

Türk Kültüründe Meyveler: Erik ve Şeftali Üzerine

Neslihan Serçeoğlu¹

Ayça Sena Önalın²

Özet

Meyveler, insanoğlunun dünyada var olduğu zamandan itibaren açlık ihtiyacını gideren ve enerji veren gıdalar olmuştur. İnsan hayatında çok önemli ve belirli bir yere sahip olan meyveler yaratılış mitlerine, masallara, destanlara, efsanelere, halk hikâyelerine, kötü ruhlarla ilgili inanış ve uygulamalara sıklıkla konu edilmiştir. Bu çalışma ile Türk kültüründe önemli olan ve oldukça fazla tüketilen erik ve şeftalinin etimolojik kökenleri, tarihsel gelişimi, mitolojideki önemi üzerinde durulmuştur. Ayrıca sanatta erik ve şeftali sembolü ile deyim ve atasözlerinde kullanımları araştırılmıştır. Bununla birlikte meyvelerin gastronomik önemi ile yemeklerde kullanım durumu da irdelenmiştir.

Giriş

Meyve, çeşitli bitkilerin doku ve tohumlarından elde edilen, bitkilerin, etli ve yenilebilir kısımları olarak ifade edilmektedir (Vaclavik, Christian ve Campbell, 2008). Meyveler, insanlık tarihi boyunca temel fizyolojik ihtiyacın karşılanması için gerçekleştirilen beslenme eyleminde ciddi bir öneme sahip olup, gün içerisinde öğünlerde büyük rol oynamaktadır. Meyveler, içerdikleri yüksek mineral maddeler ve vitaminler nedeniyle sağlıklı beslenme noktasında başvurulan yiyeceklerin başında gelmektedir. Ayrıca enerji içeriği düşük olan bu besin grubunun, yeterli ve dengeli alınması ile kardiyovasküler, kanser, hipertansiyon, kalp gibi kronik hastalık risklerini azaltırken, bağışıklık sistemini güçlendirip, yaşam kalitesini artırdığı da bilimsel çalışmalarca ileri sürülmektedir (Sezgin, 2014). Meyveler yalnızca sağlık açısından değil, yenilen maddelerin tat ve koku duyuları ile oluşan algılar açısından oldukça

1 Doç. Dr. Atatürk Üniversitesi, nserceoglu@atauni.edu.tr, 000-0003-1549-0834

2 Doktora Öğrencisi, Atatürk Üniversitesi, aycasena_@hotmail.com, 0000-0001-6421-1315

zengin bir içeriğe ve çeşitliliğe sahiptir. Lezzet olarak ifade edilen bu algılara göre meyveler, dört ana tat içinde yer yalan ekşi ve tatlılığı yoğun olarak kapsamaktadır. Ayrıca çok sayıda aromatik kimyasal içeren meyveler, koku algısını da uyarmaktadır. Bu özellikleri ile meyveler gerek sağlık açısından gerek de lezzet açısından insanlar tarafından tüketilen bir yiyecek grubu olup, mutfaklarda farklı açılardan da kullanıma uygundur (URL 1).

Meyvelerin tarihçesi ve mutfaklara girişi tarih öncesi çağlarda insan göçleriyle başlamıştır. Meyve bilimciler bu yiyecek grubunun ana coğrafyasının Kafkas Dağları, Orta Amerika ve Çin olduğunu ileri sürmektedir (Gökçe, 2016). Günümüzün önemli meyve türleri, Neolitik çağda, M.Ö 20. yüzyılda Mısırda; M.Ö 10. yüzyılda Akdeniz'in doğusunda ve 1600'lerde ise Yunanlılarda görülmüştür. İlk portakal ağacının ise Kristof Kolomb tarafından 1493'te Haiti'ye dikildiği ileri sürülmektedir. 15. ve 16. yüzyıllarda ise İspanyollar ve İngilizler Avrupa meyvelerini Amerika'ya götürmüş ve oradan da avokado, çilek, ananas gibi meyveleri getirmişlerdir. Böylece 17. yüzyıldan itibaren bugün tüketilen meyvelerin birçoğu Asya, Avrupa ve Amerika'ya yerleşmiştir. 1700'lerde Versailles Sarayı (Fransa) başta olmak üzere belli bölgelerde şeftali, armut, kayısı, çilek, kavun, portakal, kiraz ve erik gibi meyveler yetiştirilmiştir. 19. yüzyılda ise demiryolunun geliştirilmesi, uygun iklim koşulları meyve çeşitlerinin verimli tüm topraklarda yayılmasına yardımcı olmuştur. 20. yüzyıl ve günümüzde geniş sulama kanalları Akdeniz iklimi ve subtropikal iklimler meyve üretimini çok yüksek oranlara çıkarmıştır (Codron, 1992; URL 2). Böylelikle mutfaklarda kullanımı ve tüketimi yaygın olan meyve talebine karşılık arz da geliştirilmiş olup, gastronomi açısından da meyve önemli bir unsur haline gelmiştir.

1. Erik

Gülğiller familyasından (rosaceae) Prunus cinsinden olan eriğin 200'e yakın türü bulunmaktadır. Ancak bunların içinden ekonomik değeri olanların türü oldukça azdır. Türleri anavatanlarına (gen merkezlerine) göre üç gruba ayrılmaktadır. Bunlar; Avrupa-Asya türleri, Uzak Doğu türleri ve Kuzey Amerika türleridir. Avrupa-Asya türleri ekonomik açıdan en önemli erik türünü oluşturmakta ve günümüzde hala kültürü yapılmaktadır. Ülkemizdeki "can erik" olarak adlandırılan tür bu gruba girmektedir (Özbek, 1978).

Erik birçok tıp kitabında sağlığa olan faydalarıyla ele alınmıştır. Bol miktarda B vitamini, potasyum ve magnezyum açısından zengin bir yaz meyvesidir. Meyve olarak tüketilmesinin yanında reçel, marmelat, hoşaf olarak ve günümüzde işlenerek jöle halinde de kullanılmaktadır (Sezer vd. 2016). Çalışır vd. (2005) eriğin bir türü olan çakal eriğini Kızılderililerin

kışın tüketmek üzere güneşte kurduklarını ifade etmişlerdir (Yıldırım ve Yıldırım, 2022).

Günümüzden yaklaşık 2000 yıl öncesinde tüketilen eriğin, Romalılar dönemine tarihlendiği düşünülmektedir. Eriğin birçok çeşidinin Romalılar tarafından tüketildiği tahmin edilirken, Romalıların doğuya yaptıkları seferlerde Hazar denizi, Kafkaslar ve Anadolu'dan eriği getirdikleri de rivayet edilmektedir. Aslında anavatanı Anadolu olan erikler, Anadolu'dan Yunanistan'a ve Roma'ya, buradan da Batı ve Kuzeybatı Avrupa'ya yayılmıştır. Eriğin anavatanının Anadolu olduğunu düşündüren göstergeler Kırgız, Moğol ve Türkmenlerin yazılı kaynaklarında erik sözcüğünün sıkça kullanılmasına yöneliktir. Eski Uygur tıp kitaplarında da erik sözcüğüne sık rastlanılması bu ihtimalleri kuvvetlendirmektedir. Ayrıca Divan-ü Lügat-it-Türk'te kayısı, şeftali gibi meyveleri kapsayan bir sözcük olarak "*erük*", "*örük*" ifadelerinin kullanılması da bu düşünceyi destekler niteliktedir (Küçükaşçı, 2006).

Erik sözcüğünün etimolojik kökenleri incelendiğinde hem erik türlerinin fazla olması, hem de eriğin kayısı, şeftali gibi meyvelerin tümünü kapsayan bir şekilde kaynaklarda geçiyor olması nedeniyle karmaşık bir yapıya sahip olduğu görülmektedir. Eski Türkçe'de "*erük*" olarak ifade edilen kavram "*yemiş, çekirdekli meyvelerin genel adı*" olarak ifade edilmiştir. Türkçe sözlükte "*güllügerden, beyaz çiçekli bir ağaç olup bu ağacın kabuğu ince, çeşitli renklerde, mayhoş ve tath, eti sulu, tek ve sert çekirdekli yemiş*" şeklinde ayrıntılı bir şekilde tanımlanmıştır (Sarı, 2017).

Eski Türkçe'de "*er*" kelime kökü "*olmak*", "*ervel olan*" ve "*önce olan*" anlamlarına gelmektedir. Kış mevsiminden sonra ilk çiçek açan ağaç erik ağacı olduğu için "*erik*" kelime kökenindeki "*er*" 'in buradan geldiği anlaşılmaktadır. Türlerinin can eriği, mürdüm eriği, üryani erik, türbe eriği gibi oldukça çeşitli olması da sözcüğün etimolojik kökeninin anlaşılmasını zorlaştırmaktadır. Çünkü Kırgız, Tarançı ve Çağatay boyları "*erik*" sözcüğünü "*kayısı*" anlamında kullanmışlardır. Bununla birlikte Moğol kaynaklarında erik "*örög*" olarak kullanılırken, Özbekçe ve Kazakça'da "*örük*", Kırgızca'da "*örük*" ve Azerice'de "*örük*" olarak ifade edilmiştir. Ayrıca İran'da çok eski dönemlerden beri erik ağacının yetiştiği bilinmekle beraber kaynaklarında Farsça "*erük*" sözcüğüyle karşılaşılmıştır (URL 3).

Azerbaycan Türklerine ait kaynaklarda birçok meyvenin hastalıkların tedavisinde etkili olduğu anlatılmaktadır. Erik kelimesi genellikle tıp kitaplarında geçen bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır. Erik özellikle ömrü uzatan, iştahı artıran, susuzluğu ortadan kaldıran ve birçok başka

hastalığa da iyi gelen bir meyve olarak ifade edilmiştir. Bu hususta Hekimov-Hekimova (2002)'nin aşağıda yer alan satırları dikkat çekmektedir:

“Erik, insanda hoş elvali-ruhiyye yaradır; ömrü uzadır; iştahını artırır. Eriyi askarına yemek meslehet deyil. Bu, bedende kızdırma-isitme yaradır. Erik ve erik mürebbsi insan organizmi için müalicevi ehemmiyetlidir. Bunun şiresi, mürebbsi kan tezyikini tenzimleyir, mede-bağırsak ağrıların azaldır. Ağızda kurumunun kaşısını alır; tüpürcek vezilerini tenzimleyir; sususluğu ortadan kaldırır; soyukdeymeye, sine ağrısına, öd kisesi ağrılarına yahşı tesir gösterir....”

1.1. Mitolojide Erik

Mitolojide birçok kültüre ait hayat ağacı adı verilen inanç motifleri bulunmaktadır. Kökleriyle yer altı dünyasının en derin yerlerine ulaşırken, gövdesiyle yeryüzüne yayılmakta, dallarıyla da gökyüzüne Tanrı katına kadar ulaştığı düşünülmektedir. Meyve veren ağaçların kutsallığını gün yüzüne çıkarmayı amaçlayan birçok mitolojik hikâyede ağaçlar hayat veren gücüyle insanlığın dikkatini çekmiştir. Kutsal kitaplarda da değinilen dini bir motif olarak bu ağaçlar karşımıza çıkmaktadır. Genellikle Japon mitolojisinde adı geçen hayat ağaçları şeftali, erik ve çam ağacıdır. Bu ağaçların genel özellikleri; gözdesi ve dalları altın, köklerinin ise gümüşten olmasıdır. Ayrıca yapraklarının ve meyvelerinin mücevher olduğuna inanılmaktadır (Kılıç, 2011).

Erik meyvesi yalnızca ağacı ile mitolojiye sıkça konu olmuştur. Özellikle Çin ve Japon mitolojisinde erik ağacı hayat ağacı olarak sembolize edilmiştir. Ağacın birbirine geçmiş dallarının birbirlerine karakter olarak zıt olan âşıkları temsil ettiğine inanılmaktadır (Cooper, 1978). Cooper'a göre erik ağacı aynı zamanda kendi simgesini çiçekte ve ağaçta taşıdığı oranda Ying ve Yang'ı kapsamaktaydı. Ağaçlarla çiçeklerin ölümsüzlüğü, yaşamı ve ölümü yansıtmakta ve bahçe yeryüzünde cennetin yansıyan bir örneği olarak kabul edilmekteydi. Bir başka kaynakta ise (Eberhard, 2000) erik ağacının karı kocayı temsil ettiği ifade edilmektedir (Kılıç, 2011).

Çin'de erik ağacının ejderha ile de ilişkisi bulunmaktadır. Ejderhalar birçok mitolojik hikâyeye konu olmasına rağmen, en çok Çin'de saygı görmüş ve neredeyse her zaman olumlu durumlarla ilişkilendirilerek anlatılmıştır. Mitolojik bir hikâyeye göre *“bir zamanlar bir ejderhanın kulaklarının kesilerek cezalandırıldığı erik ağacı büyür ve bu ağaç daha sonra içlerinde çekirdeği olmayan, oldukça etli erikler verir”*. Bu mitolojide ejderhanın erik ağacına olumlu anlamda bir katkı sağladığı görülmektedir.

Erik ağacı ile ilişkilendirilen bir başka hayvan ise kelebektir. Kelebeğın yeniden doğuşun sembolü olduğuna inanılmakta ve ölümler için tılsım olarak kullanılan yeşimtaşlarından oyulmuş kelebeklerin anten ve kanatlarında erik ağacının çiçeklerinin şekilleri bulunduğu görölmüştür. Laufer (1915) çok eskilere ait bir tılsım olarak kelebek ve erik çiçeği birleşiminin modern zamanda “büyük çay” anlamında kullanılan resimli bir bilmece olduğunu belirtmektedir (Mackenzie, 1996).

1.2. Sanatta Erik

Sanatta erik genellikle şiirlerde geçen bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır. Erik şekli, yapısı ve tadı ile şiirlere konu olmuş, ekşiliğine ve sulu olmasına dikkat çekilmiştir. Klasik şiirlerde çok fazla rastlanılmamasına rağmen Edirneli Nazmi, Nev’i ve Zati tarafından yazılan divanlarda erik sözcüğünün geçtiği görölmektedir. Divan şiirlerinde meyvelerin birçoğu kullanılmış, ağacına, çiçeğine, rengine, şekline, tadına ve çekirdeğine farklı anlamlar yüklenmiştir. Örneğın aşağıda yer alan Zati tarafından yazılan satırlarda erik rengi nedeniyle benzetme yapma amaçlı kullanılmıştır (Saral, 2017).

“Sevgilinin şeftali gibi sulu, tatlı dudaklarından bir öpücük almak isteyen olduğunda, onun yüzünü eriklerle süsleyerek (yüzünü yumruklarla morartıp mürdüm eriği hâline sokacak) rakibi ayva ile (“eyvâh” anlamında kullanılmış olup yediği yumrukların acısıyla feryat ederek) yanından göndermesini isteyecektir:

Eriklerle yüzün zeyn it anı ayvâ ile gönder

Eger la ‘linden alma isteye agyâr şeftâlú

Eđer senin dudağından şeftali (búse) almak isteyen olursa onun yüzünü eriklerle süsleyip ayva ile gönder”.

Nev’i tarafından yazılan satırlarda da erik aynı anlamda kullanılmış, sevgiliden yediği taşlar nedeniyle bedeninde mürdüm eriği gibi mor izler oluştuğu anlatılmıştır.

“Yiyeli sengini ol lebleri şeftâlúnun

Bitdi şâh-ı bedenümde nice álú-yı siyah

Dudakları şeftali gibi olan sevgilinin taşlarını yediğimden beri bedenim dalında nice kara erikler yetiştí”.

Tanınmış divan edebiyatı şairlerinden Zati tarafından yazılan bir şiirde erik sözcüğü aşağıda görüldüğü şekilde ele alınmıştır (Gülhan, 2008).

“Eriklerle yüzün zeyn it anı ayvâ ile gönder

Eger la'lünden alma isteye ağyâr şeftâlû”.

Türk halk şiirlerinde de erik sözcüğüne rastlanmaktadır. Allah ile senli benli, şaka yollu bir eda ile konuşur gibi söylenen şiir olan şathiye örneklerinden birinde erik sözcüğü aşağıdaki şekilde kullanılmıştır. Bu şiir Bektaşî tarafından yazılmış olup, şathiyenin tümünde olay ve işleme yer almaktadır (Sever, 2013).

“Çıkıdım erik dalına anda yidiim üzümü

Bostan ısı kakıyub dir ne yirsin kozumu

Kerpiç koydum kazana poyrazula kaynatdım

Nedür diyü sorana bandım virdüm özünü

İplik virdüm çulhaya sarup yumak itmemiş

Becid becid ısmarlar gelsün alsun bizini

.....”.

Atilla İlhan tarafından yazılan bir şiirde iki meyve benzetme yapma amaçlı kullanılmaktadır. Aşağıda yer alan şiir değerlendirildiğinde can eriğın askerlerin gözündeki parlaklığı vurguladığı görülürken kiraz meyvesinin ise kanlı savaş sahnelerini anlatmak için yazıldığı görülmektedir (Gülendam, 2008).

“O can erik gözli canım askerler

karşı dağlara vurmuş kiraz rengi bir akşam”.

Yaşar Miraç da şiirinde eriği benzetme yapmak amacıyla kullanan şairlerden biridir. Sevgilisiyle birlikte hayalinde yaşamak istediği yeri ve sevgilisiyle birlikte yaşama özlemini dile getirirken *“erik gibi bir evde”* ifadesini kullanarak muhtemelen çok küçük bir evde bile mutlu olabileceğini dile getirmiştir (Gülendam, 2008).

“...

eylül geceli

ufacık bir evde

gümüş gülüşlü

tefecik bir evde

erik bir evde

...

yaşamak senle

isterdim ben de”.

Bedri Rahmi tarafından yazılan bir şiirde ise erik “*erik dalı*” ifadesi ile kullanılmıştır. Şair burada erik dalını bir “*can*”a benzetmiş yani doğanın cenneti olan ilkbaharda yetişen bir meyve olarak ve bu meyvenin serinletici özelliğini vurgularak kullanmıştır (Gülendam, 2008). Çünkü can ile erik arasında bir özdeşlik kurmaya çalışmaktadır.

“... ve can

Çilek gibi ağzımda

Her nefes bir erik dalı

İçimde cennetten kıvrıntılar olmalı”.

Aydoğan (2005), Bedri Rahmi Eyuboğlu’nun şiirlerinde hangi meyvelerini kullandığını analiz ettiği çalışmasında sırasıyla en çok kiraz, üzüm ve erik meyvelerinin çok sık geçtiğini analiz etmiştir. Erik sözcüğünün geçtiği en bilinen şiiri “*7 Erik Ağacı*” şiirinde ağaçların kesilmesine üzümekte ve eriklerin çevreyle bütünleştiğini anlatmaktadır.

Erik ağacının Uzak Doğulu sanatçılar tarafından kullanıldığı da görülmektedir. Genellikle baharın ya da kışın sembolü olarak erik ağacı kullanılmış, bazı eserlerde de saflığın simgesi olarak görülmüştür. Bazı sanat eserlerinde ise erik ağacı adaleti temsil etmektedir. Erik ağacının rüyalarda erotik bir anlama geldiğine dair bilgilerle de karşılaşmaktadır. Japonya’da “*iyi*”, Kuzey Amerika Pawnee Kızılderilileri’nde “*doğurganlık*” sembolü olarak kabul edilmektedir (Chevalier ve Gheerbrant, 1996).

Erik ağacı Atilla İlhan’ın Adım Sonbahar adlı manzume eserinde de geçmektedir. Bu eser, sonbahar mitosunu üzerinden ölüm epistemelerini sorunsallaştırmaktadır. Eserde erik sözcüğünün geçtiği kısımlar aşağıda yer almaktadır (Tinkır, 2017).

“nasıl iş bu

her yanıma çiçek yağmış

erik ağacının

*ışık içinde yüzüyor
neresinden baksan
gözlerin kamaşır”*

Günümüzün önemli ressamaları arasında yer alan Önder Aydın, sanat eserlerinde eriği kullanarak ona önemli anlamlar yüklemiştir. Önder Aydın, Ana Tanrıça isimli eserinde bir masa üzerinde iki adet erik, ekmek ve örtüyü resmetmiş bunların neyi ifade ettiğini de aşağıdaki gibi belirtmiştir (Katırcı ve Ateş, 2019).

“Erik, Kibele'nin göğüslerinden arta kalan meyvelerdir. Çalışmamda kullandığım örtüyü, Nazım Hikmet'in bir şiirinde Anadolu'yu 'ipek bir halıya benzeyen toprak' teşbihinden yola çıkarak oluşturdum. Benim resimlerimde de o kumaş, pek çok uygarlıklar toplamını barındıran, toprak olan Anadolu'dur. Ekmek ise Anadolu'nun bereketi ve zenginliğidir. Tanrıçanın sunduğu ana menüdür”.

Ressam olarak tanınan Eduard Manet'in tablolarında da erik meyvesinden yapılan bir rakı vurgulanmaktadır. La Prune isimli tabloda önünde erik rakısı ile oturan bir kadın figürü yer almaktadır. Kadının hüznünlü olduğu görülmekte ve tablonun adının da hüznünlü oturan kadının önünde yer alan kadehteki erik rakısından geldiği düşünülmektedir (Şenyapılı, 2011).



Görsel 1. La Prune Tablosu

Kaynak: Kaymaz, 2018

Kırgızların milli destanı olarak bilinen Manas destanında erikten bahsedilmektedir. Ancak burada erik yalnızca çok sık tüketilen bir meyve olarak anlatılmıştır (Ceyhun Sezgin ve Karaman, 2020). Erik ayrıca

Osmanlı İmparatorluğu döneminde mezar taşlarına çizilen motiflerde de görülmektedir. Mezar taşlarında bolluğu, bereketi ve cenneti sembolize eden birçok nesne kullanılmış ve meyveler de bu nesnelere yerini almıştır. Erik de bu meyveler arasında en dikkat çekenlerdendir (Altier, 2018).

1.3. Deyim ve Atasözlerinde Erik

Türkçe 'de erik ile ilgili sayılı deyim ve atasözü bulunmaktadır. Bazı atasözleri görgüsüz, cahil ve kaba kimselere yazılmıştır. Özellikle yörükleri aşağılama amacı güden birkaç atasözü bulunmaktadır. Bunlar:

- Dağdan inme yörük, ne erik bilir, ne koruk (Bulut, 2017)
- Erik ağacından odun olmaz, Yörük kızından kadın olmaz (Usubova, 2017)
- Bağına erik evine yörük koyma (Beğenmez, 2013)'dir.

Bu amaç dışında yazılan deyim ve atasözleri ise aşağıda yer almaktadır:

- *Baba koruk (erik) yer, oğlunun dişi kamaşır:*

“Babanın yaptığı kötü işin sıkıntısını çocuğu çeker” anlamında kullanılmaktadır (TDK Sözlüğü).

- *Anan erik, baban koruk; sen nereden çıktın a teberik:*

Olumsuz yönleriyle tanınan anne babayı ağızda kekremsi bir tat bırakan erik ve kuruğa benzeten deyim, onlardan dünyaya gelen evlâdı da armağan olarak nitelendirmektedir (Hamşioğlu, 2020).

- *Bağda erik varidi, selam eléyk varidi, bağdan erik tükendi, selam- eléyk tükendi.*

Bağda erik vardı selamlaşma vardı, bağdan erik tükendi selamlaşma da tükendi anlamına gelmektedir. Aynı zamanda iki kişiyi birbirine bağlayan ortaklığın sona ermesini de anlatmaktadır (Üstün, 2016).

- *İçinde erik gurusu olma (İçinde erik kurusu olmak)*

Gizliden gizliye kin duymak, içinde kalan kini, nefreti daha sonra açığa vurma anlamına gelmektedir (Torun, 2004).

2. Şeftali

Gülğiller familyasının (rosaceae) Amygdaloideae alt familyasına ait olan Prunus cinsinden bir meyve olan şeftalinin (Prunus Persica) birçok farklı türü bulunmaktadır. Ekonomik değeri oldukça yüksektir ve çok tüketilen bir meyvedir. Sert çekirdekli, etli bir yaz meyvesi olarak tanınmaktadır. Ortalama

ömrünün yaklaşık 30 yıl olduğu ve farklı iklim koşullarına uyum sağladığı görülmektedir. Ancak soğuğa ve dona karşı pek dayanıklı değildir. Dairemsi bir şekle sahip olan meyvenin dış yüzeyi tüylüdür ve kadifemsi bir yapıya sahiptir. İçi ise sulu ve tatlıdır. Anavatanı Çin olduğu gibi, günümüzde de üretiminin yaklaşık yüzde 60'dan fazlası Çin'de gerçekleşmektedir. Günümüzde Amerika önemli şeftali üreticileri arasında yerini almış durumdadır. Türkiye'de ise özellikle Marmara bölgesinde ve Akdeniz bölgesinde yetiştirilmektedir. Ancak Türkiye'de şeftali denilince Bursa ili aklımıza gelmektedir. Tüketimi noktasında yaş meyve olarak tüketilebildiği gibi suyu da içilmekte, fırında veya ızgarada kızartılabilmekte, smoothie türlerinin yapımında tercih edilmekte, salatalara, tatlılara ve yoğurtlara da konulmaktadır. Biyokimyasal açıdan içeriğinin çok zengin olduğu, birçok vitamini ve minerali bünyesinde barındırdığı görülmektedir. Ayrıca çok önemli bir antioksidan muhtevasına da sahiptir. Sağlığa faydalarının da oldukça fazla olduğu ve birçok hastalığa iyi geldiği de kanıtlanmıştır.

Şeftalinin anavatanının Çin olduğu bilinmektedir. Ancak evrim tarihinin büyük ölçüde bilinmediği görülmektedir. 2015 yılında Su vd. tarafından yapılan bir araştırma ile şeftalinin insanlardan bile önce dünyada var olduğu ve Çin'de şeftali fosillerinin bulunduğu sonucuna ulaşılmıştır. Çin'in hem tarihi hem de arkeolojik kanıtları incelendiğinde Çin'in uzun bir şeftali yetiştiriciliği geçmişi olduğu ispatlanmıştır. Bu en eski şeftali fosilinin keşfi ise modern meyvenin kökeni ve evrimi hakkında önemli kanıtlar sağlamıştır. Bu araştırmaya göre şeftaliler primatlar tarafından besin kaynağı olarak kullanılmış, hatta homo erectus ve homo sapiensler bu bölgeye geldiklerinde şeftalilerin zaten mevcut olduğu muhtemel olarak görülmüştür. Bu araştırmaya göre şeftali günümüzden yaklaşık 2,6 milyon yıl öncesinde tüketilmekteydi.

Tarihi insandan daha eski olan şeftali 1.yüzyılda Roma İmparatorluğu tarafından Pers coğrafyasından batıya taşınmıştır. Anadolu'ya, Kafkasya'ya ve Ortadoğu'ya yayılması da Persler aracılığıyla olmuştur. O dönemde ipek yolunun kontrolünün Persler'de olması bu durumun muhtemel sebebi olarak görülmektedir. Avrupa'ya da Persler sayesinde getirildiği düşünülen şeftalinin Fransızcada "*pençe*", İngilizcede "*peach*" olmasının genel sebebi şeftalinin Perslerden gelmesinden kaynaklandığına inanılmaktadır. Dünyaya yayılım sürecinde ise İran'ın etkili olduğu ve İran'da yoğun bir şekilde yetiştirdiği görülmüştür. Zaten en eski yazılı kaynaklarda meyve bu coğrafyanın adıyla anılmıştır (URL 4).

Şeftali Türk dünyasında geç tanışılan meyvelerden biridir. Çin'deki şeftali üretim merkezlerinin Çin'in güneyinde olması nedeniyle özellikle

Asya kültüründe şeftali pek görülmemiştir. Ancak Türklerin mani dinini bir dönem benimsemesi ve bu dinde Şamanların yaptığı ritüellerde ve Altay Şaman ayinlerinde şeftali çekirdeğinin kullanılması Türklerin de bu meyveyi tükettiğini göstermektedir. İnan (1986) bu ayin ritüellerinde şeftali çekirdeğinin ocaktaki ateşte yakılıp küllerinin bir çocuğun avucuna ve gözlerine sürülmesi şeklinde kullanıldığını ifade etmektedir.

Şeftali Latince *“persicum”* olarak geçmektedir. İran’ın İngilizce adının *“Persia”* olması şeftalinin İran ile özdeşleştiğini ve İran coğrafyasına ait bir meyve olduğunu göstermektedir. İlk kez 6.yüzyılda Geç Latince *persica* veya *persicus* olarak türeyen şeftali sözcüğünün karşılığı ise Fars elması olmuştur. Şeftali sözcüğü Farsça şeft (dolgun, kaba, kalın) ve alu (erik cinsi meyvelerin genel adı, erik) sözcüklerinden oluşmaktadır (URL 5). Farsça şaftalu *“şeftali”* sözcüğünden alıntılanmıştır (Türkçe Etimoloji Sözlüğü). Sözcüğün geçtiği en eski kaynak ise Codex Cumanicus’tur. Bu kaynak Türk dili ve kültür tarihi açısından oldukça önemli görülmekte ve tespit edilen en eski Türkçe kaynak olarak bilinmektedir.

Yazılı kaynaklarda Türkçe şeftali kelimesinin geçtiği ilk eser ise Ebu Heyyan tarafından 1312 yılında yazılan *“Kitabü’l-İdrak li-Lisani’l-Etrak”* dır. Türklerin Dilini Anlama Kitabı olarak tanınan bu eserin yanı sıra Evliya Çelebi’nin seyahatnamesinde de şeftali meyvesinden bahsedilmektedir. Seyahatnamede Eyüp şehrinin şeftalisi anlatılmakta, ayrıca halkın şeftaliye *“tüylü yumru”* dediği ifade edilmektedir. Ancak seyahatnamede şeftalinin birçok türünün olduğu yazılmaktadır. Bu türler ise; et şeftalisi, papa şeftalisi, lal renkli şeftali, beyaz ve al şeftalidir. Seyahatnamede ayrıca Evliya Çelebi’nin şeftali ağaçlarının Uludağ’ın eteklerinde bulunduğu rivayet edilen hayat suyu kaynağının yakınlarında olduğunu ima ettiği de görülmektedir (URL 6).

2.1. Mitolojide Şeftali

Çin’de ilkbahar ve ölümsüzlüğün, Hristiyanlıkta ise fedakârlığın sembolü olarak görülen şeftali meyvesi mitolojide sıklıkla telaffuz edilmiştir. Özellikle Japon ve Çin mitolojisinde öne çıkan meyvenin ağacı *“hayat ağacı”* olarak kabul edilmiştir. Çinliler için ölümsüzlük meyvesi olarak görülen şeftali genellikle tanrıların ve insanların yediği bir meyve olarak mitolojiye konu olmuştur. Bu meyveyi yiyen bir kişinin 3000 yıl yaşayacağına inanılmaktadır ve bu meyveyi yemeye devam ettikçe gençliğinin tazelenacağı ve asla yaşlanmayacağı düşünülmektedir. Mitolojiye göre şeftali ağacı, Tibet’te bulunan Kwun-lun dağlarının arasındaki cennette yetişmekteydi. Meyvelerinin olgunlaşıp yenilebilir hale gelmesi için üç bin yıl beklenirdi. Çok güzel bir bahçe ile çevrili olan şeftali ağacının bulunduğu yer, *“Batının Kraliyet Anası”* lakaplı

Si Wong Mu isminde bir kadın tarafından korunurdu. Batı cenneti olarak da geçen bu yer kraliyet anası tarafından çok iyi bir şekilde korunduğundan, Çinli imparatorlar ve büyücüler bu ağaçtan ölümsüzlük meyvesini almakta çok zorlanırlardı. Aslında korunan bu ağaca ilişkin birçok mitolojik hikâye bulunmaktadır. Bir Japon efsanesinde bir zamanlar bir büyücünün farklı hükümdarlıklarda birçok kez yeniden doğduğu anlatılmaktadır. Bunun sebebinin de şeftali ağacından Kraliyet anası tarafından kopartılan üç şeftaliyi aşırması olduğuna inanılmaktadır. Yine bu hikâyenin bir benzerinde de bahsi geçen büyücünün bir hükümdarın sarayında meclis üyesi olarak görev aldığı ve kraliyet anası tarafından bir ejderhanın sırtında hükümdara getirilen dört şeftalinin üçünü aşırıldığı anlatılmaktadır (Mackenzie, 1996).

Mackenzie (1996), Çin ve Japon Mitolojisi adlı kitabında şeftalinin etimolojik kökeni ve dünyaya nasıl yayıldığına ilişkin bir mitolojiden bahsetmektedir. Batı'nın Çin'e şeftali için ne kadar minnettar olduğuna vurgu yaparak, şeftalinin ipek tacirleri vasıtasıyla, önce İran'a daha sonra Ermenistan, Yunanistan ve Roma'ya taşınmış olabileceğini ifade etmektedir. Japon dininde de şeftali ağacı "*hayat ağacı*"dır ve bu ağacın iki önemli özelliği bulunmaktadır. Bunlardan ilki, yaradılış mitindeki özelliği, ikincisi ise kötü ruhları kovma özelliğidir (Öztek, 2008). Japon mitolojisinde anlatılan bir yaradılış mitine göre göksel ruhlar Japonya'yı, erkeği ve kadını oluşturur. Erkek kadının kötü ruhlar oluşturduğunu görünce kaçır. Kadın, erkeğin peşinden fırtına ve savaşılar gönderir. Erkek şeftali ağacının dibine saklanır. Bu ağaç yaşayanların ve ölümlerin ülkesinin sınırlarında bir yerdedir. Erkek, kadın geldiğinde ona şeftali fırlatır ve kadın geri dönmek zorunda kalır. Erkek, şeftaliye teşekkür ederek, "*Bana yardım ettiğiniz gibi sıkıntıya düşüp bunaldıklarında bütün insanlara da yardım edin*" der. İşte bu inanişâ göre şeftali kötü ruhları uzaklaştıran kutsal ağacın meyvesi olarak görülür (Ergun, 2004).

Japon mitolojisinde ayrıca şeftali çocuk olarak bilinen "*momotaro*" isminde masal ve efsanelerde sıkça adı geçen bir kahraman bulunmaktadır. Halk hikâyelerinde canavarların katili olarak da tanınan bu kahraman efsaneye göre ırmakta sürüklenen bir şeftaliden doğmuştur. Bir oduncunun karısı bir gün suda sürüklenen oldukça büyük bir şeftali görür. Bu şeftaliyi yakalar, eve getirir, yıkar ve akşam yemeğinde kocasına sunar. Oduncu şeftaliyi kesince çekirdeğinin içinden bir erkek bebek çıkar. Bu çiftin çocukları olmadığından bu duruma çok sevinirler ve onu büyütürler. Çocuk büyüyüp çok güçlü ve cesur bir genç olunca hazinelerin bulunduğu şeytanlar adasına gidip bu hazinenin bir kısmını ele geçirmeyi kafasına koyar. Yolda kendisine bir köpek, maymun ve sülün eşlik etmektedir. Sonuç olarak Momotaro, şeytanların

liderini yenerek hazineyi ele geçirip evine döner ve ailesi ile birlikte refah dolu bir ömür geçirirler (İto, 2005).

2.1. Sanatta Şeftali

Kırmızı tonlarında, yuvarlak, dışı tüylü ve lezzetli bir meyve olan şeftali, insanlar tarafından çok tüketilen bir meyve olmasının yanında sanatta da oldukça sık tercih edilmiştir. Özellikle divan şiiirlerinde en fazla kullanılan meyvelerin başında gelmektedir. Teşbih yapmak amacıyla veya mecazi olarak kullanılan şeftali, şiiirlerde sevgilinin yüzü, yanağı, dudağı, çenesi ve bileğine benzetilmiştir. Sevgilinin yanağını tasvirlemek amacıyla şiiirler birçok hayal kurmuş ve bu hayallerini anlatabilmek için şeftaliye benzetme yapmışlardır. Yumuşak ve yuvarlak olduğu için şeftali sevgilinin yanakları ile ilişkilendirilmiştir. Bununla birlikte şiiirler sevgilinin dudağının da şeftaliye benzediğini ve bu dudağı öpen kişinin aşk sarhoşu olabileceğini düşünmüşlerdir (Şanal, 2019).

Bir aşğın sevgilisinin gül yüzünden bir öpücük istediğı aşağıdaki dizelerde şeftali bir “*buse, öpücük*” olarak ele alınmıştır (Elçin, 1998: 254).

“Güzel sana bir murâda gelmişim

Vırmez ise Hak murâdın virmesin

Gül yüzünden bir şeftâli kuluna

Vırmez isen Hak murâdın virmesin”

Aydoğın (2005) tarafından Bedri Rahmi Eyüboğlu’nun şiiirlerinde meyvelerin önemi ve kullanışı isimli çalışmada Eyüboğlu’nun şeftaliyi şiiirlerinde üç kez geçirdiğı tespit edilmiştir. Şiiir, şiiirlerinde meyveleri kişileştirerek, onlara can kazandırmakta, onlarla konuşmakta ve onları konuşturmaktadır. “*Dallarda iri kalçalı şeftaliler sallanıır*” dizesi insana ait bir özelliğın şeftaliye bahşedildiğinin bir göstergesidir. Şiiir ayrıca şiiirlerinde şeftaliyi erotik bir simge olarak da kullanmaktadır (Gülendam, 2008).

19. yüzyıl Türk âşıklarından Seyrani’nin dizelerinde de şeftaliye rastlanmaktadır. “*Gelin*” isimli şiiirde geçen şeftali, aşağıdaki dizelerde yer aldığı şekliyle kullanılmıştır (Seferova, 2023).

“Beni mecnun etti hey dili bulbul,

Ben sana şeftali, sen bana bir gül.

Köleyim kapına eylersen Kabul”

Türk halk edebiyatının en tanınan şiiirlerinden biri olan Karacaoğlan da meyvelere anlamlar yüklemiş ve onları şiiirlerinde kullanmıştır. Karacaoğlan

tarafından şeftali meyvesi kullanılarak yazılan dizeler aşağıda yer almaktadır (Özcan, 2008).

*“Dinle dilber dinle sanadır sözüm
Dost yanında kıymatımız yok bizim
İnsafa gel bir çift şeftali lazım
Gece gündüz hayalinle gezene”*

“*Türk Dünyasından Çocuk Şiirleri*” adlı eserinde Özbek şair Tursunbay Adaşbayev, “*Beyaz Şeftali*” başlıklı bir şiir kaleme almıştır. Bu şiirde bir şeftali ağacı anlatılmakta ve bu ağaçta 53 adet şeftalinin bulunduğu belirtilmektedir. Bu şeftaliler belirli sayılarda birilerine dağıtılmıştır. Şiirde genel olarak şeftalinin güzel kokusu ve beyaz rengine vurgu yapılmıştır. Bahsi geçen dizeler aşağıda yer almaktadır (Bozyel, 2022).

*“Beyaz Şeftali
Bağ bahçede
Beyaz şeftali.
Elli üç tane
Tek şeftali.
Sabır onu
Silkeledi akşam.
Salican’a
Düştü beş tane
Çok lezzetli,
Mis kokulu idi.
Yedisini
Narbay yedi.
On dördünü
Bahçıvan aldı!
Peki, kovada
Kaç tane kaldı?”*

Şeftalinin şiirlerde çok sık geçtiği görülmektedir. Bu örnekler oldukça fazladır. Bu nedenle son bir örnek daha verilebilir. Çin hanedanlarından

Tang hanedanlığı döneminde şair Bai Juyi'nin yazdığı “*Dalin Tapınağındaki Şeftali Çiçeği*” şiiri Tang döneminin önemli kültürel miraslarından biri olarak günümüze kadar gelmiştir. Şiir aşağıda yer almaktadır (URL 7).

*“İnsan âleminin Haziran ayında, tüm güzel ve kokulu çiçekler kaybolur,
Fakat dağ tapınağındaki şeftali çiçekleri yeni çiçek açmaya başlar.
Bahar sona erdiğinde ve hiçbir yerde olmadığından hep şikâyet ederdim.
Baharın basitçe buraya taşınacağını bilmiyordum”.*

Çocuk edebiyatının önemli isimlerinden biri olan Samed Behrengi tarafından ele alınan “*Bir Şeftali Bin Şeftali*” isimli romanda şeftali ağacının meyve vermemesinin öyküsü anlatılmaktadır. Yani romanda ağacın bahçesinde bulunan, her bahar çiçek açmasına rağmen meyve vermeyen bir şeftali ağacı ele alınmaktadır (Akyüz, 2019). Refik Halit Karay'ın “*Şeftali Bahçeleri*” adlı öyküsünde de olaylar şeftali bahçeleri arasında geçmektedir. Öyküye göre şeftali bahçelerinin zevki uzak diyarlara bile şöhretini salmış ve dillere destan olmuştur. Ayrıca bu öyküde pembeye yakın bulanık renkte bir cins şeftali rakısının da bahsi geçmektedir (Aydın ve Torusdağ, 2016).

Yaşar Kemal romanlarında da şeftali sıkça geçmektedir. “*Karıncanın Su İçtiği*” adlı romanda öykünün geçtiği adadaki meyve ağaçları anlatılırken şeftaliden de bahsedilmiştir (Onural, 2017).

“O gün akşama kadar Poyraz eve girdi çıktı, narlığı dolaştı, incirliğe indi. İncirler neredeyse olgunlaşacaktı. Şeftaliler de öyle. Amma da iri şeftalilerdi. Eli kulağında, olgunlaştı olgunlaşacak. (...) Zeytinler, narlar, bahçelerdeki domatesler, patlıcanlar, soğanlar, biberler. Her evin bir bahçesi vardı, hepsinin de bahçesine sebze ekilmişti. Sebzelerin de eli kulağında.”

Yine Yaşar Kemal tarafından yazılan “*Tanyeri Horozları*” isimli romanda şeftali ağaçlarının meyvelerinin zıyan olduğu, bu meyvelerin toplanıp ihtiyacı olanlara dağıtılması, bir kısmının satılması ve bu şekilde bir gelir kapısı açılması konusu geçmektedir (Onural, 2017).

Şeftali meyvesi doğrudan bir mesaj içermemekle beraber farklı meyvelerle birlikte bir sembol olarak ressam Eduard Manet'in “*Kırda Öğle Yemeği Tablosu*”nda görülmektedir. Tabloda (Görsel 2) iki erkek ile çıplak bir kadının kırdaki piknik yaptıkları, bir başka çıplak kadının da bir ırmağın kıyısında yıkandığı görülmektedir. Bununla beraber tabloda yiyeceklerle dolu bir sepet bulunmakta ve sepette şeftali, kiraz ve incir gibi meyveler yer almaktadır (Kaymaz, 2018). Bu meyvelerin birer sembol olarak kullanıldığı düşünülmektedir (Spence, 2011). Bu tablo, Paris'teki Orsay Müzesi'nde sergilenmektedir.



Görsel 2. Kırda Öğle Yemeği Tablosu

Vincent Van Gogh tarafından 1888 tarihinde yağlı boya ile yapılan şeftali ağacı resmi (Görsel 3), günümüzde Kröller-Müller Müzesi'nde sergilenmektedir. Van Gogh, Çiçekli meyve bahçeleri ismini verdiği 14 tabloyu iyimser, neşeli ve tomurcuklanan baharın görsel dışavurumu olarak aktarmayı amaçlamıştır (URL 8).



Görsel 3. Çiçeklenen Pembe Şeftali Ağacı

Şeftali ayrıca Osmanlı sarayı mimarisi ve süslemelerinde de kullanılmıştır. Dolmabahçe sarayının Mabeyn-i Hümayun kısmındaki bir odada tavan süslemelerinde (Görsel 4) şeftali meyvesi dikkat çekmektedir (Altner, 2018).



Görsel 4. Dolmabahçe Sarayı, Mabeyn-i Hümayun 162 numaralı oda, tavan süslemesi

2.3. Deyim ve Atasözlerinde Şeftali

Köklü bir sözlü edebiyat geleneğinin ürünü olan deyim ve atasözlerinde atalarımızın derin düşüncelerini ve ince duygularını bulmamız mümkündür. Birçok meyveyi içeren deyim ve atasözlerinde şeftali meyvesi incelendiğinde yalnızca birkaç deyim ve atasözüne ulaşılmaktadır. Anavatani Çin’de söylenen bir Çin atasözü “İlerde bir şeftali baharı var, bu dünyanın ötesinde” alışılmış yolun dışında, bozulmamış ve gizli kalmış güzellikler için kullanılmaktadır. Çin’den sonra dünyanın her yerine yayılan şeftali gittiği mutfakları çok fazla etkilemiştir. Ancak bu etkilenme yalnızca yemeklere değil, dünya dillerine de yansımıştır. Örneğin; İngilizcede şeftali içeren deyimler mutluluk ve aydınlığı ifade etmekte, Fransızcada enerji dolu olmak, mutlu ve keyifli olmak anlamlarında kullanılmaktadır (URL 9).

Bir Uygur atasözünde de şeftali ile karşılaşılmaktadır. “Cinnin kesti şaptulda” atasözünün anlamı şeytanın amacının şeftali yemek olduğudur. Yani insanların görüldüğü gibi olmadığı, karşısındakine başka bir amacı varmış gibi davrandığı ama aslında kalbinde bambaşka bir amaç gizlendiği anlatılmaya çalışılmaktadır (Beilikezi, 2011).

Türk deyim ve atasözlerinde de kullanılan şeftali özellikle Türkiye’de üretimi oldukça fazla olan Bursa ilinin atasözlerinde kendini göstermektedir. Bursa atasözlerinden biri olan “şeftaliler çiçek açtı, gecelerin tadı kaçtı” atasözü ile şeftalinin önemine vurgu yapılmaktadır. “Senin aradığın kantar, Bursa’da şeftali tartar” deyimini ile de isteklerin bulunulan yerde gerçekleşmeyeceği ve uygulama imkânının olmadığı, arınan imkânların çoktan yok olduğu

anlatılmaya çalışılır (URL 10). Ayrıca “*şeftaliye benzemek*” deyimini ile de birinin güzel ve alımlı olduğu ifade edilmektedir.

Türkçede bazı sebze ve meyve adlarının aslında sadece meyve adı değil, dilden dile dolaşan birer mecaz oldukları ve halk tarafından çocuklara isim olarak verildiğinin benimsendiği de görülmektedir. Şeftali de bu meyve isimlerinden yalnızca biridir (Acar, 2008). Bununla birlikte şeftalinin mitik kökenli inanış ve uygulamalara da konu olduğu görülmektedir. Örneğin hamile kadın şeftali yerse doğan bebeğinin yüzü tüylü olur inanışı batıl bir inanış olmasına rağmen geçmişten günümüze aktarılmış bir inanıştır (Gümüş, 2022).

3. Meyvelerin Gastronomik Önemi ve Yemeklerde Kullanım Durumu

Yağ ve protein düzeylerinin düşük olmasından kaynaklı sağlıklı tüketim unsuru olan meyveler, düşük kalori değerleriyle sağlıklı kilo verme ya da besleyici diyet reçetelerinde de yer almaktadır. Bununla beraber ağaçta yetişen meyveler zararlı mikroorganizmalardan diğer gıdalara kıyasla daha az etkilenip, asit içeriğinden kaynaklı olarak hasat aşamasından dağıtım aşamasına kadar olan süreçte bakteri ya da bulaş konusunda daha az risk taşımaktadır. Bu durum gıda güvenliği açısından meyvelerin kullanımında avantaj sağlamaktadır. Ayrıca meyveler, farklı pigmentlere sahip olduklarından oldukça geniş bir renk ve görüntü yelpazesine sahiptir. Örneğin, yeşil renkli meyveler “*klorofil*”, sarı ya da koyu kırmızı renkteki meyveler “*karotenoid*”, pembe, mor, mavi gibi tonlarda olan meyveler ise bu renklerini “*antosiyanın*” adındaki pigment maddelerinden almaktadır. Meyveler, bahsedildiği üzere birçok açıdan (besin değeri, lezzet, görünüm, içerik vb.) gerek insan sağlığı olsun gerekse lezzet ve estetik açıdan olsun oldukça tercih edilen bir yiyecek grubudur. Bu ve benzeri sebepler çoğu milletin mutfak kültüründe meyvelerin; menülerde, çorbalarda, ana yemek ve tatlılarda temel ürün olarak kullanım alanı oluşturmasına sebep olmuştur (Vaclavik, Christian ve Campbell, 2008).

Organik asit ve şeker içeriği oldukça zengin olan meyveler, içecek yapımında, nişasta olarak, taze ya da az işlenmiş şekilde, kurutularak ve salamura olarak mutfaklarda farklı şekillerde işlenmektedir (Sackett, Pestka ve Gisslen, 2010). Meyvelerin mutfakta ve özellikle de ana yemeklerde kullanımı kimilerine göre yakıştırılmasa da yüzyıllardan beri meyveler, etli yemeklere dahi girerek mutfak kültürünün önemli bir parçası olup gastronomik değer kazanmıştır. Gastronomi açısından meyvelerin kullanımı ise; meyve suyu,

marmelat ve reçeller, çeşitli yağ üretimleri, konservele, sucuk, çerez, tatlılar, şarap ve sirke üretimi şeklindedir (Gökçe, 2016: 130).

Meyve yemekleri açısından oldukça zengin olan Türk mutfağı, Selçukluların 12. yüzyılda Anadolu'ya gelmesiyle gelişimine başlamış, 14 ve 15. yüzyıllarda gelişim sürecine devam etmiştir. Daha sonra 17. yüzyıl itibarıyla Osmanlı mutfak kültürü yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu noktasında hayli ilerleme kat ederek dünyanın bilinen mutfakları arasında gösterilmiştir (Ayyıldız, 2018: 578). Osmanlı mutfağında meyve çeşitliliğinin fazla olması ayva, badem, kayısı, elma, kestane, erik, şeftali ve kiraz gibi daha birçok meyvenin et ile hazırlanarak değişik reçetelerin ortaya çıkması sonucunu doğurmuştur. Genel olarak ise bu meyveler arasında ayva, erik ve kayısının daha fazla tercih edildiğı kaydedilmiştir (Güldemir ve Halıcı 2009).

19. yüzyıla bakıldığında ise Osmanlı mutfağında çoğunlukla Avrupa ve Fransa mutfak usulü yemeklere yönelik görülmekte, et ve pilavlarda yağ ve kuru meyve kullanımından ziyade baharat çeşitleri, dereotı, maydanoz ve nane kullanımının yaygınlaştığı görülmektedir (Kızıldemir ve Saruışık, 2017). Yine de temeli Osmanlı mutfağına dayanan Türk mutfak kültüründe yer alan yemeklerde meyve kullanımının oldukça fazla olduğı yapılan çalışmalarca saptanmış olup, (Güldemir, 2016: 113-98; Samancı, 2015; Bilgin, 2021; Akkor, 2017; 58; Ayyıldız, 2018), günümüze kadar bu yemeklerin reçeteleri ulaşarak nesilden nesile aktarılacak bir kültürel miras niteliğı taşımaktadır. Ayrıca meyve yemeklerinin sürdürülebilirliğı, bu geleneğın geliştirilmesi ve mutfak mirasının korunması açısından gastronomi festivalleri düzenlenmektedir. Bu festivallere örnek olarak *“Halfeti Meyve Yemekleri Festivali”* verilebilir. Bu festival, 2016 yılından beri Nisan aylarında Şanlıurfa şehrinde düzenlenmektedir. Festivalde 25 farklı meyve yemeğı sergilenmektedir. Bunlardan bazıları yenedünya kebabı, elma kebabı, erik aşı, kavun dolması ve erik tava şeklindedir (Atçı ve Akan, 2021).

Erik ve şeftali kullanılarak yapılan yemekler incelendiğinde ise tatlıdan tuzluya çeşit çeşit yemek tariflerinin olduğı göze çarpmaktadır. Erik ile yapılan bazı reçete örnekleri; erik reçeli, erik marmelatı, erik şerbeti, erik hoşafı, erikli muhallebi, erik pestili, yeşil erikli yaprak sarması, mutancana, erikli gelincik balığı, etli erik yemeğı, erik kebabı, erik tavası, mürdüm erikli kuzu incir, kuru erik yahnisi, erik turşusudur. Şeftali ile yapılan bazı reçete örnekleri ise şeftali reçeli, şeftali şerbeti, şeftali kebabı, şeftalili tatlı türleridir.

KAYNAKÇA

- Acar, Ö. (2008). Nihat Sami Banarlı'nın Dil, Edebiyat ve Sanat Hakkındaki Görüşleri, Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi, Erzurum.
- Akkor, Ö. (2017). Ömür Akkor ile Osmanlı'dan Günümüze Türk Mutfağı. İstanbul: Olimpos Yayınları. Yayınları, 1-193.
- Akyüz, M. (2019). Yeniden Yazım Örneği Olarak Bir Şeftali Bin Şeftali, Türkçe Eğitimi ve Çocuk Edebiyatı Kurultayı, Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Çocuk ve Gençlik Edebiyatı Uygulama ve Araştırma Merkezi, Ankara Üniversitesi Yayınları, Ankara.
- Altıer, S. (2018). Bir Motifin Peşinden: Osmanlı Sanatında "Bereket Boynuzu", *History Studies International Journal of History*, Volume 10, Issue 7, p. 21-57.
- Atçı, E., & Akan, H., (2021). Cittaslow Şehri Halfeti (Şanlıurfa)'nin "Meyve Yemekleri Festivali" nin Etnobotanik Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of the Institute of Science and Technology*, 11(4), 2537-2548.
- Aydın, İ. ve Torusdağ, G. (2016). Anlatı Metinlerinde Sıralı Düzene Bağlı Dönüşümler ve Refik Halit Karay'ın Şeftali Bahçeleri Adlı Öyküsü. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 5(2), 740-760.
- Aydoğan, Y. (2005). Bedri Rahmi Eyuboğlu'nun Şiirlerinde Meyvelerin Önemi ve Kullanılışı. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (1), 85-106. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/cusosbil/issue/4371/59791>
- Ayyıldız, S. (2018). Meyvelerden Yapılan Yemeklerin Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Değerlendirilmesi; Osmanlı Mutfak Kültürü Örneği. Kocaeli Üniversitesi, Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongre Kitabı.
- Beğenmez, N. M. (2013). Atasözlerinde Günlük Hayat, Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyon.
- Belilikezi, S. (2011). Uygur Atasözleri ve Deyimler B, P, T, C Maddeleri (Metin-Çeviri-Açıklama), Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Bilgin, A. (2021). Osmanlı İstanbul'unun Mutfak Gelenekleri. İstanbul'un Tarihi, 4.
- Bozyel, S. (2022). Türk Dünyasında Yer Alan Çocuk Şiirlerinin Tematik Açısından İncelenmesi (Türk Dünyasından Çocuk Şiirleri Kitabı Örneğinde), Yüksek Lisans Tezi, Karabük Üniversitesi, Karabük.
- Bulut, B. (2017). Türk Atasözlerinde Dağ Kavramının Mekansal İşlevi, *Turkish Studies, International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 12/5, p.111-122, DOI Number: <http://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.11528> ISSN: 1308-2140,

- Ceyhun Sezgin, A. ve Karaman, E. E. (2020). Halk Edebiyatında Yemek Kültürü, Yemek Kültür ve Toplum, Editör: Neslihan Serçeoğlu, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara.
- Chevalier, J. ve Gheerbrant, A. Dictionary Of Symbols, England: Penguin Books, 1996
- Codron, J. M. (1992). Endüstri, Güney Yarımküre'yi ve ılıman meyvelerde dünya ticaretinin genişlemesini not ediyor. Tarım Ticareti, 8 (6), 585-600.
- Cooper, J. C. (1978). An Illustrated Encyclopaedia of Traditional Symbols, Thames and Hudson Ltd, London.
- Çalışır, S., Haciseferoğulları, H., Özcan, M. ve Arslan, D. (2005). Some nutritional and technological properties of wild plum (*Prunus spp.*) fruits in Turkey. Journal of Food Engineering, 66(2): 233-237.
- Eberhard, W. (2000). Çin Simgeleri Sözlüğü, Çin Hayatı ve Düşüncesinde Gizli Simgeler, (Birinci basım), Kabalıcı Yayınevi, İstanbul.
- Elçin, Ş. (1988). Halk Şiir Antolojisi, Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay: 1008, s. 357.
- ERGUN, P. (2004). Türk Kültüründe Ağaç Kültü. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Gökçe, N. (2016). "Meyveler," İçinde; Gıda Coğrafyası, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları, Ed: Aktaş, S. G., pp.124-155.
- Güldemir, O. (2016). Yemekler: Uygulama Örnekleri. Osmanlı Mutfağı, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi
- Güldemir, O. ve Halıcı, N. (2009). Türk mutfağında geleneksel etli meyve yemekleri. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (27-29 Mayıs 2009, Van), 565-569.
- Gülendam, R. (2008). Modern Türk Şiirinde Meyve İmgesi, Turkish Studies, International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Türkic, Volume 3/5, 475-502.
- Gülhan, A. (2008). Divan Şiirinde Meyveler ve Meyvelerden Hareketle Yapılan Teşbih ve Mecazlar, Studies-International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Türkic, 3/5, s. 345-375.
- Gümüş, Ş. (2022). Gelenekten Geleceğe Günümüzde Bebekle İlgili Mitik Kökenli İnanış ve Uygulamalar Üzerine Bir Araştırma, (s.117-136). *Mitoloji Araştırmaları IV kitabı içinde* (Editör: İbrahim Gümüş), *Paradigma Akademi, Çanakkale*.
- Hamşioğlu, Ş. (2020). Çocuk Temalı Türk Atasözleri ve Deyimleri (Derleme ve Tahlil), Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya.
- Hekimov, M. M. (2002), YuxuYozumları, Türkeçareler, inamveEtiqadlar, Bakı: Maarif Neşriyyatı.

- İnan A. (1986). *Tarihte ve Bugün ŞAMANİZM materyaller ve araştırmalar.* Türk Tarih Kurumu 3. Baskı. Ankara, s.109.
- İto, K. (2005). Türk ve Japon Hayvan Masallarının Karşılaştırılması, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Katıracı, M. Ve Ateş, A. (2019). Tuvalinde Kazı Yapan Sanatçı Önder Aydın, idil, 63, s. 1443-1454. doi: 10.7816/idil-08-63-04
- Kaymaz, E. (2018). Gastronominin Resim Sanatına Etkisi, Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Editörler: Atilla Akbaba ve Neslihan Serçeoğlu, 3. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Kılıç, E. (2011). Hayat Ağacı Sembolizmi ve Tekstil Baskıcılığındaki Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma, Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, İzmir.
- Kızıldemir Ö. Öztürk, E. ve Saruışık, M. (2017). “Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürünün Özellikleri ve Yaşanan Değişimler”. VI. Ulusal II: Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 14-15 Nisan, 349-356, Gaziantep.
- Küçükbaşçı, M. S. (2006). Orta Çağda Meyve Sembolizmi, İstanbul: Meyve Kitabı, Kitabevi Yayınları, Editörler: Emine Gürsoy Naskali, Dilek Herkmen.
- Laufers, T. (1915). Diamond: a study in Chinese and Hellenistic Folk-lore, s. 1 (Chicago).
- Mackenzie, D. A. (1996). Çin ve Japon Mitolojisi, (Çeviren: Koray Akten), İmge Kitabevi, Ankara.
- Onural, E. (2017). Yaşar Kemal’in Romanlarının Zihniyet, Yapı, Tema, Anlatım Bakımlarından İncelenmesi, Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Özbek, S. (1978). *Özel meyvecilik. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları*, 128: 392-483.
- Özcan, H. (2008). *Karacaoğlan’ın Şiirlerinde Meyve*, Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume 3/5, p.227-238.
- Öztekin, S. (2008). *Dinlerde Hayat Ağacı*, Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Rat’kin, A. V., Evdokimova, L. I. ve Zhanaeva, T. A. (2003). Study on degradation of flavonols in mutants of poppy Papaver somniferum L. Biology Bulletin of the Russian Academy of Sciences, 30, 458-463.
- Sackett, L., Pestka, J. ve Gisslen, W. (2010). Professional garde manger: a comprehensive guide to cold food preparation. John Wiley & Sons.
- Samancı, Ö. (2015). Türkiye’de Yemek Tarihinde Son Eğilimler: 2013-2016. Yemek ve Tarih, 13 (1-3), 325-332.
- Saral, G. (2017). 16. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

- Seferova, A. (2023). Seyrani Sanatına Bir Bakış, AMEA Folklor Enstitüsü, https://www.researchgate.net/publication/371938208_SEYRANI_SANATINA_BIR_BAKIS
- Sever, M. (2013). Türk Halk Şiiri, Ankara Üniversitesi Yayınevi, Ankara.
- Sezer, D. B., Tokatlı, K. E., Demirdöven, A. 2016. Çakal eriği ve yonuz eriği marmelatları. Journal of Agricultural Faculty of Gaziosmanpaşa University, 33(1): 125-131.
- Sezgin, A. C. (2014). Meyve, sebze ve sağlımız. Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 2(2), 46-51.
- Spence, D. (2011), Manet: Büyük Ressamlar, İstanbul: Yazın Matbaacılık, Çev: Sevinç, İ.
- Su, T., Wilf, P., Huang, Y., Zhang, S. ve Zhou, Z. (2015). Peaches Preceded Humans: Fossil Evidence from SW China, Sci Rep. 2015; 5: 16794. Published online 2015 Nov 26. doi: 10.1038/srep16794
- Şanal, N. (2019). Aşık Ömer, Gevheri ve Karacaoğlan'ın Şiirlerinde Tabiat, Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya.
- Şenyapılı, Ö. (2011), Resimde İzlenimcilik Yılları ve İzlenimci Ressamlar, Ankara: ODTÜ Geliştirme Vakfı Yayıncılık ve İletişim A.Ş.
- TDK Sözlüğü (2023). Türk Dil Kurumu Sözlükleri, <https://sozluk.gov.tr/>, Erişim Tarihi: 12.09.2023
- Tınkır, O. (2017). Atilla İlhan'ın Şiirlerinde Mitik Unsurlar, Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Denizli.
- Torun, Y. (2004). Dokuztekneden Köyünden Derlenen Atasözleri ve Deyimler Üzerine Bir İnceleme, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt:13, Sayı:1, s.185-192.
- Usubova, G. (2017). Türkiye Türkçesi ve Azerbaycan Türkçesindeki Akrabalıkla İlgili Atasözleri Üzerine Bir İnceleme, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Üstün, M. C. (2016). Bazı Türk Lehçelerinde Geçen Atasözleri ile Erzincan Ağzındaki Atasözlerin Anlam Ortaklığı Bakımından Mukayesesi, Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, Cilt:9, Sayı: 47, s. 178-215.
- Vaclavik, V.A., Christian, E.W. ve Campbell, T. (2008). Gıda biliminin esasları (Cilt 42). New York: Springer.
- Yıldırım, F. ve Yıldırım, A. N. (2022). Çakal Eriği, Güvem Eriği, Karaçalı, Minör Meyveler-1, Editörler: Melekber Sülişoğlu Durul ve Mehmet Polat, İksad Yayınevi, Ankara.
- URL1: <http://nezihmuftugil.com/meyvelerin-gastronomideki-yeri.html>. Erişim Tarihi: 02.10.2023
- URL 2: <https://www.meyed.org.tr/tr/meyed-tarim/meyveciligini-tarihcesi/meyveciligini-tarihcesi>. Erişim Tarihi: 03.10.2023

URL3: <http://aksozluk.org/erik>

URL4: <https://www.aysunbaykarabulut.com/seftalinin-tarihi-insandan-daha-eski/>

URL 5: <http://aksozluk.org/seftali>

URL 6: <https://www.nisanyansozluk.com/kelime/%C5%9Feftali>

URL 7: <https://www.belgeseltarih.com/uzakdogunun-olumsuzluk-meyvesi-seftali/>

URL 8: https://tr.wikipedia.org/wiki/Vincent_van_Gogh

URL 9: <https://www.ruhundoysun.com/yazilar/dunyanin-seftalisi/>

URL 10: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bursa/kulturatlasi/atasozleri>