

# KITRE ZAMKI

## Erciyeş Dağında yapılmakta olan istihsal hakkında

**Turhan Baytop**

Eczacı Okulu Farmakognozi Doçenti

Gerek eczacılık ve gerekse kumaş sanayiinde geniş mikyasta kullanılmakta olan Kitre zamkı (*Tragacanthae Gummi*) memleketimizin mühim nebati mahsullerinden birisidir. Dahilde sarf edilen miktar hakkında bir bilgimiz yoksa da ihracat bazı seneler bir milyon Türk lirasını geçmektedir (\*).

Memleketimizin başlıca kitre istihsal bölgesi Kayseridir. Güney - Doğu dağlarında da kitre elde edilmektedir.

Bu yazımızda Ağustos 1958 sonlarında Kayseri civarı ve Erciyeş dağında yaptığımız bir tetkik gezisi (\*\*) esnasında bu mıntıkada kitre istihsali için kullanılan usul, kitreyi veren nebat, kitre cinsleri ve ticareti hakkında edindiğimiz bilgileri bildireceğiz. Bu bilgilerin faydalı olduğunu zannediyoruz. Zira memleketimizde kitre istihsali hakkında etraflı bir araştırma henüz yapılmamıştır.

Bugün kitre zamkının ticaret merkezi Kayseri'nin bir kazası olan Develi'de bulunmaktadır. Bir zamanlar ticaret merkezi Kayseride imiş ve satışlar Kayserinin meşhur hanlarından "Vezirhan" da yapılmış. Bu yüzden biz Kayseriden bir oto ile önce Develi kazasına hareket etti. (\*\*\*) Develiye Erceyeş'in doğru eteklerinden geçen İncesu ile gittik. Yol boyunca *Peganum harmala* L. (Üzerlik) ve *Artemisia fragrans* Willd. ile kaplı geniş sahalar bulunmaktadır.

(\*) Kitre ihracatımız gittikçe azalmaktadır. Aşağıdaki rakamlar Dış Ticaret, Yıllık İstatistik'lerinden alınmıştır.

1951	—	1.058.085	T. L. karşılığı	252.805	Kgr.
1952	—	362.939	, ,	126.420	,
1953	—	121.262	, ,	37.971	,
1954	—	103.734	, ,	23.498	,
1955	—	146.913	, ,	73.578	,
1956	—	90.105	, ,	51.029	,
1957	—	107.011	, ,	123.970	,

(\*\*). — Bu gezinin mali cephesi "Squibb Araştırma Teşvik Fonu" tarafından karşılanmıştır. Gösterdikleri yakın alâkadan dolayı "Squibb and Sons İlaçları A. O. (Levent - İst.)" müessesesine ayrıca teşekkür ederim.

(\*\*\*). — Yanımızda Kayserinin muteber eczacılarından. Yeni Eczane Sahibi Bay MUSTAFA KILIÇER bulunuyordu. Kayseride ikâmetimiz esnasında göstermiş oldukları yakın alâka ve yardımdan dolayı kendilerine tekrar teşekkür ederim.

Develi 14 bin nüfuslu temiz bir kasaba binaların ekserisi yontma taşdan yapılmış. Burada kısa bir müddet kalarak kitre tüccarları ile konuştuktan sonra kitre elde edilmekte olan Tekir yaylası'na hareket ettik. Tekir yaylası Erciyaş dağı'nın batı sırtlarında olup yüksekliği 2000 m. civarında. Güzel suları ve bir dağ evi var. Etraf tamamen ağaçsız. Bilhassa dikkati çeken Geven ve Kardikenî toplulukları olmaktadır. Bu kümeler arasında, bu mevsimde, en çok görülen bitkiler *Daphne "oleoides"* Schreb. (Yerli adı: gögçe), *Helichrysum plicatum* DC., *Thymus kotschyanus* Boiss. et Hoh. ve *Verbascum olympicum* Boiss. idi. Tepeler üzerinde küçük gruplar halinde kitre zamkı (yerliler bu maddeye Püs ismini veriyorlar) toplayıcılar görülüyordu. Bu muntıkada biz üç geven türü tesbit ettik (\*).

*Astragalus microcephalus* Willd. (Boz Geven)

*Astragalus acmophyllus* Bge. (Sarı Geven)

*Astragalus angustifolius* Lam. Keçi Geveni)

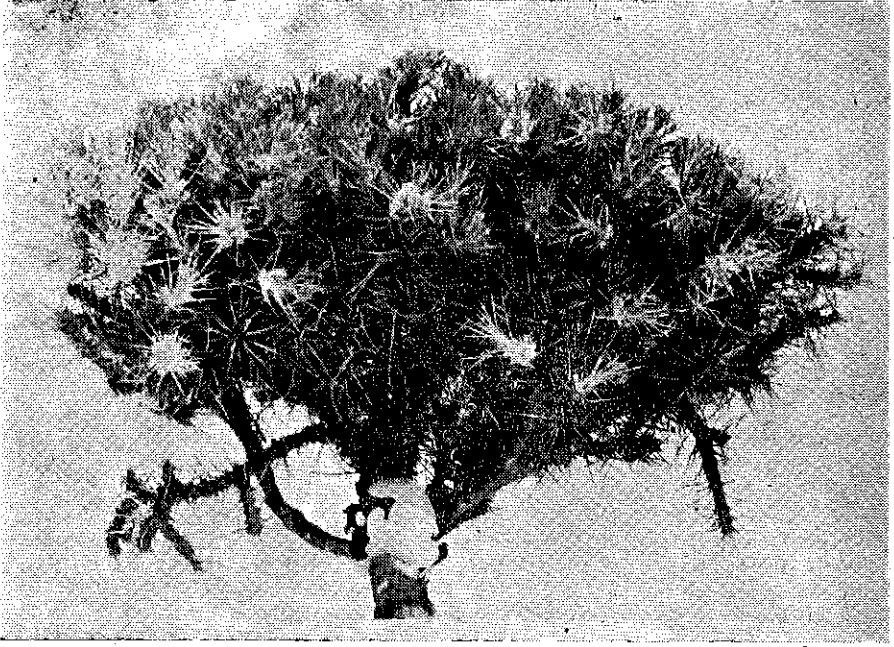
Bu türlerden yalnız "Boz geven"den kitre zamkı elde edilmektedir, (Şekil 1). Kitre toplayıcıların ifadelerine göre bu dağda kitre elde edilen diğer geven türü "Kara geven" dir. Kara geven, boz geven kadar olmamakla beraber, kitre verir. Fakat biz maalesef kitre toplayıcıların "Kara geven" ismini verdikleri geven türünü kat'i olarak tesbit edemedik. Bazı toplayıcıların "Kara geven" diye gösterdikleri, diğer toplayıcıların "Boz geven" ismini verdikleri *Astragalus microcephalus* Willd. bitkisinden ibaretti. Bu hale göre kitre toplayıcıları aynı nebata iki isim veriyorlar. Yani "Boz geven" ismi ile "Kara geven" ismi sinonimdir. Yahutta Erciyaş dağında kitre veren diğer bir Geven türü (Belki de BALANSA tarafından bu dağda bulunmuş olan ve kitre verdiği bilinen (2-6) *Astragalus Gummifer* Labill.) bulunmaktadır. Fakat her halde zamk en ziyade *Astragalus microcephalus* Willd. bitkisinden elde edilmektedir.

Elde edilmiş şekline gelince; İstihsal işi daha ziyade fakir köylüler tarafından ve ailece yapılmaktadır. Çalışma Mayıs'dan Eylül'e kadar aşağıdaki şekilde yapılmaktadır.

1 — Mayıs sonlarında, gevenlerin gövdelerinin etrafındaki toprak açılarak gövdeler kolayca çalışılabilecek bir hale getirilir.

2 — Temmuz ortasından sonra Geven gövdeleri hususî bir bıçak ile eğri olarak 1-2 yerinden yaralanır. Bu yaralamada gövde

(\*) — Boisier ve Penther - Zederbauer'deki kayıtlara göre Erciyaş dağında 20 kadar geven türü vardır. Anadolu'da tesbit edilmiş olan geven türleri ise 250 civarındadır.



Şekil 1 — *Astragalus microcephalus* (Boz geven).



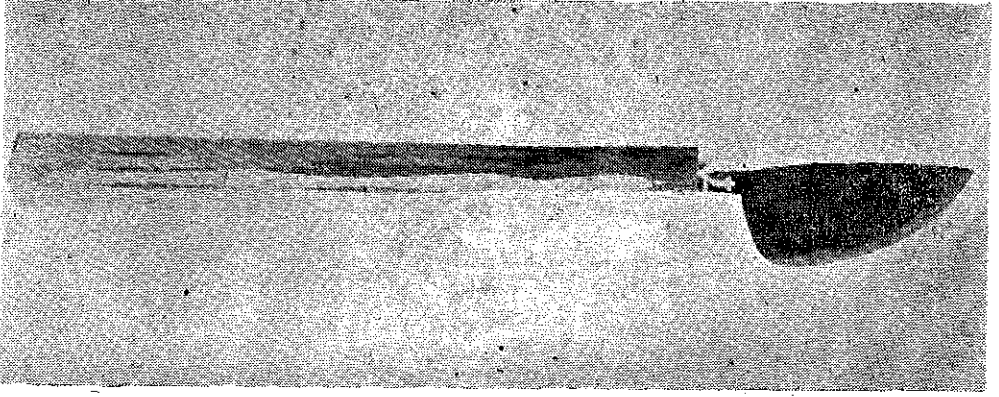
Şekil 2 — Gövdede yapılan yaradan çıkan kitre zamkı.



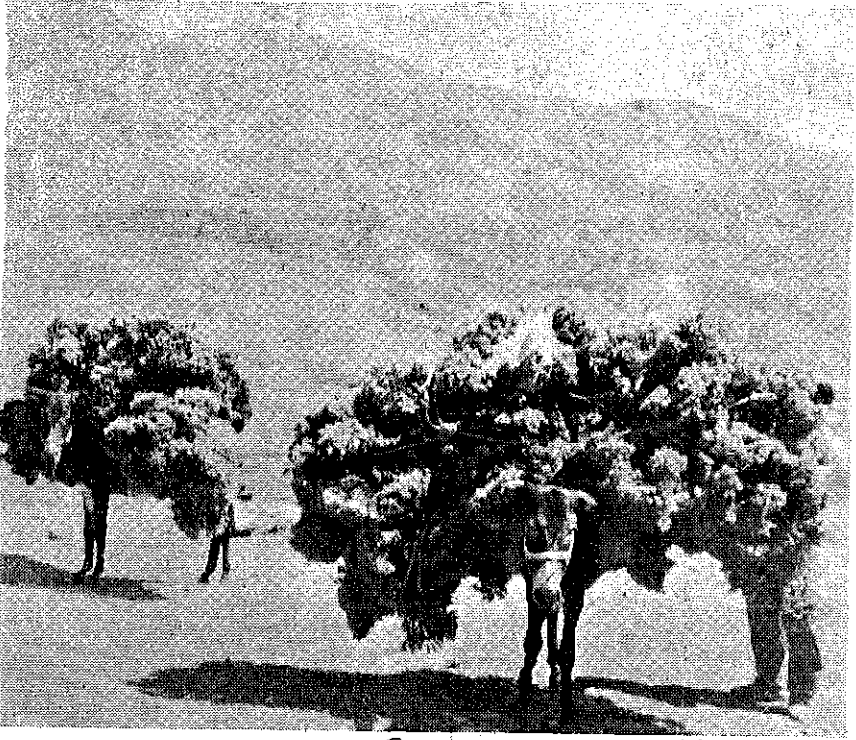
Şekil 3 — Yaralama sonunda elde edilen kitre zamkı parçaları.  
(tabii büyüklükte)



Şekil 4 — Kendi kendine meydana gelen kitre zamkı parçaları-  
Fırde - (tabii büyüklükte).



Şekil 5 — Geven bıçağı.



Şekil 6 — Yakacak olarak kullanılan Geven'lerin Erciyaş (Tekir yaylası) tan Kayseriye indirilmesi.

aşağı yukarı muh hizasına ve bazen daha ileriye kadar kesilmektedir.

3 — Toplama işi yaralamadan 10 gün kadar sonra başlar. İlk toplanan mahsul beyaz ve yarı şeffaftır. Sonra elde edilenler ise kalın ve sarımsı renklidir (Şekil: 2).

Toplama el ile yapılmakta ve toplanan mahsul toplayıcının belinde asılı olan, ekseriya Amerikan bezinden yapılmış, torbaya konmaktadır. Toplama esnasında işçi elinde ekseriya, gövdeyi yaralamakta kullandığı geven bıçağını da bulundurur. Bir elindeki bıçak ile gevenin dikenlerini aralayarak diğer eli ile gövdedeki yarıdan çıkan zankı kolayca alır. Bir işçi mahsulün bolluğuna göre, günde 1-2 Kgr. ve hattâ bazan daha fazla zank toplayabilir.

Geven bıçağı; 30-35 sm. kadar boyunda, 3-3,5 sm. çapında silindirik şekilli ağaçtan bir sap ucunda, su verilmiş demirden yapılmış yarım beyzi şekilli (Şekil: 5) bir bıçaktır. Ağız kısmının boyu, sapa giren kulp hariç, 11 sm. en geniş yeri ise 5 sm. kadardır. Bu bıçaklar Develi'de demirciler tarafından yapılmakta ve tanesi 125 kr. satılmaktadır.

Toplanan mahsul, çuvalar içinde saklanmakta ve paraya ihtiyaç oldukça pazara indirilerek tüccarlara satılmaktadır. Tüccar köylüden aldığı mahsulü, üstü kapalı yerlerde, işçilere tasnif ettirmekte ve bundan sonra İstanbul piyasasına getirmektedir. Bugün Develi'de kitre zankı, şekil ve rengine göre 4 kaliteye ayrılmaktadır.

- 1 nci kalite : F i y o r ismini alır. İlk mahsul olup beyaz renkli, ince ve yarı şeffaf parçalardan ibarettir. Fiyatı: 18 - 20 lira. Eczacılıkta kullanılır.
- 2 nci kalite : B e y a z ismini alır. Beyaz renkli ve fakat kalınca parçalardan ibarettir. Fiyatı: 15 - 16 lira.
- 3 ncü kalite : P i y a n d o ismi verilir. Sarımsı renkli ve siyah lekeli. Fiyatı: 12 - 14 lira.
- 4 ncü kalite : Ç a m u r l u (veya C a l u) ismini alır. Yağmurlu havalardan sonra toplanmış olduğundan parçaların üzeri ekseriya topraklıdır. Fiyatı: 4-6 lira.

Bunlardan başka F i r d e ismiyle tanınmakta olan diğer bir zank daha vardır. Bu zank muhtelif şekilli ve renkli parçacıklardan ibaret olup (Şekil: 4) geveni yaralamakla değil geven gövdesinde, muhtelif şekillerde, hasıl olan delik ve çatlaklardan dışarı çıkan ve bu yüzdende delik veya patlağın şekline uyan parçacıkların toplanması ile elde edilir. Bu mahsul ve rengine ve temizliğine göre

yukarıdaki gibi ayrılır.

Kayseri ve civarında geven hayvan yemi ve yakacak olarak da kullanılmaktadır. Tekir yaylası civarından sökülen gevenler merkeplere yükletilerek şehre ve civar köylere indirilmektedir (şekil:6).

Geven'in hayvan yemi ve yakacak maddesi (fırınlarda ve tandırılarda) olarak kullanılışı Anadolu'da çok yayılmıştır. Hattâ geven gövdelerinden kömür bile hazırlanmaktadır (KIVÇAK, 1956).

Develi civarında kitre zamkından başka eczacılıkta kullanılan maddelerden balmumu ve salep de elde edilmektedir. Salep bilhassa Soysallı köyü civarında hazırlanmaktadır. Burada hazırlanan salepler, ekseriya olduğu gibi, ipe geçirilmiş d'ziler halinde değil tek tek kurutulmuş yumrularından ibarettir.

Bu tip salep, öğütme esnasında kuru yumru içinden ipi çıkartmak güçlüğü bulunmadığından, piyasada tercih edilmektedir.

### H u l â s a

1 — Kayseri vilâyetinde kitre zamkı Erciyaş dağının yaylâlarında (ca. 2000 m.) yetişmekte olan *Astragalus microcephalus* Willd. (Boz geven) isimli nebatın gövdelerinden, hususî bir bıçakla, yaralama suretiyle, elde edilmektedir.

2 — Kitre zamkı toplama zamanı Temmuz - Ağustos aylarındadır.

3 — Kitre-zamkı Fiyor, Beyaz, Piyando ve Çamurlu isimleri altında 4 kaliteye ayrılır. En iyi kalite Fiyor'dur ve Eczacılıkta kullanılır.

4 — Bugün kitre zamkının ticaret merkezi Develi kazasıdır.

5 — Geven aynı zamanda hayvan yemi ve yakacak maddesi olarak kullanılmaktadır.

6 — Kayseri mıntıkasında balmumu ve salep de elde edilmektedir.

### Resumé

- 1 — Dans la province de Kayseri, la gomme adragante (kitré) est obtenue par incision à l'aide d'un couteau spécial des tiges de *Astragalus microcephalus* Willd. (boz geven) qui pousse assez abondamment dans les hauteurs de ca 2000 m du mont Erciyaş.
- 2 — La récolte est faite aux mois de juillet et d'août.
- 3 — On y distingue 4 sortes de gomme adragante: fior (fiyor), blanc (beyaz) piando (piyando) et boueux (çamurlu). Fior est la meilleure qualité et est employée en pharmacie.
- 4 — Le centre actuel du commerce est le district de Develi.
- 5 — La plante est employée aussi comme fourrage et comme combustible.
- 6 — La province de Kayseri livre encore au commerce de la cire et du salep.

### L I T E R A T Ü R

- 1 — **BOISSIER, E.**, Flora Orientalis, **II**, 336, (1872).
- 2 — **HOWES, F. N.**, Vegetable gums and resins, 39, (1949).
- 3 — **KIVÇAK, SITKI.**, Astragalus - Geven.- İst. Üniv. Orman Fak. Dergisi, Seri B, **6**, 76, (1959).
- 4 — **KRAUSE, K.**, Über die Vegetationsverhältnisse des Argæus, des Erciyaş Dağ, in Kleinasien.- Naturwiss. **20**, 241, (1932).
- 5 — **PENTHER, A.** und **ZEDERBAUER, E.**, Ergebnisse einer Naturwissenschaftlichen Reise zum Erdschias - Dagħ (Kleinasien) - Botanischer Teil, (1907). - Annalen des k. k. naturhistorischen Hofmuseums, **20**, 4, (1905).
- 6 — **TREASE, G. F.**, A Text - Book of Pharmacognosy, 393, (1945)