KAHRAMANMARAŞ BİBERİ YETİŞTİRİCİLİĞİ, SORUNLARI VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

Veysel ARAS

Alata Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü Erdemli/MERSİN

ÖZ

Kahramanmaraş kırmızı biberi, günlük hayatta çok kullanılan bir sebzedir. Ülkemizde biberin gerek sofralık gerekse sanayilik üretimine yeterince önem verilmemektedir. Türkiye'nin yıllık pul ve toz biber üretimi 40.000 tondur. Kahramanmaraş bu üretimin 18.000 tonunu karşılamaktadır. Kırmızı biber Türkiye'de, güney ve güneydoğu illerimizden ağırlıklı olarak Kahramanmaraş, Gaziantep ve Şanlıurfa'da üretilmektedir. Bu bölgenin kırmızı biberleri acı tiplerden oluşmaktadır. Kahramanmaraş ilinde en fazla kırmızı biber üretimi merkez ilçe, Pazarcık ve Türkoğlu ilçelerinde yapılmaktadır. Kahramanmaraş ovasında yapılan kırmızı biber yetiştiriciliğinde hem bitkisel hemde meyvesel özellikler bakımından bir çok tip bulunmaktadır. Bölgeye uygun hastalıklara dayanıklı bir çeşidin bulunmaması, tekniğine göre yetiştiriciliğin yapılmaması, bilinçsizce yapılan kültürel işlemler sonucu Kahramanmaraş kırmızı biberinin dekara verimi azalmıştır. Kırmızı biber üretim alanlarının yerini 1990 yılından itibaren mısır ve pamuk almıştır. Kahramanmaraş kırmızı biberinin yetiştiricilik tekniğinin, çiftçilere çok iyi bir şekilde anlatılması, ayrıca yöre populasyonu içerisinden ıslah yoluna gidilmesi, bölgeye uygun hastalıklara dayanıklı çeşitlerin geliştirilmesine yönelik çalışmaların ve hasat sonrası kurutma işlemlerini tekniğine göre yapan işletme sayılarının arttırılması gerekmektedir.

Anahtar Kelimeler : Kahramanmaraş kırmızı biberi

Growing, Problems and Solving Proposal of Kahramanmaraş Peppers.

ABSTRACT

Kahramanmaraş hot pepper is a frequently used vegetable. It is not enough given important to grow the pepper for fresh consumption and industry. Turkey has 40.000 tons of dry hot pepper spice production. 18.000 tons of these production is supply by Kahramanmaraş province. Hot pepper is generally grown in K.Maraş, Gaziantep and Şanlıurfa that located in southeast region of Turkey. The hot pepper grown in the regions is generally hot lines. Kahramanmaraş hot peper is mostly grown in central taun of K.Maraş Pazarcık and Türkoğlu district in Kahramanmaraş province. There are a lot of hot pepper lines in Kahramanmaraş pepper population pomologially and phenologycally. Production of K.Maraş hot pepper is decreased by lack of cultivars resistant to disease and agricultural practies is not suitable and unconsciously. Maize and cotton was replaced in pepper grown areas since 1990.

It is necessary to inform applied growers about agricultural practies of pepper growing of K.Maraş pepper population when is resistant to diseaese and suitable to regional growing and industry processing. Moreovers tecnically improved drying enterprises are needed in the region.

Key Words: Kahramanmaras hot pepper

Anavatanı, Yayılma Alanları ve Ekonomik Önemi

Kahramanmaraş kırmızı biberi, günlük hayatta çok kullanılan bir sebzedir. Kahramanmaraş biberi *Solanaceae* familyasından bir tür olup, *Capsicum annuum*

L. türünün anavatanı Güney Amerika'dır (Ekinci, 1972; Bayraktar, 1981; Kütevin ve ark, 1985; Günay, 1992; Abak, 1997; Sevgican, 1999; Vural ve ark, 2000). Biber ilk defa 1494 yılında Amerika'dan Avrupa'ya getirilmiştir. Güney Amerika'da biber yetiştiriciliğinin çok eskiden beri yapılmakta olduğu bilinmektedir. Macaristan ve Balkanlarda acı ve tatlı biber yetiştiriciliği Osmanlı İmparatorluğu zamanından beri yapılmaktadır (Ekinci, 1972; Günay, 1992).

Günümüzde geniş çaplı olarak kırmızı biber üretimi yapan başlıca ülkeler Şili, Macaristan, Japonya, Yugoslavya, Bulgaristan, Romanya, İspanya, Meksika, Fas, Güney Afrika Ülkeleri, Nijerya ve Çin'dir. Türkiye'nin Dünyadaki payı ise sadece % 3'tür (Abak, 1997; Akıncı ve Akıncı, 1999). Bu ülkeler içerisinden Meksika, Amerika'nın sos şeklinde tüketmiş olduğu acı biber üretimini gerçekleştirmektedir. Fakat 1999 yılı içinde Meksika biberinde meydana gelen hastalık neticesinde, Meksika ABD pazarına ürün sunamamış ve bu üretim eksikliğinden doğan biber talebi çeşitli dünya ülkelerine yönelmiştir. Yine söz konusu ülkelerden Yugoslavya, 1990'lı yıllardan bu yana tarımsal üretimi azalmış, yeterince biber tarımı yapamamış ve bunun neticesinde Avrupa pazarına yeterli miktarlarda biber sunamamıştır. Bunun neticesi olarak ortaya çıkan ürün talebi yine diğer biber üreticisi ülkelere yönelmiştir. Bu ülkelerden Hindistan da geçen yıl ortaya çıkan Veba salgınından dolayı bu ülkenin de üretmiş olduğu biberler diğer dünya ülkeleri tarafından satın alınmamıştır. Ancak aflatoksin problemi biber üreticisi bu ülkelerin hemen hepsinde bulunmaktadır. Bu sorun nedeniyle üretici ülkeler gelişmiş batı ülkelerine ürün satmakta zorlanmaktadırlar.

Ülkemiz de aynı sebepten dolayı bu çok önemli ihracat fırsatını yeterince değerlendirememektedir. Bu fırsatı üretim teknolojisini diğerlerine göre daha iyi kuran Macaristan değerlendirmekte ve dünya pazarlarına önemli miktarlarda biber ihraç etmektedir. Bu ülkenin dünya pazarına sunduğu biber, Türk biberi ile kıyas dahi kabul edilmeyecek derecede vasat bir üründür. Çünkü acı kırmızı Kahramanmaraş biberi başta rengi olmak üzere, aroması ve acılık oranı ile dünyanın en kaliteli ve aranan biberi durumundadır. Ne yazık ki ülkemiz biber ihracatından çok önemli döviz elde etme şansına sahip olmasına rağmen yıllardan beri ihmal edilmesi nedeni ile sektör istenen düzeye gelememiştir. Türkiye'nin bu ihracatta özellikle satış yaptığı ülkeler Türklerin daha yoğun olduğu Avrupa ülkeleridir (Anonymous, 2002a).

Besin Değeri ve Sağlığa Etkisi

100 g kuru kırmızı biberde; 8.0 mg Fe, 148 mg Ca, 76 mg C vitamini (taze biberde 340 mg), 8.1 g su, 2014 mg K, 41610 IU A vitamini, 12.0 g protein, 293 mg P, 15 mg B_3 vitamini, 17.3 g yağ, 152 mg Mg, 2 mg B_2 vitamini, 56.6 g karbonhidrat, 30 mg Na, 1 mg B_1 vitamini ihtiva eder (Abak, 1997; Akıncı ve Akıncı, 1999). İçerdiği acı (capsaicin) madde insan metabolizmasında etkilidir;Mide suyu ve tükürük oluşumunu arttırır. Sindirimi kolaylaştırır. Romatizma, mafsal ve diş ağrılarını azaltır; krampları giderir. Kolera ve gut hastalıkları başta olmak üzere bir çok hastalığa iyi gelir. Kanser riskini azaltır ve kanser tedavisinde kullanılır. Terlemeyi artırır, serinlik verir (Sıcak iklimlerde kullanılmasının nedeni budur). Öksürük ve boğaz ağrılarını gidermede (gargara olarak) etkilidir. Sinir hastalıklarında doğal yatıştırıcıdır. Vücuttaki aşırı yağ ve kolesterol birikiminin

önlenmesiNİ sağlar. Antibakterial etkisi ile hastalıkların önlenmesinde etkilidir (Abak, 1997; Akıncı ve Akıncı, 1999).

Üretim Alanı ve Miktarı

Türkiye'nin yıllık pul ve toz biber üretimi 40.000 tondur. Kahramanmaraş bu üretimin 18.000 tonunu karşılamaktadır (Anonymous, 2002b). Kırmızı biber Türkiye'de, güney ve güneydoğu illerimizden ağırlıklı olarak K.Maraş, Gaziantep ve Şanlıurfa'da üretilir. Bu bölgenin kırmızı biberleri acı tiplerden oluşmaktadır. Kuzeyde ise en çok Bursa ve Bilecik'te kırmızı biber yetiştiriciliği yapılır. Bu biberler ise genellikle tatlıdır (Ekinci, 1972; Akıncı ve ark, 1999).

Kahramanmaraş ilinde en fazla kırmızı biber üretimi merkez ilçe, Pazarcık ve Türkoğlu ilçelerinde yapılmaktadır. Uygun yetiştiriciliğin yapılmaması ve bilinçsizce yapılan kültürel işlemler Kahramanmaraş kırmızı biberinin dekara verimini azaltmıştır. 1990 yılından itibaren kırmızı biber üretim alanlarının yerini mısır ve pamuk almıştır.

Kahramanmaraş Biber Populasyonunun Tanımlanması

Kırmızı biber üretimi ekonomik olarak Kahramanmaraş ovasında ve çok az miktarda da olsa Hatay'ın İslahiye ilçesinde yapılmaktadır. Üretim yapılan bu bölgedeki biber populasyonu incelendiğinde bir çok biber tipine rastlanması mümkündür. Bitkisel özellikler açısından; bitki boyu 25-100 cm, dallanma yüksekliği 15-35 cm, ana dal sayısı 2-3 adet, dallanma şekli dik-yatık, meyvenin bitki üzerinde durumu yukarı-aşağı, yaprak şekli sivri-yuvarlak, yaprak rengi açık yeşil-koyu yeşil, bitki üzerindeki meyve sayısı 2-90 adet, arasında değişim göstermektedir. Ayrıca meyvesel özellikleri incelendiğinde meyve ağırlığı, meyve boyu, meyve çapı, et kalınlığı, meyve lob sayısı ve tohum sayısı bakımından da çok değişik tiplere rastlamak mümkündür. Üreticiler, iyi bir tohumluğa sahip olmamalarının yanında, yetiştiricilikte de karşılaştıkları teknik bilgi eksiklikleri nedeniyle kaliteli ve üstün verimli ürüne ulaşamamaktadırlar.

Yetiştiriciliği, Sorunları ve Çözüm Önerileri

Kahramanmaraş ekonomisinin geleneksel kaynaklarından olan kırmızı biber üretiminde önemli sorunlar bulunmaktadır. Yetiştiricilik ile ilgili sorunlardan ilki ve en önemlisi çeşit sorunudur. Üreticiler yetiştirecekleri biberlerin tohumunu; bir önceki yılın biberlerinden, çevrelerindeki üreticilerden, biber işletmelerinden ve diğer bölgelerden temin etmektedirler. Herhangi bir çeşit bulunmadığından dolayı verim ve kalite düşmektedir.Kurutularak toz ve pul biber üretiminde kullanılacak

biberler; standart büyüklükte, olgunlaşmaları aynı dönemde olan, ince etli, koyu kırmızı renkli, olgunları bitki üzerinde uzun süre kalabilen, çabuk kuruyan, ülkemizdeki talebe göre acı meyvelere; yüksek verimli, gelişmesi çok iyi, çevre koşullarına (sıcaklık, kuraklık, tuzluluk vs) dirençli, hastalık ve zararlılara karşı dayanımı yüksek bitkilere sahip olmalıdırlar (Akıncı ve Akıncı, 1999). Bu özelliklerin çoğunluğuna sahip kırmızı biber çeşidi henüz mevcut değildir. Bu nedenle çeşit geliştirme çalışmalarının hızlandırılması gerekmektedir. Bu konu ile ilgili olarak Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümünde çalışmalara devam edilmektedir. Yetiştiricilik esnasında karşılaşılan *Phytophthora capsisi* fungal hastalığı, hasattan sonra *Aspergillus flavus* fungusunun oluşturduğu aflatoksin sorunu sonucu Kahramanmaraş kırmızı biber üretimi gelişme gösterememiştir.

Yetiştiriciliğin doğrudan araziye tohum ekimiyle yapılması sonucu; düşük toprak sıcaklığı nedeniyle çıkışların 40-45 gün sonra olmasına, birim alandaki bitki sıklığının düzgün olmamasına, sık sık bitki seyreltmeye ihtiyaç duyulmasına, bitkilerin birbirleriyle ve yabancı otlarla rekabete girmesine, bakım işlerinin güçleşmesine, meyvelerin olgunlaşmasının gecikmesine, yetiştirme döneminin uzamasına, hasadın yağışlı sonbahar aylarına sarkmasına, ilk iki hasattan sonra toplanan meyvelerin kurutulmasının zorlaşmasına ve ürünün %20-30'luk bir bölümü amaç dışı kalmasına neden olur (Akıncı ve Akıncı, 1999).

Toz ve pul biber üretim işlemleri, Ağustos ayının 15'inden itibaren olgunlaşmış, büyümüş ve koyu kırmızı renge ulaşmış bulunan biber ürününün toplanmasıyla başlar. Biberlerin ilk olgunlaşanlarının toplanıldığı bu dönemde yani ilk hasatta tüm ürünün yaklaşık %50'si olan en kaliteli ürüne ulaşılır. Yörede son iki hasata rastlayan aylarda yağışlar başladığından çiftçi biberin tamamını toplayamaz. Üç ve dördüncü hasatta hasat edilen biberlerin renk, irilik ve şekilleri diğer hasattaki biberlere göre istenen ölçülerde değildir. Yeşil olanları pazarları kışlık tüketim amacıyla turşuluk yapımı için satılır. Kırmızıları ise sergenlerde kurutulmaya çalışılır ancak kurutulmaları çok güçtür. Hasat dönemi yağışlara rastlayan aylardan önce sonlandırılması için fide ile yetiştiricilik üzerinde durulması son derece önemlidir. Fide ile yetiştirmenin başta verim ve erkencilik olmak üzere bir çok avantajından yararlanmak imkan dahilindedir (Akıncı ve Akıncı, 1999).

Kahramanmaraş Biberinde Verim ve Kalite Artırma Yolları

1- *İklim koşullarını çok iyi takip etmek gereklidir*: Biber çimlenebilmek için en az 8-10°C ister. Optimum 25-35°C'de en iyi çimlenme sağlanır. Büyüme ve gelişme sınırları 5-45°C'dir. En iyi gelişme, büyüme ve meyve bağlama sıcaklığı 20-25°C'dir.Gün uzunluğu bakımından seçici olmamakla birlikte, ışık şiddetinden hoşlanır. Hava nemi ise %60-65 olmalıdır.

2- *Toprağın durumunu iyi bilmek gereklidir.* Biber tarımı için sonbahar aylarında toprak derince işlenmelidir. Bu sırada toprağa 3-5 ton/da yanmış ahır gübresi karıştırılmalıdır. İlkbaharda yüzlek bir sürümle toprak iyice ufalanmalı ve kök faaliyetinin en iyi şekilde yapılacağı toprak hazırlığı yapılmalıdır.

3- *Gübrelemeye dikkat edilmelidir.* Mineral besinlerin toprağa verilmesinde, yapılacak toprak analizleri sonuçlarına göre hareket edilmelidir. Yine de bir fikir vermek istenirse, dekara 3 ton verim için toprağa 10-20 kg N, 5-10 kg P, 15-25 kg K, 5-10 kg Ca, 3-5 kg Mg ve ayrıca 3-5 ton yanmış ahır gübresi vermek gereklidir.

4- *Ekim nöbetine uyulmalıdır.* Sürekli biber tarımı yapılan yerlerde hastalık, zararlı ve toprak yorgunluğu oluşacağı için arazide kırmızı biber tarımı diğer bitkiler ile değişimli olarak yapılmalıdır. Bu değişim 3-4 senede bir olmalıdır.

5- *Sulama biberler için çok önemlidir.* Kırmızı biber üretimi halen doğrudan tohum ekimi ile yapılmakta; bunun sonucu; araziye veya tavaya salma usulü verilen su, bitkilerin kök boğazına temas etmekte ve kök boğazı hastalığının yayılması kolaylaşmaktadır. Suyun bitki kök boğazlarına temas ettirilmeden verilmesini sağlayan masura veya tahta aralarına su verilmeli; imkan olursa damla sulama yöntemi benimsenmelidir (Akıncı ve Akıncı, 1999).

SONUÇ ve ÖNERİLER

Kahramanmaraş kırmızı biberinin yetiştiriciliğinin çiftçilerine çok iyi bir şekilde tekniği ile anlatılması, ayrıca yöre populasyonu içerisinden ıslah yoluna gidilmesi, bölgeye uygun hastalıklara dayanıklı çeşitlerin geliştirilmesine yönelik çalışmaların ve hasat sonrası kurutma işlemlerini tekniğine göre yapan işletme sayılarının arttırılması gerekmektedir. Bütün bunların yapılması sonucu tamamı iç piyasada tüketilen Kahramanmaraş kırmızı pul ve toz biberi yurt dışındaki piyasalarda pazarlanma şansının artması ve bunun sonucu ülke ekonomisine büyük katkıda bulunulması sağlanabilecektir.

KAYNAKLAR

Abak, K., 1997. Özel Sebzecilik Ders Notları (Yayınlanmamış).

Akıncı, S., Akıncı, İ., E., 1999. Kahramanmaraş Kırmızı Biber Yetiştiriciliğinin Sorunları. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Karşısında Kahramanmaraş Biberinin Sorunları ve Çözüm Önerileri. 6 Mart 1999. Kahramanmaraş.

Anonymous, 2002a. Biberciler Derneği Verileri, Kahramanmaraş, Kasım 2000.

Anonymous, 2002b. Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası Web Sayfası (http://www.kmtso.org.tr).

Bayraktar, K., 1981. Sebze Yetiştirme (Kültür Sebzeleri) Cilt-II. Ege Üniv. Basımevi, Bornova, İzmir, 479 s.

Ekinci, A. S., 1972. Özel Sebzecilik. Ahmet Sait Matbaası, İstanbul, 304 s.

Günay, A., 1992. Özel Sebze Yetiştiriciliği. Ank. Üni. Zir. Fak. Bahçe Bitkileri Bölümü, Ank. Üni. Basımevi, Ankara.

Kütevin, Z., Türkeş, T., 1985. Sebzecilik. İnkılap Kitabevi. İstanbul, 309 s.

Sevgican, A., 1999. Örtüaltı Sebzeciliği Cilt-I. Ege Üniv. Basımevi, Bornova, İzmir, 302 s.

Vural, H., Eşiyok, D., Duman, İ., 2000. Kültür Sebzeleri (Sebze Yetiştirme). Ege Üniversitesi Basımevi. Bornova, İzmir. 440 s.