAN ROADS OF SELJUK'S

Prof. Dr. Mustafa GÖKCEOĞLU, Yrd. Doç. Dr. Orhan ÜNAL
Arş. Gör. Gürkan SEMİZ
Akdeniz Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümü ANTALYA

ÖZET

Bu makale, Manavgat Irmağı'nın yukarı havzasında Toros Dağlarındaki Boğazyurt Yaylasında Beydiğin Köylüleri ile yapılan söyleşi ve gözlemlere dayanarak hazırlanmıştır. Köylüler, yüzlerce yıldan beri bu bölgede göçebe olarak yaşamakta, yazın yaylalara çıkmakta kışın da sahile inmektedir. Geçimlerini daha çok hayvancılıkla sağlamakta; bununla birlikte vadi tabanları ve orman açıklıklarında sınırlı ölçüde tarım da yapmaktadır. Köylüler ayrıca, bölgedeki değişik bitki türlerinden elde edilen ürünlerden de yararlanmaktadır. Bu bitkilerden biri de, yerel adı "enek ağacı" olan Juniperus drupacea Labill. türüdür (Cupressaceae familyası). Enek, erkek ve dişi bireyleri farklı olan (dioik) bir ağaç türüdür. Yerel halk, dişi ağaçlardan toplanan meyvelerden geleneksel yollarla "enek pekmezi" üretir. Her birinin ağırlığı ortalama 6 gr, çapı da en fazla 2.5 cm kadar olabilen yuvarlak meyveler, iki yılda olgunlaşır. Bu etnobotanik çalışmada yerel halkın konumu, enek ağacına olan yaklaşımları, enek meyvelerinin nasıl toplanıp nasıl işlendiği, pekmezin nasıl çıkarıldığı ve ne amaçla kullanıldığı anlatılmaktadır. Enek pekmezinin değişik mineral elementler ve şeker içeriği bakımından zengin ve gıda değerinin yüksek olduğu, yaşlıları ve çocukları güçlendirmek ve astım ve hemoroid gibi hastalıkları tedavi etmek için kullanıldığı anlaşılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Etnobotanik; geleneksel gıdalar; *Juniperus drupacea*; enek pekmezi; tali orman (odundan başka) ürünleri; tıbbi bitkiler.

ABSTRACT

This study is based on observations and interviews with villagers from Beydigin, located on the Taurus Mountains within the upper basin of Manavgat river watershed area near Antalya. The villagers have been nomadic literally for centuries in the region. They make their living mainly on grazing animals, on beekeeping and on limited farming in valley bottoms and forest openings. They also produce several products from wild plants. One of such products is so-called "enek pekmez", a local and traditional fruit concentrate produced from the enek tree [Juniperus drupacea Labill. (Cupressaceae)]. Enek tree is a dioecious plant, which means that only on female trees bear the fruit. The fleshy, nearly round fruits become fully mature in two years. The mature fruits reach the diameter of about 15 to 25 mm, and weigh on average about 6 g. In the article we describe the procedures applied by the villagers in collecting and treating the fruits, and the subsequent extraction of pekmez from the fruits. Enek pekmez appears to be rich in sugar and several minerals. The pekmez is used by the local people both as dessert and as medicine both for themselves and for domestic animals. It has been reported that it has a relieving functions in treatments of certain diseases such as asthma and hemorrhoids

Key Words: Ethnobotany; traditional foods; *Juniperus drupacea*; non-timber forest products; medicinal plants.

GİRİŞ

Yeryüzünde bilinen bitki türü sayısı yaklaşık 400,000 kadardır. Bu bitkilerin kök, gövde, yaprak, meyve, tohum gibi değişik organlarından bazıları, insanlar tarafından yiyecek olarak kullanılabilir. Ancak, "her kuşun eti yenmez" misali, her bitki de yemek için uygun değildir. Başka bir deyişle, organlarından biri ya da birkaçı yenilebilen bitki türlerinin sayısı, tüm

mevcut bitki türlerinin ancak onda biri kadardır. Ayrıca, insanın bitkilerden elde ettiği yiyeceklerin % 90 kadar bir bölümü, yalnızca 15 bitki türü tarafından karşılanır. Bunlardan sadece üç tür, yani "üç büyükler" (buğday, mısır ve pirinç), bitkisel yiyeceklerimizin % 60'ını oluştururlar (Brown 2005; Cook 1998). Organları yenilebilen fakat henüz kültüre alınmamış (ya da evcilleştirilmemiş) pek çok yabani bitki türü vardır. Bunlara ek olarak, bazı bitki türleri yiyecek olarak kullanılmasa da, onlardan değişik hastalıklara deva olan çeşitli geleneksel ilaçlar üretilir. Dünyadaki insanların % 80 kadar bir bölümü, bu çeşit geleneksel ilaçları kullanmaktadır [Dünya Sağlık Örgütü (WHO) 1993]. Ulaşımı güç uzak yörelerdeki yerli halk, yiyeceklerinin ve ilaçlarının önemli bir bölümünü yabani bitkilerden karşılarlar (Graham, Graham, and Wilcox 2003, Işık 2004). Yerli halk, yörelerindeki yetişen yabani bitkilerin gıda ve ilaç olarak kullanılması hakkında önemli bilgilere sahiptir. Bu ve benzeri bilgiler, yerli halkta kuşaktan kuşağa ancak görerek ve sözlü olarak aktarılmakta; çoğu kez yazılı halde bulunmamaktadır. Bu nedenle, binlerce yıllık geleneklere dayanan bu çeşit bilgilerin çoğu, zamanla kaybolup gitmektedir. İşte burada, yardımımıza etnobotanik bilimi gelmektedir. Etnobotanik bilimi, bitkilerin yerel halk tarafından geçmişte ve günümüzde geleneksel kullanımlarını ve yerel halkın bitkilere olan yaklaşımlarını konu almakta, bu bilgileri ortaya çıkarıp yaymaktadır.

Bu yazımızın amacı, orta Toroslarda Beydiğin Köyünde, *Juniperus drupacea* Labill. türünün meyvelerinden elde edilen ve "enek pekmezi" denilen bir pekmezin, geleneksel yöntemlerle nasıl üretildiğini yazılı hale dökmektir. Böylece, yerel halk tarafından belki binlerce yıldan beri kullanılan bir ürün hakkındaki etnobotanik bilgiler, kaybolan geleneklerle birlikte yok olup gitmeden, konuyla yakından ilgili bir dergi olan ve elinizde bulunan "Tabiat ve İnsan" isimli dergimizde kayıtlara geçmiş olacaktır..

ENEK PEKMEZİ İLE NASIL TANIŞTIK?

Bir sonbahar günü, Antalya'da Bahçeli Semti Halk Pazarında dolaşırken "PEKMEZ DÜNYASI" diye bir yazı gördük. Yaklaşınca, pazar tezgâhının üzerinde özenle sıralanmış küçük şişeler ve şişelerin içinde koyu renkli sıvılar duruyordu. Tezgâhtaki yaşlı köylü, "buyurun" dedikten sonra arka arkaya saymaya başladı: "üzüm pekmezi, dut pekmezi, keçi-boynuzu pekmezi, enek pekmezi..." En son kelime, hiç duymadığımız bir isimdi; tekrar sorduk. "Enek" dedi, köylü vurgulayarak. "Enek; Toros ormanlarının şifalı pekmezi." Yaşlı köylünün yüz hatlarında ve ses tonunda, sanki "enek pekmezini nasıl bilmezsiniz?" diye sorgulayan, sitem dolu bir ifade yüklüydü... Denemek üzere, enek pekmezinden küçük bir şişe aldık... Ve daha sonra, bu bilge köylü karşısında hissettiğimiz cehaleti ve mahcubiyeti telafi etmek üzere "enek pekmezi" hakkında -sohbet ettiğimiz insanlardan ve literatürden- ek bilgiler topladık. Bilgileri topladıkça, daha da azmettik; bu pekmezin nasıl üretildiğini yerinde görmemiz gerekirdi. Ertesi yıl mevsimi gelince, enek pekmezi üretimi yapan köylerden birine gittik. İşte, bu yazımız, geleneksel bir ürün olan "enek pekmezi" hakkında Beydiğin Köyünde yaptığımız gözlemlere, söyleşilere ve bu konuda literatürde bulduğumuz bazı bilgilere dayanarak hazırlanmıştır.

SELÇUKLU'DAN KALAN YOLLAR

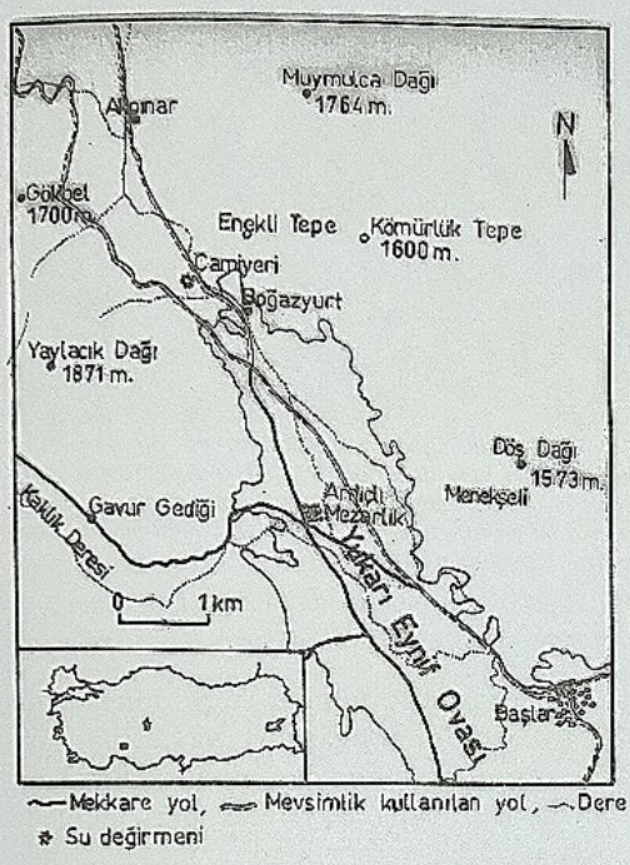
Eylül (2004) ortalarıydı. Akdeniz Üniversitesi Biyoloji Bölümü'nden bir grup öğretim elemanı (Kani IŞIK, Mustafa

GÖKÇEOĞLU, Orhan ÜNAL), Antalya Orman Bölge Müdürü Mustafa KUTUL-MUŞLU, Orman Mühendisleri Ali ÜREYEN, Durdali HAMARAT ve Ömer Faruk GÜVEN ile birlikte Antalya'dan, Alanya tarafına doğru, "enek pekmezi seferi" için yola çıktık. Serik kasabasını ve Köprü Irmağını geçtikten sonra Köprülü Kanyon yoluna saptık. Yoldan sapınca, 4 km kadar ilerde tam karşımızda Taşağıl kasabası, kasabanın arka cephesinde mor renkli bir silüet halinde tırmanacağımız Akdağ duruyor. Sanki, Akdağ'ın pilili eteklerinin uçları Antalya Ovasının düzlüklerine değmiş, tam o noktada danteller işlenmiş ve Taşağıl kasabası da orada ortaya çıkmış. Taşlık bir sırt üzerinde kurulmuş olan Taşağıl, tezatların buluşma noktası gibi. Ovalarla Toroslar, bahçelerle ormanlar, dağlılarla manavlar, modern çiftliklerle geleneksel hayvancılık Taşağılda kucaklaşırlar. Eski Antalya adıyla bilinen Side'den ve Attalia'dan (bugünkü Antalya) gelip Toroslara doğru uzanan kervan yolları birbirlerine Taşağıl'da kavuşur ve birbirlerinden Taşağıl'da ayrılırlar. Cumhuriyet döneminde kurulan ilk nahiye merkezlerinden biri olan Taşağıl, 20. yüzyıl ortalarına kadar yörede bir ticaret ve kültür merkezi olmuş (Güçlü 1997). Bu nedenle Taşağıl'a, "Taş ağıl" değil de, "Taş Saray", ya da "Taş Konak" ismi daha çok yakışıyor.

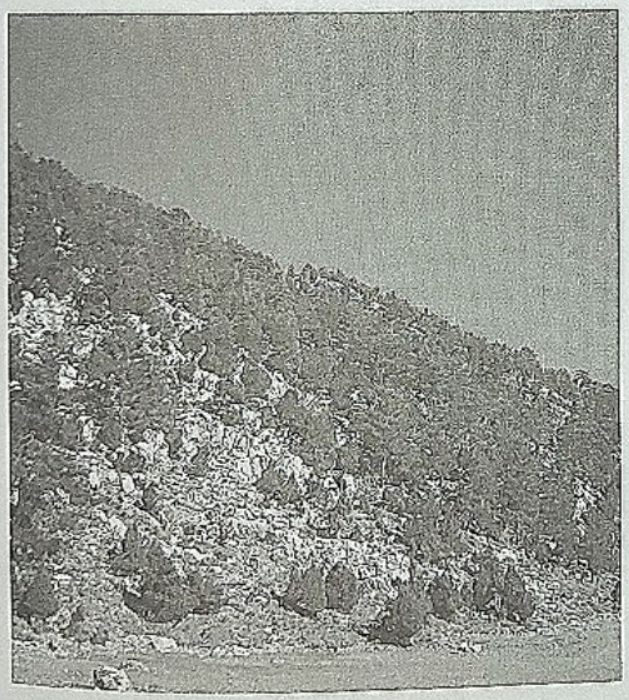
Taşağıl'dan sağ tarafa sapan ve bizleri enek pekmezine doğru götüren yol, eski bir Selçuklu yolu. Yol, 25 km gittikten sonra, Selçuklu döneminin ünlü Kervansaraylarından biri olan ve hala dimdik ayakta duran Kargı Hanı'na ulaşıyor. Toroslara asıl tırmanış ise, Kargı Hanından sonra başlar. Kargı Hanından itibaren Akdağ'ın güney yamaçlarından kıvrım kıvrım tırmanan Kesik Beli yolu, sizi, 20 km gittikten sonra ünlü Demirkapı geçidine getirir. Denizden yüksekliği yalnızca 1230 metre olan bu geçit, kar yağışının az olması, karın erken erimesi ve nispeten sağlam ve oynak olmayan jeolojik yapısıyla, Akdeniz'den İç Anadolu'ya hemen her mevsim yol veren en kolay Toros geçitlerinden birisi. O nedenle Kesikbeli yolu, Romalılar devrinden başlayıp Selçuklular ve Osmanlılar döneminde, Antalya -Beyşehir-Konya'yı birbirine bağlayan en işlek ve en kısa ticaret yollarından biri olarak hizmet vermiştir (Güçlü 2002). Romalılar döneminde açılıp, Selçuklular ve Osmanlılar döneminde parlayan Kesikbeli yolu, ulaşım ve ticaretteki üstün özellikleri asırlardan beri kanıtlanmış ve tüm bölgesel boyutlarda önemli hizmetler sunmuş olmasına rağmen, Cumhuriyet döneminden sonra, ne yazık ki yerel boyuttaki politik nedenlerle söndürülmüştür (Selekler 1960, ss.63-68). Antalya-Beyşehir arasını 125 km (% 48) kısaltan bu tarihi yolun tekrar hizmete girmesi; yerel politik kaygılarla geçmişte yapılan hataların düzeltilmesine ek olarak, bölgesel düzeyde ekonomiye önemli katkılar sağlayacaktır.

ÇALIŞMA ALANI

Demirkapı geçidini aştıktan sonra, karşınıza kuzey-güney yönünde uzanan, yaklaşık 18 km uzunlukta Eynif Ovası çıkar (denizden yükseltisi ortalama 1000 m.). Eynif ovası, etrafı dağlarla çevrili kapalı bir havzada bulunur. Çalışma alanımız olan Boğazyurt yaylası da, Eynif ovasının kuzey kenarında, Manavgat Irmağı'nın yukarı akış havzası içinde yer alır. Beydiğin Köyüne ait olan Boğazyurt'un çevresi sık ormanlarla kaplı olup suyu ve pınarları boldur. Yörede, bir de değirmen çeviren Boğazyurt deresi akar (Saraçoğlu 1968, bkz. s. 289). Boğazyurt'u çevreleyen dağlardan birisi Enekli Tepe olarak bilinir (Şekil 1). Enekli Tepe, ova kenarından başlayarak 1330 metr-



Şekil 1. Çalışma alanı: Beydiğin Köyü Boğazyurt Yaylası ve Enekli Tepe



Şekil 2. Enekli Tepenin batı yamaçlarında (İkiz Ova mevkiinde), diğer ardıç ve çam türleriyle karışık halde, doğal olarak yetişen enek (Juniperus drupacea) ağaçları.

eye kadar yükselir. Enekli Tepenin tam doğusunda, ondan daha yüksek olan Kömürlük Tepesi (1600 m) yer alır. Enekli tepe, taşlık ve kayalık olmasına karşın, kayalıklar ve taşlar arasında birikmiş verimli topraklarda değişik ağaç türleri yetişir. Bu türlerden birisi ve en yaygın olanı da Juniperus drupacea Labill. türüdür. Yerel halk bu bitkiye ENEK adını verir. Tepenin adının da, burada bol miktarda enek ağacı bulunmasından kaynaklandığı sanılmaktadır (Şekil 2).

ENEK AĞACI (*Juniperus drupacea Labill.*)

Juniperus drupacea Labill., Cupressaceae (Servigiller) familyasından bir türdür. Literatürde (Syn.), *Arceuthos drupacea* (Labill.) Antoine & Kotschy olarak da bilinir (Vidakovic 1991). Bu tür ilk kez 1791 yılında Labillardière tarafından tanımlanmıştır (Kayacık 1965). Dünyada sadece Suriye, Lübnan, Israel, Yunanistan ve Türkiye'de (Toroslarda) yayılış gösterir. Toroslarda diğer ardıç türleriyle, Toros göknarı *(Abies cilicica Carr.)*, ve Toros sediri (Cedrus libani A. Rich.), karaçam *(Pinus nigra Arnold)* ve değişik meşe türleri ile karışık halde bulunur. Ormanda, küçük kümeler ya da tek tek bireyler oluşturacak şekilde dağılır. Optimum yayılışını 600 ile 1500 metreler arasında yapar (Eliçin 1977; Kayacık 1965).

J. drupacea, daha çok, kalkerli arazilerde ve bol güneş ışığı alan yerlerde yetişir. Toroslarda birçok yörede yerel halk, bu ağaca "enek ağacı" adını verir. Meyvesinden elde edilen pekmeze de "enek pekmezi" derler. Bölgedeki köylerde pekmez, daha çok üzümden *(Vitis vinifera L.)* yapılır. Az miktarlarda da incir *(Ficus carica L.)*, dut *(Morus alba L., M. nigra L.)* ve keçiboynuzu *(Ceratonia siliqua L.)* meyvelerinden pekmez çıkarılır.

Literatürde bazı kaynaklarda enek ağacı

için "andız" adını kullanılır. Oysa çalışma bölgemizdeki yerel halka göre "enek" ve "andız" farklı türlerdir. Andız, genellikle denize yakın sahil kuşağında yetişen Cupressus sempervirens L. türüne verilen yerel isimdir. Bu türe, birçok yerde "servi" adı da verilir. *J. drupacea* (enek) ile C. sempervirens (andız = servi) türleri aynı familyaya aittir ve meyve şekilleri ve meyve büyüklükleri birbirine benzerlik gösterir. Büyük bir olasılıkla, meyvelerindeki bu benzerlik, bu iki türün isminin birbirine karıştırılmasına yol açmıştır. Bu nedenle, bu türler hakkında yerel halk ile bilgi alış-verişi yaparken, "andız" ve "enek" ağacının aynı ağaç türü olmadığı daima hatırlanmalıdır.

Enek ağacı iki evcikli (dioik) bir bitkidir. Başka bir deyişle erkek ve dişi ağaçlar ayrı bireylerdir ve meyveler sadece dişi ağaçlar üzerinde gelişir (Şekil 3). Yerel halk enek ağacını bir orman ağacı olmaktan ziyade bir meyve ağacı olarak kabul eder. Dişi ağaçlar meyve ürettikleri için, yerel halk tarafından bir nevi "kutsal ağaç" sayılır ve bu nedenle korunurlar. Enek ağacı, sık dallı, sık yapraklı ve her dem yeşil bir ağaçtır. Yan dalları, özellikle kış aylarında başka yiyecek kaynakları az olduğu zaman, ağaçtan kesilip ayrılarak hayvan yemi olarak kullanılır. Dişi ağaçların tepe çatısı izdüşümündeki alan, meyve toplanması sırasında kolaylık sağlanması amacıyla, çoğu kez çalı ve taşlardan temizlenir. Buna dayanarak, kış aylarında dişi ağaçları erkek ağaçlardan kolayca ayırmak mümkün olur. Böylece, dişi ağaçlara saygılı olan yerel halk, tepe çatısı izdüşümü temiz olan ağaçların dişi ağaç olduğunu kolayca anlar ve onları hayvan yemi olarak kesmekten kaçınır. Şimdiye kadar, ormanda dişi ağaçların sayısını çoğaltma ya da meyve verimini arttırma yönünde herhangi bir silvikültürel ya da teknik ormancılık işlemleri uygulanmış değildir.



Şekil 3. Enek ağacı yapraklarının ve bir yaşındaki meyvelerinin yakından görünüşü. İki evcikli (dioik) olan enek bitkisinde, meyveler yalnızca dişi ağaçlar üzerinde gelişir. İki yılda olgunlaşan meyveler, birinci yıl sonunda normal büyüklüğüne (1.5- 2.5

YERLİ HALK

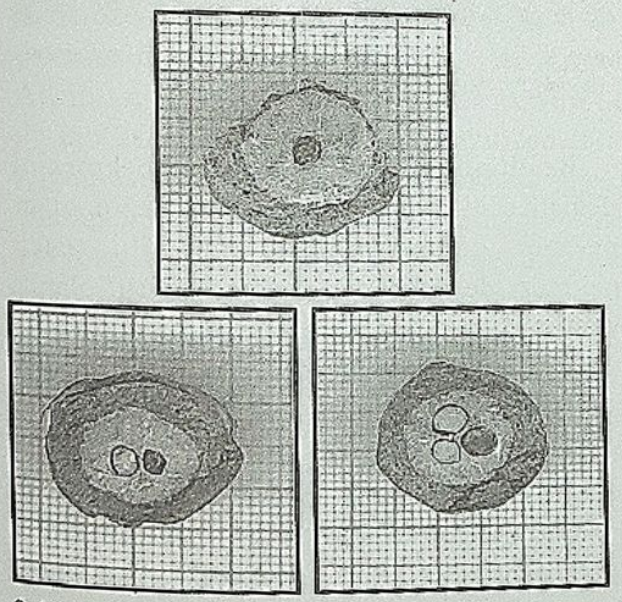
Bu makaledeki bilgiler ve resimler, Eylül 2004 tarihinde Boğazyurt yaylasına yaptığımız gezi sırasında derlenmiştir. Beydiğin Köylüleri, yüzlerce yıldan beri bölgede göçebe olarak yaşamaktadır. Yaz aylarında Toroslardaki Boğazyurt ve Toka yaylaklarına çıkmakta, kış aylarında da Akdeniz sahiline yakın kışlaklara inmektedir (Saraçoğlu 1968, Güçlü 2002). Köylüler geçimlerini hayvancılıkla ve sınırlı alanlarda (vadi tabanlarında ve orman açıklıklarında) ekilen tarım ürünleriyle karşılarlar. Ayrıca köylüler, arıcılık yaparak bal üretmekte; yaylaklarda kekik (*Thymus sp.*) ve kardelen (*Galanthus sp.*), kışlaklarda da defne (*Laurus nobilis L.*) yaprağı ve keçiboynuzu (Ceratonia siliqua L.) meyvesi toplayarak gelir elde etmektedir. Köylüler, XX. yüzyılın ortalarından beri Orman Bakanlığına bağlı değişik işlerde (orman yolu yapımı, ağaç kesimi ve nakliyatı, ağaçlandırma, orman koruma vb. etkinliklerde) çalışmaya başlamışlardır.

ENEK MEYVESİ VE HASADI

Enek ağacının meyveleri yuvarlak, dış kısmı etli, iç kısmı odunsu bir yapıdadır (Şekil 3, Şekil 4). Meyve çapı 1.5- 2.5 cm.

kadar, ortalama bir meyve ağırlığı da yaklaşık 6 gr'dır. Meyvenin ortasında sert kabuklu ve içinde bir ila altı adet tohum bulunan odunsu bir çekirdek bulunur. Meyveler iki yılda olgunlaşır (Davis 1965). Normal boylarına birinci yıl sonunda ulaşırlar. Birinci yıl sonunda meyve rengi fümemsi açık yeşildir. Meyveler, ikinci yıl sonunda eylül-ekim aylarında olgunlaşınca morumsu kahverengi bir renk alırlar. Olgun meyveleri sincap, keçi (yabani ve evcil), eşek, yaban domuzu ve ayı gibi hayvanlar severek yer.

Yerli halk olgun meyveleri eylül ve ekim aylarında hasat ederler. Hasat zamanında meyveli dişi ağaçların altına çul denilen ve keçi kılından örülen örtüler serilir. Son yıllarda çul yerine plastik örtüler kullanılmaktadır. Ağaçlar sallanınca olgun meyveler dallardan ayrılıp yere serilen örtüler üzerine düşer. "Hasat sopası" adı verilen uzun ince sırıklar da kullanılarak, dallarda kalan son meyvelerin yere inmesi sağlanır. Daha sonra meyveler çuvallara ya da torbalara doldurularak işlenmek üzere eve getirilir.

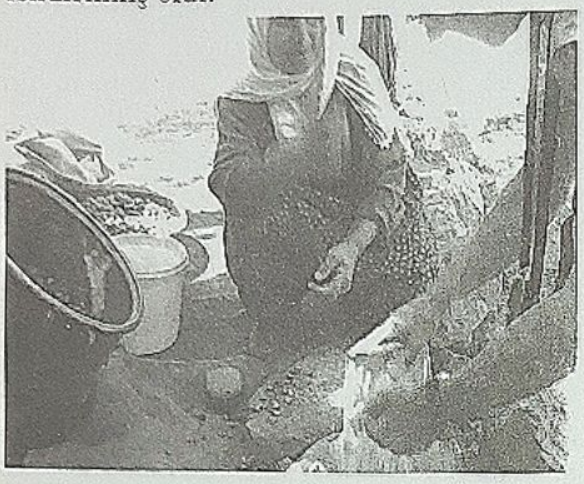


Şekil 4. *Enek meyvesinin enine kesitleri. Meyvelerin dışında etli bir doku vardır. Pekmez ve diğer besin elementleri bu etli kısım içinde yer alırlar. Etli kısmın ortasında fındık büyüklüğünde oldukça sert bir çekirdek ve çekirdeğin içinde bazen tek bir (en soldaki), bazen iki (ortada), çoğunlukla da üç (en fazla altı) adet tohum bulunur. Odunsu sert bir doku ile sıkıca sarılmış olan enek tohumları, oldukça lezzetlidir (Şekilde, milimetrik kağıt üzerinde görülen tohumların çapları yaklaşık 2.0 cm dir).*

YERLİ HALK, ENEK PEKMEZİNİ NASIL ÜRETİR? NASIL TÜKETİR?

Meyvelerin içinde bulunan şekerli madde ve minerallerin kolayca dışarı çıkabilmesi için, önce, meyve dış kabuğunun ezilmesi veya yaralanması gerekir. Bu işlem, "tuz taşı" ya da "ezme taşı" denilen bir çift taş yardımıyla yapılır (Şekil 5). Ezme taşının iki parçası vardır: Biri daha büyük (yaklaşık 30 x 30 x 10 cm) yapılı ve ortası hafif çukurdur (içbükey). Öteki taş, avuç içine sığabilecek büyüklüktedir; tokmak veya çekiç işlevi görür. Ezme işlemi başlamadan önce, yere temiz bir bez serilir (yaklaşık 2 m2). Büyük taş bu bez üzerine yerleştirilir; meyveler birer ikişer içbükey yapılı büyük taşın üzerine konulur. Elde tutulan küçük taş, meyveler üzerine hafifçe vurularak meyve kabuklarının yaralanması ve gevşemesi sağlanır. Bu işlem, kısa bir süre alıştıktan sonra, elle, seri halinde ve hızla yapılabilmektedir. Etli kısımları yaralanmış meyveler, bez üzerinde ve ezme taşı çevresinde biriktikçe, toplanır ve büyük kazanların içine konulur (Şekil 5). Kazanlara temiz su (içme suyu) eklenir ve meyveler kazan içinde iki veya üç gün kadar bekletilir. Bu sırada meyvede bulunan ve suda çözünebilir durumda olan maddelerin büyük bir bölümü, meyveden ayrılıp suya geçer. Bu çözelti temiz bezlerden veya süzgeçlerden süzülerek ayrılır. Geri kalan ve küspe denilen organik maddeler (meyve kabukları, çekirdek, tohum vb) arka bahçede uygun bir yere dökülür. Küspe yığınının ilk ziyaretçileri çocuklardır: ezilmiş meyveler ve kırılmış "fındıklar" arasında bulunan lezzetli tohumları arayarak bulur ve yerler. Çocuklardan arta kalan tohumları yemek üzere, bu yığınları daha sonra tavuklar ve çeşitli yabani kuşlar ziyaret eder. En sonunda, yığınlar içinde geri kalmış olan organik atıkları yemek üzere keçiler, koyunlar, atlar ve eşekler devreye girerler. Böylece, enek pekmezi

çıkarma sürecindeki atık maddelerin hemen hepsi, ekolojik ilkeler çerçevesinde değerlendirilmiş olur.



Şekil 5. *Enek pekmezi çıkarmada ön hazırlıklar. Resmin ortasında en atta ezme taşı ve onun yanında daha küçük ve oval şekilli dövme taşı görülmektedir. Meyveler, ezme taşı üzerine konulur ve vurma taşı ile vurularak kabukları yaralanır. Yaralı meyveler büyükçe bir kazana aktarılır (solda) ve kazanda temiz su içinde iki ya da üç gün kadar bekletilir. Yörede, pekmez çıkarma işini genellikle kadınlar (yerel ve günlük giysileri içinde) yapmaktadır.*

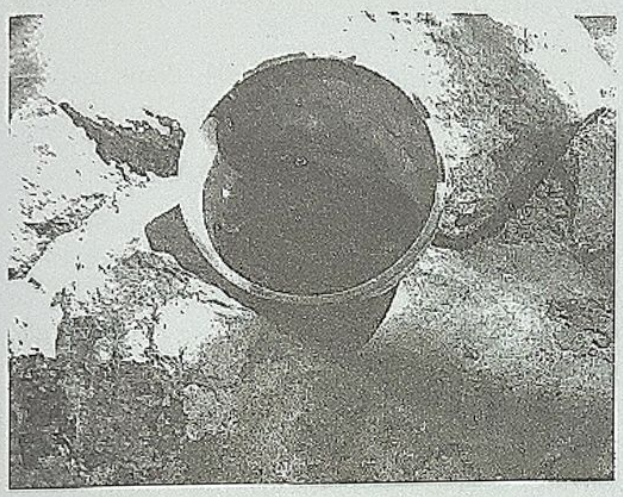
Süzülüp ayrılan çözelti, ateş üzerine konularak kazanlarda kaynatılır. Kaynatma işlemi, odun ateşi üzerinde hafif alevlerle ağır ağır gerçekleştirilir ve bu işlem 6 ila 10 saat kadar devam eder (Şekil 6). Kaynatma işlemine başlandığı zaman, kazanın en üst tabakasında köpüklenme ve benzeri hava kabarcıkları görülür. Bu köpüklü maddeler bir kepçe yardımıyla zaman zaman alınıp, kazandan uzaklaştırılır. Bir-iki saat kaynatmadan sonra artık köpüklenme olmaz. Bunlar acı ve kekremsi lezzette ve tanence zengin maddelerdir. Bunların ayrılmasıyla, pekmez daha tatlı bir hale gelir. Altı ila 10 saat kadar süren kaynatma işlemi sonunda, kazandaki suyun büyük bir bölümü buharlaşıp uçar. Geriye, nispeten kıvamlı yapıda bir solüsyon kalır ki, işte bu enek pekmezidir (Şekil 7). Kaynama sırasında pekmezin hazır olup olmadığını anlamak için yerel halk, "tabak kaydırması" denilen bir metodu uygular. Buna göre, kazandan alınan bir kaşık solüsyon, yayvan bir tabağın içine konulur. Tabak sağa-sola, öne-arkaya doğru hafifçe eğilir. Eğer tabaktaki solüsyon yavaş yavaş kayar ve tabak üzerinde renkli bir iz bırakırsa "pekmez kıvamına ermiştir". Aksi takdirde, bu görüntü elde edilinceye kadar kaynatma işlemine devam edilir. Genellikle, 6 kg meyveden 1 kg pekmez elde edilir. Yerel halk, pekmezin içine, gerek işlemden önce gerekse işlemden sonra hiçbir katkı maddesi koymamaktadır.



Şekil 6. *İçinde solüsyon bulunan bir kazanın, odun ateşi üzerinde kaynatılması.*

Beydiğin köyü halkı, enek pekmezini değişik şekillerde kullanırlar: Örneğin, diğer pekmez çeşitlerinde olduğu gibi, enek pekmezi de doğrudan doğruya "tatlı" olarak yenilir. Ayrıca, "enek helvası" denilen özel bir tatlı oldukça popülerdir (un, tereyağında kavrulduktan sonra enek pekmezi ile karıştırılarak pişirilir). Enek pekmezi çocuklara ve yaşlılara şerbet yapıp içirilir; böylece onların güçlenmesi, astım ve hemoroid dahil değişik hastalıklara direnç kazanmaları sağlanır. Yerli halk enek pekmezini hasta ve güçsüz kalmış toynaklı hayvanları (keçi, koyun, sığır vb) tedavi etmek için de kullanırlar. Bu amaçla hayvanlara enek helvası yapıp verirler, ya da pekmezi hayvanın ağzı-

na dökerek yutmasını sağlarlar. Özetle, yerel halk; dişi enek ağacının güç, direnç ve bereket yüklü olduğunu; meyvesi ve pekmezi aracılığıyla bu güç ve bereketin onu yiyen insanlara ve hayvanlara -ister hasta, isterse sağlıklı olsun- aktarıldığına inanırlar.



Şekil 7. Tüketim ve depolama için hazır hale gelmiş enek pekmezi.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Akıncı ve ark (2004) ile Özdemir ve ark (2004) tarafından yapılan analizlerde, enek pekmezinin kimyasal içeriği belirlenmiştir. Analiz için pekmez örnekleri, Boğazyurt'ta 30 km kadar doğuda yer alan Gümüşdamla köyünden toplanmıştır. Bu sonuçlara göre, enek pekmezinin şeker içeriği oldukça zengin (ortalama 22.3 g şeker /100 g pekmez) ve enerji değeri nispeten yüksektir. Ayrıca pekmezin içinde potasyum, kalsiyum, fosfor, magnezyum, sodyum ve çinko gibi pek çok mineral element bulunur (Akıncı ve ark. 2004; Özdemir ve ark. 2004). Bu bulgulara göre, enek pekmezinin mineral içeriği diğer pekmezlerden (üzüm, incir, keçiboynuzu) daha yüksektir. Özdemir ve ark. (2004), daha etkin ve küçük endüstriyel ölçekte enek pekmezi üretimi için bir yöntem geliştirilmesi üzerinde çalışmaktadır.

Enek pekmezi gıda değeri yanında, astım ve hemoroid gibi hastalıkları tedavi etmede ve hastaları rahatlatmada kullanılmaktadır (Akıncı ve ark. 2004; Gürhan ve Ezer 2004). Ayrıca, yerel halk enek ağacının meyve, tohum ve pekmezinin öksürük ve nezleye iyi geldiğini, boğaz ve sırt ağrılarını giderdiğini, ishali durdurduğunu belirtmektedir (Honda ve ark. 1996; Yeşilada ve ark. 1995).

Yerinde gördüğümüz ve edindiğimiz bilgilere göre, enek ağacı Toros dağlarındaki orman köyleri için önemli ve potansiyel bir doğal kaynaktır. Bu çerçevede şu öneriler yapılabilir: Enekli tepe bir model olarak ele alınarak enek ormanları özel statüde yönetilmeli, enek ağacının meyve verimi ve biyolojik özellikleri üzerinde araştırmalar yapılmalıdır. Örneğin; J. drupacea üzerinde fidan üretimi, ağaçlandırma, aşılama ve vejetatif üretme teknikleri geliştirilmeli; dişi ağaçların ormandaki oranı arttırılmalı; bitkinin hayvan yemi olarak kullanılması düzenlenmeli ve yem için alternatifler bulunmalıdır. Meyve ve pekmez veriminin populasyon-içi varyasyonu (çeşitliliği) araştırılmalı; verimin arttırılması yönünde en uygun silvikültürel ve teknik işlemler belirlenmeli; bunlara paralel olarak da seleksiyon yoluyla genetik ıslah çalışmalarına başlanmalıdır. Böylece, hem marjinal (fakir ve az verimli) orman arazileri değerlendirilmiş olacak hem de bölgedeki orman köylüleri için alternatif gelir kaynakları yaratılacaktır. Ayrıca, insanları besleyen bitkiler grubuna, besin ve medikal değeri yüksek bir bitki türü daha kazandırılmış olacaktır.

Teşekkür: Orman köylerinin kalkınmasına büyük destek veren ve o zaman Antalya Orman Bölge Müdürü olan Mustafa KUTULMUŞLU, Orman Yüksek Mühendisi Ali ÜREYEN, zamanın İbradı (Aydınkent) İşletme Şefi Soner ÖZCAN ve Kapan (Taşağıl) İşletme Şefi Ömer Faruk GÜVEN, arazi gezimiz sırasında araştırma

ekibimizle birlikte bulundular (Şekil 8). Gezi günümüzde bir festival havası içinde enek pekmezi üretimi yapan kadınlı erkekli Beydiğin köylüleri, gözlem ve söyleşilerimizi kayda alırken araştırma ekibimizle rahatça kaynaştı; enek pekmezi hakkında bildiklerini -ve elbette pekmezin tadını-, Boğaz-yurt'taki yayla evlerinde bizimle cömertçe paylaştılar. Bu kişilere ve köylülere teşekkür ederiz.



Şekil 8. Etnobotanik gezisine katılanlar ve Beydiğin Köylüleri, Boğazyurt yöresinde toplu halde.

YARARLANILAN KAYNAKLAR

Akıncı, I., F. Özdemir, A. Topuz, O. Kabas, and M. Canakci. 2004. Some physical and nutritional properties of Juniperus drupacea fruits. Journal of Food Engineering 65, 325-331.

Brown, L. R. 2005. Outgrowing the Earth: The Food Security Challenge in an Age of Falling Water Tables and Rising Temperatures. W. W. Norton & Company. New York.

Cook, J. R. 1998. Toward a successful multinational crop plant genome initiative. Proceedings of the National Academy of Sciences of United States of America 95, 1993-1995.

Davis, P. H. 1965. Flora of Turkey and the East Aegean Islands. Vol. 1. Edinburgh University Press, Edinburgh.

Elîçin, G. 1977. Turkiye dogal ardic (Juniperus L.) taksonlarinin yayislari ile onemli morfolojik ve anatomik ozellikleri uzerine arastirmalar. Istanbul Universitesi Yayin No: 2327, Orman Fakultesi Yayin No: 232, Istanbul.

Graham, E. L., J. M. Graham, and L. W. Wilcox. 2003. Plant Biology. Prentice-Hall, Upper Saddle River, New Jersey.

Güçlü, M. 1997. XX. Yüzyılın İlk Yarısında Antalya. Antalya Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınları No:25, 158 ss.

Güçlü, M. 2002. Antalya (Pamphylia) bolgesindeki yollar: Kesikbeli yolu ve son yuzyildaki durumu. Adalya Dergisi 5, 237-248.

Gürhan, G., and N. Ezer. 2004. Plant used for Hemorrhoid treatment in folk medicine-I. Hacettepe University, Journal of Faculty of Pharmacy 24, 37-55.

Honda, G., E. Yeşilada, M. Tabata, E. Sezik, T. Fujita, Y. Takeda, Y. Takaishi, and T. Tanaka. 1996. Traditional medicine in Turkey VI. Folk medicine in West Anatolia: Afyon, Kutahya, Denizli, Mugla, Aydin provinces, Journal of Ethnopharmacology 53, 75-87.

Işık, K. 2004 (Çeviri Editörü). Bitki Biyolojisi (Orijinal kitap: Plant Biology. Graham, E. L., J. M. Graham, and L. W. Wilcox. 2003.). Plame Yayınevi, Ankara, 497 ss (+ Ekler).

Kayacık, H. 1965. Gymnospermae, Vol. 1. Faculty of Forestry, Istanbul University, Pub. No: 98, Istanbul (in Turkish).

Özdemir, F., A. Topuz, M. Gölükcü, and H. Sahin. 2004. Andiz (Juniperus drupacea) Pekmezi Uretim Tekniginin Gelistirilmesi Uzerine Bir Arastirma. Gida 29, 33-40.

Saraçoğlu, H. 1968. Akdeniz Bölgesi. Türkiye Coğrafyası Üzerinde Etüdler. Cilt III. Milli Eğitim Basımevi, Devlet Kitapları, İstanbul. 651 ss.

Selekler, M. 1960. Yarın Asrın Arkasından. Orhan Mete ve Ort. Koll. Şti Matbaası, İstanbul, 191 ss.

Vidakovic, M. 1991. Conifers: Morphology and Variation. Graficki Zavod Hrvatske Pub., Zagreb, Croatia (Translated from Croatian by M. Soljan).

WHO. 1993. Summar 9 WHO guidelines for the assessment of herbal medicines. Herbal Grom 28, 13-14.

Yeşilada, E., G. Honda, E. Sezik, M. Tabata, T. Fujita, T. Tanaka, Y. Takeda, and Y. Takaishi. 1995. Traditional medicine in Turkey. V. Folk medicine in the inner Taurus Mountains, Journal of Ethnopharmacology 46, 133-152.