

Özet

Çiçeklenmesini tamamlamış “Orchidaceae” familyasına dahil yumru bağlayan farklı cins ve türlere ait toprak orkidelerinin yumrularının tekniğine uygun olarak temizlenip su veya sütte haşlandıktan sonra kurutulup öğütülmüş veya öğütülmemiş halini ifade eden salep yüzyıllar boyunca Anadolu’da ilaç ve besin maddesi olarak kullanılmıştır. Günümüzde daha çok kışın soğuk gecelerinde içecek olarak ve yazın sıcak günlerinde ise dondurma yapımında stabilizatör olarak kullanılmaktadır. Gıda maddesi olarak bu şekilde kullanılmasının sebebi 1 gramının 200 ml suyu absorbe ettiği bir poliholozit olan glikomannan sayesinde. Daha çok Kahramanmaraş dondurmasında ana bileşen olarak kullanılan salebin doğada yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmasından dolayı kaçak yollarla toplanması yasaklanmıştır.

TOPRAKTAN KÜLAHA YASAK HAZİNE “SALEP”

Salep ve Tarihçesi

Türk Gıda Kodeksinde salep, çiçeklenmesini tamamlamış Orchidaceae familyasına dahil yumru bağlayan farklı cins ve türlere ait toprak orkidelerinin yumrularının tekniğine uygun olarak temizlenip su veya sütte haşlandıktan sonra kurutulup öğütülmüş veya öğütülmemiş halini ifade eder (Anonim 2016 a). Bilimsel adı ile “Tubera Salep” (Salep Yumrusu)’dir.

Türk Dil Kurumu sözlüğünde salep;

-Salepgillerin tek köklü, yumrulu, salkımlı veya başak çiçekli olan örnek bitkisi (Orchis)

-Bu bitkinin yumru durumundaki köklerinden dövülerek hazırlanan beyaz toz

-Bu tozun, şekerli süt veya su ile kaynatılmasıyla yapılan sıcak içecek, olarak tanımlanır (2016 b).

Botaniğin babası olarak bilinen Theophrastus (M.Ö. 370-285) bu bitkilerin erkeksi anatomi yapıları ile yeraltındaki kökleri birbirine benzetmiş ve bu tuhaf gruba “ORKİDE” ismini vermiştir (Anonim 2016 c).

Rivayetlere göre salebin ilk kullanımının Hitit dönemine denk geldiği ve bununda dondurmada olduğu belirtilmiştir (Turgay ve Dayısoylu 2011).

Mehmet Akif ŞEN
İstanbul Medeniyet Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölümü



Topraktan Külaha Yasak Hazine “Salep”

Adana'nın Kozan ilçesi yakınlarındaki Anavarza'da doğmuş bir hekim olan, Pedanius Dioscorides'in (M.S. 20-79) *Materia Medica* (Tıbbi Materyaller) adlı kitabında bu bitkinin ilaç olarak kullanımından bahsedilmektedir (Tekinşen 2006).

8. Yüzyıldan itibaren İslamiyetle birlikte Türklerde İslam dininin yasakladığı şarap ve kırmızı gibi alkollü içkilerin yerini şıra ve salep gibi alkolsüz içkiler almıştır (Turgay ve Dayısoylu 2011).

Salep kelimesi Arapçada “sa'leb” şeklinde yazılmakta ve anlamı tilki demektir. Esi kitaplarda salep “Husyet-ül sa'leb” veya “Husyet-ül kelb” olarak da ifade edilmektedir. İbn-i Sina Kanun adlı eserinin 2. cildinde salepten afrodisyak, iştah açıcı, balgam söktürücü, felç giderici olarak söz etmekte hatta doğacak çocuğun cinsiyetine etkisi olduğunu belirtmektedir (Sezik 1967, Tekinşen ve Güner 2009).

Salep Osmanlı Sarayının “Helvahane”sinde her sene padişahlar için pişen macunların kaydedildiği defterde de bulunmaktadır. Geleneksel bir içecek ve katkı maddesi olarak kullanımı Türkiye'ye özgü olan salep, Türk kültürünün etkisiyle, özellikle Osmanlı Devleti egemenliğinde kalmış olan birçok Balkan ve Orta Doğu ülkesinde halen kullanılmaktadır (Sezik 1967, Tekinşen ve Güner 2009, Yılmaz 2015).

Türkiyedeki Durumu,

Dünyada Antarktika haricinde bütün kara parçalarında ve deniz seviyesinden 5.000 metre rakıma kadar yetişen ve 80 milyon yıllık geçmişiyle tohumlu bitkilerin en yaşlısı olan orkidelerin 26.000'e yakın türü ve onbinlerce melezi bulunmaktadır. Ülkemiz orta kuşak bitkileri bakımından zengin bir ülke olmakla birlikte 150 civarında orkide türü bulunmaktadır ve bu türlerin yaklaşık %85'i yumruludur (Sezik 1984, Şen, 2016).

Türkiye'nin Güneybatısında birçok orkide türü bulunmakla birlikte, Akdeniz Bölgesi'nde, Ege'de özellikle de Muğla yöresinde de birçok türle karşılaşmaktadır. Ayrıca Kuzeydoğu yörelerindeki fındık kültürlerini, Akseki (Antalya) çevresinde geniş alanlı çam ormanları; Mersin'in kuzeyindeki dağlar (Arslanköy - Gözne; Mersin), Hatay'ın güneyindeki Ziyaret Dağları'ndaki meşe ormanları ile Lice ve Kulp çevresi (Diyarbakır'ın kuzeyi) çok zengin orkide çeşitliliğine ev sahipliği yapar (Şen, 2016)

Türkiye'de yaygın olan ve salep elde edilen ovoid yumrulu türler *Orchis*, *Ophrys*, *Anacamptis*, *Serapias*, *Himantoglossum*, *Barlia*, *Aceras*; parçalı yumrular ise *Dactylorhiza* ve *Platanthera* cinslerine aittir. Türkiye'nin özellikle Kuzey, Güney, Güneydoğu ve Doğu Anadolu bölgeleri yabancı orkideler bakımından daha zengin olmakla birlikte bütün bölgelerinde yetişmektedir (Sezik 1967, Baytop ve Sezik 1968, Sezik 1984, Sezik 1990, Tekinşen 2006, Şen 2016).

Avrupa'da orkide tür çeşitliliğinde Türkiye 170 tür ile en zengin ülkelerin başında gelir. Dünyadaki en büyük orkide üreticisi olan ülkemizde yılda 45 milyon ile 180 milyon arasında orkide yumrusu doğadan toplanmaktadır. Maalesef bilinçli olmayan sökümlerle orkide nüfusu ülkemizde ciddi oranda azalmakta ve hatta yok olmaya yüz tutmaktadır. Salep elde etmek için orkideler iki yumrusuyla birlikte sökülme ve tekrar toprağa dikilmeyip bir kenara atılmaktadır. Denemeler göstermiştir ki eğer yumru alınıp tekrar ekim yapılırsa tohumlardan dolayı tekrar yeni sürgün ortaya çıkıp bitki kendini güvence altına alacaktır (Kreutz 2009).

Türkiye coğrafyasının tümünde yaygın orkide türleri sanayileşme, şehirleşme, tarım alanlarının genişletilmesi, aşırı otlatma, turizm faaliyetleri, tarımsal faaliyetler, yangınlar, yurtdışı ve yurt içi kullanım amacıyla doğadan toplama ile tehdit altına girmektedir (Sezik 2002). Hızla artan nüfus, orkide yumrularının bilinçsizce ve kontrolsüzce sökülmesi, yoğun tarımsal kullanım ve aşırı otlatma nedenleriyle salep bitkisinin geleceği tehdit altındadır (Kreutz 2009). Bundan dolayıdır ki 1 Temmuz 1975 tarihinde Washington'da yürürlüğe girmiş ve 20 Haziran 1996 tarih ve 22672 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanmasından sonra ülkemizin de taraf olduğu “Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna

and Flora : CITES” (Nesli tehlikede olan bitki ve hayvan türlerinin uluslararası ticaretine ilişkin sözleşme) sözleşmesi ile Orchidaceae türleri koruma altına alınmıştır(Şen, 2016).

Salepin Eldesi

Salep elde edilen orkidelerde, bitki çiçeklenme dönemindeyken toprak kazıldıktan sonra bitkinin kökünde en az iki tane bulunan yumrudan dolgun, sert ve yumuşamamış olanı alınır. Kalan yumuşamış, buruşmuş ve diğerinden daha hafif olan yumruyla birlikte çiçeğin gelişmesini tamamlaması, çiçekte bulunan tohumlarını doğal yolla kurutarak toprağa bırakması, böylece gelecek yıllar için tohumla üremenin olabilmesi için tekrar bitki toprağa ekilir (Şen 2016).Toplanan yumrular yuvarlak veya dallı 0,7-3,6 cm çapında veya 0,3-1,2 cm eninde, 0,2 g ile 1,6 g arasında değişen ağırlıkta, yarı şeffaf, kirli sarı, pürüzlü, sert, kokusuz ve lezzetsizdir(Tekinşen 2006).Soğuk suyla yıkanarak toprağından temizlenen ve seçilen yeni yumrular, filizlenmesini önlemek, yumuşatmak ve dış kabuğunu gevşetmek için sepetler içinde kaynar suda (bazen sütte, peyniraltı suyunda, çökelek suyunda veya ayıranda) 15 dakika haşlanır, hemen soğuk suya daldırılıp soğutulur ve bazen ipe dizili şekilde tercihen güneşsiz havadar bir yerde 7-10 gün kurutulur(Şen 2016, Tekinşen 2006). Bu işlemler sırasında yumrular ağırlığının % 90'ını kaybeder. Kurumanın tamamlandığı; halk tarafından yumruların “dış kesmeyecek sertliğe ulaşması” şeklinde tarif edilir. Ticari salep yumruları kullanılacağı zaman dondurma imalatçıları tarafından birkaç kez düşük devirli değirmende, makinelerde, öğüttürülerek toz haline getirilir (Sezik 1984, Sezik ve Baykal 1988, Sezik 1990, Tekinşen 2006, Tekinşen ve Tekinşen 2008).

1 kg ticari salep için, her biri 0,25-1,00 g gelen, 1000-4000 adet kurutulmuş yumruya ihtiyaç duyulur (Kreutz, 2009).

Salebin elde edildiği orkidenin türü ile yetiştiği yöre, salebin bileşimi ve nitelikleri üzerinde etkili önemli kriterlerdir (Şen, 2016)

Salep yumrularının uzun süre saklanabilmesi için rutubet miktarının % 10 dan, beyaz salep tozu elde edilebilmesi içinde kül miktarının % 5 den aşağı olması gerekir (Sezik, 1967)

Salebin Kullanımı

Salebin kalitesi ihtiva ettiği glikomannan miktarına göre belirlenir. İyi kalitede bir salebin % 40 civarında glikomannan içermesi gerekir. Yumrular fazla miktarda nişasta ihtiva ediyorlarsa salep olarak kullanılabilir fakat bunlar ikinci kalite olarak değerlendirilir. Birçok salep türü hemen hemen aynı bölgede yetiştikleri halde özellikle glikomannan ile nişasta miktarları büyük farklılıklar gösterir (Şen, 2016).

Salep genelde içecek olarak ve Maraş dondurmasında stabilizatör olarak kullanılmaktadır. Stabilizatör olarak kullanılmasının sebebi içerdiği glikomannandan kaynaklıdır (Şen 2016).

Glikomannan D-glikoz ve D-mannoz moleküllerinin β -1,4 bağları ile bağlanması sonucu oluşan bir poliholozittir. Poliholozit yapısının yaklaşık olarak %60'ı D-mannoz %40'ı ise D-glikozdan meydana gelmektedir. (Chen ve ark.2005). Glikomannan amorf beyaz bir tozudur. Çözeltisi kuvvetli viskoz ve levojirdir. Çözeltisi hazırlanırken önce az miktar su ile şişmeye bırakılmalı ve suyun gerisi daha sonra ilâve edilmelidir. %1 lik çözeltisinin pH'sı 6.5'tir. Zayıf asitlerle ancak kısmen hidroliz olur. Salepe en önemli karakteristik özelliği viskoziteyi kazandıran bileşen olan glikomannan haricindeki diğer bileşenler safsızlıklar olarak anılır (Sezik 1967).

Dondurma üretiminde stabilizatör kullanmanın temel amacı, düzgün bir yapı ve tekstür elde etmek, özellikle depolama esnasındaki sıcaklık dalgalanmalarına karşı buz kristallerinin büyüklüğünü azaltmak ve ürünün erimeye karşı mukavemetini artırmaktır (Muhr ve Blanshard, 1983).



Topraktan Külaha Yasak Hazine "Salep"

Dondurma karışımına katılacak stabilizatör miktarı, genelde stabilizatörün tipine, kuvvetine, kullanılan sütün asiditesine, karışımın yağ ve kuru madde düzeyine, homojenizasyon basıncına ve arzu edilen yapıya bağlı olarak %0,06 ila %0,90 arasında bir değişim gösterir (Tekinşen 2000). Maraş dondurması yapımında ortalama 100 gram süte 0,7 gr salep kullanılmaktadır (Şen 2016)

Kahramanmaraş yöresinde Maraşlı Osman Ağa diye bilinen kişi Osmanlı Saraylarına ve asil konaklarına salep satardı. Bir gün satış bittikten sonra artan salebi şeker ve süt karışımı olarak kara gömmüş. Ertesi gün baktığında, salebin kıvamındaki değişiklik dikkatini çekmiş. Süt, şeker ve salep karışımının yoğunluk kazandığını ve sakız gibi uzadığını görmüş. Önce kendisi tatmış ve farklı bir lezzet olduğunun farkına varmış ve kendi çevresinde bir çok kişinin bu yeni bulunan gıda maddesini tadıp beğenmesi ile salepli Karsambaç olarak bilinen bu gıda maddesi üç kuşak sonra Maraş Dondurması olarak tanınmaya başlanmıştır (Şen 2016).

Türkiye'de üretilen dondurmanın kalitesi başlıca üretimde kullanılan maddelerin kalitesine, karışımın (miksın) bileşimine, üretimde uygulanan tekniğe bağlı olarak farklılık gösterir. Türkiye'de üretilen dondurma tipleri arasında kalite nitelikleriyle;

- Nispeten düşük hacim genişlemesi (overrun),
- Kendine özgü hoş lezzeti (tat ve koku) ve aroması,
- Özlü, biraz çiğnenebilen elastik (sert, esnek) tekstürü,
- Homojen (tekdüze, yeknesak) parlak beyaz rengi,
- Erimeye karşı dayanıklı olması ve düşük sıcaklıkta (-18°C) niteliklerini uzun süre muhafaza etmesiyle,

halkın beğenisini kazanan Maraş Dondurmasının özel bir yeri vardır. Bu olağanüstü süt ürünü şehrin adıyla özdeşleşerek, adeta sembolü haline gelmiş, Türk yemek kültüründe de önemli bir yer edinmiştir (Tekinşen 2010).

Salep dondurma olarak kullanımının haricinde içecek olarak hazırlanacağına önce şekerle karıştırılmakta, soğuk süt bu karışıma yavaş yavaş eklenerek, koyulaşınca kadar (10-15 dakika) sürekli karıştırılarak pişirilmekte ve tarçın ilave edilerek içilmektedir.

Sonuç olarak; Türkiye'de her yıl 45 ile 180 milyon adet arası toplanan orkide yumruları doğada yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmıştır. Şu an doğada toplanması yasak olan bu bitkinin glikomannan oranı yüksek olanlarının kültivasyona alınmasıyla ticaretinin yapılması daha doğru olacaktır. Ayrıca toplanması yasak olduğundan kaçak toplayıcıların caydırıcı yöntemlerle cezalandırılması ve kontrollerin sıklaştırılması gerekmektedir.

Kaynaklar

- Anonim (2016 a).TGK Baharat Tebliği. <http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.aspx?MevzuatKod=9.5.17268&sourceXmlSearch=baharat&MevzuatIliski=0> (15.01.2016).
- Anonim (2016 b). TDK Sözlüğü http://tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.567fd8ad6cd511.17431109 (15.01.2016).
- Anonim (2016 c). Orchids Introduction. <http://www.orchidsasia.com/orcintro> (05.01.2016).
- Baytop T, Sezik E (1968). Türk salep çeşitleri üzerine araştırmalar. İstanbul Üniv., Ecz. Fak. Mec., 4:61-68.
- Chen LG, Liu ZL, Zhuo RX (2005). Synthesis and properties of Degradable Hydrogels of Konjac Glukomannan

- Grafted Acrylic Acid for Colon-Specific Drug Delivery, Polymer, 46: 6274- 6281.
- Kreutz CAJ (2009). Türkiye Orkideleri. Rota Yayınları, 848, İstanbul.
- Muhr AH, Blanshard JMV (1983). The Effect of Polysaccharide Stabilizers on Ice Crystal Formation. in Gums and Stabilisers for the Food Industry. H. D. Goff, Colloidal Aspects of Ice Cream-A Review. Int. Dairy Journal 7 (1997) 363-373.
- Sezik E (1967). Türkiye'nin Salepgilleri, Ticari Salep Çeşitleri ve Özellikle Muğla Salebi Üzerine Araştırmalar. Doktora Tezi. İstanbul Üniversitesi Eczacılık Fakültesi, İstanbul.
- Sezik E (1984) Orkidelerimiz. Sandoz Kültür Yayınları No:6, İstanbul.
- Sezik E (1990). Türkiye'nin Orkideleri. Bilim ve Teknik Dergisi, 23(269):5-8.
- Sezik E (2002) Turkish orchids and salep. Acta Pharmaceutica Turcica 44:151-157.
- Sezik E, Baykal T (1988). Maraş Salebinin Menşei ve Maraş Civarının Orkideleri, Tübitak Temel Bilimler Araştırma Grubu, Proje No:TBAG 664.
- Şen MA (2016) Türkiye'nin Değişik Yörelere Toplanan Orkidelerden Elde Edilen Saleplerin Özelliklerinin Belirlenmesi ve Geleneksel Yöntemle Maraş Usulü Dondurma Yapımında Ürün Kalitesine Etkilerinin Araştırılması. Doktora Tezi, Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.
- Tekinşen KK (2006). Salep. Bilim ve Teknik TÜBİTAK Aylık Popüler Bilim Dergisi, Haziran, 463:76-77.
- Tekinşen KK (2010). Lezzetin Doruğu Maraş Dondurması. TSE Standard, 579:59-63.
- Tekinşen KK, Güner A (2009). Kahramanmaraş Yöresinde Yetişen Saleplerin Kimyasal Bileşiminin ve Bazı Fizikokimyasal Niteliklerinin Araştırılması. Selçuk Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri, Konya.
- Tekinşen OC, Tekinşen KK (2008). Dondurma: Temel Bilgiler, Teknoloji, Kalite Kontrolü. Selçuk Üniversitesi Basımevi. Konya.
- Turgay Ö, Dayısoylu KS (2011). Salebin Gıda Sanayinde Kullanımı. Salep Orkidesi Çalıştayı,(1), 7-12, Kahramanmaraş.
- Yılmaz A (2015) Farklı Formülasyonlarla Hazırlanan Salep Benzeri İçeceklerin Reolojik ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Antalya.