

USLUSUYLA DELİSİYLE KENKER

Soyulmuş beyaz kökleri ve küçük parlak yeşil dikenli yapraklarıyla Kenker Ekim'den itibaren Ege'nin Ayvalık, İzmir ve Bodrum pazarlarında ve Antalya gibi bazı Akdeniz pazarlarında görülme-ye başlanır. Önce bir-iki tezgahta, giderek Nisan'a dek pek çok tezgahta kimi kez Kenker adı altında, kimi kez de farklı adlarla satılır. Bodrum'lular Kenker ya da Uslu Kenker'den etli ya da tavuklu, nohutlu bir yemek, Deli Kenker ya da Şevket-i Bostan dedikleri dikenden de dolma yaparlar. Deli Kenker Aralık başından itibaren pazara gelir ve diğerinden farklı olarak yapraksız iri dallı demetler halinde satılır. Dallardan oluştuğunu sandığımız demete yakından baktığımızda bunların bir kök etrafındaki yaprakların sıyrılmış orta damar kısımları olduğunu farkedersiniz. Pazarlarda yaygın olarak satılmasına karşın, yayınlara baktığımızda bunların bilimsel karşılıklarını bulmak neredeyse olanaksız.



T. Baytop'un Türkçe Bitki Adları Sözlüğü'nde Kenker'e bakarsanız Kenger'e gönderme yapıldığını görür ve Kenger karşılığı olarak *Gundelia tournefortii* L. bitkisiyle karşılaşsınız. Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü'ne (TDK 1993) bakarsanız Kengel'e gönderme ile "Eşek dikenini denen, kırlarda biten, kökünden süt

çıkan dikenli bir ot" tanımını okursunuz. Kalças ve Tuzlacı Uslu Kenker olarak *Silybum marianum* (L.) Gaertner'i verir, Deli Kenker ya da Şevket-i Bostan içinse Tuzlacı, *Onopordum myriacanthum* Boiss.'i tanısını yapar ve her iki kenker'in de yaprak orta damar kısımlarından dolma yapıldığı bilgisini ekler. Baytop'ta Şevket-i Bostan'a bakınca da *Cnidus benedictus* L. ile karşılaşılır.

Bodrum Yararlı Bitkileri Araştırma Projesi çerçevesinde yaptığımız etnobotanik araştırmasında bu iki Kenker'in de aralarında olduğu 130'un üzerinde yenen bitkinin yanı sıra ilaç, yakacak, hayvan yemi ve el sanatlarında kullanılan 350'yi aşkın doğal ya da doğallaşmış bitki saptandı. Bunlar arasında bazıları gündelik yaşamda halen çok önemli bir yere sa-

Deli Kenker

Türkiye Florası'nda 30-80 cm yükseklikte olduğu, Haziran ve Temmuz aylarında çiçek açtığı, yol kenarlarında, harabelerde ve bozulmuş habitatlarda rastlandığı, Batı Anadolu ve adalarının yanı sıra Güney Avrupa ve Kıbrıs'ta da görüldüğü ve bir Akdeniz elementi olduğu belirtilmektedir. Baytop'ta *O. illyricum* Eşek Dikeni adı altında yer alır ve diğer iki *Onopordum* türüyle birlikte gövdelerinin soyularak yendiği belirtilir. Sivas'ta da *O. illyricum*'un Kangal adıyla tanındığı ve orta sürgünlerinin tazeyken yendiği saptanmıştır. Bodrum'da floristik araştırmalar yapan Tuzlacı *O. illyricum* yerine *O. myriacanthum*'u Deli Kenker olarak vermekte. Bir olasılıkla birbirine benzeyen her iki tür de aynı şekilde tüketilebilir.

Kıbrıs'ta da *Onopordum cyprium* türünün genç yaprak ve gövdesi, *Circium* ve *Cardus* türleri gibi, dikenlerinden arındırıldıktan sonra çiğ, haşlanarak ya da baklagillerle karıştırılarak yenmekte ve tümü de Gaourangantha adıyla anılmaktadır.

Bodrum'da *O. illyricum* genellikle Deli Kenker adıyla tanınmakla birlikte, Deve Kenkeri de dendiği, Girit'ten geçen Türklerin bitkiye Kofutus adını

verdiği, Söke yöresinde de Ağzı Kara adıyla anıldığı bildiriliyor.

Bodrum çevresinde özellikle Gündoğan'da Haziran ve Temmuz aylarında çiçekte iken boyunun 1 metreyi aştığı gözlenmiş. 1-1,5 metrelik bir gövde üzerinde çok dallı, dal uçlarında enginara benzeyen iri mor çiçekleriyle yanına yaklaşılması bile zor olan bu dikenden yemek yapılabileceğini düşünmek zor. Oysa, Aralık ayından Nisan'a, kimi yerde Mayıs'a dek henüz gövde oluşturmamış iri yaprakları kökleriyle birlikte topraktan sökülen bitkiden aşağıda tarifi verilen Deli Kenker Dolması yapılır.

Bir eldivenle yaprakları orta damarları (yerel deyişle kolları) bırakılacak şekilde sıyrılır ve kök kenarındaki siyah kısım bıçakla soyulur, dibi ve orta göbekte yer alan küçük yapraklar da bıçakla kesilip atılır. Bol suyla yıkandıktan sonra tencereye yarısına dek su konularak yerleştirilir, kaynatılır. Bir yandan pirinç veya bulgurla, bol soğanlı zeytinyağlı dolma içi kavrulur (baharatlar: kırmızı biber, yeni bahar ve tuz). Haşlanmış Deli Kenker avuç içine yerleştirilir, kolları açılır, araya birkaç kaşık harç içine konulduktan sonra üstte kalan kollar örtülür, katlanır ve sıkıca bastırılarak iplikle sarılır. Sarılan dolmalar, önceki haşlama suyuna zeytinya-



ğı ve tuz eklenerek düdüklüye yerleştirilir. Kaynadıktan sonra 5 dakika pişirilerek ateşten alınır. Pişen dolmalar yenmeden önce ayrıca unlu yumurta karışımına batırılarak yağda kızartılır ve sıcak servis edilir.

Dolma yapımının Bodrum ve yakın yöresinin özgün bir reçetesi olduğu, böyle bir tarife yemek kitaplarında rastlanmamasından ve Bodrum'da Çakar dikenli adıyla tanınan *Centaurea solstitialis* ssp. *solstitialis*'in sıyrılmış yaprak damarlarının aynı biçimde dolma yapımında kullanılmasından anlaşılabilir.

Uslu Kenker

Türkiye Florası'nda *Scolymus hispanicus*'un iki ya da çok yıllık olduğu, Haziran-Ağustos arası çiçek açtığı, 1-1600 m arasında, yol kenarlarında, nadasa bırakılmış tarlalarda yetiştiği, Akdeniz çevresinde, Güney Rusya ve Kırım'da da rastlanan bir Akdeniz elementi olduğu belirtilir.

Ege'de bitkinin farklı isimlerle anıldığına değinmiştik. Örneğin İzmir ve Manisa'da Şevket-i Bostan denirken Balıkesir yöresinde Akkız, Bigadiç-Sarıcakız yöresinde Sarıcakız, Konya Akşehir yöresinde ise Akdiken adlarıyla anıldığı da kaydedilmiştir. T. Baytop *S. hispanicus* için Altındikeni, Çetni diken ve Sarıdiken adlarını verir, gıda kullanımını belirtmez, ancak topraküstü kısımlarının ve kökünün idrar artırıcı ve ateş düşürücü etkileri nedeniyle infüzyon olarak kullanıldığını vurgular. Dr. Cemil Şener Manisa'da gözlemediği bu kullanımla 1934'te "Lityazol Cemil" adıyla uzun yıllar yaygın olarak böbrek taşı düşürücü olarak kullanılan ilacına ruhsat almış, ancak bitki o tarihlere yanlış olarak *Carduus marianus* L. ya da sinonimi olan *Silybum marianum* (L.) Gaertner olarak tanımlanmıştır. Prof. Dr. Asuman Baytop bu yanlış 1979'da düzelterek bu ilacın kaynağının bugün *Scolymus hispanicus* olarak bildiğimiz bitki olduğunu saptamıştır. Zaman zaman hammaddede temininde aksamlar olmasına karşın bu ilacın üretimi halen sürmekte. Bodrum'un Yalı Çiftlik beldesinde yapılan çalışmada Kenker kökünün Ocak ayında kazılarak yıkayıp kaynatıldığı, suyunun bir şişeye konarak idrar yolu hastalıklarında sabahları aç karnına içildiği de kaydedilmiştir. Bu uygulama, kaynaklarda verilen bilgilerle uyum göstermekte. Antik kaynaklarda da bitkinin şifalı özellikleri belirtiliyor. Gerek Dioscorides, gerekse Pliny bu



bitkinin kökünün diğer yararları yanında vücudu zehirlerden arındırma işlevi olduğuna değinir.

S. hispanicus İspanya, Yunanistan ve Akdeniz adalarının yenen bitkileri arasında da önemli bir yer tutar. Savvides, Kıbrıs'ta bu bitkinin çok yaygın olarak bulunduğunu ve Chrysantagho olarak adlandırıldığını (İngilizce: Spanish Oyster), Şubat-Nisan arası toplanan taze yapraklarının haşlanarak zeytinyağı ve limonla salata olarak ya da baklagillerle pişirildiğini belirtir. Ayrıca hazmı kolaylaştırdığını, karaciğeri temizlediğini, alkol ya da ilaçlar nedeniyle hasar gören karaciğer, safra kesesi ve dalağı onardığını ekler.

Girit mutfağında *Scolymus*'un önemli bir yeri olduğunu da Lambraki'nin Otlar kitabından öğrenmekteyiz. Girit'te toprak üstü filizlerinin kaynatılarak ya da izgara yapılarak baharatlı ve bol zeytinyağı, limon ya da sirke ile salata olarak yenmesi yaygın bir gelenek. Köklerinin yumurta ile taze tereyağında kızartıldığı, kökler ve genç filizleriyle yahni ya da piriñçli bir yemek yapıldığı, ayrıca hafifçe kaynatılan köklerin sirkeyle turşu olarak da saklanabileceği de belirtilmektedir. Akçiçek de *Scolymus*'un Anadolu'ya göçen Girit-

li Türklerin mutfağında Askolibrus adıyla tanındığını, haşlamasının ve yemeğinin kış aylarında sevilerek yendiğini belirtir.

Birçok yemek kitabı ya da Mutfak Kültürüne ilişkin yayınlarda Kenker ya da Şevket-i Bostan adı altında yemek ya da salata olarak tarifi verilen bitkinin *Scolymus* olduğu sanılmakta.

Bodrum'da bitkinin taze sürgünleri köküyle birlikte çıkarılır, kökün ortasındaki sert kısım atıldıktan sonra kök biraz kazınır ve yapraklarla birlikte hafifçe haşlanır, zeytinyağı ve limon sıcakken üzerine eklenir. Etli Kenker yemeği: Kenkerler bıçakla kazınarak ayıklanır, köklerinin kararmaması için limonlu suya atılır, yıkandıktan sonra doğranır. İnce kıyılmış bolca soğan zeytinyağında öldürüldükten sonra kuşbaşı kuzu eti eklenir ve bir süre kavrulur, sonra içine kenkerler atılır. Bir süre de birlikte kavruktan sonra bol su ve tuz eklenerek pişirilir. Sofraya getirilirken limon ve yumurta ile terbiye yapılabilir. Tavuklu ve Nohutlu Kenker Yemeği: Kenkerler ayıklanır ve limonlu suya konur. Kuşbaşı doğranmış tavuk biraz su ile pişirilir, suyunu çekince zeytinyağı ve soğan eklenerek kavrulur, üstüne kenker eklenir. Salça, kırmızı pul biber, tuz ve geceden ıslatılmış haşlanmış nohut (1 kg. kenker için 1,5 su bardağı nohut) ve üstünü örtecek kadar su eklendikten sonra pişirilir.

Bodrum'da yaklaşık 6 ay boyunca pazarda görülmesine ve yaygın kullanımına karşın yarımada oldukça az rastlanıyor oluşu yoğun kullanımla ilişkili bir azalmayı düşündürmektedir. Bodrum pazarındaki Kenker satıcılarının bitkiyi yarımada dışından Milas yaylalarından topladıkları da kaydedilmiş bulunuyor. 2000-2002 taramalarında Kenker'in Muğla ve Milas pazarlarında hiç rastlanmamış oluşu da ilginç bir saptamadır.

hipken, bir kısmının kullanımının ise çok sınırlı ya da unutulmaya yüz tutmuş olduğu görüldü. Bazı bitkilerin yoğun toplanması doğanın yenileme boyutlarını aşmaktaydı. *Asteraceae* familyasından yukarıda değinilen iki diken, köklerinden sökülerek gıda olarak kullanılması ve yaygın tüketimi nedeniyle bu tehlikeyle karşı karşıya oldukları izlenimini verdi. Bu bitkilerin iyi tanınması ve korunmaya gereksinimleri olup olmadığına karar verilmesi için tüm Ege ve Akdeniz'de türe yönelik detaylı araştırmalara gereksinim olduğu anlaşılıyor.

Bu bilmecenin çözümüne Bodrum'daki uzun araştırma süresince pek çok kişiyle konuşarak, birlikte örnek toplayıp presleyerek ve İstanbul

Üniversitesi Botanik Bölümü ile Gazi Üniversitesi Herbaryumu'nda yapılan tanılamalar sonucunda ulaşıldı. Bu yazının amacı da, Ege'de ve Akdeniz'in birçok ülkesinde yaygın biçimde gıda olarak tüketilen, şifalı özellikleri de bilinen bu iki diken daha ayrıntılı tanıtmak.

25 Haziran 2002'de kaybettiğimiz Prof. Dr. Turhan Baytop'un anısına saygılarımla...

Füsun Ertuğ
fertug@attglobal.net

Kaynaklar

- Akçiçek, E., 1997 Girit Türkleri'nin Mutfağı: Yedikleri Otların Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi, s. 99-110, Eren'ce: Halk Bilim Yazıları, İzmir.
- Atilla, A.N., 2001 Tarihten Günümüze İzmir Mutfağı, İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı, İzmir.
- Başer, K.H.C., 1993 60 Yıllık bir Türk Bitkisel İlacı: Lityazol Cemil, Anadolu Üniversitesi Tıbbi ve Aromatik Bitkiler (TAB) Bülteni 7-8:13-18.

- Baumann, H., 1993 Greek Wild Flowers and plant lore in Ancient Greece, The Herbert Press, London.
- Baytop, T., 1997 Türkçe Bitki Adları Sözlüğü, Türk Dil Kurumu Yayınları, Türk Kültür Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Ankara.
- 1999 Türkiye'de Bitkiler ile Tedavi, İlaveli İkinci baskı, Nobel Tıp Kitabevleri, İstanbul.
- Danin, A., 1975 Onopordum L., Flora of Turkey and the East Aegean Islands, Davis, P.H. (Ed.), Vol.5: 356-369, Edinburgh University Press, Edinburgh.
- Halcı, N., 1981 Ege Bölgesi Yemekleri, Konya Kültür ve Turizm Vakfı, Ankara.
- Koşay, H.Z. ve Ülkücan, A., 1961 Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı, Milli Eğitim Basımevi, Ankara.
- Lambraki, M., 1997 T. _ _ _ _ (Otlar), Trohalia Basımevi, Atina.
- Lyle-Kalças, E., 1974 Food from the Fields, Edible Wild Plants of Egean Turkey. Birlik Matbaası, Bornova, İzmir.
- Matthews, V.A., 1975 Scolymus L., Flora of Turkey and the East Aegean Islands, Davis, P.H. (Ed.), Vol.5:624-625, Edinburgh University Press, Edinburgh.
- Savvides, L., 2000 Edible Wild Plants of the Cyprus Flora, Nicosia.
- TDK, 1993 Derleme Sözlüğü VIII, Atatürk Kültür Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, T.D.K. Yayınları, 2. baskı, Ankara.
- Tuzlacı, E., 1997 Bodrum Yarımadası Florası ve Vejetasyonu Üzerinde Bazı Gözlemler. Sürdürülebilir Kalkınma ve Uygulama Alanları Sempozyumu bildirileri, 20-22 Mart 1997, Bodrum.
- 2000 Bodrum Yarımadası'nın Bitkileri Hakkında Bazı Araştırmalar, New Trends and Methods in Natural Products' Research. p. 249-263, Proceedings of XIIIth International Symposium on Plant Originated Drugs, Çaliş, İ., T. Ersöz, and A.A. Başaran (Ed.), Tübitak, Ankara.
- Üçer, M., 1992 Sivas Halk Mutfağı, Sivas'ta Halk Kültürü Araştırmaları:1, Sivas.