**Asırlardır Sivaslılara Gıda olan Doğal Bitkiler**

**TABİATIN SOFRASINDAN DAMAKLARIMIZA YANSIYAN TATLAR**

                                                                                                                                  Kadir Pürlü

Bitkilerin insan ve diğer canlılara etkisi büyüktür. İnsanlar, yiyecek ve giyecek hazırlamak, bir takım alet ve eşyalar yapmak, hastalıklarını sağaltmak ve hayvanlarını beslemek gibi birçok hayati ihtiyacını bitkilerden yararlanarak karşılarlarken, konuyla ilgili büyük bir kültürel birikim de oluşmuştur.

Kadim bir kültür merkezi olan Sivas, “halk botaniği” açısından oldukça zengindir. Doğada bulunan bitkilerin önemli bir kısmı halk tarafından adlandırılmış, bunlardan nasıl yararlanılacağı belirlenmiş ve bu alanda oluşan yüzyılların birikimi tecrübeler nesilden nesile aktarılarak günümüze kadar gelmiştir.

Bu yazıda Sivas halk botaniğinin sadece doğal olarak yetişen ve halk tarafından yenilen bitkileri konusu ele alınmıştır. Bu bitkilerin şifa amaçlı kullanılması oldukça geniş bir konu olduğundan ve konuyla ilgili ayrı bir yazı hazırlamakta olduğumuzdan şimdilik bu alana girilmemiştir.

Öncelikle bir ömür boyu biriktirdiğimiz kişisel tecrübeler, görüştüğümüz çok sayıda kaynak kişi ve halktan aldığımız sözlü bilgiler ışığında kaleme alınan bu yazımızda yer alan bitkiler birtakım yazılı kaynaklardan da araştırılarak sözlü ve yazılı bilgilerin karşılaştırılması yapılmıştır.

Sivas il merkezi, İlbeyli yöresi ve sınırlı olmak üzere diğer merkez köylerde yaptığımız alan araştırmasında konumuzla ilgili 118 bitki tespit edilmiştir. Şehir merkezinde tecrübeli kişilerce, kırsal kesimde ise genellikle halk tarafından kök, gövde, yaprak, çiçek, meyve ve tohumlarından yiyecek olarak yararlanılan bu bitkileri üç sınıfa ayırarak şu başlıklar altında açıklamak mümkündür:

1. Otsu Bitkiler.
2. Çalı Formunda Bitkiler.
3. Ağaççık ve Ağaçlar.
4. OTSU BİTKİLER:

Halkımız tarafından genellikle “ot” olarak tanımlanmış olan ve yenilen bu bitkilerden tespit edebildiklerimiz şunlardır:

1. ***Akgül (Ağgül):*** Yabani hatmi veya tıbbi hatmi bitkisidir. Beyaz çiçeklerinin altında oluşan ve dolgun bir düğmeyi andıran tohumu yeşil ve yumuşak durumdayken çiğ olarak yenilir. Tohum yenilmeden önce yeşil renkli dış kılıfı (kabuğu) soyup atmaya dikkat etmek gerekmektedir. Ayrıca, bu bitkinin beyaz renkli çiçekleri, başta astım olmak üzere, nefes darlığı, öksürük, ses kısıklığı ve tüm solunum yolları hastalıklarına karşı kaynatılarak içilir.
2. ***Ak Hardal (Ağ Hardal):*** Yabani hardal otunun bir çeşididir. Yaprakları kül renginde olup sarı çiçek açar. Yaprakları ve sertleşmemiş gövdesi tıpkı tere, roka gibi çiğ olarak yenilir. Zeytinyağı ve sirke ilave edilmek suretiyle salatası yapılır.
3. ***Ak Sormuk (Ağ Sormuh):*** Beyaz ballıbaba bitkisidir. Sormuk, ağızda sorulan (emilen) yiyecek demektir. Bu bitkinin beyaz çiçeklerinin dibindeki öz su emildiğinde ağızda şekere benzer güzel bir tat bırakır. Bu yüzden “sormuk” adını almıştır. Dikenleri arasına gizlenmiş olan uzun çiçeği yerinden çıkarırken dikenlerin parmağa batmamasına dikkat edilmelidir. Çiçek yerinden alındıktan sonra dışındaki yeşil renkli yaprağa benzeyen koruma katmerleri temizlenir. İşaret, orta ve başparmaklar arasına sıkıştırılan çiçeğin dip kısmı dudaklar arasına alınıp emilerek özsuyu tadılır. Bu özelliğinden dolayı sormuk özellikle çocukların ilgisini çeken bir şifalı bitkidir.
4. ***Aptal Otu:*** Bkz. Gelin Parmağı
5. ***Areyşin:*** Kökü yenilen bir çiğdem türüdür. Sarı çiçek açar ve kökü diğer çiğdemlere göre daha iridir. Kök üzerindeki kahverengi kabuk soyulduktan sonra geriye kalan beyaz kısım yenilir.
6. ***Aş Otu:*** Bir yıllık otsu bir bitkidir. 25-30 cm kadar boylanır ve beyaz ya da pembe çiçek açar. Reyhana benzer güzel bir kokusu vardır. Çiçek halindeyken toplanıp güneşte kurutulur. Kurutulmuş gövde, bir bez veya muşamba üzerine silkelendiğinde yaprak ve çiçekler buraya dökülür. Bu şekilde ayrılan yaprak ve çiçekler bir kavanoz veya küleğe doldurulup baharat olarak kullanılır. İlbeyli yöresinde “Bulamaşı” adı verilen yoğurtlu çorbaya katılan aş otu bu çorbaya güzel bir tat ve koku verir.
7. ***Bağa Yaprağı:*** Bağa ya da kurbağakaşığı adlı bitkidir. Özellikle sulak yerlerde ve su kenarlarında yetişir. Şifalı bir bitkidir. Yaprakları sıcak suda haşlandıktan sonra bir kez de soğuk suyla yıkanır. Bu şekilde hazırlanan yapraklardan etli veya bulgurlu sarma yapılır. Yaprakları çiğ olarak olgunlaşmış çıban üzerine sarılırsa çıbanı patlatır. Mide rahatsızlığı çekenler bu bitkinin yapraklarını suda haşlayıp tereyağı ile kavurmak suretiyle yerler.
8. ***Baldırcan:*** Yazılı kaynaklarda Baldıran olarak geçen bitkidir. Zehirli olmasına rağmen, bu bitkinin bir türünün taze gövdesi merkez Karalar köyünde kabuğu soyulduktan sonra çiğ olarak yenilir.
9. ***Biyam-Biyan:*** Meyan bitkisidir. Kökü aktarlarda meşhur “meyan kökü” olarak satılır. Bu bitkinin kökleri Sivas halk pazarlarında ve şehir merkezindeki Sebze Hali’nde köylüler tarafından satılmaktadır. Meyan kökü şekerli olup daha çok ağza tat vermek için küçük parçalar halinde ya ağızda gezdirilir ya da ön kısmı soyulmuş küçük bir kök parçasının ucu ısırılarak öz suyu emilir. Taze meyan kökü eskiden özellikle çocukların aradığı bir lezzetti.
10. ***Cıtlık (Cıtlıh) Otu:***Yüksek rakımlı ve kumlu-killi arazilerde yetişir. Yaprakları külrengidir. Bitkinin siyah renkli kökü sökülerek o anda ortaya çıkan sütünden “cıtlıh sakızı” adı verilen kahverengi ve farklı bir tadı olan sakız elde edilir. Genellikle yaz aylarında kırsal kesimde yaşayan çocukların aradığı bir bitkidir.
11. ***Cıtlık (Cıtlıh) Süpürgesi:*** Radika bitkisidir. Sütü sakız, gövdesi ise ev süpürgesi yapımında kullanılır. Kökünden sökülen bitkinin gövdeleri önce demet haline getirilip bağlanır. Daha sonra kök kısımları kesilip atılarak geriye kalan gövde ve dallar süpürge haline getirilir. Kökündeki sütten elde edilen ve “Cıtlıh Sakızı” adı verilen kahverengi sakız kırsal kesimdeki çocuklar ve hanımlar tarafından büyük bir zevkle çiğnenirdi. Cıtlık sakızı ayrıca bağırsak kurtlarını dökmek ve ağız kokusunu gidermek amacıyla da çiğnenir.
12. ***Çalık Otu:*** Bkz. Pırçalık-Pirçelik
13. ***Çay Otu:*** Merkez Karalar köyünün doğusunda bulunan ve “Daşınbaşı”- “Kepez” adlarıyla anılan tepenin doruğundaki kayaların arasında yetişir. Kökü kaynatılarak çay gibi içildiği için bu adı almıştır. Yaprakları kül, kökü işlenmiş çay rengindedir. Solunum yolları hastalıklarına iyi geldiğine inanılan bitkinin aynı zamanda sakinleştirici bir etkiye sahip olduğu da bilinmektedir.
14. ***Çayır Kuzukulağı:*** Kuzukulağı bitkisinin, yaprakları ok ucuna benzeyen türüdür. Daha çok çayırlık alanlarda yetiştiği için bu adı almıştır. Taze gövdesi ve yaprakları çiğ olarak yenilir. Oldukça ekşi bir tada sahiptir. Toplanan yaprakları küçük demetler haline getirilerek kullanılır. Birkaç yaprağı yeşillik ve çeşni olarak salataların içerisine doğranabilir. Çayır kuzukulağının böbrek taşlarına ve şeker hastalığına iyi geldiğine inanılır.
15. ***Çayır Pirçeliği (Havucu):*** Kökü şeklen havuca benzeyen ancak sarımtırak renkte olan bir bitkidir. Kök kısmı çiğ olarak yenilir.
16. ***Çayır Soğanı (Suvanı):*** Yaprakları soğana benzeyen ve 40-50 cm boy yapan bir bitkidir. Genellikle çayırlık ve sulak alanlarda yetişir. Kendisi soğana benzemesine rağmen tadı sarımsağı andırır. İştah açmak amacıyla çiğ olarak yenilir.
17. ***Çayır Yemliği:*** Çayırlık alanlarda yetişen yemlik türüne yörede bu ad verilir. Tarla yemliğine göre boyu daha çok uzar ve 40-50 cm’ye ulaşır. Taze gövdesi ve yaprakları çiğ olarak yenilir. (Geniş bilgi için bkz. Yemlik)
18. ***Çıtlık:*** Bkz. Cıtlık
19. ***Çiğdem:*** Bilinen çiğdem bitkisidir. Sivas’ta kanarya ya da altın sarısı renginde çiçek açan çiğdem türleri yetişir. Güzel sarı çiçeklerinden süs olarak yararlanıldığı gibi, hoş bir tadı olan kökü de şifa için çiğ olarak yenilir.
20. ***Çilek Otu:*** Yabani çilek bitkisidir. Kızarmış meyveleri toplanarak yenilir. Şifa amaçlı olarak yaprakları suda kaynatılıp çocuğu olmayan kadınlara içirilir.

1. ***Çiriş Otu:*** Bilinen çiriş otunun bir çeşididir. Bitki gövdeleşmemiş haldeyken elle dipten koparılıp yıkandıktan sonra aynen pırasa gibi doğranıp yemeği pişirilir. Bazı yörelerde ise bulgur pilavının içerisine katılarak “çirişli pilav” yapılır.
2. ***Çoban Döşeği:*** Yerden yüksekliği 2-3 cm’yi geçmeyen çok yıllık ve sürünücü bir bitkidir. Nisan ayında beyaz ve pembe çiçekler açar. Üzerine oturulduğunda tıpkı minder-döşek gibi insan kendisini rahat hissettiğinden bu adı almıştır. Çiçekleri çiğ olarak yenilir.
3. ***Çoban Kavurgası:*** Merkez köylerde “yapışkan” adı verilen bitki türünün esmere yakın yeşil ve eliptik yapraklı çeşididir. Bitkinin tohum kısmı sıyrılmak suretiyle gövdeden alınır. Daha sonra avuç içine konularak iki elin arasında bastırılmak suretiyle iyice ovalanır. Bu işlem sonunda kılıf toz haline gelerek siyah renkli tohumlar ortaya çıkar. Tohumlar bir elden diğerine aktarılırken aynı zamanda üzerine üfürüldüğünde kılıfın tozları uçar ve avuç içinde bitkinin tohumları kalır. Oldukça yağlı olan, tadı çedeneye benzeyen ve çerez gibi yenilen bu tohumlar çok lezzetlidir. Bu şekilde yenilmesinden dolayı “çoban kavurgası” (1) adını almış olması muhtemeldir.
4. ***Daydırıh:*** Gövdesi yenilen bir otsu bitkidir. Bedirli nahiyesinde bol olarak yetişir.
5. ***Deve Dikeni:*** Yazılı kaynaklarda geçen “devedikeni” bitkisinin bir çeşidi olup yaprakları külrengindedir. Bitki gövde gelişmesini tamamladığında gövdenin uç kısımları kesilip dikenleri ayıklandıktan sonra kabuğu soyularak yenilir.
6. ***Ebegümeci (Ebem Komeci):*** Yaprakları ve küçük bir düğme şeklindeki yeşil meyveleri çiğ olarak yenilir. Tereyağında kavrularak yenildiği gibi ıspanağa benzer şekilde çorbası pişirilir.
7. ***Emcek:*** Karçiçeğinden sonra ortaya çıkan ilk bitkilerdendir. Yaprakları koyu yeşil renkte ve yere yapışık durumda olup rokaya benzer. Genellikle güney yamaçlarda ve kumlu arazilerde yetişir. Bitki henüz gövdelenmemiş durumdayken kökünden sökülerek toplanır. Toprağı ya da çamuru yıkandıktan sonra beyaz köküyle birlikte yaprakları çiğ olarak yenilir.
8. ***Eşkicek:*** Yazılı kaynaklarda kaya koruğu veya ömür otu olarak geçen bitkidir. Genellikle yüksek rakımlı tepelerin yumuşak topraklı kuzey yamaçlarında yetişir. Güneş gören kısımları kırmızımsı ve diğer kısımları yeşil renkte olan yapraklar bir alttakilerin içine gizlenmiş olup ince bir gövde üzerinde kat kat yükselirler. Gövdenin uç kısmında kırmızı renkli çiçekleri görülür. Rozet şeklindeki yaprakları etli ve suludur. Sıcak havalarda susuzluğa karşı yenilen ve tadı ekşi olan bu bitkiye tadından dolayı “eşkicek” adı verilmiştir. Bu bitkinin “kaya eşkiceği” adı verilen ve yenilen bir benzer çeşidi daha mevcuttur.
9. ***Eşek Işkını (Eşşek Işgını):*** Yazılı kaynaklarda ova eşekdikeni, boğadikeni olarak geçen bitkidir. 30-50 cm boy yapar. Yaprakları çok parçalı ve kenarları dikenlidir. Dalları budanıp geriye kalan gövdenin kabuğu soyulduktan sonra çiğ olarak yenilir. Bu haliyle kenger bitkisinin ışkınına benzediğinden “eşek ışkını” adını almıştır. Mide ağrısını dindirmek ve ayrıca peynir mayası yapmak için de kullanılır. Eskiden uzak mesafede sağılıp köye taşınan dolu süt kaplarının içerisine çalkanmayı önlemek için bu bitki yerleştirilirdi. Bazı köylerde bu bitki “şeker dikeni” olarak bilinir.
10. ***Eşek Turpu (Eşşek Turpu):*** Yazılı kaynaklarda “hardal otu” ya da “turp otu” olarak geçen bitkinin bir çeşididir. Tadı turp bitkisini andırdığından bu adı almıştır. Toplanan yaprakları iyice yıkandıktan sonra çiğ olarak yenilir veya istenildiğinde salataların içerisine doğranır.
11. ***Evelik:*** Yazılı kaynaklarda lâbada olarak geçen bitkidir. Haşlanmış yapraklarından bulgur veya et sarması yapılır. Ekşiye yakın bir tada sahiptir. Öksürüğe, bronşite, mayasıla ve nefes yolu rahatsızlıklarına iyi geldiği inancıyla tohumu çay gibi kaynatılarak içilir.
12. ***Ezentere:*** Yazılı kaynaklarda anason olarak geçen bitkinin Anadolu’da bol yetişen türüdür. Bu bitkiden daha çok şifa amaçlı yararlanılır. Soğuk algınlığı ve sancıya iyi geldiği inancıyla suyu kaynatılarak içilir. Ayrıca çocuklardaki gaz sıkışmasını giderdiği inancıyla tohumu kaynatılarak çocuğa içirilir.
13. ***Gâvur Pancarı:*** Bkz. Livik (İlivik)
14. ***Gelinparmağı (Gelin Barnağı):*** Bir yıllık otsu bitkidir. Külrengi yaprakları elips şeklindedir. Boyu 3-4 cm’ye ulaştığında, toprak seviyesinden bıçakla kesilerek toplanır. Bıçakla kıyılıp yağda kavrulduktan sonra, açılmış hamur arasına konularak “gılik-gilik” adı verilen özel ekmeği yapılır veya yağda kavrulmak suretiyle yenilir. Ayrıca, bu bitkinin “çoban kavurgası” adı verilen siyah ve yağlı tohumları da yenilir. Yaz geldiğinde tohumları meraklıları tarafından aranan bir bitkidir.
15. ***Gomeç-Gömeç:*** Bkz. Ebegümeci (Ebem Komeci)
16. ***Gözenek:*** Çiğdem bitkisinin biraz daha geç çiçek açan bir türüdür. Merkez Apaköy’de bol yetişir ve kökleri çiğ olarak yenilir.
17. ***Guzuğlah:*** Bkz. Kuzu Kulağı
18. ***Gürlevik-Gürleyük Otu:*** Yaprakları geniş, parçalı ve koyu yeşil renkte bir bitkidir. Merkez Karalar köyünün Karatepe mevkiinde yetişir. Haşlanmış yapraklarından bulgur sarması yapılır. Kendine has bir tadı ve çok hoş bir kokusu vardır.
19. ***Hardal:*** Yabani hardal otudur. Yörede başlıca üç türü yetişir. Yaprakları kül rengi olana “ağ (ak) hardal”, koyu yeşil ve esmer renkli olana “kara hardal”, tadı turpa benzeyen türe ise “eşek turpu” adı verilir. Bu üç hardal türünün yaprakları çiğ olarak yenilir ve gerek görüldüğünde salatalara da katılabilir.
20. ***Höşmerim:*** Yazılı kaynaklarda tilkikuyruğu olarak geçen bitkidir. Bitki 3-5 cm boyundayken toplanır ve yaprakları tereyağında kavrulduktan sonda “gılik” adı verilen özel ekmeği yapılır.
21. ***Isırgan (Isırgı):*** Yaprakları ıspanak gibi pişirilerek yemeği yapılır. Kıyılmış yaprakları tereyağında kavrulmak suretiyle de yenilir. Yine, yaprakları ince ince kıyılarak salata yapılır ve şifa amacıyla yenilir.
22. ***Işkın:*** Kenger bitkisinin gövdeleşmiş haline bu ad verilir. Bir yiyecek olarak ışkın dibinden koparılıp dalları ve yaprakları budanmış kenger gövdesidir. Bu haliyle etli ve hafif sulu bir sebze özelliğinde olan ışkın kabuğu soyulmak suretiyle çiğ olarak yenilir. Genellikle Mayıs ayında yaygın bir şekilde yenilen ışkının mide rahatsızlıklarına iyi geldiğine inanılır.
23. ***İlivik-İliğik:*** Bkz. Livik
24. ***İtüzümü:*** Yazılı kaynaklarda, “it üzümü”, “köpek üzümü”, “herdemtaze” olarak geçen bitkidir. Meyveleri 4-5 mm çapında yuvarlaktır. Siyah meyveli olanı zehirli olup yenilmez. Ancak, kırmızı ya da turuncu meyveli olanı, ağızda bıraktığı mayhoş tat için, tadımlık olarak yenilir.
25. ***Kangal:*** Konumuzla ilgili kitaplarda eşek dikeni olarak geçen dikenli bir bitkidir. 50-100 cm arasında boylanır. Kül rengi yapraklarının kenarı ile pembe çiçeklerinin etrafı dikenlidir. Dallanmamış gövdesi dipten bıçakla kesildikten, dal ve yaprakları budanıp kabuğu soyulduktan sonra çiğ olarak yenilir. Etli ve hafif sulu olan kangal, ağızda çok hoş bir tat bırakır. Mayıs-haziran aylarında Sivaslılar tarafından özellikle karaciğer hastalıklarına iyi geldiği inancıyla bol bol yenilir. Sivas’ın Kangal ilçesi büyük bir ihtimalle adını bu bitkiden almıştır.
26. ***Kara Diken:*** Yazılı kaynaklarda deve dikeni veya İskoç dikeni olarak geçen bitkidir. 50-100 cm arasında boylanır. Gövdesi, parçalı yapraklarının kenarı ve pembe çiçeklerinin etrafı dikenlidir. Dallanmamış taze gövdesinin kabuğu soyulduktan sonra tıpkı “ışkın” ve “kangal” gibi yenilir. Ayrıca, çiçeklerinin tüyleri alındıktan sonda dipte kalan beyaz renkli kısmı dikenlerden ayıklanıp çiğ olarak yenilir.
27. ***Kara Hardal:*** Bkz. Hardal
28. ***Kara Yağalca:*** Adaçayı bitkisinin değişik bir türüdür. İlbeyli yöresinde, benzer türlerin hepsine birden “Yapışkan” adı verilmiştir. 30-40 cm boylanır. Gövdesi kare, yaprakları yürek şeklinde olup mor çiçek açar. Yapraklarının siyaha yakın bir renkte olmasından dolayı bu adı almıştır. Kabuğu soyulmak suretiyle gövdesi çiğ olarak yenilir. Mide ağrılarına iyi geldiğine inanılan şifalı bir bitkidir.
29. ***Kara Yapışkan:*** Bkz. Kara Yağalca
30. ***Kasnı:*** “*Ferula szowitsiana* DC. (Umbelliferae) türünün gövdesine Sivas bölgesinde verilen ad. Bu tür 30-70 cm yükseklikte, çok yıllık, otsu, özel kokulu, parçalı yapraklı ve sarı çiçekli bir bitkidir…”(2). Kasnı aslında “çakşır otu”nun bir çeşididir. Gövdesi dipten koparılıp kabuğu soyulduktan sonra kalan kısmı çiğ olarak yenilir. Ağızda hoş bir tat bırakan kasnının mide ağrılarına iyi geldiğine inanılır.
31. ***Kaya Eşkiceği:***Yüksek rakımlı kayalıkların kaya aralarında ve yarıklarında yetişen bir eşkicek çeşididir. Yukarda hakkında bilgi verilmiş olan eşkicek bitkisine göre boyu daha kısa, ortası boş ve tadı biraz acımsıdır. Oldukça etli ve sulu olan yaprakları çiğ olarak yenilir.
32. ***Kazan Karası:*** Bkz. Kara Yağalca
33. ***Kedi Elması:*** Adaçayı bitkisinin değişik bir türüdür. Yaprakları eliptik olup, beyaz veya pembe renkli çiçek açar. Özel kokulu bu bitkinin 2-3 cm çapındaki meyvesine “kedi elması” adı verilir. Salatalığı hatırlatan farklı bir tada sahip olan bu meyve çiğ olarak yenilir.
34. ***Kekik:*** Kekiğin birçok türü Sivas’ta bol olarak yetişir. Özel kokulu ve şifalı bir bitki olan kekiğin taze yaprakları kurutulup baharat olarak kullanılır. Ayrıca, karın ağrısı, mide ağrısı, şeker, öksürük gibi bir çok hastalığa iyi geldiği inancıyla kaynatılarak suyu içilir.
35. ***Kenger:*** Bilinen kenger bitkisidir. Sivas’ta 20-40 cm boylanan türü yaygın olarak yetişir. Çok yıllık, otsu ve sütlü bir bitkidir. Yaprakları mızrak ucu şeklinde, parçalı ve kenarları dikenlidir. Birkaç yaprağının toprak üstüne çıktığı dönemde “kenger” olarak adlandırılır. Kengerin siyah renkli kökü kabuğu soyulduktan sonra çiğ olarak yenilir. Farklı bir tada sahiptir. Ayrıca kökündeki sütten “kenger sakızı” adı verilen sakız elde edilir. Yine kengerin birkaç yapraktan ve yaprakların birleştiği “cil” adı verilen kısmı çiğ olarak taze sebze gibi yenilir. Kengerin uzayıp gövdeleşmiş şekline “ışkın” adı verilir ve ışkın kabuğu soyulmak suretiyle çiğ olarak yenilir. Ayrıca kengerin tohumları kavrularak “kenger kahvesi” adı verilen kahve elde edilir. Gövdesinin mide ağrılarına, kökünün iç hastalıklarına ve sakızının ise ishale iyi geldiğine inanılır.
36. ***Kızılca:*** Yaprakları pancara benzeyen bir bitkidir. Yaprak sapı ve ortası şerit halinde kırmızı renktedir. Bitki gövdelenme dönemine girmeden toplanan taze yapraklar bıçakla ince ince kıyıldıktan sonra tereyağında kavrulup yenilir. Bu şekilde kavrulan kızılcanın içine bir de yumurta kırılırsa daha lezzetli olur. Yağda kavrulmuş kızılca hamurun arasına konulmak suretiyle “kızılca gıliği” adı verilen özel bir ekmek pişirilir ki bu da çok lezzetli olur.
37. ***Kirtikli:*** Sivas ve çevresinde “çakırdikeni” adı verilen bitkinin henüz gövdeleşmemiş yapraklı halidir. Havuca benzeyen kökü sökülüp çiğ olarak yenilir.
38. ***Kormen:*** Yabani soğan çeşididir. Daha çok çayırlık alanlarda yetişir. Sarımsağa benzer bir tada sahip olup dalları çiğ olarak yenilir. Bu bitkiye merkez köylerde “Suvanah” da denilmektedir.
39. ***Kurtkulağı:*** Navruz bitkisinin gonca haline bu ad verilir. Tatlımsı bir lezzete sahip olan soğanı sökülüp çiğ olarak yenilir.
40. ***Kuş Üzümü:*** İt üzümü (*Chenopodium foliosum*) bitkisidir. 25-50 cm boylanır. Meyveleri yeşil renkten kırmızıya dönüşüp olgunlaştığında çiğ olarak yenilir. Tatlıya yakın çok değişik bir tadı vardır.
41. ***Kuşkuşu:*** Yazılı kaynaklarda “kuşkuş otu”, “çobançantası” olarak geçen bitkidir. 4-50 cm arasında boy yapar. Yaprakları parçalı ve sapın dip kısmındadır. Beyaz çiçek açar ve meyveleri rozet şeklindedir. Baharda ilk olarak ortaya çıkan bitkiler arasındadır. Gövdeleşmeye geçmeden toplanan bitkinin taze yaprakları çiğ olarak yenilir. Mevsimin ağza vurulan ilk otları arasında olduğu için meraklıları tarafından nisan-mayıs aylarında ısrarla aranır.
42. ***Kuzugöbeği:*** Yazılı kaynaklarda “evlek mantarı”, “koyungöbeği” olarak geçen ve yenilen mantar türünün şapkalaşmamış ve gövdeye yapışık bir görünüm sergileyen haline bu ad verilir. Bu haliyle toplanan kuzugöbeği bıçakla kuşbaşı şeklinde doğrandıktan sonra tereyağında kavrulup yenilir. Ayrıca kuşbaşı şeklinde parçalanarak bulgur pilavının içine katılır ve Sivas’ta “mantarlı pilav” adı verilen çok lezzetli bir pilavda çeşni olarak kullanılır.
43. ***Kuzukulağı (Kuzuğlah):*** Bilinen kuzukulağı bitkisidir. Sivas’ta bu bitkinin üç türünün yenildiği tarafımızca gözlemlenmiştir. Bunlar, yaprakları oval olan ve yaygın olarak tanınan kuzukulağı, yaprakları ok ucuna benzeyen çayır kuzukulağı ve iğne yapraklı olan kuzukulağıdır. Oval yapraklı kuzukulağı daha çok kıraç ve kumlu yerlerde yetişir. Bunların nemli kayalıklar arasında ve kuzey yamaçlarda yetiştiği de tarafımızca gözlemlenmiştir. Çayır kuzukulağı ise genellikle çayırlık alanlarda veya su kenarlarında yetişir. İğne yapraklı olan kuzukulağı ise daha çok ormanlık alanların içinde bulunan nemli alanlarda yetişir. Türü ne olursa olsun bütün kuzukulağı bitkilerinin yaprakları ve taze gövdesi çiğ olarak yenilir. Limona yakın oldukça ekşi bir tada sahiptir. Bahar geldiğinde meraklıları tarafından ısrarla aranan ve yenilen kuzukulağının aynı zamanda iştah açtığına, idrarı artırdığına, böbrek kumlarını döktüğüne, kanı temizlediğine ve bağırsakları yumuşattığına inanılır.
44. ***Livik (İlivik-İliğik):***Yazılı kaynaklarda “yılanyastığı”, “livik”, “danaayağı” ve “adi yılan kökü” şeklinde geçen bitkidir. Bu bitkiye merkez köylerde “gâvur pancarı” adı verilmiştir. Boyu 30-40 cm’ye kadar yükselir. Geniş yapraklı ve mor göbeklidir. Meyvesi gövdenin ucunda olup şeklen mısır koçanını andırır. Ancak, bu bitkinin tohum taneleri turuncu ya da kırmızı renklidir. Zehirli bir bitki olduğundan çiğ olarak yenilmez. Kurutulmuş yaprakları, haşlanıp suyu döküldükten sonra çorba yapılmak suretiyle yenilir. Zehirlemesinden korkulduğundan çorbanın içerisine tedbir olarak bir miktar yoğurt katılır. Bazı köylerde bu bitkinin yaprakları toplanır, saç örgüsü gibi örülerek güneşte kurutulur ve bu haliyle kışlık yiyecek olarak saklanır. Şifalı bir bitki olduğuna inanılan livik zehirli olduğu için mutlaka kurutulmalı ve usulüne uygun pişirilmelidir.
45. ***Madımak:*** “Madımak, polygonacae familyasına mensuptur ve *polygonum Cognatum* Meissn. veya Sinonimi Polygonum alpestre Bieb. isimleriyle bilinmektedir.”(3) Çok yıllık, sürünücü, otsu ve pembe çiçekli bir bitkidir. Taze gövdesi veya gövdenin uç kısımları sebze olarak yenilir. Yöre kadınları için madımak toplamak vazgeçilmez bir iştir. Bu iş bazen bir eğlenceye dönüşür. Madımak toplamak için bir araya gelen kadınlar, birbiriyle şakalaşır, türküler söyler ve günlük sıkıntılarını bir nebze de olsa atmaya çalışırlar. Toplanan madımaklar ayıklanıp yıkandıktan sonra, ya madımak teknesinde keserin ağzıyla ya da bir tahta üzerinde bıçakla ince ince kıyılır. Bu şekilde hazırlanan madımak ya çorba gibi pişirilir ya da yağda kavrulmak suretiyle “mıhlama”sı yapılır. Ispanağa benzer ve biraz ekşiye çalan çok hoş bir tadı vardır. Madımak yemeğinin içerisine kurutulmuş kemik ya da pastırma katılırsa daha da lezzetli olur. Sivas’ta madımak yemeği pişirmeden mevsimi geçiren bir ev kadınını bulmak oldukça güçtür. İhtiyaç fazlası madımaklar gölgede kurutulmak veya taze olarak dondurucuya konulmak suretiyle kışlık yiyecek olarak saklanır.
46. ***Mantar:*** Mantarın Sivas’ta birçok çeşidi yetişir. Ancak, Sivas şehir merkezi ve civar köylerde sadece, yazılı kaynaklarda “evlek mantarı” ya da “koyungöbeği” olarak geçen türü yenilir. Bu mantarın gövde ve şapkasının dış rengi beyaz veya kirli beyaz renkte olup sap kısmı oldukça kalındır. Şapka kısmı yuvarlak, etli ve içi kahverengidir. Bu mantarın henüz şapkalaşmamış ve gövdeye yapışık haline “kuzugöbeği” adı verilir. Araziye dikkatli bakıldığında mantar yetişen alanlar fark edilebilir. “Mantar evleği” adı verilen bu alanlarda otların rengi siyaha yakın bir görünüm sergiler. Yaklaşık 30-40 cm eninde ve 5-6 m uzunluğundaki mantar evleklerinde yetişen mantara bu yüzden Sivas yöresinde “evlek mantarı” adı verilmiştir.
47. ***Narpız (Yarpuz):*** Nane bitkisinin bir çeşididir. Çok yıllık otsu bir bitki olup 25-60 cm boylanır. Beyaz çiçekler açar ve özel kokulu bir ottur. Taze yaprakları çiğ olarak yenildiği gibi, kurutulmuş çiçek ve yaprakları baharat olarak kullanılır. Taze gövdesi ve yaprakları salata, çökelek, peynir, yumurta gibi yiyeceklerin arasına katılarak birlikte yenir.
48. ***Navruz (Nevruz):*** Yazılı kaynaklarda “navruz”, “nevruz çiçeği”, “süsen” şeklinde geçen bitkinin bir çeşididir. Sivas’ta yaygın olarak bu bitkinin *“Iris persica”*adı verilen mor çiçekli türü görülür. Tatlımsı bir lezzete sahip olan kahverengi soğanı sökülüp çiğ olarak yenilir. Ancak, nevruz, yenmesinin dışında süsü için de toplanır. Küçük bir demetinin seyrine doyum olmaz. Bu yüzden: “Navruz der ki ben nazlıyım / Sarp kayalarda gizliyim/ Mavi donlu gök gözlüyüm/ Bende âlâ çiçek var mı ?” gibi birçok türküye ve söyleyişe konu olmuştur. Yörede “eşşek navruzu” adı verilen değişik bir tür daha yetişir ki, bu bitki yenilmez.
49. ***Pırçalıh:*** Yazılı kaynaklarda “bırçalık” olarak geçen bitkinin bir çeşididir. 5-6 cm boylanır. Çok yıllık, kök saplı ve sarı çiçek açan bir bitkidir. Kenger kökü gibi kahverengi olan kökün kabuğu soyularak geriye kalan beyaz kısmı yenilir. Bu bitkinin Sivas halkındaki hatırası büyüktür. Şiddetli kıtlık yaşanan seferberlik yıllarında “pırçalık” çoğu köylerde ekmek yerine yenilmiştir. Bir seferberlik ağıdındaki şu dörtlük çok anlamlıdır: “Pırçalığın aşı tatlı/ İstiyor kolu kuvvetli/ Kadanız alıyım eller/ Arpa buğday pek fiyatlı”
50. ***Pirçelik:*** Bkz. Pırçalıh
51. ***Pur Soğanı:*** Yüksek yerlerde, kayalık ve jipsli alanlarda yetişen bir çeşit yabani soğan türüdür. İnce dalları çiğ olarak yenilen bu bitkiye bazı köylerde “suvanah” denilir.
52. ***Sarı Sormuk (Sormuh):*** Yazılı kaynaklarda “ayıpençesi” olarak geçen bitkidir. Sarı çiçeklerinin dibindeki özsu ağızda sorularak (emilerek) alındığı için bu ad verilmiştir. Sadece ağızda bıraktığı şekere benzeyen tadı için çiçekleri koparılarak dip kısmı emilir. Özellikle köy çocuklarının büyük ilgisini çeken bir bitkidir.
53. ***Sığırdili:*** Yazılı kaynaklarda da “sığırdili” olarak geçen otsu bitkidir. 50-60 cm boylanır. Gövdesi ve yaprakları dikene benzeyen beyaz tüylerle kaplıdır. Yaprakları elips şeklinde olup, mavi veya menekşe renginde çiçek açar. Gövdesi toprak hizasından kesildikten sonra dal ve yaprakları bir bıçakla budanır. Bu şekilde ortaya çıkarılan gövdenin daha sonra kabuğu soyulur ve kalan kısmı çiğ olarak yenilir. Ağızda hoş bir tat bıraktığından ve salatalığa benzer bir lezzete sahip olduğundan meraklıları tarafından arazide ısrarla aranır.
54. ***Sormuk (Sormuh) Otu:*** Sivas merkez köylerinde “ballıbaba” bitkisinin bütün çeşitlerine aşağı yukarı bu ad verilir. Pembe veya pembeye yakın çiçekleri koparılarak dip kısmındaki özsu dudaklar arasında sorulduğundan (emildiğinden) “sormuk” (emzik) adını almıştır. Çiçeklerinin özsuyu ağızda şekeri andıran bir tat bıraktığı için meraklıları tarafından arazide ısrarla aranır ve bulunduğunda mutlaka tadılır.
55. ***Su kangalı:*** Bkz. Kara diken
56. ***Su Teresi:*** Yazılı kaynaklarda da “su teresi” olarak geçen bitkidir. Genellikle yüksek yerlerdeki su kaynaklarının kenarlarında ve su içinde yetişen otsu bir bitkidir. Yaprakları sebze gibi çiğ olarak yenilir. Bu bitkinin her türlü iç hastalıklarına iyi geldiğine inanılır.
57. ***Suvanah:*** Bir çeşit yabani soğan türüdür. Çayırlık alanlarda ve nemli yerlerde bol olarak yetişir. Yaprakları soğana benzer. Yaprakları çiğ olarak yenilen bu bitkinin tadı sarımsağı andırır.
58. ***Şeker Dikeni:*** Bkz. Eşek ışkını
59. ***Şeker Kangalı:*** Bkz. Kara diken
60. ***Taş Üzümü:*** Genellikle kayalık alanlarda yetişen bir bitkidir. Kırmızımsı küçük yaprakları silindirik, etli ve suludur. Yaprakları çiğ olarak yenilir. Mide ağrısını dindirdiğine inanıldığından şifa amaçlı da yenilir.
61. ***Tekesakalı:*** Yemlik bitkisinin bir çeşididir. Yaprakları şerit halinde veya parçalıdır. Yaprakları çiğ olarak yenilir. Madımak, yemlik, evelik gibi yaygın olarak yararlanılan bir bitkidir.
62. ***Tellice (Telce):*** Yazılı kaynaklarda “tel pancarı”, “sirken”, “akpazı” olarak geçen bitkidir. Yaprakları üçgen şeklinde ve ilk çıktığında beyaza yakın bir renktedir. Bahar geldiğinde, gerek tere yağda kavurarak yemek, gerekse “gilik” adı verilen özel ekmeğini yapmak için ısrarla aranır. Madımak, kızılca, evelik gibi yaygın olarak yararlanılan bir bitkidir.
63. ***Tombul:*** Yazılı kaynaklarda “incirop”, “adol”, “hatol”, “gıncırop”, “topalak” olarak geçen bitkinin bir çeşididir. Yaprağı bir sapın ucunda şemsiye gibi etrafa açılır ve pembe ya da beyaz çiçekler açar. Baharın çift sürülürken toprak üstüne çıkan yuvarlak yumruları toplanıp çiğ olarak yenilir. Şekerli bir tada sahiptir. Yumruları siyah ve beyaza yakın renkte olmak üzere iki çeşittir. Siyah yumrular nohut gibi yuvarlak, beyaza yakın renkli yumrular ise badem gibi yassıdır. Bilhassa çocuklar tarafından çerez gibi yenilen “tombul”un aynı zamanda mide bulantısına iyi geldiğine inanılır.
64. ***Topbaş:*** Yazılı kaynaklarda “topuz”, “kirpibaşı”, “kirpidikeni” olarak geçen bitkinin bir çeşididir. 30-80 cm boylanır. İki yıllık veya çok yıllık dikenli ve otsu bitkidir. 4-5 cm çapındaki çiçekleri yeşil renkli olup, gövdenin veya dalın ucunda küçük bir dikenli top gibi durur. Bu yüzden “topbaş” adını almıştır. Dallanmamış gövdenin kabuğu soyulduktan sonra kalan kısmı çiğ olarak yenilir. Yine, çiçek kısmı bir taşın üzerine konularak başka bir taşla vurulmak suretiyle ezilir ve ortasından çıkan beyaz kısım çiğ olarak yenilir. Özellikle bu kısmı çocuklar tarafından çok sevilir.
65. ***Üçgül:*** Yazılı kaynaklarda yine “üçgül” veya “tırfıl” olarak geçen yabani yonca türüdür. Üç yaprakçıktan meydana gelen yaprakları koyu yeşil renkte olup mor veya pembe çiçek açar. Bu bitkinin çiçeği parmak uçlarıyla koparılarak yenilir. Tatlımsı bir lezzete sahiptir.
66. ***Yağlıkara:*** Bkz. Kara Yapışkan, Kara Yağalca
67. ***Yağlı Yapışkan:*** Bkz. Yapışkan
68. ***Yapışkan:*** Adaçayı bitkisinin değişik bir türüdür. Merkez köylerde, benzer türlerin hepsine “yapışkan” adı verilmiştir. 30-40 cm boylanır. Gövdesi kare, yaprakları yürek şeklindedir. Yaprak rengi siyaha çalan türe “kara yapışkan”, “kara yağalca”; açık yeşil olana ise, “yağlı yapışkan” adı verilir. Kara yapışkanın çiçek rengi mor; yağlı yapışkanınki ise pembeye yakındır. Yapışkan denildiği zaman akla daha çok “yağlı yapışkan” gelir. Yapraklarının üzerinde yapışkan bir madde bulunması ve dokunulduğunda hafifçe ele yapışmasından dolayı bu adı almıştır. Dipten koparılan bitkinin dal ve yaprakları elle koparılarak gövde ortaya çıkarılır. Daha sonra gövdenin kabuğu diş yardımıyla soyulup kalan kısmı çiğ olarak yenilir.
69. ***Yar Yaprağı:*** Yazılı kaynaklarda “kabalak” ya da “öksürükotu” şeklinde geçen çok yıllık otsu bitkidir. Yürek şeklindeki yaprakları el ayası gibi geniş ve kenarlarında sivri çıkıntılar bulunur. Meyilli, nemli alanlar ile küçük yarlarda bol olarak yetiştiği için bu adı almıştır. Suda hafif olarak haşlanan yapraklardan et veya bulgur sarması yapılır.
70. ***Yemlik:*** Yazılı kaynaklarda da “yemlik” olarak geçen bitkidir. Sivas’ta farklı dört-beş türü yetişir. Bilinen bütün türleri yenilmekle birlikle, yörede yaygın olarak “tarla yemliği”, “katır yemliği” ve “çayır yemliği” adı verilen türleri, tuza batırılmak veya üzerine tuz serpilmek suretiyle çiğ olarak yenilir. Bahar geldiğinde her Sivaslı birkaç tane de olsa mutlaka yemlik tatmak ister. Bu vazgeçilmez bir alışkanlıktır. Yemlik, başta mide ve bağırsak rahatsızlıkları olmak üzere daha birçok hastalığa karşı kullanılan şifalı bir bitkidir. Ayrıca, yemliğin midedeki kılları erittiğine inanılır.
71. ***Yenen:*** Yağlı ve siyah renkli tohumları yenilen bir yıllık otsu bitkidir. Ekin tarlalarının içerisinde bol miktarda yetişir. Yazın ekinler olgunlaşmaya başladığında bu bitkinin tohum kılıfları toplanarak avuç içinde ezilir. Daha sonra avuç içerisine üfürüldüğünde kılıf parçaları uçar ve geriye siyah renkli tohumlar kalır. Bu şekilde elde edilen tohumlar çiğ olarak kavurga gibi yenilir.
72. **ÇALI FORMUNDAKİ BİTKİLER:**

1. ***Badem:*** Başta “Taşlıdere” olmak üzere Sivas’ın birçok yöresinde bol olarak yetişen bu bitkinin meyveleri güzün meraklıları tarafından toplanarak yenilir.
2. ***Cıtgana:*** Sivas merkez köylerinde “kara çalı”nın portakal renkli küçük bir boncuk tanesini andıran meyvelerine bu ad verilir. Aşırı ekşi olan bu meyveler güzün toplanarak yenilir. (Bkz. Kara Çalı)
3. ***Kadıngöbeği:*** Bir çeşit yabani gül olup, *Rosa hemisphaerica*adı verilen tür olması kuvvetli ihtimaldir. 30-150 cm arasında boy yapar. Sarı çiçek açar ve “kadıngöbeği” adı verilen altı sarı, üst kısmı kırmızı renkte olan meyveleri çiğ olarak yenilir. Bu meyve, mayhoş elma tadını andırır ve içinden aynen kuşburnunda olduğu gibi tüyler ve çekirdekler çıkar.
4. ***Kara Çalı:*** Yazılı kaynaklarda “çıçırgan” olarak geçen çalıdır. Yörede yetişen türünün *Hippophaë rhamnoides*L. (Elaeagnaceae) olması kuvvetli ihtimaldir. 60-200 cm arasında boylanır. Gövde ve dallarının sert dikenlerle kaplı olması ve gövde renginin siyaha çalması nedeniyle “kara çalı” adı verilmiştir. Bu bitkiye ayrıca “sincan çalısı” da denilir. Turuncu renkteki meyvelerine “cıtgana” adı verilir. Bu meyveler çiğ olarak yenilir ve çok ekşidir. Aşırı ekşiyen yiyecek ve içeceklere kırsal kesimde “cıtgana gibi olmuş” denmesinin sebebi budur. Kara çalı çok sert ve uzun süre çürümeyen bir bitki olduğu için ev ve bahçelerde çit olarak ve ayrıca toprak yapılarda da tavan malzemesi olarak kullanılır. Binayı kar yağmur gibi dış etkilerden koruyan üstteki çamur malzeme kara çalının üzerine dökülür ve çatı böylece sağlamlaştırılmış olur. Kara çalının “cıtgana” adı verilen meyvesi, başta şeker hastalığı ve yüksek tansiyon olmak üzere daha değişik bir çok hastalığa karşı kullanılır.
5. ***Karamuk (Garamıh-Garamuh):*** Yazılı kaynaklarda yine “karamuk” ve “kadıntuzluğu” olarak geçen çalıdır. 50-200 cm kadar boylanır. Salkım şeklinde sarı çiçek açar. Gövde ve dalları kahverengi ve dikenlidir. Yeşil yaprakları, çiçeği ve siyah renkli meyveleri çiğ olarak yenilir. Mor renk boyaya sahip olan meyvelerinin çalısına göre değişen ve kendisine has olan tatlı, ekşi ve mayhoş tatları mevcuttur. Karamuk meyvesini sadece çiğ olarak yemekle yetinilmez. Yazın toplanarak kurutulan meyvelerinden kışın çok farklı bir lezzete sahip olan “karamuk hoşafı” yapılır.
6. ***Kuşburnu:*** Anadolu’da yaygın olarak görülen “yabani gül”dür. Yörede yaygın olarak yetişen türü 1,5 –2,5 m boylanır. Gövde ve dalları dikenli olup, beyaz, pembeye yakın veya pembe renkli çiçekler açar. Uzun-düzgün sürgünlerinden “yün çubuğu” adı verilen ve yün kabartmakta kullanılan sopa yapılır. Kırmızı meyveleri çiğ olarak yenildiği gibi bu meyvelerden aynı zamanda “kuşburnu reçeli”, “kuşburnu ekşisi” adı verilen reçel ve marmelatlar da yapılır. Meyveleri kaynatılmak suretiyle elde edilen su soğutulduktan sonra meyve suyu gibi içilir.
7. ***Öküzg.tü:*** Dağ muşmulasının bir çeşidi olup çalı formunda ve dikensiz bir bitkidir. 50-100 cm boylanır. Yaprakları elips şeklinde, yeşil veya külrengidir. Beyaz çiçek açar. Kırmızı renkte ve küçük bir tespih tanesini andıran meyveleri çiğ olarak yenilir.
8. ***Sincan Çalısı:****Bkz. Kara Çalı*
9. ***Yama Armudu:*** Çalı görünüşünde bir çeşit bodur ve sürünücü yabani armuttur. Meyveleri olgunlaştığında (güzün) toplanarak yenilir. Ayrıca bu meyvelerden “armut turşusu” kurulduğu gibi meyvelerin kurutulup öğütülmesi yoluyla elde edilen “kurmut” adı verilen yiyecek de yapılır.
10. **AĞAÇÇIK VE AĞAÇLAR:**

1. ***Alıç-Aluç:*** Bilinen alıç ağacıdır. Sivas’ta üç dört değişik türde alıç yetişir. Merkez köylerde halk alıç türlerini meyvelerine göre sınıflandırmıştır. Küçük, kırmızı ve boncuk şeklinde meyvesi olana “it alıcı”, sarı meyveleri olana “sarı alıç”, kırmızı iri meyveleri olana da “kavun alıcı” adı verilir. Tüm bu türlerin meyveleri çiğ olarak yenilir. Alıç meyvelerinden ayrıca “alıç-aluç turşusu” adı verilen turşu da kurulur.
2. ***Ardıç:*** Sivas’ta birkaç çeşit ardıç yetişir. Bu ardıçlardan dikensiz olan türün olgunlaşmış kahverengi meyveleri daha çok şifa amaçlı olmak üzere çiğ olarak yenilir.
3. ***Armut:*** Bkz. Taş Armut
4. ***Ayıelması (Ayelması):*** 2 – 2,5 m uzunlukta bir ağaççıktır. Yaprakları külrengi veya grimsi yeşil olup elips şeklindedir. Fındık büyüklüğündeki meyveleri küçük bir elmaya benzediğinden bu adı almıştır. Olgunlaşmış meyveleri çiğ olarak yenilir.
5. ***Bayır Armudu:*** Bkz. Taş Armut
6. ***Bayır Eriği:*** Merkez köylerde tüm yabani erik türlerine ortak olarak bu ad verilir. Meyvesi biraz daha iri olan türlere, “güvem” ya da “güvem eriği” de denilir. Genellikle 100-200 cm boylanır ve beyaz çiçek açar. Meyveleri önce yeşil, sonra siyaha yakın mavi ve en sonunda siyah olur. Olgunlaşmış meyveleri çiğ olarak yenilir veya kaynatılarak reçel yapılır. Tadı oldukça ekşidir.
7. ***Dağ Eriği:*** Bkz. Bayır Eriği
8. ***Denden:*** Yazılı kaynaklarda “karagöz” olarak geçen ağaççıktır. Genellikle dağ ve tepelerin zirvelerine yakın yüksek noktalarında yetişir ve 100-200 cm boylanır. Yaprakları oval biçimde olup beyaz çiçek açar. 4-5 mm çapında küçük bir bilyeyi andıran meyvesi önce yeşil, sonra kahverengi, olgunlaştığında ise, siyah renkte olur. Bu meyveler tıpkı siyah üzüm gibi tatlı ve lezzetli olup çiğ olarak yenilir. Kırsal kesimde siyah ve güzel bir gözü anlatmakta kullanılan “denden gözlü” tabiri bu meyvenin güzelliğinden ilham alınarak söylenmiştir. Özellikle, merkez Karalar köyünün Kepez ve Düynükkaya adlı tepelerinde bol olarak yetişen dendenin meyveleri çevredeki köylüler tarafından büyük bir ilgiyle toplanır.
9. ***Germişek (Gerimşâ):*** Yazılı kaynaklarda “gilaburu” olarak geçen bitkinin kuvvetli ihtimalle *Viburnum lantana*L. türüdür. Bu ağaççık, bahçelerde yetişen ve Sivas’ta “gilebolu-gileboru” adı verilen türden farklıdır. En önemli farkı yabani olarak yetişmesi ve meyvelerinin değişik olmasıdır. Genellikle tepelerin kuzey yamacındaki nemli alanlarda yetişir. 150-200 cm boylanır. “Yapraklar tam, dişli kenarlı, alt yüzü tüylü. Meyveler olgunlukta siyah renkli. Sivas bölgesinin ünlü ağızlıkları bu türün dallarından yapılmaktadır. Ağızlık yapımında kullanılan germişek ağacı Tokat ve Niksar bölgesindeki ormanlardan elde edilir.” (4) İlbeyli yöresinin yüksek tepelerinde bol olarak yetişen bu ağaççığın meyveleri çiğ olarak yenilir. Siyah ve yassı meyvelerinden dolayı bu ağaççığa bazı köylerde “garacıh” (karacık) adı verilmiştir.
10. ***Güvem:*** Meyveleri diğerler türlere göre biraz daha iri olan yabani eriktir. Bkz. Bayır Eriği
11. ***İt Alıcı:***Bkz. Alıç
12. ***Karacık (Garacıh):*** Bkz. Germişek
13. ***Kavun Alıcı:*** Bkz. Alıç
14. ***Kel Pelit:*** Bkz. Pelit
15. ***Meşe:*** Bkz. Pelit
16. ***Pelit:*** İlbeyli yöresinde yetişen tüm meşe türlerine bu ad verilir. Bu ağacın bazı türlerinin meyvesi (palamudu) sıcak kül içerisinde pişirildikten sonra yenilir.
17. ***Taş Armut:*** Yabani olarak yetişen tüm armut türlerine genellikle bu ad verilir. Bazı köylerde bu ağaçlara “bayır armudu” da denilir. Olgunlaşmış meyveleri çiğ olarak yenilir. Olgunlaşmaya yakın toplanan meyvelerinden turşu yapılır.
18. ***Yemişen:*** Yukarda “Çalılar” başlığı altında açıklanan “öküzg.tü” bitkisinin biraz daha fazla boy atan türüne bu ad verilmiştir. Portakal rengi küçük meyveleri olgunlaştığında çiğ olarak yenilir.

**YAZILI KAYAKLAR:**

**Adil Asımgil,** *Şifalı Bitkiler,* TİMAŞ Yayınları, İstanbul- Haziran 1999.

*Ana Britannica,Genel Kültür Ansiklopedisi*(Hürriyet Gazetesi’nin Okurlarına Armağanı), Cilt: 18, İstanbul 1993.

**Emin Kuzucular,** “Şarkışla’da Yabani Bitkilerden Yapılan Yiyecekler”, *Sivas Folkloru,*Cilt: 6, sayı: 64, 65, 66 (seri üç yazı ), Sivas 1978.

1. **Hüseyin Polat,** *Sivas Ulaş’ta Halk Hekimliği Uygulamaları,*Ürün Yayınları, Ankara- Kasım 1995.

**Müjgân Üçer,** “Madımak”, *Sivas Folkloru,*Cilt: 1, Sayı: 5, Sivas 1973.

**Müjgân Üçer,** “Sivas’ta Attar Dükkânları, Şifalı Bitkiler ve Ev İlaçları”, *Sivas Folkloru,*Yıl: 2, Sayı: 18, 19, 20 (seri üç yazı), Sivas 1974.

**Reyhan Acartürk,** *Şifalı Bitkiler Flora ve Sağlığımız,*Orman Genel Müdürlüğü Mensupları Yardımlaşma Vakfı, Yayın No: 1,  Ankara- Mayıs 1996.

**Turhan Baytop,** *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü,*Ankara, 1997.

**KAYNAK KİŞİLER:**

**Âşık İsmeti** (Abdülkadir Namlı), Kahyalı 1934, ilkokul mezunu, görüşme tarihi: 14.07.1997

**Gözel Pürlü,** Karalar 1926, okuryazar değil, görüşme tarihi: 13.08.1994

**Hacı Demir,** Sarıdemir 1929, okuryazar, sınıkçı, görüşme tarihi: 07.07.1996

**Hakkı Pürlü,** Karalar 1932, okuryazar, görüşme tarihi: 12.08.1994

**Nail Polat,** Tatlıcak, ilkokul mezunu, görüşme tarihi: 06.10.1998

**Osman Taş,** Keçili 1928, okuryazar, görüşme tarihi: 16.06.1997

**Osman Yıldırım,** Bedirli 1944, yüksekokul mezunu, görüşme tarihi: 21.06.1998

**Ömer Şahin,** Güney 1932, ilkokul mezunu, görüşme tarihi: 15.08.1998

**Recep Karadağ,** Durdulu 1932, ilkokul mezunu görüşme tarihi: 06.08.1996

**Şirin Taştan,** Güney 1935, okuryazar değil, görüşme tarihi: 10.05.1996

**Vezzuha Pürlü,** Karalar 1925, okuryazar değil, görüşme tarihi: 12.08.1994

**Yusuf Kızıl,** Karalar 1948, okuryazar, görüşme tarihi: 13.08.1994