

## Türkiye Kuşkonmaz Genetik Kaynakları ve Yöresel Kullanımı

Mehmet ŞİMŞEK<sup>1\*</sup>, Uğur CAYMAZ<sup>2</sup>, Erdinç UYSAL<sup>3</sup>, Atilla ÖCAL<sup>4</sup>, Fatih Gökhan ERBAŞ<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Ziraat Yük. Müh., Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Yalova; ORCID: 0000-0001-8037-6101

<sup>2</sup>Ziraat Yük. Müh., Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Yalova; ORCID: 0009-0000-6946-5066

<sup>3</sup>Dr., Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Yalova; ORCID: 0000-0003-3809-4156

<sup>4</sup>Dr., Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Yalova; ORCID: 0000-0003-1638-0485

<sup>5</sup>Ziraat Yük. Müh., Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Yalova; ORCID: 0000-0003-2259-0526

### ÖZ

Türkiye kuşkonmaz genetik kaynakları yönünden zengin bir ülkedir. Sebze ve tıbbi amaçlı kullanılabilen kuşkonmazın ticari olarak üretim ve pazarlaması gelişmemiştir. Fakat kırsal kesimde yaşayanlar Türkiye'nin farklı bölgelerinde farklı türleri toplayıp severek tüketmekte ve yerel pazarlarda satışını yapmaktadır. Halk tarafından "Tilkışen", "Mercü" gibi yöresel isimler verilmektedir. Türkiye'de varlığı teyit edilmiş 10 tür doğal olarak varlığını sürdürmektedir. Bunlar; *Asparagus officinalis* L. (Bahçe Kuşkonmazı), *Asparagus acutifolius* L., *Asparagus aphyllus* L., *Asparagus verticillatus* L., *Asparagus lycicus* P.H. Davis (Endemik), *Asparagus coodei* P.H. Davis (Endemik), *Asparagus lycaonicus* P.H. Davis (Endemik), *Asparagus persicus* Baker, *Asparagus palaestinus* Baker, *Asparagus tenuifolius* Lam. türleridir. *Asparagus trichophyllus* Bunge ve *Asparagus filifolius* Bertol isimli iki türün ise varlığının teyidinin gerekliliği belirtilmiştir. Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsünde yürütülen "Türkiye Kuşkonmaz (*Asparagus* spp.) Genotiplerinin Toplanması, Muhafazası ve Karakterizasyonu" isimli proje kapsamında türlerin toplanması ve karakterizasyonu devam etmektedir. Toplamda 141 lokasyondan 10 türe ait örnekler toplanmıştır. Bu çalışmada bu türlerin dağılım alanları ile yöresel adları ve sebze olarak kullanımları bildirilecektir.

**Anahtar Kelimeler:** Kuşkonmaz, meruce, tilki kuyruğu, menevcen

### Türkiye's Genetic Resources and Local Use of Asparagus

#### ABSTRACT

Türkiye is country rich in asparagus genetic resources. Commercial production and marketing of asparagus, which can be used for vegetable and medicinal purposes, has not been developed. However, rural people collect different species in different regions of Türkiye, consume them fondly and sell them in local markets. Local names such as tilkişen and mercü are given. 10 species whose existence has been confirmed in Türkiye continue to exist naturally. These; *Asparagus officinalis* L. (Garden Asparagus), *Asparagus acutifolius* L., *Asparagus aphyllus* L., *Asparagus verticillatus* L., *Asparagus lycicus* P.H. Davis (Endemic), *Asparagus coodei* P.H. Davis (Endemic), *Asparagus lycaonicus* P.H. Davis (Endemic), *Asparagus persicus* Baker, *Asparagus palaestinus* Baker, *Asparagus tenuifolius* Lam. are types. *Asparagus trichophyllus* Bunge and *Asparagus filifolius* Bertol. The necessity of confirmation of the existence of two named species was stated. The collection and characterization of the species continues within the scope of the project named "Collection, Conservation and Characterization of Türkiye Asparagus (*Asparagus* spp.) Genotypes" carried out at Yalova Atatürk Horticultural Central Research Institute. In total, samples of 10 species were collected from 141 locations. In this study, the distribution areas of these species, their local names and their use as vegetables will be reported.

**Keywords:** Asparagus, genetic resource, tilki kuyruğu, menevcen

### GİRİŞ

Türkiye 3'ü endemik olmak üzere 10 adet kuşkonmaz genetik kaynağına sahiptir [3]. Bunların yanında ismi kayıtlara girmemiş ve teyit gerektiren türler de vardır [1].

Dünyada sebze olarak ticari değeri olan ve üretimi yapılan tür bahçe kuşkonmazı olarak bilinen *A.officinalis* L. türüdür. Türkiye bu türün de genetik

kaynakları arasındadır ve oldukça geniş alanda yayılım göstermektedir.

1960'lı yıllarda küçük çaplarda üretilmeye başlanan kültür kuşkonmazı ile ilgili ilk çalışmalar 1968-1970'li yıllarda Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsünde yapılmıştır. Sonraki yıllarda Üniversiteler ve Araştırma kuruluşlarınca değişik çalışmalar yapılmış fakat üretim artışı ve pazarlanma durumu değişmemiştir. Tüketici talepleri sosyal medyada

\*Sorumlu yazar / Corresponding author: mehmet-simsek@tarimorman.gov.tr

kuşkonmazın zaman zaman yer bulması nedeniyle artmaya başlamıştır. Ayrıca ihracat imkanlarının artması ile üreticinin üretim konusunda talepleri artmaktadır. Türkiye’de üretim alanları 2000 dekara yaklaşmaktadır.

Dünyada ise Çin üretim alanı ve verim olarak önde gözükmeyle beraber sunulan veriler tahmini değerlerdir. Çizelge 1’de FAO kayıtları yer almaktadır [2].

Çizelge 1. Dünyadaki önemli kuşkonmaz üretici ülkeler ve üretim alanı ve miktarları [1]

Ülkeler	Üretim Alanı (ha)	Üretim (ton)
Çin	1.441.009	50.967
Fransa	6.530	39.525
Almanya	22.280	53.532
İspanya	13.520	45.984
Peru	31.285	116.708
ABD	6.880	40.006
Türkiye	139	83.165

Bu çalışmada Türkiye’de bulunan kuşkonmaz türlerinin toplanması esnasında derlenen yöresel isimleri ve sebze olarak tüketim şekilleri hakkında bilgi verilecektir.

## MATERYAL VE METOT

Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsünde yürütülen “Türkiye Kuşkonmaz (*Asparagus* spp.) Genotiplerinin Toplanması, Muhafazası ve Karakterizasyonu” isimli proje kapsamında türlerin toplanması ve karakterizasyonu devam etmektedir. Eylül 2023 itibariyle 141 lokasyondan 10 türe ait örnekler toplanmıştır. Toplama bitkinin yeşil aksamının açıldığı ve görünür olduğu Temmuz-Aralık ayları arasında yapılmıştır. Bitkiler kökten sökülerek örnekleme yapılmış ve genç bitkiler tercih edilmiştir. Aynı zamanda tohumları da toplanmıştır. Köklerin tutmama riski olduğundan tohumlar çoğaltma amaçlı kullanılmıştır.

Toplama esnasında halkla görüşülerek yöresel kullanımları ve isimleri derlenmiştir. Ayrıca İl Tarım ve Orman Müdürlükleri’nden de bilgi istenmiştir. Bu bilgiler arasında yöresel isimleri de vardır.

## BULGULAR

### *Asparagus aphyllus* L. ve *A. acutifolius* L.

Yapı olarak birbirine benzeyen iki farklı türdür. Açıldığında kladotları dikenli bir hal alır ve odunsu bir yapıya dönüşür. Kışın kurumaz yeşil durumda kalır. Sürgünler 3. yılda kurumaya başlar.

Türkiye genotipleri içerisinde en yaygın olan ve en çok tüketilen türlerdir. Özellikle Muğla, Aydın, İzmir

ve Manisa yöresinde toplanıp sevilerek tüketilmektedir.

En çok yöresel isme sahip türlerdir (Çizelge 2).

Daha çok kavurma şeklinde tüketimi yapılmaktadır. Sürgünü kuşkonmaza çok benzeyen sarmaşık bitkisiyle beraber veya ayrı olarak zeytinyağlı olarak tüketilmektedir. Salatası yapılmaktadır. Burdur’da bir çiftçi tüketim şeklinin en güzel ızgara şeklinde olduğunu ve etten daha lezzetli olduğunu belirtmiştir. İlkbaharda yöresel pazarlarda en çok tercih edilen sebzelerdendir.

Çizelge 2. *Asparagus aphyllus* L. ve *Asparagus acutifolius* L.’nin yöresel isimleri

İller	İsimleri
Antalya	Kuş kaçırın
	Tilkiçen
	Galle
	Tilkikuyruğu-Zincer
	Dikenli sarmaşık
Aydın	Tilkibuçuk
	Kedirgen
	Tilki Kuyruğu
	Faredikeni
	Sıçandikeni
	Dilderen
	Tilkimen
	Develi
	Keldirgen
	Sarmaşık ebesi
	Tilkiçen
Muğla	Tilkiçen
	Tilkicek
	Sarmaşık
	Kazık
	Sarmaşık ebesi
Hatay	Tilkimen
	Haylün
Manisa	İt haylünü
	Sıçandikeni
	Sarmaşık
	Acıot
	Kedi kuyruğu
	Tilki Kuyruğu
	Kedi güllesi
Mıcık	
Denizli	İsparanga
	Kuyruk
	Kuşkonmaz
	Sarmaşık
İzmir	Kedirgen
	Tilkiçen
	Tilkikuyruğu
	Katırkuyruğu
	Cüçük
	Bıcık
Mersin	Tikencik
	Avronez
Burdur	Kuşkonmaz
Adana	Demirdelen
Balıkesir	Asparaçe
	Acı filiz

### *Asparagus verticillatus* L.

Sarılıcı özelliği ile dikkat çekmektedir. Avrupa’da peyzaj amaçlı da kullanılmaktadır. Türkiye’de

Edirne'den Hakkâri'ye kuzeybatıdan güneydoğuya doğru yay şeklinde bir alanda yayılış gösterir.

Trakya da tüketimi pek yoktur. Ama Anadolu'da çok sevilerek tüketilmekte ve ilkbaharda çıkışları özlemle beklenmektedir. Safranbolu, Taşköprü, Boyabat, Kargı, Osmancık, Mecitözü, Ortaköy, Taşova, Koyulhisar, Şebinkarahisar hattı boyunca toplama yapılmaktadır. Daha aşağıda Siirt'te tüketimi yapılmakta fakat Hakkâri'de pek tanınmamaktadır (Çizelge 3).

Tereyağında kavrulmuş üzerine yumurta kırılıp tüketilmektedir. Bazen soğanlı yapılmaktadır.

Çizelge 3. *Asparagus verticillatus* L.'nin yöresel isimleri

İller	İsimleri
Çorum	Menevce
	Menevcen
	Kalemşe
	Menevcer
	Yılan Kuyruğu
Karabük	Yilandili
	Yılankuyruğu
	Söbelek
Sinop	Gilemşe
Tokat	Merecu
Yozgat	Kalemşe
Sivas	Kum merhacosu
	Menocan
	Galemşe
	Merocan
	Mereço
Siirt	Merecu
	Hüsnüs

### *Asparagus persicus* Baker.

Özellikle Doğu Anadolu Bölgesinde Fırat-Dicle-Aras Havzalarında yayılış gösteren ve sürgünleri toplanıp sevilerek tüketilen bir türdür.

Burdur'da yaşayan çiftçinin *A.acutifoilus* için söylediği "Etten daha güzel" sözü Iğdır'lı bir çiftçi tarafından bu tür için kullanılmıştır (Çizelge 4).

Çizelge 4. *Asparagus persicus* Baker'ın yöresel isimleri

İller	İsimleri
Bingöl	Melci
	Mercü
Erzincan	Meruce
	Mereco
Iğdır	Melecoğüt
	Merecüt
Van	Meraju
	Merecu
Kars	Merecu
	Meleco
Muş	Merejo
	Merceref

### *Asparagus officinalis* L. (Bahçe Kuşkonmazı)

Kültürü yapılan ve bahçe kuşkonmazı olarak bilinen türdür. Sakarya, Gediz, Kızılırmak,

Yeşilirmak, Fırat, Aras havzalarında yayılış göstermektedir.

Yayılış gösterdiği bölgelerde *A.persicus* ve *A.verticillatus* ile beraber bulunduğu aynı isimler bu tür için de kullanılmaktadır. Halk tür ayırımı yapmadığından, ilkbaharda türlerin hepsinin sürgünlerine aynı ismi vermektedir (Çizelge 5).

Çizelge 5. *Asparagus officinalis* L.'nin yöresel isimleri

İller	İsimleri
Çorum	Menevce
	Menevcen
	Kalemşe
	Menevcer
	Yılan Kuyruğu
Karabük	Yilandili
	Yılankuyruğu
	Söbelek
Sinop	Gilemşe
Tokat	Merecu
Yozgat	Kalemşe
Sivas	Kum merhacosu
	Menocan
	Galemşe
	Merocan
	Mereço
Siirt	Merecu
	Hüsnüs
Bingöl	Melci
	Mercü
Erzincan	Meruce
	Mereco
Van	Meraju
	Merecu
Kars	Merecu
	Meleco
Muş	Merejo
	Merceref
	Melecoğüt
Iğdır	Merecüt
	Merecüt

### *Sürgünü Tüketilmeyen Türler*

Endemik olmaları, sürgünlerinin zayıf olmaları ve lokasyonlarının az oluşu sebebi ile bu türlerin tüketimine rastlanmamıştır. *Asparagus palaestinus* Baker kalın sürgün verse de lokasyon azlığından tüketim bilgisi yoktur (Şekil 2).

#### •*Asparagus lycicus* P.H. Davis (Endemik)

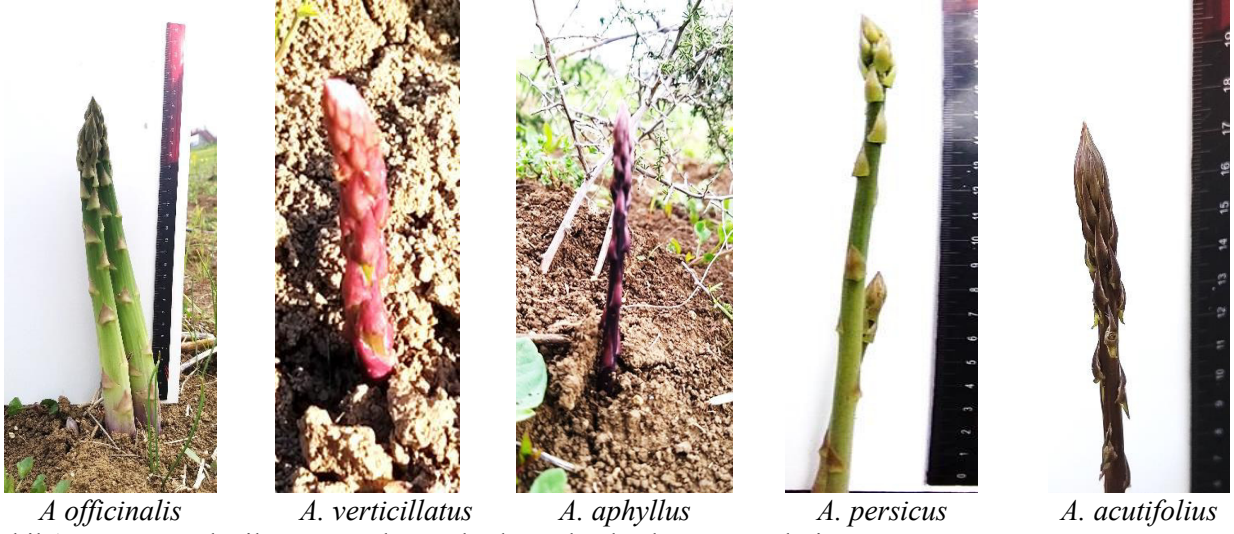
Literatürde 'Elmalı' endemiği olarak geçer (Davis, 1984). Türün Elmalı'daki varlığı teyit edilememiştir. Elmalı'nın Kuzeybatısında Burdur İlinin Göllühisar ilçesinde bitki varlığını sürdürmektedir. Tüketildiğine dair bilgi yoktur. Sürgünleri zayıftır.

#### •*Asparagus coodei* P.H. Davis (Endemik)

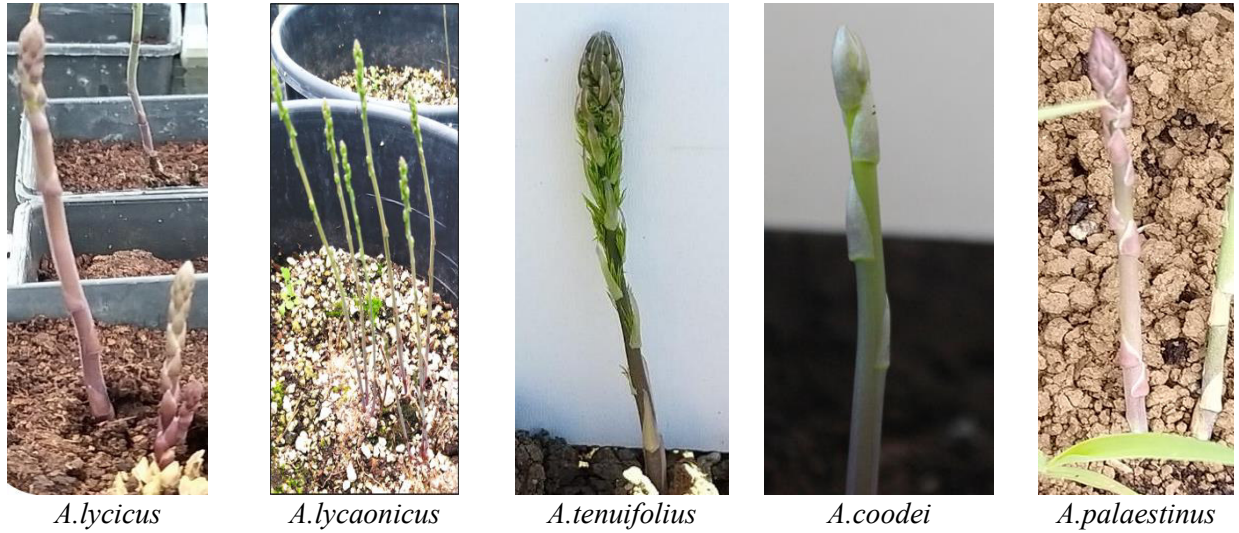
Mut-Ermenek endemiği olarak bilinir. Bitki ince sürgün verir ve zayıf gelişir. Tüketim bilgisine rastlanmamıştır.

#### •*Asparagus lycaonicus* P.H. Davis (Endemik)

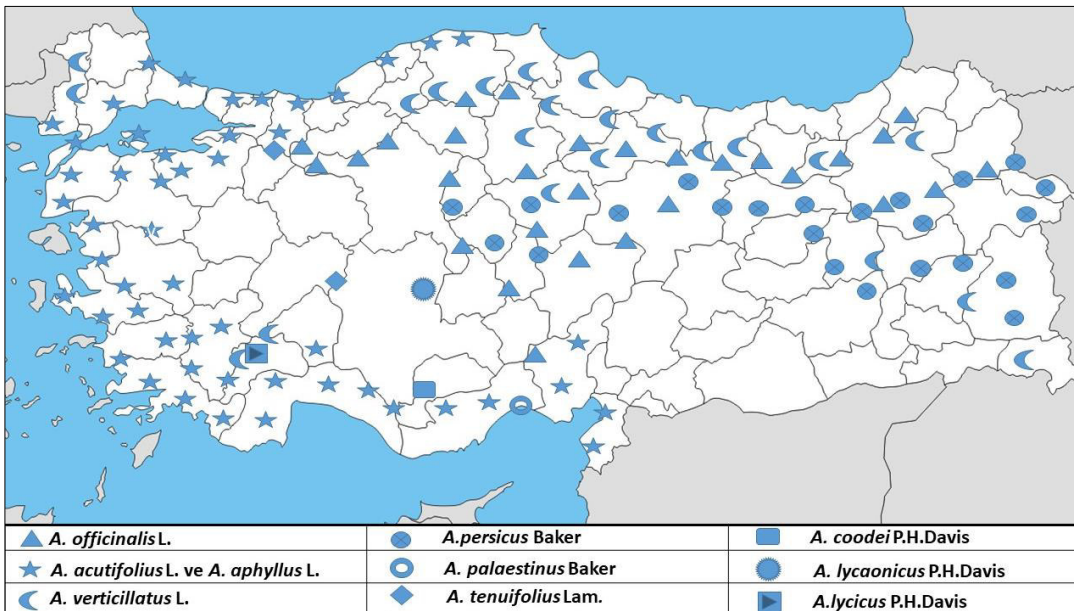
Tuz kırgını olarak bilinen tür Tuz Gölü endemiğidir. Tüketim bilgisine rastlanmamıştır.



Şekil 1. Sürgünü tüketilen ve yerel pazarlarda satılan kuşkonmaz türleri



Şekil 2. Tüketimi yapılmayan ve yaygın olmayan türler



Şekil 3. Kuşkonmaz türlerinin Türkiye üzerinde yayılma alanları

•*Asparagus palaestinus Baker*

Tül üzümü olarak isimlendirilmiştir [4]. Yetişkin formunda çok fazla meyve yapar, sürgünü kalınlaşmakla beraber Türkiye’de yaygın olmadığından tüketim bilgisi yoktur. Kars, Silifke, Adana, Hatay, Mardin illerinde bulunduğu bildirilmişse de Mersin hariç diğer bölgelerde bulunamamıştır.

•*Asparagus tenuifolius Lam.*

Tül yaprak olarak bilinmektedir. Diğer türlere göre daha narin bir yapısı vardır. Tekirdağ, Bursa, Bilecik, Eskişehir, Afyon illeri literatür olarak bildirilmiştir. Afyon ve Bilecik illerindeki varlığı teyit edilmiştir.

### SONUÇ

Türkiye yenilebilir kuşkonmaz genetik kaynakları yönünden zengindir (Şekil 3). Kuşkonmaz türlerinden tüketime uygun sürgüne sahip olanlar Şekil 1’de, uygun olmayanlar ise Şekil 2’de verilmiştir. Tüketimi yapılan türlerin sürgünleri kendi lokasyonlarında halk tarafından sevilerek tüketilmektedir. İlkbaharda sürgün çıkışları özlemle beklenmektedir.

Sürgünü tüketilen türlerin olduğu lokasyonlarda tür tanınırken Türkiye’de birçok yerde tüketim ve

üretim yok denecek kadar azdır. Halk kendi bölgesinde bulunan türün tat ve aromasını beğenmesine rağmen verim ve kalitenin ön plana çıkması dolayısıyla ticari olarak üretimin bahçe kuşkonmazı olarak bilinen *Asparagus officinalis* L. türü ile yapılması gerekmektedir. *Asparagus officinalis* L.’türünün üretici bazında yaygınlaştırılması, pazarlama ve tanıtım imkânlarının geliştirilmesi gerekmektedir.

Proje kapsamında toplanan kuşkonmaz türlerin morfolojik ve moleküler olarak tanımlamaları yapıldıktan sonra çıkan sonuçlar ticari kuşkonmaz çeşitlerinin geliştirilmesi için kullanılacaktır. Bu türlerin üstün özellikleri belirlenecek *ex-situ* korunması sağlanacaktır.

### KAYNAKLAR

1. Anonim, 2023-a. <https://bizimbitkiler.org.tr/yeni/demos/technical/>.
2. Anonim, 2023-b. <http://faostat.fao.org>.
3. Davis, P.H. (Ed.) 1984. Flora of Turkey and the East Aegean Islands. Edinburg University Pres. pp:75-81.
4. Kaya, E. 2014. Türkiye Geofileri. Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü, Yalova, 3:477.