

# SALEP

## Elde Edilişi ve Sonuçları

Prof.Dr. Ekrem SEZİK\*



*Salep kazıcı iş başında. Kahramanmaraş'ta nadir bir orkideyi salep için kazmış bir köylü (altta-solda). Kökü kazılmış, çoğalmasi engellenmiş nadir orkide (altta).*



*Bir avuç salep için yüzlerce orkidenin canına kıyılıyor. Bu tahribe orkideler ne kadar dayanabilecekler?*

Prof.Dr. Ekrem SEZİK\*

**G**eçen yazımda Türkiye'nin orkidelerinden bahsetmiş, yumrularından asırlardır salep elde edildiğini belirtmiştim. Gelin, bu yazımda salep elde edilişi ve sonuçlarını görelim. Önce yumrunun nasıl meydana geldiğini kısaca öğreneelim.

Yumrulu orkidelerin toprak altında 2 yumrusu bulunur. Kişi bir önceki sene meydana gelen yumrunun aracılığı ile geçiren bitkinin, bahara doğru ek köklerinden biri kalınlaşmaya başlar ve ucunda bir yumru daha meydana gelir. Bu yumru gelişirken, yukarı doğru da, bir tomurcuk vasıtasıyla, yeni yılın gövdəsi meydana gelmeye başlar. Bitkinin gelişmesi ilerledikçe yeni yumru da gelişir, eski yumru ise buruşur, yeni yumrunun yanında ona yapışık ve içi boşalmış halde bulunur. Görüldüğü gibi, eski yumru, yeni yumru ve yeni bitkiyi vermektedir. Kastamonu civarında halk bu olayı farkettiği için eski yumruyu "ebesini" olarak isimlendirmektedir.

Türkiye'deki orkidelerden 17 cinsi yumruludur. Bunların yedisi (*Coeologlossum*, *Gymnadenia*, *Listera*, *Platanthera*, *Spiranthes*, *Steveniella*, *Traunsteineria*) hariç, diğerlerinden salep elde edilişinde yararlanılmaktadır.

Salep elde edilişinde yeni yumru kullanılır. Genellikle bitkiler çiçek açtığında veya bazen taban yaprakları belirgin hale gelince, salep toplayıcılar özel çapa, demir çubuk veya diğer bahçe âletleriyle, bitkinin etrafını kazar, yumruları çıkarır, yeni yumruyu alır, geri kalan kısımları ise bir kenara atarlar. Bir kenara atılan, yeni orkideleri verecek tohumları meydana getirecek olan çiçeklerdir. Bunu gözardı etmeyelim. **Çünkü böylece bu orkide ve ondan meydana gelecek fertlerin üremesi durdurulmuş olmaktadır.**

Salep yumruları ya köylerdeki çoban, çocuk, kadın veya işleri salep kazma olan kişiler tarafından topraktan çıkarılır. Bazı bölgelerde, köyün erkekleri, salep kazma işi kadınlar tarafından yapıldığı için, salep veren bitkileri pek tanımazlar. Normal olarak, bir salep toplayıcı, bir günde en çok 1 kilogram taze yumru toplayabilir. Genellikle topladıkları taze yumrular yarım kilo civarında olur. Yani 2 günde 1 kilogram ancak birikir.

Topraktan çıkarılan yumrular köye getirilir, bol su ile ovularak yıkanır ve topraklarından kurtarılır. Temizlenmiş yumrular ya hiçbir işlem yapılmadan veya sadece kaynatılıp, kurutulmadan ilçeye götürülür; salep ticareti yapanlara satılır. İlçeye ulaşımın zor olduğu köylerde ise, kaynatılır, kurutulur ve mevsim sonunda, salep ticareti yapanlara satılır.

Kaynatma işlemi yumruların su, ayran (yağ ayranı) ve nadiren süt içinde 15 dakika kadar kaynatılması şeklinde yapılır. Kaynatmanın esas sebebi yumruların gelişmesini durdurumaktır. Kaynatılmayan yumrular da, baharda enzimatik faaliyet başlar ve dolayısıyla yeni bir orkide meydana gelebilir. Ayrıca, yumrular kaynatılmazsa, salebin kendine has tadı ve kokusu

\* G.Ü. Eczacılık Fakültesi - Ankara.

meydana gelmez. Halk bu işlemin ilmî açıdan yararını bilmemez; ama atalarından intikal eden bilgiler sonucu gayet iyi bir şekilde uygulamaktadır.

Kaynatılan yumrular ya doğrudan güneşe serilir veya âdetâ tespih dizler gibi, yorgan iğnesi yardımı ile ipe dizilir, ondan sonra kurutulur.

Kuruyan yumrular son derece sert parçalar halindedir. Kullanılacağı zaman değirmenlerde ince toz edilir.

Anadolu'da 4 bölgede salep elde edilmektedir.

**A. KUZEY ANADOLU :** Kastamonu ve civarından elde edilen salep, piyasada KASTAMONU SALEBLİ adı ile bulunur.

**B. GÜNEY ANADOLU :** Muğla'dan başlayıp Silifke-Gülnar civarına kadar olan bölgede 3 cins ticarî salep çıkar :

- a) MUĞLA SALEBLİ - Muğla, Milâs, Yerkesik civarından,
- b) ANTALYA SALEBLİ - Elmalı'dan Alanya'ya kadar olan bölgede Toros dağları üzerinde,
- c) SILIFKE SALEBLİ - Mut, Gülnar ve Silifke civarındaki Toros dağları üzerinde bulunur.

**C. GÜNEYDOĞU ANADOLU :** Kahramanmaraş, Adıyaman ve Malatya civarından elde edilen salebe KAHRAMANMARAŞ salebi denir.

**D. DOĞU ANADOLU :** Van, Muş, Bitlis civarından elde edilen salep, genellikle VAN SALEBLİ diye isimlendirilir.

**Kaynatma işlemi (Milas). Yumruların temizlenmesi (Kastamonu).**



Orkide yumruları ve yok olan binlerce orkide. Yanda salep halinde, üstte taze yumrular.



