

Baharatların Kralı...

Karabiber

Dünyanın en eski ve en sevilen baharatı karabiberin beslenme tarihinde özel bir yeri var. Günümüzdeyse, tıpkı diğer baharatlar gibi, “tatlandırıcı ve çeşni verici” olarak kullanılıyor. Hintli bir yazar, “damak, haşlanmış ve başka hiçbir şey katılmamış pirincin tatsız tuzsuzluğu karşısında isyan ettiğinde, yağ, tuz ve baharat düşü kurar” diyor. Günümüzde de bu böyle değil mi? İnsanlar, baharatlarla olağanüstü tatlar ortaya çıkarmıyorlar mı? Bu çeşnilendirmede karabiber çok önemli bir role sahip. Yani karabiber, hayvanlar dünyası-

nın kralı “aslan” gibi, baharatlar dünyasının kralı konumunda.

Şimdilerde birçok tropikal ülkede kültüre alınan karabiber bitkisi, Hindistan’ın Malabar kıyılarındaki sıcak ve nemli ormanların yerlilerinden. Genellikle 25 - 30 yıl yaşayabilen bu çok yıllık bitki, ağaçların gövdelerine sarılarak onlarca metreye tırmanabilir. Oval, büyük, kalın saplı yaprakları, salkım şeklinde bir araya gelmiş küçük ve yuvarlak meyveleri var. Her salkımda 20 - 50 kadar meyve var. İşte, keskin kokulu, yakıcı tadı olan karabiber bu meyvelerden elde edilir. Meyveler, olgunlaşma zamanına göre, yeşil, kırmı-

Kimlik Kartı

Karabiber



Ailesi: Karabibergiller / Piperaceae

Cinsi: Biber / Piper

Türü: Karabiber / nigrum

Kökeni: Güneybatı Hindistan’ın Malabar kıyılarındaki nemli ormanlar.

zı ya da sarı renkte olur. Karabiber, kültüre alındığı yerlerde geniş ekim alanlarda yetiştirilir ve tarımı çok el emeği gerektirir. Bitki, ağaçlarda ya da ağaca benzer düzenekler üzerinde yukarı doğru uzar. 3 - 4 yıl içinde meyve vermeye başlayan bitki, 8 yıl sonra da iyice verimli hale gelir. Karabiberin meyveleri yılda iki kez toplanır. Örneğin, Hindistan'da haziran ayında çiçek açan karabiber bitkisinin ilk meyveleri, ocak - mart aylarında toplanır. Merdivenlere çıkan toplayıcılar, henüz tam anlamıyla kızarmamış, yeşil renkli meyve salkımlarını koparırlar. Bu salkımlar, geniş hasırların ya da temiz toprağın üzerine yayılır. Sonra da meyveler saplarından ayrılınca kadar elle ovulur ya da ayakla çiğnenir. Bu ayırma işlemi bittikten sonra en az 5 - 6 gün kurutulur. Kurutma sonunda meyveler siyahımsı kahverengiye döner ve yüzeyleri kırışık bir hal alır. Meyvelerin öğütülmesiyle de keskin kokulu, siyah renkli karabiber elde edilir. Olgunlaşmamış meyveler, özel bir yöntemle kurutulduğunda da yeşil karabiber elde edilir.

Karabiberin çeşitlerinden olan beyazbiber de, aynı bitkiden elde edilir. Karabiber, henüz tam olgunlaşmamış meyvelerden, beyazbiberse olgun kırmızı renkli meyvelerden elde edilir. Olgunlaşmış meyveler toplandıktan sonra sekiz gün boyunca iyice ıslatılırlar. Böylece yumuşayan kabuk kısımları, ovularak ya da sürtülerek çıkarılır ve kurumaya bırakılır. Sonra da öğütülür ve beyazbiber elde edilir.

Karabiberi koklamaya kalkanlar bilirler; burnumuza kaçan tanecikler hapşırılmamıza yol açar.



Kökeni Güney Amerika olan yalancı karabiber ağacı, bizim ülkemizde de yetişiyor. Batı ve Güney Anadolu'da yetişen toparlak meyveli bu ağacın meyveleri karabiber bitkisinin meyvelerine çok benziyor. Ancak onu asıl karabiberden hemen ayırdetmemizi sağlayan, ince uzun yaprakçıkları var. Ayrıca yalancı karabiber, tırmanıcı bir bitki değil.



Karabiber hakkındaki ilk yazılı bilgiler, MÖ 1000 yılına ait Sanskrit yazıtlarında var. Sanskritçe ona "pippali" deniyor. "Pippali", çilek ya da ağaççileği anlamına geliyor. Bu nedenle karabiber bitkisinin meyvelerine "çilek" de deniyormuş... Çin ve Hindistan'dan gelen ürünlerle yüzyıllar boyunca dünya ticaretinin esas nesnesini oluşturan karabiber, özellikle et gibi saklanması zor yiyeceklerin korunmasında önemli rol oynadı. İpek yolu, Baharat yolu olarak da anıldı.

Karabiberin bu keskin kokusunu, bileşiminde bulunan uçucu yağlar sağlar. Bu yağlar, Singapur, Hindistan ve Malezya gibi bazı ülkelerde üretilerek ilaç sanayiinde kullanılır. Karabiberin uçucu yağlarından parfüm sanayiinde de yararlanılır. Karabiberin yakıcı tadıysa, meyvenin bileşiminde bulunan "piperin" adlı maddeden ileri gelir.

Karabiberi en çok etli, balıklı yemeklerde kullanırız. Ayrıca, çorbalarda, sebze yemeklerinde, salatalarda da karabiber sayesinde olağanüstü tatlar elde edilebilir. Konservelerde ve et/balık ürünlerinin işlenmesinde de karabiber kullanılır.

İlk çağlarda, Güneydoğu Asya'nın tropikal kesimlerinde yaygın olarak yetiştirilmiş olan bu baharat, şimdilerde de Avrupa'yla Asya arasındaki en önemli alışveriş ögesi. Dünyadaki karabiber üretiminin % 65'ini Hindistan ve Endonezya yapıyor. Ayrıca, Malezya, Tayland, Afrika'nın tropikal bölgeleri, Brezilya, Sri Lanka, Vietnam ve Çin'de üretiliyor. Karabiber, ülkemiz insanlarının da severek tükettiği, yemeklerine çeşni olarak kattığı baharatların başında. Ama ülkemizde karabiber yetiştirilmiyor. Biz de, bu bitkinin ürünü olan baharatı ülkemize ithal ediyoruz.



Gülgün Akbaba

Kaynaklar

<http://aggie-horticulture.tamu.edu/syllabi/423/ppt/pep.ppt>

<http://www.iisr.org/spices/blackpepper.htm>

<http://www.woodspirits.co.uk/black-pepper-aromatherapy-essential-oil.htm>

Braudel F., "Maddi Uygarlık" Çev: Mehmet Ali Kılıçbay, Ocak 2004.