

K E N G E R
GUNDELIA TOURNEFORTII L.¹

Doç. Dr. K. KARAMANOĞLU
(Ankara Üniversitesi, Fen Fakültesi Botanik Kürsüsü)

SİSTEMATİK ÖZELLİKLERİ: Kenger (= *Gundelia tournefortii* L.), Bileşikgiller (= *Compositae*) familyasından çok yıllık bir bitkidir. 50-100 cm kadar boylanabilen, basit veya üst kısmı az dallı, oldukça kalın gövdeli, dikenli, tüsüz veya ince tüylerle örtülüdür. Dip yaprakları sert ve gergin, derimsi, damarlar kalın, çıkıntılı, uzunca yumurta şeklinden mızrak şekline kadar olan çeşitli tiplerde, 20 - 25 cm. uzunluğunda, 10 - 15 cm. genişliğinde, dilimli ve dilimleri dişli, dişlerin ucu batıcı dikenlidir. Üst yapraklar sapsız, uç yapraklar ise başçığın etrafında ve başçıktan daha uzundur (Resim 1). Başçık oldukça büyük, uçda, genç iken küre, olgunlaşınca yumurta şeklinde, 5-7 çiçekli, yalnız ortadakiler verimlidir. İnvolutrum birbiriyle bitişik uçları sivri 5-7 dikenli braktelerden teşekkül eder. Taç yaprakları huni şeklinde 5 dişli, anter uzun, şeridimsi, dip tarafı ok şeklinde (*Sagittate*), Stilus tüylü, Aken büyük, geniş, biraz basık tetragonal şeklinde dip tarafa doğru daralır, üç tarafı dişli, tohumda aynı şekilde, onun da ucunda ince dişler vardır. (Resim 2)

GENEL YAYILMA ALANI: Kenger genel olarak Anadolu, Suriye, Lübnan, Filistin, Kafkasya, İran'ın kurak ve taşlı bölgelerinde yetişir.

Anadoluda geniş bir yayılma alanı vardır. Batı Anadolu sahilinden başlayarak İç Anadolu stepi, Güney ve Doğu Anadolu ile Kuzeydoğu Anadolunun kurak ve taşlı yamaçlarında, nadas ve yol kenarlarında bilhassa kireçli topraklar üzerinde yetişir. Trakyada yaptığım gezilerde Kengere rastlamadım. Batı Anadolu'da İzmir, Aliğa, Kemalpaşa Nif dağı, İç Anadolu'da Eskişehir, Ankara, Beypazarı, Haymana, Hirfanlı, Kayseri Erciyas dağı soysalı, Kayseri - Sivas ile Sivas - Malatya arası bilhassa Hekimhandan sonra, güneyde daha çok Torosların güney yamaçlarında, Konya, Karaman, Mut, Ermenâk, Gülnar, Silifke, Gülek boğazı, İsken-

¹ Linné Spec. Plant ed. 1. P. 814 (1753)
Boiss. Fl. or. III P. 421 (1875).



Resim 1 : Kenger (*Gundelia tournefortii* L.)
Eskişehir civarı Step.

derun, Yaylâ dağı ve Gaziantep çevresinde, doğuda Tunceli - Elâzığ arası, Pertek'e kadar, Elâzığ-Bingöl-Solhan arası, Erzincan ve Erzurum çevresi ile Van-Hakkâri arasında, kuzey doğuda ise Gümüşhane, Bayburt havalisinde yetişir. Bu bölgelerde genel olarak 1000-2500 m. arasında rastlanır.

Kenger'in memleketimizde yetişen iki varyetesi vardır. Bunları esas tipten ayıran özellikler:

Gundelia tournefortii L. var. *armata* (FREYN ET SİNT. 1891). Bitki büyük, gövdesi etli, gergin ve kaygan; yaprakları tüysüz, dilimli, derimsi ve uçları dikenli, büyük elips şeklinde, uç yapraklar ise involukrumdan 2-3 defa daha uzun, brakteler dikenli dip tarafları derimsi ve kama şeklindedir.

ERZİNCAN, Eğin Hodşadur dağı (Sinten's 3. Haziran 1890, No: 2577).
C. tournefortii L. var. *tenuisecta* BOİSS.

Syh: *Gündelia tenuisecta* FREYN. ET SİNT.

ERZİNCAN, Eğin, Sandık civarı (Sintenis 26. V.1. 890, No: 2429).

MARAŞ, Ahır dağı (Post), Elbistan berit dağı 2500 m. (Hauskn.)

KULLANILDIĞI YERLER : Kenger, doğu illerimizin bir çoğunda, bil-

hassa kışın kar örtüsünün uzun zaman kaldığı, nüfusun çoğunun hayvancılıkla geçindiği, Erzincan ve Erzurum çevresinde, önemli bir yem bitkisi olarak tanınır. Bölgenin vegetasyonunda da oldukça hâkim bir durum gösterir; kurak ve taşlı yamaçlarda küçük topluluklar meydana getirir. Tohumları protein yönünden çok zengindir. Bundan dolayı kıymetli bir yem bitkisidir. Yaz aylarında gelişmiş olan kengerler oraklarla kesilip toplanır, tarla ve nadas kenarlarında kümeler yapılarak kurumaya terk edilir. Kümelerin rüzgârlarla dağılmaması için üzerlerine ağır taşlar da konur. Bitkiler kuruduktan sonra, kümelerin miktarına göre ya dövenle, az o'duğu takdirde kürek veya diğer ağır ezici âletler kullanılarak ezilip ufalanır, samanlıklarda saklanır. Hayvanları kış aylarında yalnız kengerle beslemek hayvan sağlığı yönünden doğru olmadığından, bu şekilde hazırlanan kenger, diğer yem bitkileri ile veya buğday samanı ile karıştırılarak verilir. En çok verilen hayvanlar at, katır, eşektir. Su ile ıslatılıp yumuşadıktan sonra ineklere de verilebilir. Bu takdirde ineğin sütü çok artar. İyi ufalanmadığı takdirde dikenleri hayvanlar için tehlikeli olabilir. KENGER KAHVESİ : İç Anadolunun güney bölgelerinde b'lhassa Karaman, Mut, Ermenâk çevresi ile Gülnâr, Silifke ve çevresinde bitkinin meyvaları toplanır ve oldukça fazla kavrulur, sonra bir çuval arasında sürtüldükten sonra taş d'bekte döğülür, ince elekte elenir. Bundan sonra tıpkı kahve gibi pişirilir.

Birinci Cihan harbinde kahve bulamayan bölge, köy ve kasaba halkı, kahve ihtiyacını kenger'le karşılamıştır. Bugün dahi bazı köylerde kenger kahvesi pişirilmekte, fakat buna bir miktar da gerçek kahve karıştırılmaktadır.

KENGER SAKIZI : Bitki taze iken gövde kesilir veya bir bıçakla çizilirse süt dışarı çıkar. Çıkan süt hava ile teması sonucunda donar ve bunlar da toplanarak kenger sakızı olarak satılır.

SUMMARY

Gundelia tournefortii L. (Turkish name is Kenger) is one of the important plants of the steppes of Central and Eastern Anatolia. It grows on dry stony hills, roadsides, uncultivated fields, especially on the limestone soils of West, South, Central, East and North-Eastern Anatolia. This plant has two varieties found in Anatolia.

1 — *Gundelia tournefortii* L. var. *armata* FREYN - ET SINT.

2 — *G. tournefortii* L. var. *tenuisecta* BOISS.

G. tournefortii L. is used as an important food for animals in



Resim 2 : KENGER (*Gundelia tournefortii* L.) a yapraklı ve çiçekli bir dal x $\frac{1}{2}$, b. Aken x 7, c tohum x 4.

most parts of Eastern Anatolia, especially on the lands where snow remains for a long period of time and where cattle - breeding is densely carried out. The plant is collected and dried in summer, and then crushed and disaggregated with thresher. In winter is mixed with straw and other grasses and used as a food for animas. Its seeds are very rich in protein.

The seeds of this plant are used in making coffee in the southern parts of central Anatolia, namely, Karaman, Mut, Ermenak and around of Gülnar and Silifke.

A kind of chewing-gum is produced from the stem of the plant.

L I T E R A T Ü R

1. BAYTOP, T. : Türkiyenin Tıbbî ve Zehirli bitkileri. İstanbul, 1963.
2. BİRAND, H. : Türkiye Bitkileri (*Plantae Turcicae*). Ankara, 1959.
3. DOISSIER, E. : Flora orientalis Bd. III: 421. 1879.
4. ENGLER A. UND PRANTL, K. : Die Natürlichen pflanzenfamilien, 4 (5): 312. 1897.
5. FREYN, J. : Plantae novae orientales. Oesterr. botan. Zeitschrif. jahrgang 1891, Nr. 11 und 12, jahrg. 1892, Nr. 1 u. ff. (Sparat).
6. KARAMANOĞLU, K. : Türkiye Florunun Esasları. Ankara, 1957. (Henüz basılmadı).
7. KRAUSE, K. : Über die Flora des Gebietes von Kayseri und des Erciyas dağı in Anatolia. Bot. Jahr., 71: 122. 1941.
8. NABELEK, F. : Iter turcico-persicum. plantarum collectarum enumeratio Publicat. de la Faculté d. Scienc. Univ Masaryk Pars II: 27. 1925.
9. PARSA AHMET: Flora de L'Iran. III: 324-325. 1943.
10. POST, GEORGE, E. : Flora of Syria, Palestine and Sinai. American Press. Beirut, 2: 74. 1933.
11. RECHINGER, K.H. : Zur Flora von Syrien, Libanon und der angrenzender Türkischen Gebieten. Arkiv for. Bot. Serie 2, 5 (1): 451. 1959.
12. STAPF, O. : Beiträge zur Flora von Lycien, Carien und Mesopotamien. Wien, 1885.