

bağbahçe

TEMA

ÇEVRE BAHÇE ÇİÇEK DERGİSİ SAYI: 11 MAYIS-HAZİRAN 2007 FİYATI: 3 YTL

Yaz Başında Bahçe ve
Bitkilerimiz

NGBB'nin
Bahçıvan
Çocukları

Erguvan

Damla Sakızı

Barut Ağacı

İlkbahar Otları

Zeytin Yapağı

Bahçe ve
Balkonlarda
Yazbaşı Çiçekleri

Doğadaki Son Örnekleriyle
Varolma Çabasını Sürdürüyor...

Bahçe ve Teras
için Kanepeler Yapımı

Tülüştah

Damla Sakızı

(*Mastix*)

Damla sakızı yüzyıllardır bilinen, Eski Mısırlılar ve Yunanlılar ile Romalılar tarafından kullanılan, din kitaplarında da bahsi geçen önemli bir bitkisel üründür.



Damla sakızı (*Mastix*), Anacardiaceae (*Pistacia lentiscus* L. var. *latifolius* Coss.) ağacının gövde ve dallarındaki yaralanma sırasında akan beyaz renkli zambın, zamanla parçacıklar halinde katılaşması sonucu elde edilir. Mastika adıyla da bilinen bu zambın, Yunanistan'ın Sakız Adası'nda (Chios) üretilir. Sakız ağacı, doğal olarak Sakız Adası'nda ve karşı kıyısındaki Çeşme yarımadasında yetişmektedir.

Damla sakızı monografları, 26 farmakopede yer almıştır. Avrupa Farmakopesi'nin, en son 2005 baskısında da kayıtlıdır. Damla sakızının hoş kokusu, içerdiği uçucu yağdan ötürüdür. Antiseptik özellikteki bu yağ, sindirim sistemi rahatsızlıkları ve hazımsızlıkta etkilidir. Yara, yanık, iltihap, ekzema, sedef, cilt kanseri vb. cilt hastalıkları ile şeker hastalığında ve kolesterolün düşürülmesinde etkileri bildirilmiştir.

Tıbbi kullanımları, Hipokrat ve Dioskorides'in eserlerinde yer alır. MS 1. yüzyılda yaşamış olan Anadolu hekimi Dioskorides, *Materia Medica* adlı ünlü eserinde, suda eritilerek içilen damla sakızının inatçı öksürüğü iyileştirdiğini, midevi ve gaz söktürücü olduğunu yazar. Aynı eserde, yüz kreminde kullanılan damla sakızının, cildi temizlediği ve kirpik dökülmesini önlediği; çiğnenmesinin ise ağız kokusunu giderdiği ve diş etlerini güçlendirdiği ifade edilir.

Antik çağ yazarlarından Scribonius Largus (MS 1. yy), damla sakızının diş ağrılarında ve mide iltihabında kullanıldığından söz eder. Bergamalı



Galenos (MS 2. yy) da damla sakızının kellik, uyuz ve yılan sokmasında etkili olduğundan bahseder. Damla sakızı hakkında Claudius Hermeros (MS 4. yy), katırlardaki kuduzu iyileştirdiğini; Marcellus Empiricus (MS 4-5. yy), öksürük ve mesane iltihabındaki etkisini; Aeginalı Paulos (MS 7. yy) ise mide, bağırsak ve karaciğer için iyi olduğunu kaydeder.

Eski Mısırlılar damla sakızını mumyalama karışımlarına, Araplar ise yakı terkiplerine katmışlardır. Avrupa'da, ameliyatlarda sargı bezlerine emdirilerek kullanılmış; diş çürüklerinin tedavisinde ve diş etlerinin güçlendirilmesinde yararlanılmıştır. Ayrıca, ağız antiseptiği olarak diş macunlarında ve tıbbi sakızlarda kullanılmıştır.

Damla sakızının, kültürümüzde önemli yeri vardır. Bilhassa sütlü tatlılar ve lokumun terkibine girer. Sakızlı dondurma, sakızlı muhallebi, sakızlı sütlac sevilen tatlılardır. Sakız rakısı (*Mastika*), damla sakızı içerir. Damla sakızı, sakız (çiklet) olarak da beğenilerek tüketilir.

K. Hüsnü Can Başer
Prof.Dr.; Anadolu Üniversitesi Eczacılık Fakültesi

Sakız Adası ve Sakız

Hem tıbbi hem de ticari kullanımından ötürü damla sakızı, Sakız adasının tarihinde önemli rol oynamıştır. Bu yüzden, ada tarih boyunca Venedikliler, Cenevizliler ve Osmanlıların hükümlarına girmiştir. Osmanlı yönetimi altında iken, adanın idaresi sakız üreticilerine önemli imtiyazlar verilecek şekilde düzenlenmiştir. Sakız üreticisi köylülerin, merkezi yönetimden bağımsız olarak kendi idarelerini kurmalarına ve kilise çanlarını çalmalarına izin verilmişti. Bu düzenleme Sakız Emmini tarafından yönetilirdi. Parlamento niteliğindeki Sakız Vekilleri Meclisi, sakız üreticisi 21 köyün ihtiyar heyetleri tarafından seçilirdi. Sakız Emmini, her yıl sonbaharda Osmanlı hazinesi için, diğer vergilerin yanısıra 20.000 okka (26.000 kg) damla sakızı alırdı. Sakız, Osmanlı sarayında önemli bir ürün idi; sakız çiğnemek de haremde valide sultanların eğlencesiydi. Damla sakızını kolay çiğnenebilir hale getirmek için, Melyücan sarmaşığı (*Smilax excelsa* L. - Smilacaceae) tohumunun zarı olan esnetici "gırcır" ile karıştırılırdı.

Bu yazıda belirtilen ifadeler, sadece bilgilendirme amaçlı olup tavsiye niteliği taşımaz. Hastalıkta, tedavinin mutlaka doktor kontrolünde yapılması gerektiği unutulmamalıdır.

Zeytin Yaprığı

(*Olea europea* L.)

Zeytin ağacı, Akdeniz ikliminin hakim olduğu ılıman bölgelerde yetişir ve yetiştirilir. Dünyanın en eski tarım ürünlerinden olan zeytinin, yaklaşık 5000 yıldan daha uzun zamandır yetiştirildiği bilinmektedir. Zeytin ağacının, 1000 ila 2000 yıl yaşadığına dair kayıtlar mevcuttur.

Zeytin yaprağı, zeytingiller (*Oleaceae*) familyasına dahil zeytin (*Olea europea* L.) adlı ağacın kurutulmuş yapraklarıdır. Ülkemizde bu türün iki çeşidi bulunmaktadır. Kültürü yapılan zeytin (var. *europea*), yemeklik ve yağlık zeytin üretiminde kullanılır. Delice ya da erkek zeytin adıyla bilinen yabancı zeytin (var. *sylvestris* Miller Lehr.), yaprakları daha kısa ve alt dalları dikenli bir bitkidir.

Zeytin yaprağı (*Oleae folium*) Avrupa Farmakopesi'nde kayıtlıdır. Kuru yapraklar, en az yüzde beş "oleuropein" içermelidir. Zeytin yaprağı ekstresinin de kısa sürede Avrupa Farmakopesi'ne girmesi bekleniyor. İlaç kalitesindeki zeytin yaprağı, ülkemizde de üretilmektedir.

Zeytin yapraklarının yüzde 5'lik çayının, ülkemizde iştah açıcı ve idrar söktürücü özelliğinin yanı sıra, aynı zamanda şeker hastaları için de kullanıldığı bilinmektedir. Zeytin yaprağı, Almanya'da kalp-damar hastalıklarında; Fransa'da idrar yolları, sindirim sistemi ve renal sistem bozukluklarında kullanılmaktadır. Slovenya'da, hafif idrar söktürücü ve tansiyon düşürücü özellikleriyle tanınan zeytin yaprağı, İtalya'da,

homeopatik formüllerin ترکیbine girer. İsviçre'de, sinirsel kalp rahatsızlıkları için önerilen çoklu bitkisel formülde, zeytin yaprağı sulu ekstresi kullanılmaktadır. Zeytin yaprağı çayının, antibiyotik ve antioksidan özelliklere sahip olduğuna dair veriler mevcuttur.

Zeytin yaprağı ile yapılmış bir de klinik deneme vardır. Bu çalışmada, yüksek tansiyonlu iki hasta grubuna, zeytin yaprağı sulu ekstresiyle uygulanan tedavi sonucunda, plaseboya karşı önemli ölçüde başarılı sonuçlar alınmıştır. Hastaların tansiyonu düşürülmüş ve herhangi bir yan etki gözlenmemiştir. Zeytin yaprağının kan şekerini düşürücü etkisi, hayvan deneylerinde görülmüş; zeytin yaprağı sulu ekstresinin, farelerde spazm çözücü ve kalp kasını gevşetici etkisi de gösterilmiştir.

Deneylerde, bu etkinin "oleuropein" adlı maddeden kaynaklandığı ve en yüksek etkinin de kış aylarında toplanan yapraklardan sağlandığı anlaşılmıştır. Bu madde, yapraklarda %6-9 oranında bulunmaktadır.

K. Hüsnü Can Başer
Prof.Dr.; Anadolu Üniversitesi Eczacılık Fakültesi



Bu yazıda belirtilen ifadeler, sadece bilgilendirme amaçlı olup tavsiye niteliği taşımaz. Hastalıkta, tedavinin mutlaka doktor kontrolünde yapılması gerektiği unutulmamalıdır.