

Biber

Familya : SOLANACEAE

Tür: *Capsicum annum*

ANAVATANI VE TARİHÇESİ

- Araştırmacılar ve botanikçiler biberin anavatanının **tropikal Amerika** olduğu, buradan Dünya'ya yayıldığını kabul etmektedirler. Zira Amerika'nın keşfinden önce diğer kıtalarda özellikle Avrupa'da biber tanınmıyordu. Kristof Columbus (1493) Amerika'yı keşfettiği zaman Meksika, Şili ve Peru dolaylarında yaşayan kızıl derililerin biber yetiştirdiği biliniyordu. Son yıllarda Peru'da yapılan kazılarda birinci yüzyıla ait kızıl derili elbiselerinde biber meyvesi resimlerinin işlendiği ortaya çıkarılmıştır. Amerika'nın keşfinden sonra bu ülkelerle çok sıkı ilişkiler kuran ve buraların adetlerini benimseyen İspanyollar önemli miktarlarda biber ve acı biber tüketirler.

- Kültür bitkilerinin anavatanları üzerinde araştırma yapan Alphons de Candolle biberin anavatanının merkez olarak Brezilya olduğunu, bu arada Orta Amerika' yı kapsayan bir alandan söz edildiği ve buradaki biberlerin Capsicum annum ve Capsicum frutescens ve bunların muhtelif alt varyetelerinden olduğunu bildirmektedir (Oraman,1968; Bayraktar,1981; Günay,1992).
- Biber Amerika'dan Avrupa'ya ilk olarak 1493 yılında İspanya' ya daha sonra, 1548 yılında İngiltere'ye ve 1578'li yıllarda ise Orta Avrupa ve diğer Avrupa ülkelerine girmiştir (Oraman, 1968). **Osmanlı imparatorluğu döneminde özellikle 16. yüzyıl içerisinde** Orta Avrupa lkeleri ile kurulan sıkı ilişkiler nedeniyle biber ilk önce İstanbul'a getirilmiş, daha sonra oradan diğer bölgelerimize yayılmıştır.

EKONOMİK DEĞERİ

- Biber sofralarımızda taze olarak kullanıldığı gibi, etli ve zeytin yağlı yemekleri de yapılır. Biber kızartması yaz aylarında en çok aranan yemekler arasındadır. Salçalık biberlerden yapılan biber salçası da yemeklere renk ve tad verir. Ayrıca tatlı ve acı biberlerden yapılan turşusu da sevilerek tüketilir. Bölgelerimize göre çeşitli şekillerde hazırlanmış toz biberlerde yemeklerde kullanılır.
- Toz halinde kullanılan biberlerin üretim miktarı taze üretime göre daha fazladır.
- Bunların dışında kış aylarında kullanılmak üzere tatlı, acı ve dolmalık biberler ipe dizilerek kurutulur ve değişik şekillerde yemeklik olarak değerlendirilir.
- Son yıllarda özellikle acı biberden elde edilen biber suyu, sanayide geniş ölçüde kullanım sahası bulmuştur. Biberlerde capsaicin alkaloidi bulunur.

SINIFLANDIRILMASI

- Bölüm SPERMATOPHYTA
- Alt Bölüm ANGIOSPERMAE
- Sınıf DICOTYLEDONEAE
- Alt Sınıf DIALYPETAL
- Takım PERSONATEA
- Familya SOLANACEAE
- Cins *Capsicum*
- Tür *Capsicum annum*

- Biber Solanaceae familyasının *Capsicum* cinsine mensup ılık iklimlerde tek yıllık,
- Tropik iklimlerde ise çok yıllık kültür bitkisi olarak bilinir.
- Biberin sistematigi ile ilgili olarak araştırcıların görüşleri arasında önemli farklılık vardır. Bazı araştırcılar kültür biber eşitlerinin *Capsicum annuum* türüne ait olduğunu, bu grupta yabani biber formlarının bulunmadığını ve bunların tamamen tek yıllık biberler olduğunu kabul ve iddia etmektedir

- Diğer taraftan bazı araştırıcılarda *Capsicum*'un iki ana tőr grubuna sahip bulunduğunu, bunlardan *Capsicum annuum*'un tek yıllık, *Capsicum frutescens*'in ise tropik bölgelerde yetiştirilen çok yıllık biberler olduğunu, ayrıca her tőr grubu içerisinde Şekil ve renk bakımından değişik tipler gösteren biber çeşitlerinin yer aldığını bildirmektedirler.

Thompson (1949) ise biberlerin Bailey tarafından yapılan sınıflandırmasını aşağıdaki şekilde ortaya koymuştur.

- ***Capsicum annum var. cerasiforme***; Kiraz biberlerdir. Meyveleri çeşidine göre küçük, oval, yuvarlak, küre şeklinde veya uzunca, yassı, minyatür sivri biber şeklindedir. 2-3 cm uzunluğunda ve 1-1.5 cm çapındadır. Arnavut biberi olarak adlandırılan bu biberler acı veya tatlı olup meyveleri genellikle bitki üzerinde dik olarak dururlar.

- ***Capsicum annum var. conoides***; Meyveleri konik veya uzunca silindir şeklindedir. Meyveler ortalama 2-10 cm uzunluğunda, 1-3 cm çapında ve muhtelif renktedir. Meyveler bitki üzerinde dik durumda bulunur.

- ***Capsicum annuum var. fasciculatum***; Kırmızı salkımlı biberlerdir. Meyveler demet halinde bulunur. Ortalama olarak 5-6 cm uzunlukta, çiçek burnuna doğru daralan 0.5-1.5 cm kalınlıkta kırmızı renkli acı biberlerdir. Meyveler bitki üzerinde dik vaziyette bulunur.

- ***Capsicum annuum var. longum***; Uzun sivri biberler grubudur. Meyveler 5-30 cm uzunlukta, çapın en kalın kısmı sap kısmı olup 2-5 cm kalınlıkta ve uca doğru giderek incelen yapıdadır. Meyveler bitki üzerinde çoğunlukla sarkık durumda bulunur.
- ***Capsicum annuum var. grossum***; Bunlar dolmalık biber grubunu oluşturur. Meyveleri iri, yuvarlağa yakın veya uzunca olup 3-4 bölmeli küçük bir kampana şeklinedir. Sarı, yeşil, kırmızı renkli oldukları gibi lezzetleri tatlı ve orta derecede acıdır. Meyve apı ortalama 3-8 cm, boyu ise 3-10 cm olup bitki üzerinde dik veya sarkık durumda bulunurlar.

- Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümünde biberler üzerinde çalışma yapan Bağcı (1965) biberleri **şekil, renk, lezzet, koku ve değerlendirme** şekillerine göre gruplara ayırmıştır. Bu sınıflandırmaya göre;

- ***Dolmalık biberler renklerine göre;***

Sarı dolmalık

Yeşil dolmalık

Koyu yeşil dolmalık

Uzun sivri biberler Şekil ve renklerine göre;

Acı sivri uçlu yeşil biberler

Acı kt uçlu yeşil biberler

Acı sivri uçlu koyu yeşil biberler

Acı kt uçlu koyu yeşil biberler

Acı toz biberler

Tatlı arliston biberler

Tatlı yeşil konik biberler

Domates biberleri

Ss biberleri;

Sivri Őekilli ss biberleri

Yuvarlak ss biberleri olarak gruplandırmıŐtır

- Son yıllarda **kalın etli** yabancı biber çeşitleri yurda girmiştir. Bu çeşitler **California Wonder** tipi biberler olup genellikle salatalarda kullanılır. Ayrıca son yıllarda yabancı orjinli biberlerle yerli biberlerimiz mesafe izolasyonu düşünülmeden üretim alanlarında yetiştirilmiştir. Bunun sonucu olarak bu biber çeşitleri ile yerli biberler tozlanmaya girerek yerli biberlerin özellikleri ve kalitesi bozulmuştur. Bugün artık ince kabuklu dolmalık ve sivri biberleri bulmamız hemen hemen imkansız hale gelmiştir.

BOTANİK ÖZELLİKLERİ

- Bitki Oluşumu
- Biber kendi haline bırakıldığı zaman çalı görünümülü bir bitkidir. Bulunduğu ekolojik koşullarda kış aylarında don meydana gelmiyorsa çok yıllık bir bitki görünümü kazanır. Aksi durumlarda ise kış donlarından etkilenerek donar ve ölür. Bu yerlerde biber tek seneliktir.
- Çoğaltılması tohumla yapılır.

- Tohumun çimlenmesiyle beraber toprak içinde bir kazık kök oluşumu ve sonra bol saçak köklü bir yapısı vardır..
- Toprak üstünde **4-5 ana dallı** ve her ana dal üzerinde bir sürü yan dalları meydana gelen, yaprak koltuklarında tek veya salkım halinde meyveleri oluşan bir bitkidir.
- Bu süren tohumdan bitki meyve olgunluğuna kadar **100-150** gündür. Sonbahar içerisinde havaların soğumasıyla beraber biber meyveleri toplanmazsa dökülür ve toprakta çürüme başlar. Bu sırada soğuk yerlerde bitkiler ölür. Toprağa karışan tohumlar kışı geçirerek ertesi yıl sürerler ve yeni biber bitkilerini meydana getirirler