

ÜLKEMİZİN FLORASI TAHRİP EDİLİYOR!

Prof.Dr.Ekrem SEZİK*

İhraç amacıyla her yıl binlerce ton yabancı bitki toplanıyor. Bu yolla ülkemizde ender bulunan birçok bitkinin neslini tükettiğimizin farkında mıyız?

Türkiye, 9000 kadar değişik türdeki bitkiden meydana gelen zengin bir flora sahiptir. Avrupa kıtasında 12.000 civarında tür bulunduğu göz önüne alındığında, ülkemizin florasının zenginliği kolaylıkla ortaya çıkmaktadır.

Bu zengin floradan nasıl yararlanmaktayız? Geraktığı gibi korumakta mıyız? Yoksa, Bilim ve Teknik'in Mayıs sayısındaki yazımda anlatmaya çalıştığım gibi, bir grup değerli bitkinin yanında diğerlerini de tahrip etmekte miyiz? Bu yazımda, bu konuyla ilgili bilgileri size aktaracağım.

Köylerde yaşayan halk, çevresindeki yabancı bitkilerden değişik şekillerde yararlanmaktadır. Bitkilerin bazılarını sebze olarak çiğ veya pişmiş halde yemektadırlar. Halk bu ihtiyacını, civar dağ, orman ve bitkilerin yetiştiği diğer alanlardan, genellikle kendisi toplayarak karşılamaktadır. Son yıllarda, sebze olarak kullanılan bitkiler, mevsiminde, semt pazarlarında da, satılmaya başlamışsa da, bu yolla tüketim fazla değildir.

Anadolu'da bazı yabancı bitkiler (kekik, nane, yabancı sarımsak, vd.) baharat olarak kullanılmak, bazıları ise çay olarak içilmek (kekik, nane, adaçayı, dağ çayı, nane ruhu, vd...) üzere toplanmaktadır. Bunlardan bazıları, 5-10 yıldır, şehirlerde de satılmaya başlamıştır. Fakat iç tüketimin fazla olduğu söylenemez.

Köylerde halk, bazı bitkileri toplayıp bunlardan ilaç yapmaktadır. Anadolu'da kök binlerce yıl geriye giden halk ilacı kültürü bulunmaktadır. Bu şekildeki kullanış da, fazla değildir.

Anadolu'da, eskiden kumaş veya değişik dokumaların boyanmasında, çok sayıda bitkinin kök, yaprak veya toprak üstü kısımları kullanılmıştır. Hatta bu gruptan pek çok bitki ihraç ürünleri arasında yer almıştır. Halen, bu kullanış şekli, sadece bazı yörelerde halı ipi boyanması amacı ile uygulanmaktadır.

Anadolu'da halk, son 20-25 yıldır, yabancı bitkileri artan miktarlarda ticarî amaçlar için, yani satmak üzere toplamaktadır. Son yıllarda, toplanan ve ihraç edilen bazı soğanlı bitkiler güncel hale gelmiş ve ka-

Gazi Üniversitesi Eczacılık Fakültesi, Ankara.



Gentiana lutea-Centiyane. Kökü yıllarca sökülüp ihraç edilen ve nadir bulunur hale gelen bir bitki.

muoyuna bazı bilgi ve mesajlar verilmiş, meydana gelen ve gelebilecek olan tahribin önlenmesi için gerekli tedbirler alınmaya başlanmıştır. Ama, toplanan yabancı bitkiler sadece soğanlı olanlar değildir. Pek çok başka bitki de tabiatın tahribine varan ölçülerde toplanmaktadır. Bu yazımda, bu bitkilerden bahsedeceğim.

Adaçayı, defne yaprağı, kekik, meyan kökü, çöven kökü, bazı mantar ve bitkiler ticarî amaçlarla toplanıp, bir kısmı yurt içinde kullanılmakta, mühim bir miktarı ise ihraç edilmektedir. Bu ürünlerin 1984-87 yılları arasındaki ihraç miktarları Tablo-1'de gösterilmiştir.

Adaçayı, (*Salvia triloba*) Batı ve Güney Anadolu'da yetişen çalimsı bir bitkidir. Bu bitkiye adaçayının yanında elma çalbası (bazı dalların üzerinde küçük bir elmaya benzeyen yeşil mazıların bulunmasından dolayı) adı da verilmektedir. Bitkinin yaprakları saplı, basit veya 1-2 kulakçıklı, grimsi beyaz renkli (çok sayıdaki tüyden dolayı) ve kuvvetli kokuludur. İşte, bu bitkinin yaprakları 1970 yılından itibaren yüksek miktarlarda, bitkisel çaylarda kullanılmak üzere, ihraç edilmeye başlanmıştır. İhracat daha çok Avrupa ülkelerinedir.

Çöven kökü, Anadolu'dan en az birkaç asırdır ihraç edilen bir drogtur. Bu droğu veren bitkiler çok yıllık odunlu köklere sahiptir. Kullanılan bu köklerdir. Bu drog 1960 yıllarından önce Isparta, Beyşehir, Konya, Uşak civarında yetişen *Gypsophila arrostii* bitkisinden elde edilirdi. Fazla sökülme ve tarım arazilerinin genişlemesinden dolayı, bu bölgede ticarî miktarlarda elde edilebilecek kadar bitki kalmamış, bunun üzerine çöven ticareti ile uğraşanlar, benzer kalitedeki bir droğun Van civarında yetişen *Cypsophila bicolor* bitkisinden elde edilebileceğini tespit etmiş ve bu türü toplatmaya başlamışlardır. Çöven, halen bu türden elde edilmek-



Çöven kökü, Batı Anadolu'da tükendi; sıra Doğu'da!

tedir. İhracatı 150-400 ton arasında değişmektedir. Yurt içi kullanımı ise bu miktardan fazladır. Çünkü bu drogtan elde edilen sulu çözelti, tahin helvası yapımında kullanılmaktadır. Batı Anadolu'da tam tabiri ile kökü kurutulmuş çöven bitkisi Doğu Anadolu'da ne zaman tükenecek? Bu hesapsızca sökülümün sonunda, çöven kalmayınca tahin helvası da sentetik emülgatörlerle mi hazırlanacak? Yoksa önceden tedbir almalı mı?

Defne (*Laurus nobilis*), Ege, Akdeniz ve Karadeniz bölgelerinde sahillerde bulunan, 3-10 m yükseklikte, kışın yapraklarını dökmeyen ağaç veya ağaçcıklardır. Bu bitkinin yaprakları toplanır, kurutulur ve piyasaya çıkarılır. Yapraklar ya olduğu gibi kullanılır veya su buharı distilasyonu ile uçucu yağ (Defne yağı-tehnel yağı) elde edilir. Bitkinin meyvesinden de sıkma ile bir sabit yağ elde edilmektedir.

Bitkinin yaprakları baharat halinde kullanıldığı gibi, antiseptik ve midevi olarak da kullanılmaktadır. Defne yaprağı önemli bir ihraç ürünüdür. 1950'li yıllarda, yılda 130-700 ton arasında ihraç edilirken, 1970'den sonra ihracat miktarları 2.000 ton civarına yükselmiştir. Defne ihraç edilen ülkelerin başında ABD daha sonra Fransa, Almanya, İngiltere ve Japonya gelmektedir. Yurt içinde baharat ve uçucu yağ elde edilişi için sarfedilen miktarlar da ilâve edildiğinde yılda 3.000 ton civarında defne yaprağı tüketildiği ortaya çıkmaktadır. Bu tahribe, defnelerimiz acaba kaç yıl daha dayanacaktır?

Kekik (*Origanum spec.*), pek çok yemeğe, sosa katmadan yapamadığımız bir baharattır. Anadolu'da



Defne (*Laurus nobilis*). Bu bitkinin yaprakları önemli bir ihraç ürünüdür.

da muhtelif *Origanum* türlerinin toprak üstü kısımlarının toplanıp kurutulmasıyla elde edilmektedir. Anadolu'da *Thymus* cinsine ait kekikler varsa da, bunlar yaygın olarak kullanılmaz; esas kullanılan *Origanum* türleridir. Kekik ihracatı 1980'den sonra büyük bir patlama göstermiş ve seksen öncesinde 500-600 ton iken, 1980'de 963 tona 1987'de 3.000 tona çıkmıştır. Yurt içinde de çok kullanıldığını bilmem tekrar hatırlatmaya gerek var mı? Bilimsel gezilerimizde, köylüler artık kekiği kolay bulamadıklarını yana yakıla anlatmaktadırlar. Demek ki tahribin onlar da farkındalar.

Son yıllarda, kuzu göbeği (*Morchella spec.*) adı verilen bir mantar, köylüler tarafından yaygın bir şekilde toplanıp, kurutulmakta ve ihraç edilmek üzere

Tablo - 1 : İhraç Edilen Bazı Yabancı Bitkiler ve Miktarları (kg).

Adı	1984	1985	1986	1987
Adaçayı	590.522	786.611	569.256	674.300
Çöven kökü	249.400	168.372	337.220	153.550
Defne yaprağı	1.748.935	2.029.931	2.326.095	1.912.308
Kekik	2.647.796	2.328.323	2.453.125	3.046.031
Mantar	— *	24.149	84.447	316.496
Meyan kökü	2.856.264	7.378.689	5.598.080	4.170.244
Meyan balı	631.276	162.000	20.000	207.000
Diğerleri	1.362.856	1.556.157	1.329.468	1.705.098

Kaynak : DİE Dış Ticaret İstatistikleri

(*)-1984 yılında ayrı tarife numarası ile belirtilmemiştir.



Glycyrrhiza glabra-meyan (üstte).
Origanum dubium-kekik. Sofralarımızın tadı, hesap-
sızca tüketilince yerine ne kullanacağız (solda).

tüccarlara satılmaktadır. Kuzu göbeği, orman altın-
da yetişen ve daha önceleri zaman zaman köylülerin yemek üzere topladıkları bir mantardır. Bazı yö-
relerde bilinmiyordu. Ama, bu mantarın ticaretini yapanlar bu bölgelerdeki halka da öğretmiş ve bura-
lardan da toplanmasını sağlamışlardır. Kuru halde iken kilosu 300.000 TL civarında köylüden satın alındığı için, köylü toplamayı iş edinmektedir ve dolayısıyla son derece hızlı bir tahrip vardır. Bunu anlamak için Tablo-1'deki, 1986-87 yılları arasındaki farka bakmanız yeterlidir.

Hatırlarsınız, daha önceki yazılarımdan birinde meyandan (*Glycyrrhiza glabra*) uzun uzun bahsetmiştim. Bugün ise tahribinden biraz bahsedelim. Meyan kökü, ya olduğu gibi ihraç edilir veya meyan balı elde edilmiş kullanılır. Meyan, Türkiye'den birkaç asırdır ihraç edilen bir drogtur. 1950-60 yılları arasında yılda ortalama 5.000 ton civarında meyan kökü, 1.400 ton civarında meyan balı ihraç edilmiştir.



Kurutulmuş satışa hazır kuzu göbeği. Kaç yıl daha bu miktarlarda ihraç edebileceğiz?

1980 yılından sonra meyan balı ihracatı düşmüş (üretici firmalardan birinin fabrikasını kapatmasından dolayı), meyan kökü ise hemen hemen aynı seviyede kalmıştır. Meyanın yurt içinde de fazla miktarlarda kullanıldığını unutmamalıyız.

Meyan, tabiatın insanlar tarafından nasıl tahrip edildiğini gösteren önemli bir başka örnektir. Şöyle ki: Meyan kökü uzun yıllar Batı Anadolu'dan elde edilmiştir. Köklerin yüksek miktarlarda sökülmesi ve tarım ilerlemesi yüzünden Batı Anadolu'da yok denecek kadar azalmış ve Doğu Anadolu'daki (Bitlis Muş...) kaynaklar tüketilmeye başlanmıştır. Bakalım Doğu Anadolu'da ne zaman tükenecek?

Tablo-1'de diğerleri başlığı altında da bazı diğerler görülmektedir. Bu başlık, DİE'nin dış ticaret istatistiklerinde değişik tarife numaralı droguların başlığına alınamayan, kök, yaprak, çiçek olarak ihraç edilen bitki kısımlarına aittir. Görüldüğü gibi miktarlar küçük değildir. Bu kısımda kimbilir hangi endemik veya az bulunan bitkinin yapıkları, çiçekleri veya kökleri bulunmakta? Bilinmez!

Son yılların dış ticaret istatistikleri incelendiğinde, daha önceki yıllarda bulunmayan bazı bitki kısımlarının da yüksek miktarlarda ihraç edildiği görülmektedir. Birkaç örnek de bunlara verelim (Tablo-2).

Hindiba Kökü: *Cichorium intybus* bitkisinin kurutulmuş kökleridir. Bitki, 100 cm kadar yüksekliğe ulaşabilen çok yıllık ve otsudur. Açık mavi ve nadiren beyaz renkli çiçekleriyle, yol kenarlarında bile farkedilebilir. Kavrulmuş köklerin tozu, Avrupa'da kahve yerine kullanılmaktadır. Anadolu'da çok yaygındır; ama yılda 5.000 ton ihraç edilmeye devam edilirse, sonu olur bilinmez.

Kapari, *Capparis spinosa* veya *C. ovata*'nın çiçek tomurcuklarına verilen isimdir. Bitki, Anadolu'da yaygındır. Halk son yıllarda çiçek tomurcuklarını toplama-



Cictorium intibus - Kara hindiba. Şimdi bol; ama aşırı sökülüm devam ederse ne olur?



Capparis spinosa-Kebere. Bu güzel çiçek tomurcukları için yok ediliyor.

Tablo - 2 : Son Yıllarda İhracatına Başlanan Bitkiler ve Miktarları (kg).

Adı	1985	1986	1987
Hindiba Kökü	1.454.992	235.000	5.207.750
Kapari	244.749	648.515	1.392.753

Kaynak : DİE Dış Ticaret İstatistikleri.

yıp, tuzlu su içinde saklamakta ve tüccarlara satmaktadır. Bu tomurcuklar daha sonra sirke içinde bekletilmekte ve "kebere veya kapari turşusu" elde edilmektedir. İhraç edilen, bu turşu veya çiçek tomurcuklarıdır.

Yukarıdaki birkaç örnek bile, Anadolu'da yabancı olarak yetişen bitkilerin toplanıp binlerce ton ihraç edilmesiyle tabiatın tahrip edildiğini göstermeye yeterlidir.

Çiçekler, bitkiler için çok güzel şarkılar bestelemiş, türküler yakmış olan bir toplum, tabiatı bu kadar nasıl tahrip eder? Bu tahribi önlemek üzere bazı

gayretler vardır. Fakat çok yavaş ve düzensiz bir şekilde yürümektedir. Hesapsızca sökülüm, köylümüzü ileride bu ürünleri elde edemez hale getirecektir. Yani kaynak tükenecektir. Bu husus köylümüze anlatılmalı; devlet bu kontrolsüz yararlanımı önlemeli; çevreyi bozmayacak, tabiatı tahrip etmeyecek şekilde yabancı bitkilerden yararlanılmasını sağlamalıdır. Ayrıca, bu bitkilerin tarımı yapılmalıdır. Böylece hem tabiat korunacak hem de köylünün geliri eksilmeyecektir.

Çevrenin korunması, tabiatın korunması ile beraber yürür. Tabiatı tahrip edip, çevreyi korumaktan nasıl bahsedebiliriz. Bitkiler, tabiatın korunmasında dikkate alınacak ilk faktörlerdir. Bitkiler deyince, genellikle ağaçlar gelmektedir. Orman altında, açıklığında veya ovalarda, dere kenarlarında yaşayan otsu bitkiler, çalılar ihmal edilmektedir. Bitkilerin diğer canlılarla beraber yaşadığını, onlara hayat verdiğini unutmayalım. Tabiatın dengesi bir defa bozuldu mu, aynı dengeyi kurmak zor, hatta mümkün değildir. Tabiata ve çevreye dikkat! □

