

TÜRKİYE'DE ANTEP FISTIĞI *

Ejder KALELİOĞLU

Konumuza Antep Fıstığının ismi ile başlayalım. Antep Fıstığı dahilde Şam Fıstığı, hariçte ise Halep Fıstığı diye yanlış isimlerle anılmaktadır.

Osmanlı Devleti zamanında Gaziantep Halebin bir kazası idi. Antep'te istihsal edilen fıstıklar Suriye'ye götürülerek Halep ve Şamdan ihraç edilirdi. Şimdi ise Suriye'de doların karaborsada Türkiye'dekinden yüksek olması sebebiyle yetiştirilen fıstıklar kaçakçılar tarafından Suriye'ye kaçırılmakta, orada satılmakta ve oradanda ihracı yapılmaktadır. İşte böylece Antep Fıstığının ismi yanlış olarak yetiştirme yerine göre değil, ihraç yerine göre kullanılmaktadır.

Bu fıstığa Antep Fıstığı denmesine sebep, yeryüzünde en fazla istihsalinin ve en ileri ziraatının Gaziantep'te yapılmasındandır.

Kıymetli bir ihraç maddemiz olan Antep Fıstığını yeryüzünde tanıyan ve arıyan pekaz millet vardır. Hattâ kendi memleketimizde dahi birçok kimseler Antep Fıstığını bilmezler. Antep Fıstığının insanlar tarafından bu kadar meçhul kalmasına sebep, istihsal miktarının azlığı ve satış fiyatının yüksekliğidir.

Antep Fıstığının Bitkisel Vasıfları

Antep Fıstığı "Pistacia Vera", ağaçlar üzerinde yetişen bir meyvedir. Ağacı 3-10 m. kadar yüksekliktedir. Kökleri oldukça uzun ve derindedir. Çünkü; fıstık ağaçları kuvvetsiz topraklara ekildiklerinden, aynı zamanda gübrelenmediklerinden kendilerine lâzım olan gıda ve suyu bulabilmek için köklerini tabii hallerinden çok daha fazla uzatırlar.

Yapraklarının üst kısmı parlak, alt kısmı donuk renkli olup, geniş, mızraktan ovala kadar şekiller arzeder. Meyveler salkımlar üzerindedir.

* Bu makale 1960 senesinde Ülkeler Coğrafyası Kürsüsünde seminer olarak anlatılmıştır.

Bu salkımlara "Cumba" denir. Fıstık meyveleri 10-20 mm. uzunlukta ve 6-12 mm. genişlikte, uzun ovaldan küreye kadar değişik şekilli ve ekseriya yanlardan basıktır. Dış kabuk yumuşak olup umumiyetle kırmızı renktedir. İç kabuk ise sert ve meyvenin olgunlaşma zamanı bir kısmı ağaçta çıtlar.

Türkiye'de Antep Fıstığının en önemli yabancıları; Sakız, Buttum ve Melengiçtir. Buttum ağaçları fıstık ağacından daha küçük olup, meyveside fıstıktan ufak ve hafiftir. Sakız ağaçlarıda fıstık ağaçlarından daha alçak, meyveside fıstıktan daha küçük ve yuvarlaktır. Melengicin ağacı ise oldukça küçük ağaççıklar ve çalılıklar şeklindedir. Meyvesi de diğer yabancı fıstık meyvelerinden daha küçük ve yuvarlaktır.

Antep Fıstığı Ziraatında Coğrafi Şartlar

İklim Şartları: Antep Fıstığı birçok meyveli ağaçlardan daha fazla iklime bağlı ve iklim faktörlerine karşı daha müşkülpesent ve daha hassastır.

Sıcaklık Faktörü: sıcaklık faktörü bithassa fıstıkların çiçeklenme ve dölleme zamanı olan nisan ve mayıs aylarında müessir rol oynar. Bu devrede yüksek ve alçak suhnetler fıstık için tehlikelidir. Bu devrede sıcaklığın 25 C° den yukarı, 3 C° den aşağı olmaması lâzımdır.

Düşük sıcaklıklarda çiçeklenme ve dölleme olmadığı gibi, yüksek suhnetler de Antep Fıstığında salkım silme şeklinde çiçek dökümleri sebep olmaktadır. Çiçeklenme zamanı yüksek suhnet olunca transprasyon¹ şiddetlenmektedir. Fıstıklar kıraç ve meyilli arazilerde bulduklarından, ağaç bu devredeki su dengesini kifayetsiz olan topraktan temin edememektedir. Dolayısıyla ozmotik kuvvetleri çiçek ve küçük meyvelere nazaran yüksek olan yapraklar, suyun noksan bulunduğu hallerde, çiçek ve küçük meyvelerin sularını çekebilmekte, kuraklığın tesiri bu organlarda yapraklardan daha evvel kendini hissettirmekte ve böylece meyve salkımları, salkımların dallarla birleştikleri yerlerde bir ayırma sathının meydana gelmesi ile dökülmektedir.

Bilhassa sıfır ve sıfırın altında olan düşük sıcaklıklarda çiçekler üzerinde öldürücü tesirler yapar. İşte bu sebeblerdendirki çok sıcak ve çok soğuk bölgelerde fıstık ziraatı yapmak mümkün değildir.

Nem ve Yağış Faktörü: Antep Fıstığı çiçeklenme ve dölleme zamanı olan nisan ve mayıs aylarında fazla rutubetten ve çok kuru havalardan hoşlanmaz. Fazla rutubetli havalarda fıstık meyveleri olgunlaşamaz. Nisan ve mayıs aylarına ait nisbi nemin % 65-50 olduğu sahalarda fıstık meyveleri çok iyi yetişir ve olgunlaşır.

Yine bu devrede nisan ve mayıs aylarında sağanak halindeki ve devamlı yağmurlar tozlaşmayı geniş ölçüde azalttığı gibi, salkım seyrelmesi şeklinde çiçek ve meyve dökümlerine sebep olmaktadır.

¹ Nebatin kökleri vasıtasıyla topraktan almış olduğu suyun terleme yoluyla kaybolmasını Transprasyon denir.

Rüzgâr Faktörü: Rüzgârlar fıstıkların çiçeklenme ve dölleme zamanında; yönü, şiddeti ve evsafı bakımından mühim rol oynar. Fıstıklarda erkek ve dişi çiçekler ayrı ayrı ağaçlarda bulunduğu için, döllemeye rüzgârlar büyük hizmet ederler. Çiçeklenme zamanında hava sakin olursa tozlaşma olmaz, döllemede sağlanamaz. Buna mukabil ağaçların çiçek açtığı bir zamanda fırtınamsı rüzgârlarda çiçekleri tahrip eder. Çok soğuk ve çok kuru rüzgârlarda yine çiçekler üzerinde menfi tesirler yapar.

Netice olarak; nisan ve mayıs aylarında, fazla soğuklar, saġnak halinde yağmurlar, kuvvetli rüzgârlar, kavurucu sıcaklar olursa fıstık çiçekleri dökülür, döllemezler.

Topoğrafya Şartları: Fıstıklar taban suyunun yakın olduğu yerlerde kökleri çürüdüğünden yetişmezler. Fıstığın en çok sevdiği yerler çok dik olmayan yamaçlarla, tepelerin etekleri ve aynı zamanda havadar ve güney yamaçlardır.

Toprak Şartları: fıstık diğer meyve ağaçlarının, çoğunun iyi yetişemediği veya verimsiz kaldığı topraklarda yetişip mahsul verdiğinden, toprak seçen bir ağaç sayılmaz. Kıraç yerlerde, kireçli taşlı arazilerde, kayalık tepelerde dahi derinlere dik kökler saldığından az çok bir gıda bularak yetişir ve hasılat verirler.

Antep Fıstığının Coğrafi Dağılışı

Antep Fıstığının Menşei: Antep Fıstığının anavatanı 20. asrın başlangıcına kadar bilinmemekte idi. Çünkü bu mevzuda çalışmış birçok botanistler yabancı "Pistacia Vera"nın mevcudiyetini bilmemekte, Suriye ve Mezopotamya'yı fıstığın anavatanı olarak düşünmekte idiler. Fakat bugün fıstığın anavatanı ve kültür kaynağının Anadolu, İran ve Afganistan olduğu kat'i olarak bilinmektedir.

Fıstık kültürünün Avrupa'ya geçişi IX. yüzyılın başlarına raslar. Bu yüzyılda İtalyanlar fıstık ağacını ilk defa Roma'ya getirmişler, oradanda Sicilya'ya nakletmişlerdir. İtalya da ziraî karakterde ilk fıstık bahçeleri ve muntazam istihsal 827-1080 yılları arasında teessüs etmiştir. Antep Fıstığı İtalya'dan İspanya'ya ve oradan da Fransa'ya yayılmıştır. Antep Fıstığının Amerika'ya geçişi 1853-1854 yıllarında raslamaktadır. Burada da ancak 1929 yılında ilgi görmeye başlamış, Amerikalılar bu tarihte Afganistan, İran ve Türkiye'ye mütehassıslar göndererek kalem, tohum ve malûmat toplamışlar, getirilen kültür materyelleri Kaliforniya'da dikilmiş ve böylece son senelerde bu mevzuda entansif çalışmalara başlanılmıştır.

Dünya'da Antep Fıstığı

Yeryüzünde Antep Fıstığının ekim alanını iklim faktörleri tahdit eder. Türkiye'den başka Antep Fıstığı şuralarda yetiştirilir: İran'da, Afganistan'da

Suriye'de, Lübnan'da, Hindistan'ın Kuzeybatısında, Rusya'nın Kırım Bölgesinde, Yunanistan'da, İtalya'da (bilhassa Sicilya'da), Güney Fransa'da, İspanya'da, Cezayir'de, Tunus'ta, Amerika'nın Kaliforniya Bölgesinde ve Avusturalya'nın Güneybatısında.

Bu duruma göre Antep Fıstığının yetiştiği yerler Akdeniz ve çevresidir. Zaten Fıstığın anavatanı Akdeniz'in Doğu kısmıdır. Güneybatı Avusturalya ve Kaliforniya, yeryüzünde Akdeniz İkliminin hüküm sürdüğü bölgelerdendir. Yine Afganistan, İran ve Kuzeybatı Hindistan'ın Fıstık yetiştiren sahalılarında ise bozulmuş Akdeniz İklimi görülür. Bütün bunlardan Antep Fıstığının bir Akdeniz bitkisi olduğunu anlamaktayız.

Bütün bu devletlerin istihsalı bizce meçhuldür. Yalnız bunlar içinde saha ve miktar bakımından Türkiye başta gelmektedir. Dünya'da belli başlı ihracatçı milletler önem sırasına göre Türkiye, İran, Afganistan, İtalya, Suriye², Hindistan ve Lübnan'dır. En önemli ithalci milletler ise Amerika Birleşik Devletleri, Danimarka, Fransa, İngiltere, Almanya, Kanada, Brezilya, Hollanda, Polonya, Avusturya ve Belçika'dır. Yeryüzünde en fazla fıstık ithal eden devlet Amerika Birleşik Devletleri'dir. Amerikalılar fıstığı çok sevmekte ve çok kullanmaktadırlar. Amerika Birleşik Devletleri 1950 senesinde 10.000 ton fıstık ithal etmiştir. Bunun % 50 sini Türkiye'den, % 22 sini İrandan, % 8 ini Afganistan'dan, % 8 ini İtalya'dan, geri kalan % 12 sinide diğer devletlerden ithal etmiştir³.

Türkiye'de Antep Fıstığı

Anadolu'nun tamamı Antep fıstığı yetişme sahasına girer. Anadolu halen Antep Fıstığının hem en yüksek kaliteli meyvelerini yetiştirmekte ve hemde en geniş istihsal sahasına sahip bulunmaktadır. Ayrıca Anadolu'nun hemen hemen bütün bölgelerine yayılmış bulunan milyonlarca sayıda çeşitli yabancı Antep Fıstığı türleri, Türkiye'de Antep Fıstığı ziraatının sür'atle inkişafına hizmet edebilecek çok kıymetli anaç materyellerdir (Harita 1).

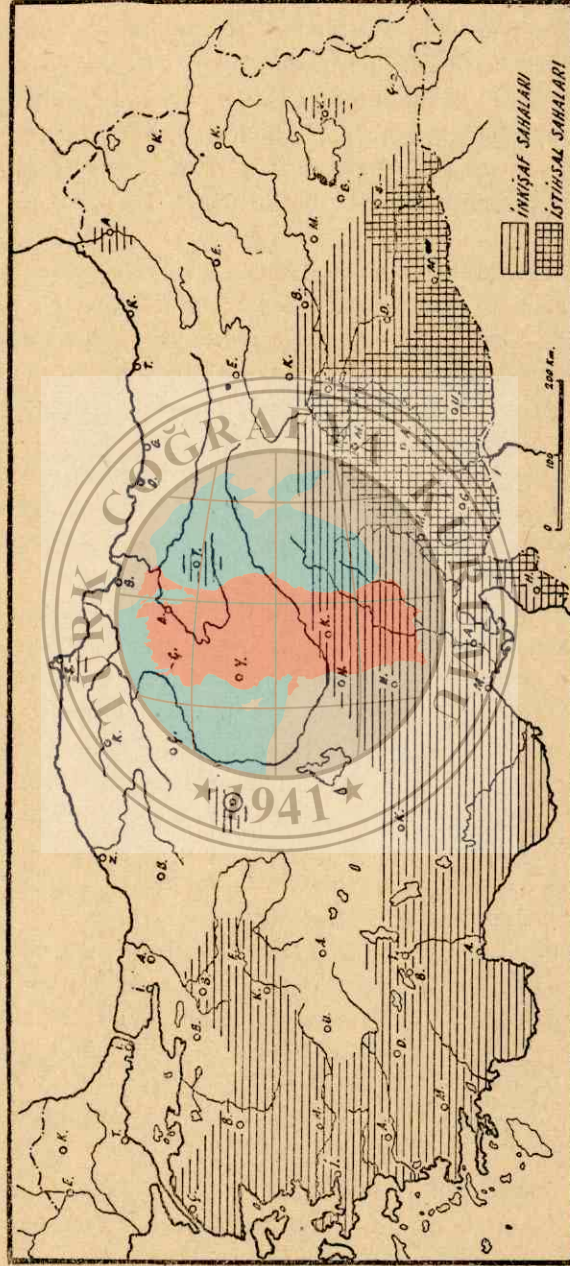
Nitekim bu müsait imkânlar içinde Türkiye'nin Antep Fıstığı yetiştiriciliği büyük bir inkişaf sahasına girmiştir. Fakat son yıllarda bilhassa yakın şark memleketlerinde Antep Fıstığı istihsal sahasının genişletilmesi mevzuunda gayretli çalışmalar yapılmaktadır. Dolayısıyla daha şimdiden bu sahada milletler arası bir yarışmanın başladığını kabuletmek ve gayretlerimizi bu esasa göre düzenlemek icabeder.

² Suriye ve Lübnan Devletleri kendi istihsallerinden ziyade Türkiye'den kaçırılan fıstıkların ihracını yapmaktadırlar.

³ Bu değerler Amerika'nın İran Ziraat Ateşesi raporundan alınmıştır.

Antep Fıstığının Türkiye'de İnkişaf ve İstihsal Sahaları

Ejder Kalelioğlu



Harita : 1

Fıstık istihsal sahasına Güneydoğu Anadolu Bölgesi, Diyarbakır hariç tamamen girmektedir. Fıstığın Güneydoğu Anadolu'da yetişmesinin sebebi buralarda ilkbahar iklim şartlarının fıstık ziraatına müsait olmasıdır. Doğu Anadolu'da Elâzığ, Bingöl ve birazda Van'da yabancı fıstık ağaçları yer almaktadır. Doğu Anadolu'da Antep Fıstığı kültürünün yapılamaması nisan ve mayıs aylarının buralarda fıstık ziraati için serin geçmesidir. Yalnız Malatya ve Elâzığda son senelerde Antep Fıstığı yetiştirilmeğe başlanmış ve bir miktarda hasılat alınmıştır. Çünkü bu iki vilâyet Doğu Anadolu'nun en sıcak kısımlarındandır.

Akdeniz Bölgesinin tamamı, İçbatı Anadolu hariç Ege Bölgesi ve Güney Marmara yabancı fıstık ağaçlarıyla kaplıdır. Sayıları da oldukça fazladır. Meselâ yalnız Denizli Vilâyetinde 2 milyon yabancı fıstık ağacının yer aldığı tahmin edilmektedir. Hattâ Güney-batı Ege'de yapılan aşıllardan da iyi neticeler alındığı söylenilmektedir. Buralarda fıstık ziraatına nem faktörü mani olmaktadır. Bu iki bölgede rutubet nisan ve mayıs aylarında fıstık ziraati için yüksektir. Rutubete Kuzey Ege ve Güney Marmara bölümlerinde ilkbaharda yağışın fazlalaşmasında ekleniyor. Yoksa buraları sıcaklık bakımından fıstık ziraatına müsaittir. Don hadiselerinin nisan ve mayıs aylarında hiç görülmediği yerler buralardır.

İç Anadolu bölgesine gelecek olursak; burada İç Anadolunun güneyinde Nevşehir, Kayseri, Niğde ve Konya'da, aynı zamanda Eskişehir ve Ankara'da da fıstık yabancıları mevcuttur. Buralarda, bu yabancıları aşılıyarak Antep Fıstığı yetiştirmeğe kalkarsak yağış ve suhnet faktörlerinin tahdidi ile karşılaşırız. İç Anadolu'da en yağışlı mevsim ilkbahardır. Halbuki fıstık çiçeklenme devri olan ilkbaharda yağış istemiyordu. Aynı zamanda İç Anadolu da sıcaklık faktörü tıpkı Doğu Anadolu'ya olduğu gibi fıstık ziraati için serindir.

Karadeniz Bölgesinde; Sinop, Tokat ve Artvin'de çok cüz'i miktarda yabancı fıstık ağaçları vardır. Buralarda da yukarıda izah ettiğimiz sebepler yüzünden Antep Fıstığı yetiştirilememektedir.

Bütün bu sebeplere rağmen Türkiye'de antep Fıstığı yabancılarını aşılama faaliyetleri ziraat vekâletince devamlı çalışmalar halindedir.

Şimdi de fıstık istihsal sahası olan Güneydoğu Anadolu Bölgesini ele alalım; Diyarbakır'da iklim ve toprak şartları fıstık ziraatına müsaittir. Burada bir hayli fıstık yabancıleride mevcuttur Halkın fıstık ziraatını bilmemesi yüzünden, burada fıstık ziraatı yapılmadığı gibi, mevcut fıstık yabancıleride halk tarafından imha edilmektedir.

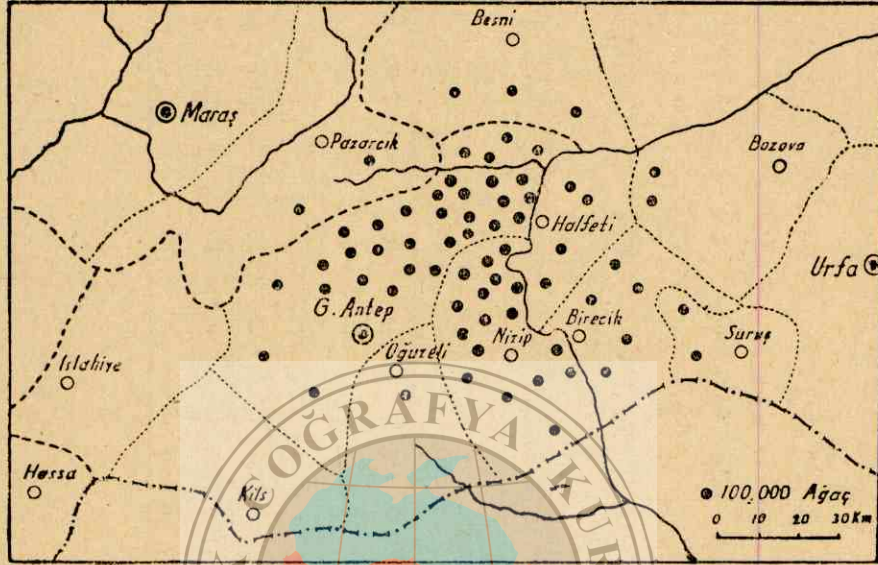
Güneydoğu Anadolu Bölgesinde fıstığın en kesif olduğu saha, Fırat'ın her iki tarafı; Gaziantep'in kuzey ve doğusu, Urfa'nın batısı, Adıyaman'ın Güneybatısı (Besni) ve Maraş'ın Güneydoğusu (Pazarcık) dır (Harita 2). Buralarda nisan ve mayıs ayları iklim faktörleri fıstık ziraatına çok müsaittir.

Fıstık İstihsal Sahalarında İklim Faktörleri

	Tropik Günler Sayısı		Donlu Günler Sayısı		En Yüksek Sıcaklık		En Düşük Sıcaklık		Aylık Nem Orta.		Aylık Yağış Mik. m.m.		Hakim Rüzgâr Yönü		Geç Donlar
	Nisan	Mayıs	Nisan	Mayıs	Nisan	Mayıs	Nisan	Mayıs	Nisan	Mayıs	Nisan	Mayıs	Nisan	Mayıs	
Gaziantep	0	3.1	0.8	0	29	34	-2	0.4	61	53	58	21	Nisan	Mayıs	15-IV
Urfa	1.4	12.9	0	0	33	39	-1.5	2.5	54	42	49	19	W	W	10-IV
Siirt	0	3.7	0.3	0	30	36	-3.5	2.5	61	54	99	62	SE	SE	14-IV
Mardin	0	2.9	0.4	0	29	34	-1	3.5	59	47	90	47	S	S	16-IV
Diyarbakır	0.5	6.9	1.2	0	33	40	-4.4	0.8	61	55	69	39	NW	NW	17-IV
Malatya	.	1.4	1	.	29	35	-3.4	1.5	47	52	53	35	SW	SW	18-IV
Elâzığ	.	1.4	1.6	.	28	33	-4.3	1.2	57	46	67	48	NW	NW	18-IV
Antakya	2	5.4	0	0	33	42.5	3.4	10.2	66	66	78	52	SW	SW	23-III

Gaziantep ve çevresinde Antep Fıstığının Dağılışı

Ejder Kalelioğlu



Harita : 2

Meteorolojik rasatlar tablosuna bakacak olursak; sıcaklık bakımından nisan ve mayıs aylarında, en düşük ve en yüksek sıcaklığın en az görüldüğü yerler, Güneydoğu Anadolu'da bu çevrelerdir. Yine nisan ve mayıs aylarında, nemin fıstık ziraatına en müsait olduğu yerler burasıdır. Yağışa gelecek olursak; nisan ve mayıs aylarında, Güneydoğu Anadolu'nun en az yağış alan bölgeleri yine buralarıdır. Hele rüzgâr; nisan ve mayıs aylarında fıstığın hoşlandığı, fıstık meyvelerinin olgunlaşmasını sağlayan, nemli ve hafif batı (W) rüzgârı bu çevrelerin hâkim rüzgârıdır. Son olarak şunuda kaydedelimki, Güneydoğu Anadolu'da geç donların (İlkbahar donları) en erken kalktığı yerler yine buralarıdır.

Buraları aynı zamanda başka ürünlerin yetişemediği kıraç yerlerdir. Bunun yanında fıstık ziraatı bura halkı tarafından çok iyi bilinmekte ve eskiden beri yapılmaktadır.

İşte bütün bu müsbet şartlarki; Türkiye'de aşılı halde bulunan 7 milyon fıstık ağacından 6.900.000 ninin burada toplanmasına yol açmıştır. Bu 7 milyon fıstık ağacından; 5.000.000 nu Gaziantep'te, 1.300.000 ni Urfa'da, 300.000 ni Adıyaman'da, 200.000 ni Maraş'ta, 50.000 ni Siirt'te, 7.000 ni Mardin'de, 7.000 ni Malatya'da, 2.000 ni Elâzığ'da ve 3.000 nide Hatay'da yer almaktadır.

Gaziantep'te Antep Fıstığının Dağılışı

Gaziantep'te 5 milyon fıstık ağacı vardır. Bunun 3.200.000 ni merkezde, 1.700.000 ni Nizip ilçesinde, 60.000 ni Oğuzeli'nde ve 10.000 nide İslâhiye'de bulunmaktadır.

Gaziantep'te fıstık sahaları vilâyetin kuzey ve doğusunda yer alır. Güneyde Kilis İlçesinde hiç, İslâhiye'de ise çok az fıstık yetiştirildiğini görmekteyiz. Kilis'te iklim fıstık ziraatına müsaittir. Fakat zeytin ve bağ bu topraklarda daha çok mahsul vermekte ve müstahsile daha fazla gelir sağlamaktadır. Bu yüzden fıstık ziraatı buralarda rağbet görmemiştir. İslâhiye'ye gelecek olursak, burada Antep Fıstığının yabancıları çok sayıda mevcuttur. İklim ve toprak şartları da fıstık ziraatına müsait olduğu halde bu ziraatın burada geri kalmasının sebebi, tıpkı Diyarbakır'da olduğu gibi halkın fıstık ziraatını bilmemesinden ileri gelmektedir. Burada da yeni yeni aşlanarak fıstık yetiştirilmeye başlanmıştır.

Gaziantep fıstık sahalarında, arazi hemen hemen fıstıktan başka ürünlerin yetiştirilmesine müsait değildir. Gaziantep'in doğusunda daimi işlenen fıstıklıklar vardır. Bunlar Fırat Nehrine kadar uzanır. Buralarda bazı sahalarda fıstıkla zeytinin birarada yetiştirildiği görülür. Bu, ziraat için hiçte tavsiye edilmez. Buralarda Güreniz, Arıl, Batal, Kefercebel, Keferbostan, KızılcaKent, Tilfar, Küllü, Orul ve Hıyam köyleri en kesif fıstıklıkların bulunduğu yerlerdir.

Nizip İlçesi kuzeyi ile, Besni, Cingife ve Fırat Nehri arasında oldukça arızalı, yüksekçe ve taşlık arazilerde, yabancılerden aşılınmış Gaziantep'in en yaşlı ve en muazzam fıstık ağaçları yer alır. Nurettin, Süpürgüç, Elif, Hisar, Sarılar, Gaffar, Gerek, Yarımca, Kekliktepe ve Cingife köyleri fıstığın en fazla toplandığı sahalardır.

Cingife, Saccagöz ve Pazarcık arasında, kayalık ve sarp arazilerde yabancı fıstıklardan aşılınmış genç fıstıklıklar yer alır. Güngörge, Tekirsin, Cibekir, Akçaburç, Karacaburç, Şöhme, Şarkaya, Aşağıaraptar, Turnalık, Yenyapan, Şihlicedid, Yamaçoba ve Çarpın fıstıklıkların yer aldığı belli başlı köylerdir. Buaradaki köylerin hemen hemen yegâne geçim kaynağı bu fıstıklardır.

Antep Fıstığının Toplanması ve Piyasaya Hazırlanması

Fıstıkların Hasadı: fıstıklar ağustos ayı sonu ile eylül ayında olgunlaşırlar. Fıstıklar olgunlaşırken bir kısmı tabii olarak ağaçta çıtlar⁴. Eylül

4 Bir rivayete göre eskiden ağustos ve eylül aylarının mehtaplı gecelerinde, çıtlayan fıstıkların tatlı fısıltılarıyla neşelenmek üzere aşıklar fıstık ağaçları altında buluşurlar ve bu suretle takdis edilerek, saadet ve refaha kavuşacaklarına inanırlardı. Bu rivayet zamanla Amerika'ya kadar yayılmıştır. Bu sebepten Amerika'da bilhassa Kaliforniya'da fıstık meyvesi "Sevda Tanesi" adı ile tanınmaktadır.

aylarında fıstıklar ağaçlarından elle veya sırıkla toplanır. Sırıkla yapılan toplama ağacın yaprak ve meyve gözlerini zedeliyerek, gelecek yılın mahsul-
lerinin azalmasına sebep olduğundan çok zararlıdır. Ağaçtan yeni koparılan
fıstiğa yaş veya taze fıstık denilir.

Fıstiğin Kurutulması ve Kavlatılması

Toplanan yaş fıstıklar, toprağın dövülmesi ve sıvanması ile hazırlanan
sergen yerlerine serilerek, kırmızı kabuk ve cumbalarıyla birlikte kurutulur.
Kuruyan fıstıklar cumbalarından ayrılarak ufak bir savurmaya tabi tutu-
lur. İlkahsızlık ve hastalık yüzünden içi boş olanların büyük bir kısmı sağ-
lamlardan ayrılır. Bu suretle elde edilen fıstiğa Kuru Kırmızı Kabuklu fıstık
denir.

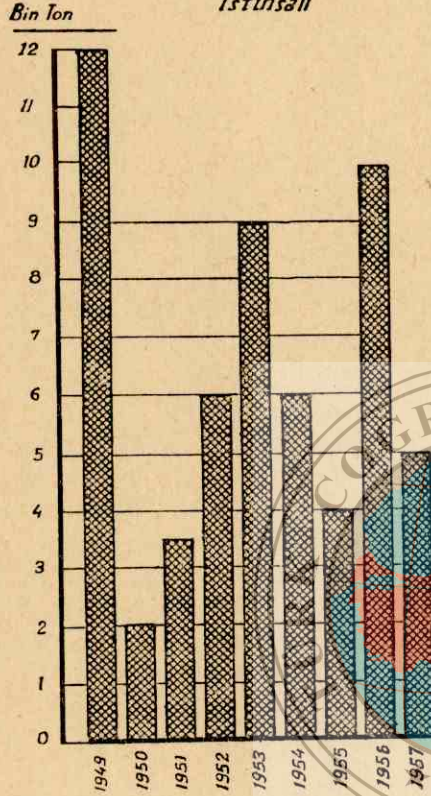
Fıstiğin dış kırmızı kabuğunun sert olan iç kabuktan ayırt edilmesine
Kavlatma denir. Böylece elde edilen fıstiğa Kavlak Fıstık denir. Fıstık yaş
iken kavlatma çok kolaydır. El ile hemen kolaylıkla kavlatılır. Böyle kavlatı-
lan fıstıklar lezzet ve kalitesini muhafaza ettiği gibi, kabuk rengide bilhassa
Birleşik Amerika'da rağbet gördüğü gibi beyaz kalır. Fakat istihsalin fazla
olduğu seneler elle kavlatma imkânsızdır. Bunun için fıstıklar kurutulduktan
sonra, beton havuzlar veya büyük tahta tekneler içerisine doldurularak
üzerlerine su akıtılır. Muayen müddet su içinde kalan fıstıkların dış kabukları
iyice yumuşar. Bu fıstıklar değlip adı verilen amudi şekilde oturdulmuş
olan, hayvan veya elektrik kuvveti ile döndürülen, kalın yuvarlak taş altında
ezilerek kavlatılırlar. Fıstıklar, kabuklarından ayrılmak için elekten geçirilir.
Bundan sonra fıstıklar bol su ile yıkanarak kurutma yerlerine serilir. Fakat
bu şekilde kavlatılmış fıstıklar, lezzet ve renginden kaybeder.

Antep Fıstiğının Muhafazası: kuru kırmızı kabuklu fıstıklar iptidaî
olarak güve ve haşere tahribine karşı hiçbir tedbir alınmadan ambarlarda
muhafaza edilmektedir.

Türkiye'de Antep Fıstiği İstihsâli, İstihlâki ve İhracaatı

İstihsâl:	Yıllar	Kırmızı Kabuklu (Ton)
	1949	12.000
	1950	2.000
	1951	3.500
	1952	6.000
	1953	9.000
	1954	6.000
	1955	4.000
	1956	10.000
	1957	5.000

Türkiye'de Antep Fıstığı İstihsalı



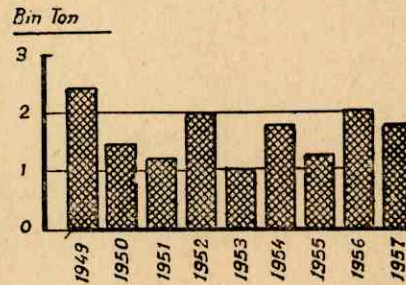
1949-1957 yıllarına göre, Türkiye'de Antep Fıstığı istihsalı 2.000-12.000 ton arasında değişmekte ve ortalama yıllık istihsal 6.400 civarındadır. Bu ortalama 6.400 tonun; 4.800 tonunu (% 75) Gaziantep, 1.152 tonunu (%18) Urfa, 230 tonunu (%3.6) Adıyaman, 128 tonunu (%2) Maraş, 91 tonunu da (% 1.4) Siirt, Mardin, Malatya, Antakya ve Elâzığ istihsal eder.

İstihsal miktarlarına dikkat edecek olursak; 1949 da 12.000 ton 1956 da 10.000 ton fıstık istihsal edildiğini görmekteyiz. Türkiye fıstık istihsalinin % 75 ini Gaziantep verdiğine göre, bu iki yıla ait Gaziantep rasatlarına bakmak gerekir. 1949 ve 1956 yıllarında böyle tatminkâr bir mahsul almamızın sebebi, bu yıllarda Gaziantep'te nisan ve mayıs suhnetlerinin istikrarlı gitmesi ve tozlaşma mevsiminin yağışsız geçmesidir.

Türkiye'de Antep Fıstığı İstihlâki: Antep Fıstığının bir kısmı istihsal çevrelerinde yaş olarak sarfolunur. Bir kısımda kavlatılıp, kuru yemişçilerde tuzlanıp kavrulup çerez haline getirilir ve böylece istihlak edilir. Büyük bir kısımda Antep fıstığından yapılan mamullerde kullanılır. Antep Fıstığı, baklava ve kadayıf gibi hamur tatlılarında, pilâv içlerinde, dondurma, helva, ezme, lokum, üzüm sucuğu, pasta ve şekerlerde, içerisindeki protein ve yağ değeri ile yer almaktadır.

Yabancı türlerinden Melengiç kavrulup tuzlanıp çerez olarak kullanıldığı gibi kahve kıtlığında, sun'î kahve yapımında kullanılır. Buttumlardan ise yağımâl edilmektedir.

Türkiye'de Antep Fıstığı İstihlâki



Yıllar	Kavlak (Ton)
1949	2.500
1950	1.500
1951	1.250
1952	2.000
1953	1.000
1954	1.750
1955	1.250
1956	2.000
1957	1.750 ⁵

Türkiye'de Antep Fıstığı sarfiyatı, istihsal ve satış fiyatının yıllara göre farklı olmasıyla değişiklik gösterir. 1949-1957 yıllarında, yıllık istihlak 1.000 ile 2.500 ton arasında oynamaktadır. Ortalama (1949-1957) yıllık istihlak 1.600 tondur.

Türkiye'nin Antep Fıstığı İhracatı:

Antep fıstığının halk arasında ve ticaretle birçok çeşitleri vardır. Penbe Fıstık, Toprak Fıstık, Değirmi Fıstık, Kırmızı Fıstık, Koyu Kırmızı Fıstık, Uzun Fıstık, Sultani Fıstık, Çakmak Fıstık, Kokulu Fıstık, Halep Fıstığı ve Kuş Fıstığı gibi. Bu çeşitler içerisinde ihracatta en çok tutunan Uzun Fıstık, Kırmızı Fıstık ve Koyu Kırmızı Fıstık çeşitleridir.

Yıllar Kırmızı Kabuklu (ton)

1949	4.200
1950	9.000
1951	3.500
1952	600
1953	400
1954	11
1955	2.000
1956	2.500
1957	1.900 ⁶



⁵ Bu rakamlar ticaret odası dahil, Antep Fıstığını istihlake hazırlayan, sevk satışlarını yapan, imal eden her sınıf vazifelilerin mütealaları ile tahmin ve tesbit edilmiştir.

⁶ Bu rakamlar, Ticaret Vekâletinden, İhracatçılar Birliğinden, Ticaret Odasından alınmıştır.

Türkiye Antep Fıstığı ihracatı, 1949-1957 yıllarında 11 ile 9.000 ton arasında değişmektedir. Senelik ortalama (1949-1957) ihracat 2.600 tondur. Antep Fıstığının en önemli alıcısı A.B.D. dir. İhracat Türkiye'ye senede 30.000.000 T.L. döviz sağlar.

Şunuda kaydedelimki; Antep Fıstığının yıllık ortalama 1.600 tonu istihlâk, 2.600 tonu da ihraç edilmektedir. İkisi toplamı 4.200 tondur. Halbuki senelik ortalama istihlâk ise 6.400 tondur. İstihlâk fazlası hem ertesi yıla saklanmakta, hemde kaçakçılar tarafından Suriye'ye kaçırılmaktadır. İstihlâk rakamlarının kavlak fıstık değerleri olduğunu da belirtelim.

Netice:

Gördükki Antep Fıstığı yeryüzünün nadir ve kıymetli bir meyvesidir. Bu meyvede memleketimiz başta gelmektedir. Başta olmasını fıstık sahalarının genişliğine borçludur. İstihsalimiz ağaç adedi ile mütenasip değildir. Ağaç başına senede elde edilen verim 1,5-2 kilogram gibi düşük bir kıymet gösterir. Halbuki ecnebiler her ağaçtan bizim aldığımızın 4-5 mislini alırlar. Memleketimizde verimin bu kadar düşük olmasının sebebi döllenmenin sağlanmaması, gübrelememe, hastalık ve zararlıları ile mücadele etmeme gibi bakımsızlıklardır. Bugün Türkiye'de mevcut 7.000.000 aşılı Antep Fıstığı ağacından ancak % 40 ı mahsul vermekte, geri kalan % 60 ı ise henüz yeni aşılı, hastalık ve bakımsızlık yüzünden hiç mahsul vermemektedirler.

Diğer taraftan Türkiye'de Antep Fıstığının yabanileri çoktur. Gaziantep Ziraat Araştırma Müdürü Şinasi Türkel tarafından hazırlanan "1959-1968 10 Yıllık Antep Fıstığı İnkışaf Plânı" tatbik edilirse, Türkiye'de mevcut 7.000.000 Antep Fıstığı ağacı adedi 12.000.000 olacaktır. Fıstıklarımıza bakacak ağaç adedini de 5.000.000 artırsak; 1968 yılında Türkiye Antep Fıstığı istihsalı 37.000 ton gibi yüksek bir seviyeye erişecektir.

BİBLİYOGRAFYA

- ALKAN, B.:** Antep Fıstığının Başlıca Hastalık ve Zararları, A.Ü. Ziraat Fakültesi Yıllığı, Ankara 1953.
- AKALP, M.:** *Antep Fıstığı Yetiştirmede İklim ve Toprak Münasebetleri*, Rapor, Tarsus 1954.
- AYFER, M.:** *Antep Fıstığının Döllenme Biyolojisi Üzerinde Araştırmalar* A.Ü. Ziraat Fakültesi Yayınları: 148, Ankara 1959.

ÇOLAŞAN, U.E.: *Türkiye İklimi* Ankara 1960.

GÖĞÜŞ, C.: *Antep Fıstığı Zararlı ve Hastalıkları*, Rapor, Gaziantep 1954.

TÜREL, Ş.: *Antep Fıstığı Yetiştiricilerine Rehber*, Gaziantep 1951.

TÜREL, Ş.: *1959-1968 Yılları On yıllık Antep Fıstığı İnkişaf Plânı*, Gaziantep 1960. (basılmamıştır).

: *Birinci Gaziantep Fıstık Kongresi Raporları*. Gaziantep 1954.

: *Gaziantep Ticaret Odası Yıllığı*, Gaziantep 1954.

: *Gaziantep Halkevi Broşürü*, Gaziantep 1935.



SUMMARY

Pistachio Nut

Pistachio Nut, one of our export goods, is a fruit which grows on terre. Its tree is 3-10 m. high and has long roots. Upper surface of its leaves is brightwhite the other side is dull. The fruits grow on hanging bunches called "Cumba". Each pip is 10-20 mm. long and is covered by two shell; the upper one is soft and the other is hard.

The homelands of pistachio nut are Anatolia, Iran and Afghanistan. In IX. century the plant was brought to Italy, then to Spain and France. In the first half of XIX. century the pistachio plants which had been taken to America from Turkey and Iran were planted in California for the first time.

The following are the main pistachio nut producing countries: Turkey, Iran, Afghanistan, Syria, India, Russia, Greece, Italy, France, Spain, Algeria, Tunisie, USA (California) and South-west Australia.

Pistachio nut grows mostly in Mediterranean countries. Turkey has the first place as far as the production capacity and the areas allocated to pistachio nut concernd.

In Turkey, pistachio nut grows mostly in Southeast Anatolia. Both banks of the Euphrates, north and east of Gaziantep, west of Urfa, south-west of Adıyaman, and south-east of Maraş are the areas covered mostly by the pistachio nut plantation. Both climate and soil are very suitable for the pistachio nut agriculture in this region. On the other hand, the peasants who live in this area know very well how to grow pistachio nut.

Yearly average production pistachio nut in Turkey is 6400 ton. 4800 ton of production is produced in Gaziantep, 1152 ton in Urfa, 230 ton in Adıyaman, 128 ton in Maraş, and 91 ton in the region on which Siirt, Mardin, Malatya, Antakya and Elâzığ lie.

Yearly average consumption in Turkey is 1600 ton, while the average export is 2600 ton. Main customer is USA. Turkey gets 30.000.000 TL. each year from pistachio nut.

At it is mentioned before, Turkey has the first place in producing pistachio nut. This is because of the abundance of large areas allocated to the nut. Yearly average production per tree is 1,5-2 kg. This figure reflects very low productivity in this field. Main reason of this low rate of productivity is negligence in taking good care of plantations. If we could increase the plants grafting wild trees and take good care of trees, we would certainly expect to produce much more pistachio nut.

