

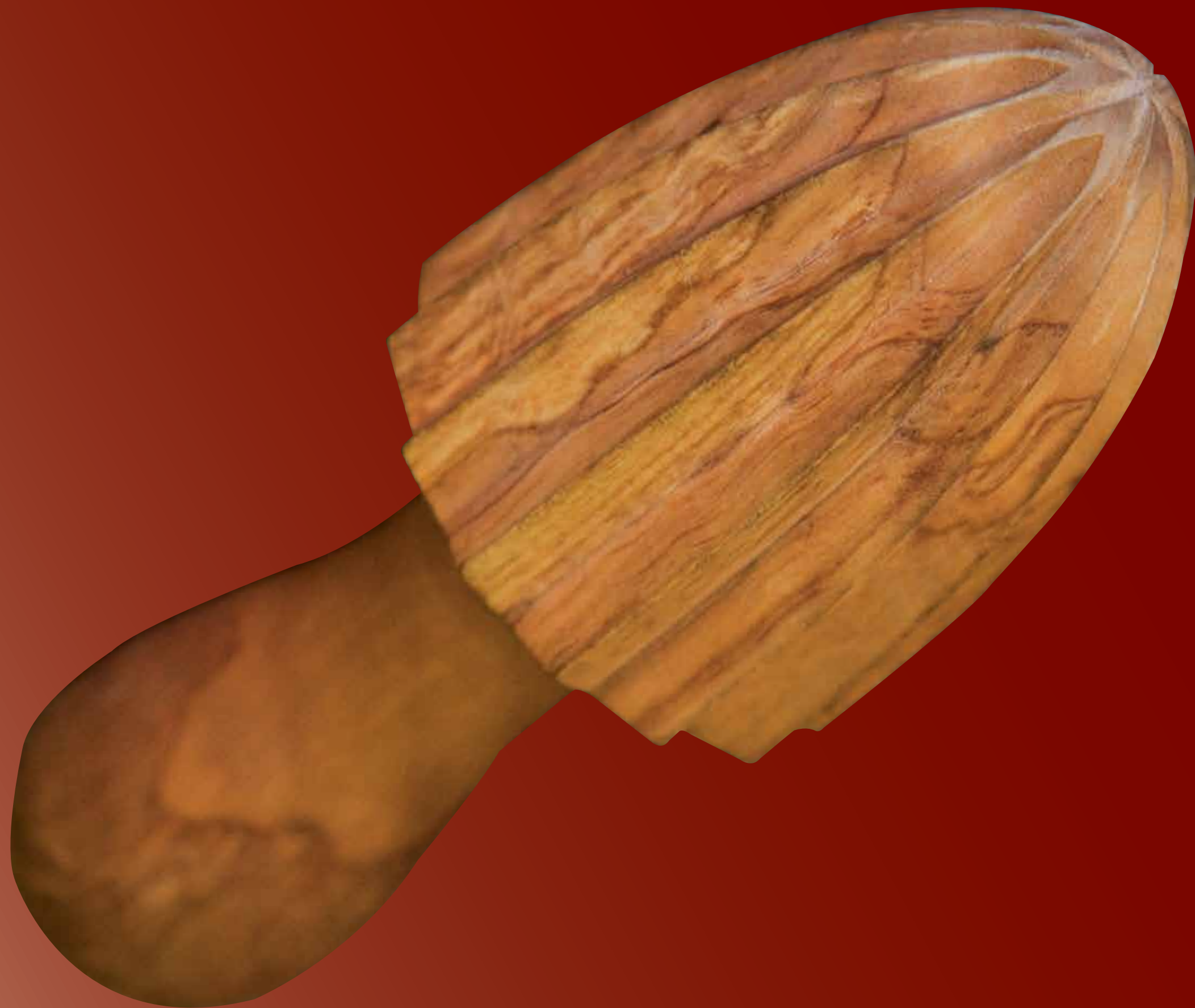
*Komili*

Trilye'den Derik'e Adatepe'den Yusufeli'ne  
Hayat Ağacıyla Yaşayanlar

Celal Başlangıç

Fotoğraflar: Tolga Sezgin









*Komili*

# Trilye'den Derik'e Adatepe'den Yusufeli'ne Hayat Ağacıyla Yaşayanlar

Celal Başlangıç

Fotoğraflar: Tolga Sezgin



# Komili

2008'in Kasım ayında Anadolu Grubu şirketlerinden Ana Gıda'nın bünyesine katılan Komili, zeytinyağı sektöründeki liderliğini artırarak sürdürüyor.

1878'den bu yana ürettiği kaliteli zeytinyağlarının yanı sıra, sektörde gerçekleştirdiği pek çok yenilikle de başarısını kanıtlayan Komili, Ana Gıda çatısı altında Türkiye'de zeytinyağının geliştirilmesi misyonuna katkıda bulunmaya devam edecektir.



Bu kitap Komili tarafından ücretsiz dağıtılmak üzere 1000 adet basılmıştır.

Yapım: Per İletişim Danışmanlığı

Tasarım: Elif Göçmen

Baskı: Ertem Matbaası

Basım Tarihi: Ekim 2010

## İçindekiler

ÖNSÖZ 7

HAYDİ, YOLA ÇIKIYORUZ! 9



1. BÖLÜM 13  
TRİLYE'DEN İZNIK'E  
Trilye, Gemlik, İznik, Bursa



2. BÖLÜM 33  
ADATEPE'DEN MİLAS'A  
Küçükkuyu, Adatepe, Edremit, Burhaniye, Taylileli, Ayvalık, Soma, Urla, Didim, Bafa, Selimiye, Milas



3. BÖLÜM 91  
AKÇAABAT'TAN YUSUFELİ'NE  
Trabzon-Akçaabat, Artvin-Yusufeli



4. BÖLÜM 101  
TARSUS'TAN DERİK'E  
Tarsus, Adana, Antakya, Altınözü, Kilis, Nizip, Derik



## Önsöz



1878’de Midilli’den başlayan yolculuğunu 1923’ten bu yana Anadolu topraklarında sürdüren ve 2008 yılının Kasım ayında Anadolu Grubu şirketlerinden Ana Gıda bünyesine katılan Komili, bugün yüzde 28 pazar payı ile zeytinyağı sektörünün lideri.

Geçen yıl yapılan Ayvalık Hasat Şenliği’nde Gazeteci-Yazar Nedim Atilla’nın yazdığı, ünlü sanatçı İsa Çelik’in fotoğrafladığı “Ağaçtan İnsana Zeytinyağı Anıtları” adlı kitabı zeytin ve zeytinyağı dünyasına armağan eden Komili, yeniliklerin habercisi olmayı sürdürüyor.

Komili, 2010 yılına sıvı yağ sektörünün ezberini bozan; modern bir tasarımın, çağdaş bir uygulamanın simgesi olan yeni ambalajıyla girdi.

Ülkemiz insanının damak tadını geliştirmenin yanı sıra Türkiye’de zeytinyağı tüketimini artırarak sağlıklı insanlar, sağlıklı nesiller hedefleyen Komili Zeytinyağı’nın yeni ambalajı, Türk Standartları Enstitüsü (TSE)’nün Altın Ambalaj Ödülü’ne değer bulundu.

Bu yıl Komili’nin Ayvalık Hasat Şenliği’ne yeni bir armağanı var; Marmara’dan Karadeniz’e, Ege’den Güney’e, Güneydoğu’ya dek Anadolu coğrafyasının zeytin yetiştiren, zeytinyağı sıkın dört bir yanını gezen Gazeteci-Yazar Celal Başlangıç’ın kaleme aldığı, genç ve yetenekli sanatçı Tolga Sezgin’in fotoğrafladığı “Trilye’den Yusufeli’ne, Adatepe’den Derik’e Hayat Ağacıyla Yaşayanlar” kitabı...

Zeytin ve zeytinyağı üreticileri için sürdürülebilir bir üretimin de güvencesi olan Komili’nin bir amacı da 1.1 milyon ton zeytin üretimiyle dünya dördüncüsü ve 160 bin ton zeytinyağı üretimiyle dünya beşincisi olan Türkiye’de kişi başına düşen 1-1,5 litre arasındaki zeytinyağı tüketimini artırmak.

İç tüketimi arttırmak kadar dış piyasalarda Türk zeytinyağı imajını oluşturmak da Komili’nin üstlendiği amaçlardan biri.

Markalı satışta zeytinyağı pazarının lideri olmanın getirdiği sorumluluğun bilincinde olan Komili’yi de bünyesinde bulunduran Ana Gıda; Uzak ve Orta Doğu ülkeleri, Arap ülkeleri, ABD ve Avrupa Birliği’ne çeşitli marka ve ambalajlarda zeytinyağı ihracatı yapıyor.

Zeytinyağını Ayvalık ve Körfez Bölgesi’nin en iyi üreticilerinin zeytinlerinden elde eden Komili, zeytinyağının bilinirliğinin artırılması, üreticinin bilinçlendirilmesi, verimliliğin artırılması, maliyetlerin düşürülmesi ve tüketimin yükseltilmesi için de çalışmalarını kesintisiz ve yoğunlaştırarak sürdürüyor.

İşte elinizde tuttuğunuz “Trilye’den Yusufeli’ne, Adatepe’den Derik’e Hayat Ağacıyla Yaşayanlar” kitabı da böyle bir çabanın ürünü.

Elbette, Anadolu coğrafyasının dört bir yanında; zeytin ve zeytinyağına eli değen, gönlü değen insanların tümünü bu kitaba sığdırmak olanaksız. Biz, böyle bir kitabın sınırları dâhilinde, mümkün olduğu kadar farklı örneklerden “zaman ve mekân” içinde bir demet zeytin ve zeytinyağı insanı sunuyoruz size; o yörenin mitolojik öyküleriyle, antik çağlara uzanan tarihleriyle, gezginlerin tuttuğu notlarla...

Zeytin ağacı kadar uzun, zeytin kadar verimli, zeytinyağı kadar sağlıklı bir yaşam dileklerimizle.

***Komili Zeytinyağları***





## Haydi, yola çıkıyoruz!

Neredeyse bir sevinç çılgılığı atmıştı Sait Faik “Röportaj yapmaya gidiyorum. Hem de kiminle?” diye. Sonra kendi sorusunu kendi yanıtlamıştı:

“Beyoğlu ile...”

Şimdi Usta’nın izinden gitme zamanıdır. Aynı sevinçle yinelemeliyim Sait Faik’in sorusunu:

“Röportaj yapmaya gidiyorum. Hem de kiminle?”

Ancak bu soruyu O’nun gibi “Beyoğlu ile” diye yanıtlamayacağım. Benim durumum farklı. Ben de röportaj yapmaya gidiyorum. Ama hem zeytin hem de zeytinyağı ile...

İstanbul’dan; Bursa’ya, Trilye’ye, Mudanya’ya, Gemlik’e, İznik’e doğru yola çıkacağız; Anadolu’nun zeytin ve zeytinyağı insanlarıyla buluşmak için.

Sonra Ege kıyılarına uzanacağız. Küçükkuyu’dan, Adatepe’den başlayıp, Kaz Dağları’na tırmanıp Edremit’in, Burhaniye’nin Ayvalık’ın gümüşü yapraklı zeytin ağacı denizinde yüzeceğiz.

Bir süre o muhteşem Ege’ye arkamızı dönüp Soma’ya, Akhisar’a uğrayacağız. Yine döneceğiz Ege’ye yüzümüzü İzmir üzerinden antik zeytinyağı kenti Klazomenai’nin Urla’sına varacağız. Sonrasında Didim bekleyecek bizi. Bafa Gölü’nün mavisinde ruhumuzu yıkayıp kıyısındaki antik zeytinyağı köylerine ulaşacağız. Sırada Selimiye ve Milas olacak..

Öyle Ege kıyılarında görünce “Bu sene geze geze tatil yapıyor galiba” diye düşünürseniz bizi yüzyıl önceki gezilerini yazan Doktor Şerafeddin Mağmumi’nin durumuna düşürsünüz.

Yol boyunca bazı uğrak yerlerimizde bize Doktor Mağmumi eşlik edecek. Osmanlı coğrafyasını saran kolera ile savaşmak için Anadolu ve Suriye’ye gönderilir Doktor Mağmumi, bundan tam 115 yıl önce.

1895 yılında Tophane rıhtımından son durağı Marsilya olan Erimante vapuruyla yola çıkar. Ama gideceği yer Marsilya değildir. İzmir’de inip Mersin’e giden başka bir vapura binecektir. Onun için düşünmeden edemez:

“Okurlarım beni Marsilya postasının birinci kamarasında ve çoğunluğu Avrupa’ya giden yolcular arasında görünce sakın Paris’e gidiyorum sanmasınlar. Adana’dan başlayarak tekmi Suriye kıtasını dolaşmaya çıkıyorum.”

Yani bizi de Marmara ya da Ege kıyılarında görürseniz sanmayın oralarda kalacağımızı. Bizim amacımız Anadolu coğrafyasında zeytin yetiştirilen, zeytinyağı sıkılan bölgelerdeki insanlara ulaşmak; Türkiye’nin dört bir yanındaki zeytin ve zeytinyağı insanların örnekler derlemek, sizlerle onların buluşmasına aracılık etmek.

Onun için daha yolumuz çok.

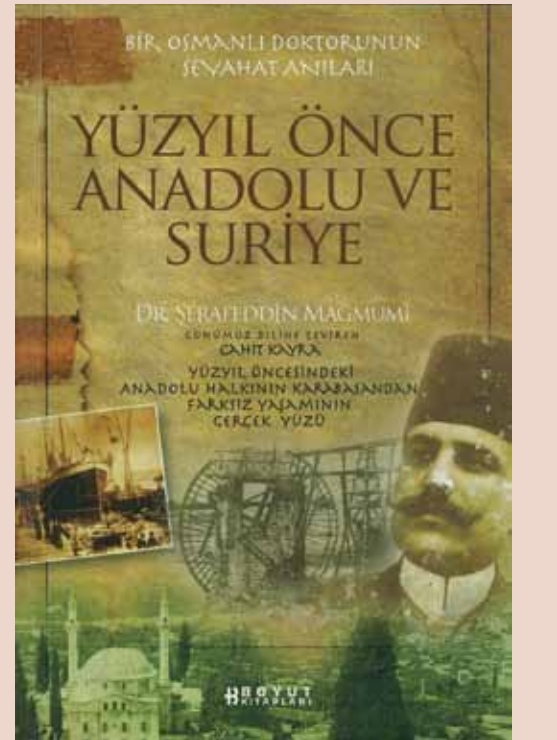
Ege’den Kuzeydoğu Anadolu’ya çıkacağız. Karadeniz’de Trabzon’un Akçaabat’ı, Artvin’in Yusufeli’si bizi bekliyor.

Sonra tutacağız Güney’in, Güneydoğu’nun yolunu.

Tarsus’un, Adana’nın, Ceyhan’ın, Antakya’nın, Altınözü’nün, Kilis’in, Nizip’in, Derik’in zeytin ve zeytinyağı insanlarıyla tanışacağız.

Elbette bu yolculukta yalnız biz olmayacağız.

‘Hayat Ağacıyla Yaşayanlar’ için uzun bir yolculuğa çıkıyoruz sizinle. Marmara Bölgesi’nde Trilye’den başlayıp, Mudanya’ya, Gemlik’e, İznik’e gideceğiz. Sonra ineceğiz Ege kıyılarına. Küçükkuyu, Adatepe, Edremit, Burhaniye, Ayvalık, Soma, Akhisar, Urla, Didim, Bafa, Milas bizi bekliyor. Trabzon’un Akçaabat’ından Artvin’in Yusufeli’sine kadar gideceğiz Karadeniz Kıyıları boyunca. Çukurova’ya da gideceğiz elbet. Tarsus’a, Adana’ya, Ceyhan’a uğrayacağız. Vurup Antakya’ya, Altınözü’ne, Kilis’e, Nizip’e geçeceğiz. Daha yolumuz var Mardin-Derik’e kadar.





Tanrılar tanrısı Zeus da, Deniz Tanrısı Poseidon da, bilgelik Tanrıçası Athena da gelecek yanımızda.

Diyecek ki Zeus, “İnsanlığa en değerli armağanı veren tanrı ya da tanrıça yeni kurulan kentin sahibi olacaktır.”

Yarışacaktır Poseidon ile Athena. Üç dişli mızrağını bir kayaya saplayacak Poseidon ve insanları uzak yerlere götürerek savaşlar kazanacak görkemli bir at yaratacaktır. Athena ise mızrağını yere saplayarak onu zeytin ağacına dönüştürecektir. Halk Athena’yı seçecek ve kente Athena’nın adı verilecektir. Bu yalnızca at ile zeytin ağacı arasında yapılan bir seçim değildir. Halkın bu seçimi aynı zamanda göçebelik yerine yerleşikliği, savaş ve talan yerine barış ve uygarlığı seçmesidir.

Böylece Yunanlılar zeytin ağacının Bilgelik Tanrıçası Athena’nın insanlığa bir hediyesi olduğuna, Eski Mısırlılar da Tanrı Osiris’in karısı İsis’in insanlığa zeytinciliği öğrettiğine inanacaklar yüzyıllar boyunca.

Ağacından meyvesine, yağından yaprağına kadar insan için bu denli yararlı bir ağaçta bir “Tanrıçalık” olduğuna şaşmamak gerek.

“Delice” denilen yaban haldeki zeytin ağacının kimler tarafından ilk kez ehlileştirildiği kesin olarak bilinmese de birçok ciddi kaynak zeytin ağacının sizinle birlikte dört bir yanını dolaşacağımız Anadolu’da ilk kez ıslah edildiğini yazar.

Türkiye’nin dört bir yanında gireceğimiz bahçelerde dokunacağımız zeytin ağaçlarının kökenini İslamiyet Âdem’in yeryüzüne indiği günlere dek götürür. Kısas-ı Enbiya’da anlatıldığı gibi:

“Âdem kendi teninde ağrı duydu, çok incindi ve ağrıdan Tanrı’ya yakındı. Bunun üzerine Cebrail zeytin ağacı indirdi ve buyurdu: Bunun yemişini ye ve sık ki bunun içinde bütün ağrılara şifa vardır...”

Bu kitap bir yolculuk. Anadolu’nun dört bir yanında zeytin ağacıyla, meyvesi zeytinle, o lezzetli meyvenin suyu zeytinyağıyla yaşayan insanlara doğru bir yolculuk.

Size Marmara’sından Ege’sine, Doğu Karadeniz’inden Güney Akdeniz’ine, Güneydoğu’suna dek bir demet zeytin ve zeytinyağı insanı sunacağız.

Kitapta, zeytin ağacına yüreğinden değmiş insanlar, yani “Hayat Ağacıyla Yaşayanlar” var.

Çünkü derler ki, cennette iki ağaç vardır; incir ve zeytin. İncir “Gerçek Ağacı”, zeytin ise “Hayat Ağacı”dır. Tıpkı, eski çağlarda söylenen bir Latince cümlede anlamını bulduğu gibi:

“Olea prima arborum umnium est.”

Yani, “Zeytin bütün ağaçların ilkidir”.

“Hayat Ağacıyla Yaşayanlar”a ulaşmak için dört uçak yolculuğu dışında, karayoluyla tam 7500 kilometre yol yaptık. Köylere, zeytinliklere, antik kentlere tırmandık; zeytin çiftliklerine, zeytinyağı fabrikalarına gittik.

Tanıştığımız “Hayat Ağacıyla Yaşayan” insanları çok sevdik. Eminim siz de seveceksiniz.

Haydi! Yolculuk başlıyor; buyurun Gemlik’ten Yusufeli’ne, Adatepe’den Derik’e Hayat Ağacıyla Yaşayanlar’a.



# TRİLYE'DEN İZNİK'E

'Tek bir ağaçla yaşanacaksa zeytinden başka seçenek yoktur'





**Dik bir** yokuştan inince karşımıza kırmızı kiremitli ahşap ve taş evleri, ateş tuğlasından yapılmış, bacası gökyüzüne doğru uzanan eski zeytinyağı fabrikaları, kiliseleri, taş mektebi, zeytin ve zeytinyağı satan dükkânları, ulu çınar ağaçları, sahildeki balıkçı meyhaneleriyle muhteşem bir yerleşim çıkıyor. Zaman donmuş ve Trilye bütün güzellikleriyle ayakta kalmış. Burada insanı çağıran bir tarihi doku ve zeytin kokusu var.

## Osmanlı döneminde ABD’ye ihracat yapan köy

Rivayet bu ya, Osmanlı döneminde sadrazamlar, yabancı büyükelçiliklere ve-rilecek davetlerde büyükelçilerden ne yiyeceklerine dair bir liste isterlermiş. Her büyükelçi kendi yemek listesine ek olarak bir şeyden vazgeçmezmiş; Tril-ye zeytini...

1906 tarihli bir Salname’de şöyle anlatılmış:

“Trilye Bucağı, Mudanya İlçesi’nin batısında ve Marmara Denizi kıyısındadır. Hoş bir havası vardır. Kasabada bir Cami-i Şerif, bir İslam ve iki Hıristiyan ilko-kulu, yedi kilise ile eski eser niteliğinde üç manastır vardır. Kemerli denen ki-lisenin iç bölmelerinde bazı eski eserler bulunmaktadır. Zeytin ürünü, Doğu Rumeli ve Karadeniz kıyıları ile İskenderiye dolaylarına gönderilmektedir.”

Mudanya’dan geçip on dakikalık yolu aşınca Trilye’deyiz. Ancak Mudanya bir türlü bırakmıyor insanı. Restore edilerek otele dönüştürülen 150 yıllık Mu-danya Tren İstasyonu, Mudanya Mütarekesi’nin imzalandığı, bugün müzeye dönüşmüş Osmanlı Konağı, Rum ve Osmanlı mimarisinin en seçkin ve en ba-kımlı örneklerinden oluşan Girit Mahallesi insanı bir anda en az yüz yıl önce-sine götürüyor duygu olarak.

Doktor Şerafeddin Mağmumi de 1895’te gelmiş Mudanya’ya. Rum Mahallesi’ndeki Pavli Otele yerleşmiş. O günlerde tuttuğu notlar gerçekten yüz yıl öncesinden haber veriyor bize:

“Burada geçirdiğim dört gece çok rahat ettim. İşimizi gücümüzü bitirip ote-le gelince balkona çıkar, yemeği orada yer, yatıncaya kadar kalırdım. İnsanı oyalayacak pek çok eğlenceler vardı. En hoşu saat on birde birçok Rum aile-nin kayak ve sandallara binerek sahilde boydan boya dolaşmaları idi. Bir kısmı kış üstüne mezeleri dizmiş, rakısını konyağını koymuş, hem içerler hem şarkı söylerler ve bu durumda olanlar karşılaşınca kayıklar rampa ederek birbirle-rine içki ikram ederlerdi. Mudanya kasabası deniz banyosu mevsiminde Bur-sa, Gemlik hatta İstanbul’dan gelen ‘Banyocular’ ile pek kalabalık olur ve gece yarısına kadar kırk elli kayak ve sandal fişekler, maytaplar yakılarak şarkılar, maniler okunarak eğlenirlermiş. ”

Mudanya’dan kıvrıla kıvrıla, denizle kucaklaşan zeytin ağaçlarının arasın-dan geçerek Trilye’ye doğru gidiyoruz. Yolumuzun üzerinde Siği Köyü var. Siği Rumca “sessizlik” demekmiş. Yoldan kıyıya doğru dik bir inişi var. Zeytin ağaç-ları içinde şirin bir balıkçı köyü.

Ancak haritaya bakıp da buraları “Trilye” ya da “Siği” diye aramayın. Çünkü 1960’lı yıllarda “Trilye”nin adı “Zeytinbağı”, Siği’nin adı da “Kumyaka” olarak değiştirilmiş.

İsim değişikliğiyle ilgili yaşananların en güzel örneğini verecekti Trilye’ye gitti-ğimizde Liman Restoran’ın sahibi Murat Kara:

“Millet buraya gelip ‘Zeytinbağı’ tabelasını görünce ‘Trilye’ye daha çok var mı?’ diye soruyor.”

Öyküye göre Trilye adını İncil’i farklı yorumladıkları için aforoz edilen ve gelip buraya yerleşen üç papazdan alıyor. “Tri” Rumca “üç” demek, “ilya” da “pa-paz...”

Nüfusun büyük çoğunluğu Rum’dur Trilye’nin. Hatta Osmanlı İmparatorluğu döneminde Trilyeli Rumlar, Amerika’ya Trilye zeytini ve zeytinyağı ihraç etmişler. İspanyollar kıskanmışlar bu durumu, Osmanlı’nın izni ile gelip bu topraklardan zeytin fideleri sökmüşler, hatta toprağıyla birlikte alıp götürmüşler. Dünyaca ünlü Trilye zeytininin denizden kaç metre yükseklikte yetiştiğini bile ölçer İspanyollar. Trilye’ye uygun iklimi, toprağı ve deniz seviyesini belirleyip ekmişler ülkelerine Trilye zeytin fidanlarını. Ancak bu topraklarda yetişen zeytinin lezzetini elde edememişler.





**İsmail Emil”in** soyadına ilişkin öykü de ilginç: “Babamın amcası ilk dünya savaşında mı, milli mücadelede mi bilemiyorum Arabistan tarafında yaralanıyor. Hastaneye kaldırıyorlar. Orada Emiliano isminde bir Fransız hemşire var. Dedemin kardeşiyle çok ilgileniyor. İyileştiriyor onu. Sanırım aralarında bir elektriklenme oluyor. Soyadı kanunu çıkınca da Emiliano’nun Emil’ini alıyor aile.”

## Bursaspor’un golcüsü, Trilye’nin zeytincisi

Trilye’nin tam ortasından geçen, dev çınar ağaçlarının, cumbalı ahşap ve taş evlerin gölgelediği İskele Caddesi’ne girince iki zeytin ve zeytinyağı dükkânı, şıklıklarıyla, eski yağ küpleriyle, dizi dizi zeytinyağı şişeleriyle dikkati çekiyor.

Bu iki dükkân da bir zaman Bursaspor’un efsane golcüsü olan ve kasabada ilk butik zeytinyağı dükkânını açan İsmail Emil’e ait.

Emil’in ailesi Selanik’ten gelmiş Trilye’ye 1923 Mübadelesiyle. Dededen, babadan zeytinci. 1500 tane zeytin ağacı var. Hepsı de 150-200 yıllık. “Bütün zeytinlerimiz Rumlardan kalma” diyor.

1951 doğumlu İsmail Emil. Ortaokulu bitirdikten sonra liseyi okumak için Bursa’ya gidiyor.

“Bursa Sanat Enstitüsü’ne gittim. Okul takımında okurken, o yıllarda Merinos fabrikası vardı. Onun takımına aldılar. İki ayak vardı bende, hem sağ hem sol- laçık oynardım. 1971’de Bursaspor’a aldılar. Efsane kadroydu o zaman; Mesut, Ersel, Ahmet, Tuna, Cengiz... O zaman Fener’de de Cemil var, Alpaslan, Celil, Tankut... O yıl da Galatasaray istiyor beni. Rahmetli Metin Oktay çok beğeniyor. Ama Beşiktaş maçında sakatlandım. Bağlar kopmuş. O sakatlık- tan sonra yarım yamalak idare ettim. O zaman tıp da böyle gelişmemiş. Ama o ayakla Beşiktaş’a bir gol attım, intikamını aldım sakatlığımın. O gölüm sa- yesinde Avrupa’da Türkiye’yi biz temsil ettik. Hala unutulmaz o gol. Avrupa Kupası’nda çeyrek finale çıktık. İskoçya, İrlanda takımlarını eledik, Rus takımı- na elendik. Ama bu arada ben dünyayı gezdim. İki yıl da yarım yamalak Sakar- yaspor takımında oynadım. Ondan sonra Trilye’ye döndüm ve baba mesleği zeytinciliğe ve zeytinyağcılığa başladım.”

O yıllarda babası toptancılık yapıyor, perakende satışı yok. “Baba ben buraya bir perakende dükkânı açacağım” diyor. “Yahu oğlum, kim buraya gelecek de zeytin alacak?” diye soruyor. “Ben bir yapayım da, bak gör, bu iş nasıl olacak” karşılığını veriyor babasına.

Evinin altındaki dükkânı perakende mağazası olarak açıyor. Dükkânın karşısın- da kasabanın kahvesi var. Karşıdan bakıp gülüyorlar:

“Yahu, İsmail buraya zeytinci dükkânı açtı. Ne satacak? Zeytin. Kim zeytin ala- cak, kim yağ alacak ondan? Zaten herkes zeytinci.”

Bir dükkânla başlamış İsmail Emil. Yavaş yavaş başlamış satış. İlk yıl bir varil zeytinyağı satmış. İkinci sene o yetmemiş, iki varil çıkarmış. Sonra üç...

İsmail Emil’le Trilye’deki Lofçalı’nın artık kullanılmayan hidrolik presli zeytin- yağı fabrikasına gidiyoruz. İçerdeki hidrolik makinenin üzerinde “İsmail Erite- nel ve Kardeşi-1952” yazıyor. Fabrika binası 100 yaşını geçmiş görünüyor. İs- mail Emil birkaç ortağıyla 1980-82 yıllarında işletmiş bu fabrikayı. Şu anda terk edilmiş. İnsan içerideki malzemeye bakınca, “Ne güzel zeytin ve zeytinya- ğı müzesi olur burası” demekten kendini alamıyor.

İskeleyle doğru yürürken aralık bir kapının arkasında, beyaz fayanslar üzerinde salamura yeşil zeytini kavanoza dolduran bir kadınla karşılaşıyoruz. İsmail’in yeğeni Şükran Emil. Pazara sunmak üzere plastik küplerdeki zeytini kavanoz- lara dolduruyor.

Trilye’yi gezerken anlaşılıyor ki buranın her şeyi zeytin ve zeytinyağı...



İsmail Emil’in yeğeni Şükran Emil



**Trilye Limanı’nda** yerleşimin karakterini çok iyi anlatan bir kompozisyon oluşturmuş Zeytinbağı Belediyesi. Zeytin kırma taşlarının ve bir zeytin sıkma mengenesinin bulunduğu köşede bir yazı var:

“Merhaba dostlar, ben 200 yaşında bir zeytin sıkma makinesiyim. Altın sarısı olan zeytinyağlarını ben çıkardım, sonra terk edildim. 1960’ta yağhane üzerime çöktü. 2000’de kurtuldum. Anılarla yaşıyorum.”

## Dedesi Şişko İbrahim Efendi’den Zeytinyağcılığı devralan ‘Şekerhanım’

İskeleye doğru inerken sol tarafta butik zeytinyağı ve doğal ürünler satan bir dükkân dikkatimizi çekiyor. Şıklığı ve kadın eli değmişliğinin çok belirgin zarıflığı değil dikkatimizi çeken sadece, aynı zamanda vitrinde duran “turunçlu zeytin reçeli” kavanozları da bizi dükkândan içeri yönlendiriyor.

“Şekerhanım” markasını yaratan Dilek Şeker’in ailesi Trilye kökenli. Yani mübadele ile gelmemişler buraya, geçmişten bu yana Trilye’de yoğun Rum nüfus ile birlikte yaşayan beş-on Türk ailesinden birine uzanıyor Dilek Şeker’in kökleri.

“Ailem kuşaklar boyu zeytin ve zeytinyağı ile uğraşmış. Trilye’de ilk taş baskı zeytinyağı fabrikasını kuran dedem Şişko İbrahim Efendi. Babam da hala zeytinci.”

“Buradan gelen 10 bin liralık teşvik ödülü ile reçel atölyemi kurdum. Günde 30 kavanoz ile başladığım reçel serüvenimi bugün günde 1000-1500 kavanoz üretimle sürdürmekteyim. Bugün ürünlerim başta İstanbul olmak üzere Türkiye’nin muhtelif illerindeki butik otel ve organik, doğal ürün satan dükkânların raflarında yer alıyor.”

Trilye’deki küçük dükkânına gelen müşterilerin “Zeytin reçeli yok mu?” diye sormaları sonucu zeytinin reçelini yapmaya karar veriyor Dilek Şeker. Ancak yaptığı deneme üretiminde zeytin tek başına aroma vermeyince içine mis kokulu turunc eklemek aklına geliyor. Yaptığı üretim de müşterileri tarafından çok beğeniliyor.

Turunçlu zeytin reçelinin tarifini de veriyor “Şekerhanım”.

“Yeşil zeytinler dilimlenir, kaynatılır, bu sırada turunçlar da kaynatılıp acı suyu atılır. Kaynama işleminden sonra şeker ile bakır kazanlarda geleneksel yöntemlerle hazırlanır.”

Dilek Şeker’in kardeşi Hikmet Düvenci, dükkânın duvarına asılı iki fotoğraf gösteriyor. Biri 1900’lerin başında Trilye sirtlarında çekilmiş. Önde modern giyimli iki kişi var. Biri Trilye’nin Rum Belediye Başkanıymış. Diğeri de onun Türk yardımcısı.

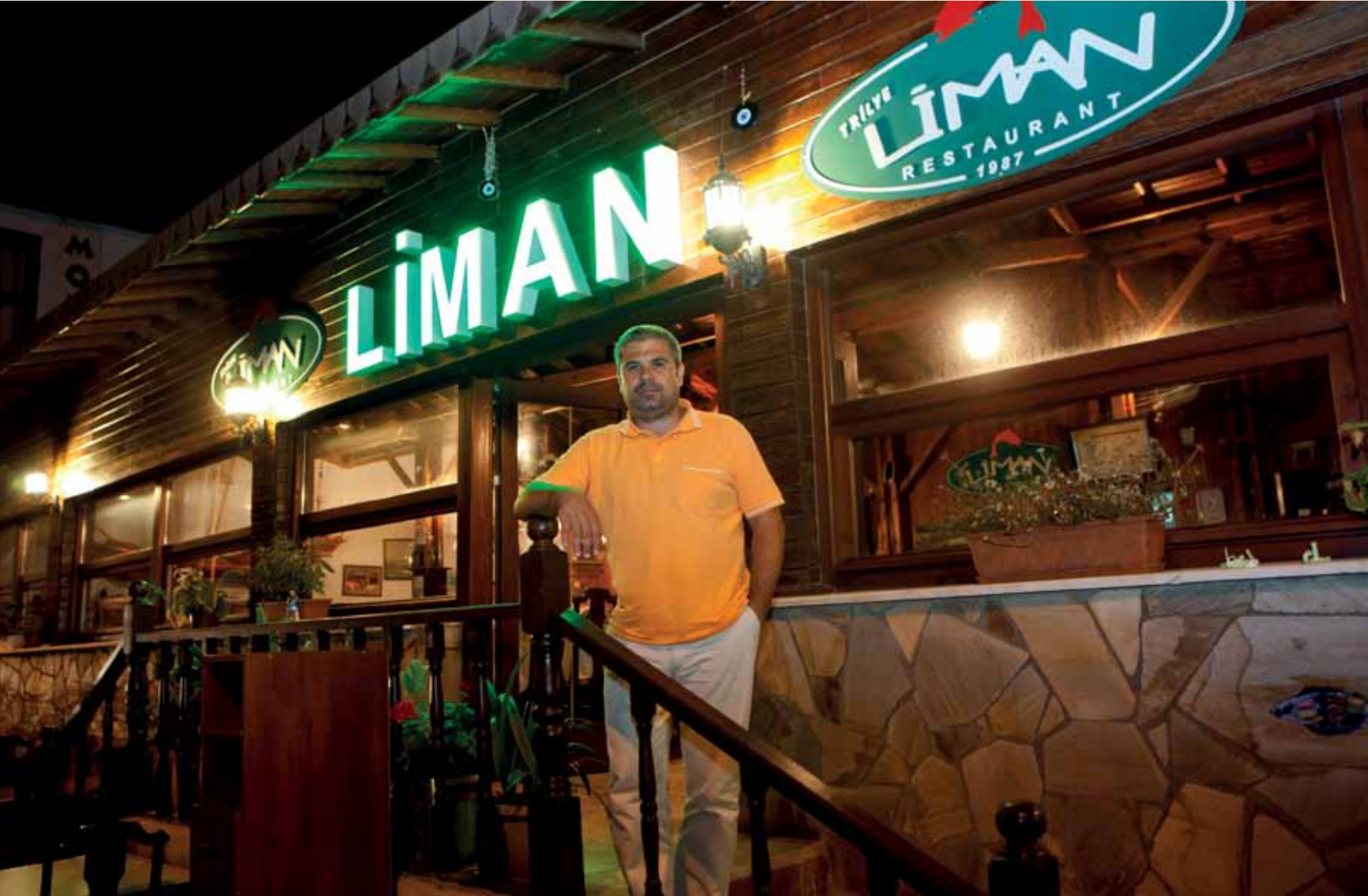
Mübadeleden önce Türklerle Rumların ortak yaşadığı Trilye’ye ilişkin bir öyküyü anlatırken duvara asılı diğer fotoğrafı gösteriyor Hikmet Düvenci. “İşte bu da Rum Kaptan Flip” diyor.

“1920’nin başında bir yandan Rum, diğer yandan da Türk çetecilerden yılmış buranın halkı. Üstüne üstlük bir de dışarıdan gelen Ermeni çeteciler var. Sonunda Trilye’nin Rumları Kaptan Flip’in teknesiyle Yunanistan’a kaçmaya karar veriyorlar. Bu arada Türk komşularına ‘Siz de gelin, bu çeteler hepimize saldırıyor’ diyor. Bu davet üzerine 50 kadar Türk de biniyor tekneye Yunanistan’a gitmek için. Ancak teknenin motoru Tekirdağ açıklarında arıza yapıyor. Askerler kıyıya çekiyorlar tekneyi. Bir de bakıyorlar ki hem Rumlar, hem de Türkler bir tekneye dolmuşlar, Yunanistan’a kaçıyorlar. Kaçaklar kıyıya inerken komutan dayanmıyor, dönüp Türklere ‘Haydi bunlar Yunanistan’a kaçıyor, sizin ne işiniz var?’ diye soruyor.”



Dilek Şeker, 2000 yılında Bursa’da Avrupa Birliği ile Ticaret ve Sanayi Odası’nın düzenlediği Kadın Girişimciliği Destekleme Eğitimlerine katılmış. Bu altı aylık eğitim süreci içinde Sanayi Odası’nın düzenlediği ilk Ulusal Girişimlik Kongresi’nde yaptığı sabun projesi ile 124 yarışmacı arasında birinci olmuş.

## Çiftlik çipurasının bile zeytinyağında tavası muhteşem oluyor



Yörenin mutfak kültürü çok büyük bir coğrafyanın harmanından oluşuyor. İçinde Rum mutfağı var, Osmanlı mutfağı var, Anadolu mutfağı var. Bir de mübadele ile gelenlerin ağırlıklı olduğu Girit'in mutfağı eklenmiş ve Marmara kıyısındaki yerleşimlerde birbiriyle sarmaş dolaş olmuşlar.

İşte böylesine zengin bir mutfağın Trilye'deki temsilcilerin biri olan sahildeki Liman Restoran'a gidiyoruz.

Çeşit çeşit otlar, ahtopot salatası, palamut marina, cibes, zeytin salatası, balık çorbası derken restoranın sahibi Murat Kara geliyor yanımıza.

Girit'ten göçmüşler mübadelede buraya. Ailesi orada kasaplık yaparmış. Gelince de aynı işi sürdürmüşler. Babası 1999-2004 yılları arasında belediye başkanlığı yapmış Trilye'de.

Söz dönüp dolaşıp, av yasakları başlayınca insanın yiyecek balık bulmakta zorlandığına, çiftlik çipurası ya da levreği gibi pek de lezzetli olmayan tercihlere yönelmek zorunda kaldığına geliyor.

Murat Kara, “Henüz müşterilerime sunmuyorum, kendim için yapıyorum ama” diyor, “Hiç, bol zeytinyağında kızarmış çiftlik çipurası yediniz mi?” diye soruyor. Denemedik bile elbette.

“Gelin” diye bizi restoranın pırıl pırıl temiz açık mutfağına sokuyor.

Bir çipura temizliyor. Tezgâha mısır unu yayıyor. “Tuzlamıyoruz, çünkü tuzlu su ile yıkıyoruz” diyor. Sonra bütün çipuranın iki yüzüne 3-4 derin çizgi atıyor keskin bir bıçakla. Tavayı kızdırıyor. Mısır ununa buladığı balığı şöyle silkeleyip “cızzzz” diye atıyor zeytinyağının içine. Fazla çevirmeden pişirip servis yapıyor masaya.

Yerken farkına varıyoruz ki, çiftlim çipurasının o samansı tadı gitmiş; yerine mis gibi zeytinyağı kokan, lezzetli bir beyaz balıketi gelmişti.



## Belediye başkanlığı geçer ama zeytincilik kalır

Kendimize Orhan Veli'yi rehber yaptık, Gemlik'e doğru gidiyoruz. Ama uyarısı-nı da unutmuyoruz; “Gemlik'e doğru denizi göreceksin, sakın şaşırma...”

Zaten ilçenin girişine kocaman bir tabela yapıp asmışlar Gemlikliler. Ama biz denizi gördüğümüz için, o güzelim Gemlik Körfezi'nin kıyısına dikilen koca koca beton binaları görünce şaşıyoruz.

Özen Çakır bizi Gemlik Zeytin Hali'nde bekliyor. Kendi markalarını yaratmışlar ağabeyi Özden ile birlikte.

Neredeyse zeytin bahçesine doğmuş Özden Çakır da her zeytinci ailenin çocuğu gibi. Sonra okul, askerlik derken gelmiş tekrar zeytinciliğe başlamış.

Gemlik Zeytin Hali'nde mevsim gereği durgun bir gün yaşanıyor. Dükkânların çoğu kapalı. Çünkü yeni hasat mevsiminden önce olduğu için bazılarının bitmiş zeytinleri. Özen Çakır aldığı yeni siparişleri karşılamak, müşterilerine talep ettikleri zeytinleri göndermek için dört kadın işçiyle beraber harıl harıl beş kiloluk tenekelere zeytin dolduruyor.

Sofralık zeytinin en iyisinin Gemlik'ten çıktığını, buranın zeytininin üzerine yemeklik zeytinin Türkiye'nin hiç bir yerinde çıkmadığını söylüyor.

“Bizim üç bin zeytin ağacımız var. Evvelden babalarımız yapardı, biz onlara yardımcı olurduk. Şimdi bir sofralık zeytin markası yarattık. Bizde yağlık zeytin pek yok. Sadece dibe dökülen, küçük taneli olan zeytinlerden yağ sıkıyoruz. Ama o yağın da bir iddiası olmaz, çünkü çok yüksek asitli oluyor. Biz kendi evlerimizde tüketmek için kendi topladığımız zeytinden sıkıyoruz ancak yağı.”

Gemlik zeytininin natürel olduğunu, piyasada yapılan bir takım hileleri kaldırmadığı görüşünde Özen Çakır. Yöredeki zeytinin kostik ve boya tutmadığını, kostik yapınca zeytinin patladığını, yani yumuşadığını, boyanın da üzerinde durmayıp aktığını söylüyor.

Belli ki zeytinin sırrı salamura da.

“Biz salamurayı dereceli havuzlarda yapıyoruz. Dokuz derecenin altına düşürmüyoruz asit derecelendirmesini. Çünkü dokuzdan aşağı inince zeytinler bozulma yapıyor havuzda. Ancak bu zeytin sadece İzmir Çamaltı Tuzlası'nın tuzunu kabul eder. Başka tuz kabul etmez. Mesela bugün Konya tuzunu koy, kollar zeytin, bozulur. Havuzların baskılarını ve kapaklarını da iyi vurduktan sonra zeytin bir yıl, iki yıl, hatta üç yıl bozulmadan durur.”

Çakır ailesi bir yıl boyunca her ay 200-300 ton zeytin işleyip Karadeniz kıyısından Almanya'ya kadar geniş bir coğrafyaya gönderiyormuş. Ancak, bu yıl en büyük sıkıntı ürünün azlığından geliyormuş.

“Zeytin az olduğu için bir kilo zeytin üç liraya vurdu. Bu sene daha az olacak galiba. Çünkü zeytin çiçekteyken yağmur yağdığı zaman çiçek tutmuyor. Bu nedenle bizde rekolte yüzde 10-15 olacak.



Özen Çakır bir ara Soröz Beldesi'nde belediye başkanlığı yapmış. Sonra aday olmamış ve zeytinciliğe geri dönmüş. ‘Çok ekonomik kaybımız oluyordu işlerin başında duramadığımız için’ diye açıklıyor bir daha başkanlığa aday olmamasını.





### Herkese kendi evi için yağ sıkın yağhane

Orhangazi’den İznik’e doğru göl kıyısından gidiyoruz. Her yer “İznik mavisı” ve zeytin yeşili.

Orhangazi’ye bağlı Narlıca Köyü’nde, İznik Gölü kıyısında yağhanesi olan Yaşar Kaygısız bekliyor bizi. Ailesiyle, komşularıyla oturmuşlar yağhanenin önündeki gölgeliğe, çaylarını içiyorlar keyifli bir sohbetin eşliğinde.

Zeytin kırma makinesi, zeytinyağı presleri, zeytinyağı sıkma çulları derlenip toparlanmış, yeni hasat dönemini bekliyor.

Yaşar Kaygısız 51 yaşında. “Ben dördüncü kuşağım zeytincilikte” diyor, “Babamın dedesinden gelir bu meslek bize.”

Yağhaneyi geziyoruz birlikte. Elektrikle çalışan bir zeytin kırma makinesi var. Bir de kırılmış zeytinin çuvallara doldurulup sıkıldığı hidrolik pres bölümü var. Kendi “zeytinyağcılık tarihi”yle karşılaştırıyor bugünkü durumu Yaşar Kaygısız:

“Çok önceleri zeytin atla döndürülen bir taşla kırılmış. Ama ben onu görmedim. Çünkü benim hatırladığım zamanda taşı atla döndürmek bırakılmıştı. Taşı mazotlu bir motor çeviriyordu. Mengene hala manüeldi. Manivelalar takılır, üç dört kişi beden gücüyle mengene sıkar ve çuvallar içindeki zeytin hamurundan yağı çıkartırlardı.”

Bölgede zeytinin çok büyük ticari değeri var ama zeytinyağının pazar değeri “yok” denecek kadar az. Bu yüzden yağhanesinde Yaşar Kaygısız kendi ihtiyacı için yağ sıkıyor. Gelen müşteri de kendi yıllık yiyecek yağını yapıyor. Toplanan zeytinler eleklerle dökülüyor; bir, iki, üç, dört numara elek var. Dört numara en küçük zeytinler. Yerden toplananlarla birlikte işte bu dört numara zeytinler “yağlık” olarak sıkılmak üzere yağhanenin yolunu tutuyor. Birden üçe kadar irilikte olanlar da sofralık zeytin. Onlar havuzlarda salamuraya yatırılıyor.

Elbette göl kıyısında olan bir yağhanenin en büyük sorunu zeytinyağı sıkma sırasında oluşan karasunun nereye akıtılacağı. Yakın zamana kadar İznik Gölü’ne akıyormuş zeytinyağının karasuyu. “Şimdi biraz sıkıştırıyorlar” diyor Yaşar Kaygısız, “Havuz kurmamızı istiyorlar. Karasuyu havuzlarda toplayacakmışız. Sonra vidanjörler gelip çekecekmiş onları. Bakalım...”





## Dedeleri de, torunları da zeytinci

İznik'e gelince insan kendisini çağlar boyunca üst üste biriktirmiş bir açık hava müzesinde hissediyor. İ.Ö. 2500 yıla kadar tarihlendirilen antik çağdan kalma höyükler, Romalıların kente kurduğu dört dev kapılı surlar, Bizanslıların kiliseleri, manastırları; Osmanlıların camileri, türbeleri, hamamları; binlerce yıldan bugüne dek ulaşan muhteşem çinicilik ile ilçenin her köşesinde ve çevresinde bir tarih, kültür hazinesi saklı.

Elbette ulu çınarları, İznik Gölü'nü çevreleyen zeytin ağaçlarının yanı sıra en-vai çeşit meyve ağaçları ilçeye doğal güzelliklerle örülmüş, tarihi yapılarla süslenmiş bir film platosunun görüntüsünü veriyor.

Göl kıyısındaki bir kahvede buluşuyoruz Seyit Ahmet Ersöz ile. Kendisinden önce babaları, dedeleri, yaklaşık altı kuşaktır zeytinci. Kendisi de hala zeytincilik yapıyor. Oğlu ve üç torunu da zeytinci. 83 yaşında bir delikanlı Seyit Ahmet. "Doğumumdan bugüne zeytinciyim" diye anlatıyor "kutsal meyve"yle ilişkisini.

Artık yağ sıkma işini bırakmış. İznik'in Müşkile Köyü'nde 1200 zeytin ağacı var. Evlerinde de kullandıkları tek yağ zeytinyağı. Ancak bazı özel durumlar oluyor:

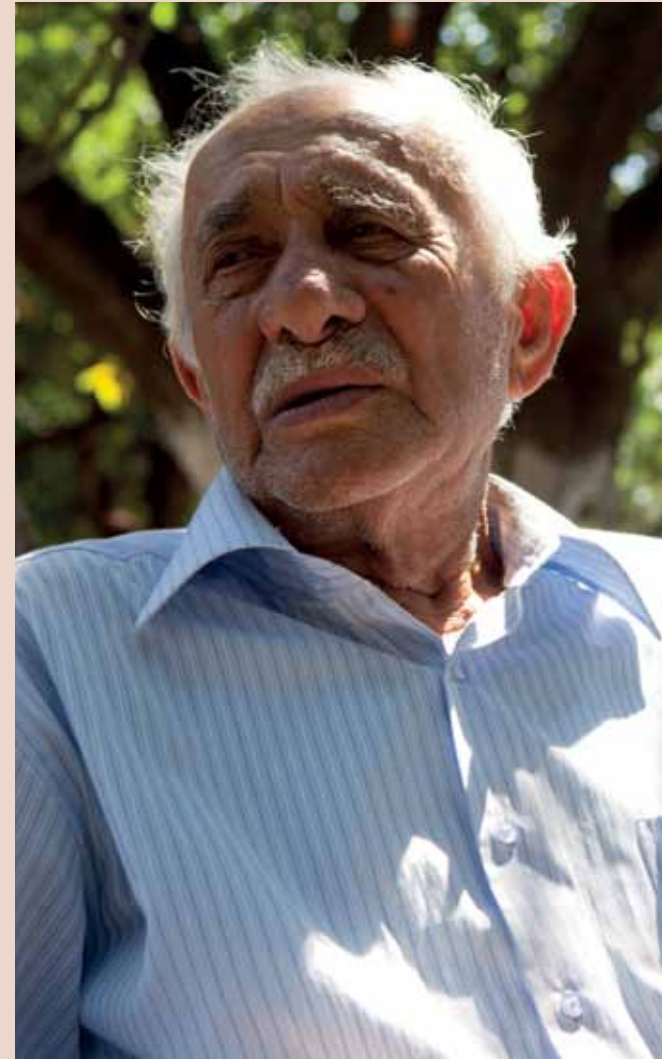
"Bizim evde lüzum olmadıkça tereyağı ya da başka bir yağ kullanılmaz. Bütün yemekleri, pilavı zeytinyağıyla yapar, hatta yumurtayı da zeytinyağına kırarız. Ancak bazen dışarıdan misafir gelirse, zeytinyağına da alışkın değilse yumurtayı, pilavı tereyağında yaparız, daha doğrusu öyle pişirsinler diye hanımlara tembih ederiz."

Zeytinin her aşamasıyla ilgili çalışmış Seyit Ahmet. Ama zeytincilik dışında başka hiçbir iş yapmamış. Kendi zeytinini toplamış, yağını sıkmış, büyük firmalar için sofralık zeytin toplamış köyden, aynı işi çıktığı kadarıyla zeytinyağında da yapmış. Şimdi artık yağhaneyi kapatmış. Büyük firmalar için zeytin ve zeytinyağı da toplamıyor çevreden. Şu andaki ekonomik dengeler açısından ancak parası olanın zeytinden iyi para kazanacağını iddia ediyor:

"Adam bankaya borçlanıyor, gelecek yılın ürününe karşılık. Ama ürün vermiyor, borcu karşılamıyor. Yandın o zaman, 10 liralık borç 20 liraya çıkıyor. Borçlu üretici zeytini topladığı zaman hemen satar. Durumu iyi olan salamura yapar, bekletir, zamanı geldiğinden satar. Böylece iki liralık zeytin bekletilince üç liraya çıkar fiyatı. Sezon sonu ama şimdi 15-20 ton zeytinimiz vardır salamura. Ne zaman paraya ihtiyacımız olursa, herhangi bir şey alacaksak gerektiği kadar satarız."

Geçmişten kalan ilginç üretici-tüccar ilişkilerini de yaşamış Seyit Ahmet.

"Ben zeytin satmayı, satın almayı rahmetlik babamdan gördüm. Müşteri aramazsın. Adam gelir alır zeytini. Sen de yazarsın deftere 'şu kadar alacağım var' diye. Ya da adamın hastası olur, gece iki de, üçte Bursa'ya gidecek, gider tüccarın kapısını çalar, 'Şu kadar para lazım' diye o saatte ihtiyacı olan parayı alır. Hala öyle tüccarlar geçerli piyasada. Ama azaldı."



Seyit Ahmet Ersöz

## Meşhur bir İznikli zeytinci



**Halil Ergün** “Zeytin heyecan verici bir ağaçtır benim için” diyor “Zeytini sıktırmaya götürmeyi, yağı çıkarken etrafı saran kokuları severdik. Çocukluğumuzda küfelerle yağhaneye götürürdüm zeytinleri. Sıraya girerdim. Nöbet tutardık küfelerin başında. Hayatın konuştuğu dönemdir zeytin zamanı.”

“Zeytin” deyince gözü parlıyor ünlü oyuncu Halil Ergün’ün. Gözü parlıyor çünkü o kuşaklardır İznik’te zeytincilik yapan bir ailenin çocuğu. Hala kopmamış zeytin ağacından.

“Çocukluğumuzda dip toplama zamanı vardı. Zeytin başlar yeşilden hafif siyaha dönmeye ve bir kısmı dökülür toprağa. Bunlar dip zeytinidir. İşte çocukluğumuzda heyecanla beklediğimiz zamanlardı bu dip toplama günleri. Çünkü toplardık dip zeytinlerini, iki –üç liradan satardık. Ondan yağ çıkardı, sabun yapıldı, ayrıca köylüler yemeklik de yaparlardı dip zeytinlerini. Bizim için bayram sevinciydi. Toplar, sepetlerle koşarak satmaya koşardık. Harçlık yoluyla zeytin bizim için.”

İznik Gölü kıyısında, yani yörede verildiği adıyla Yalıboyu’nda baklava bile zeytinyağıyla yapılmış. Annesinin bol zeytinyağında kızarttığı İznik köftesi de hala Halil Ergün’ün burnunda tütüyormuş. Aileden kalan zeytinliklerine yenilerini eklemiş Halil Ergün, hatta merkezde, göl kıyısına yeni zeytinler dikmiş.

Hayvancılığın bile zeytinciliğin ihtiyacına göre belirlendiğini anlatıyor Halil Ergün. Yani öküz besleniyorsa, zeytin diplerini sürmek içindir. At ya da eşek varsa, toplanan zeytinleri taşımak içindir.

“Zeytin tüccarının elinde oyuncaktı üretici. Kimi kaptırır malını tüccara, parasını alamaz, bekler gelmez, arar bulamaz. Ancak Marmara Birlik kurulunca karşılarında bir muhatap bulmaya başladılar. Ürünü veriyor kooperatife, geç de olsa parasını alabiliyor. Zeytin üzerinden plan yapabiliyorsun en azından, ona göre borçlanıyorsun.”

## Asırlık zeytin ağaçlarının ortasına Nazım’ın çınarı

“yani öylesine ciddiye alacaksın ki yaşamayı yetmişinde bile, mesela zeytin dikeceksin hem de öyle çocuklara falan kalır diye değil ölmekten korktuğun halde ölüme inanmadığın için yaşamak yani ağır bastığından...”

Büyük ustanın, zeytin dikmeyi, ölüme karşı bir duruşa dönüştüren dizelerin-den dolayı mı, yoksa “Anadolu’da bir köy mezarlığına gömün beni/ve uyarına gelirse/ tepemde bir de çınar olursa / taş maş da istemez hani...” dediği için mi? Belki de iki şiirinde geçen zeytin ve çınar ağaçlarını Nazım Hikmet için buluşturmak amacıyla, Büyük Usta’ya 1964 yılında mezar taşı olarak çınar ağacının, asırlık zeytin ağaçlarının ortasına dikildiği Müşküle Köyü’ne gidiyoruz.

Köyde bizi 80’e yakın yaşına karşın hala dimdik ayakta duran, bıçak gibi keskin ütülü pantolonu, tiril tiril gömleğiyle Müşküle’nin 20 yıllık muhtarı Fevzi Kavuk bekliyor.

Öyküsünü anlatmaya başlarken “İlk kez 1960 ihtilalı muhtar yaptı beni. Sonra bütün seçimleri kazandım. 20 yıl kesintisiz muhtarlık yaptım. 80 darbesi olunca da onlar muhtarlıktan indirip cezaevine attılar. Yani bir ihtilal muhtar yaptı, öbür ihtilal indirdi” diyor.

Müşküle Köyü’nden şair İsmail Başaran Bursa Cezaevi’ne düşüyor. Nazım Hikmet’le birlikte yatıyor. Ressam Balaban da orada. Cezaevinden Nazım’ın bütün şiirlerini ezberlemiş olarak çıkıyor.

1964’te Türkiye İşçi Partisi’nin teşkilatını kuruyorlar köyde. TİP’in Bursa Milletvekili adayı oluyor Fevzi Kavuk.

“1964’te İsmail Başaran ve partili arkadaşlarıyla birlikte yaşlı zeytin ağaçlarının ortasına diktik Nazım’ın çınarını. Çınar büyüdü, millet gelip yaprağını alıyor, kozalağını alıyor ‘Nazım’ın çınarı’ diye. Her 1 Mayıs’tan sonra o ağacın altında toplanılıyor.”

Sonuçta başına gelmeyen kalmıyor çınar ağacının. Kesiliyor, yakılıyor... 12 Eylül’e kadar bir biçimde sürdürüyor yaşamını. Ama 12 Eylül de gelince, her şey dümdüz... Çınar da dahil. Geriye yıllar süren bir maceradan damıtılan ‘Nazım’ın çınarı’ efsanesi kalıyor.

Müşküle’nin temel geçim kaynağı zeytincilik. Oturduğumuz anıt çınar ağacının altındaki meydanı kuşatan evleri gösteriyor Fevzi Kavuk:

“Dikkat edersen, eski evler yüksek yapılmış hep. Bunların böyle yüksek olmasının sebebi, kat kat ipek böcekçiliği yapılıyor. Altına da zeytin fıçıları konuluyor. Zeytin insanları geçindiren tek mahsul.”

Kız alma, kız verme, nişan ya da düğün yapma hep zeytine göre düzenleniyor bir zeytinci köyü olan Müşküle’de de.

“Örneğin mobilya alınır, satan da bilir ki parası ‘zeytinle verilir’. Eskiden bir Yahudi vardı Bursa’da, adı Yantu’ydu. Düğün ya da nişan olacaksa, onun alışverişinin adıdır ‘esvap düzme’dir bizde. İşte esvap düzme için hep Yantu’ya gidilirdi Bursa’ya. Esvap düzülür, Yantu da ‘Zeytine verirsin’ derdi. Hala mobilya pazarlamaya geliyorlar köye, ‘Zeytine verirsin’ diye bırakıp gidiyorlar.”



Fevzi Kavuk

1950’li yıllarda köyde spor kulübü kuruluyor, gençler imece usulü köye su getiriyor. Fevzi Kavuk da bu çabalar içinde etkin bir isim. Sonra 60 ihtilalı oluyor. Bölge komutanı 28 yaşındaki bir genç olan Fevzi Kavuk’u direnmesine rağmen muhtar yapıyor. Ardından bütün seçimleri kazanıyor Fevzi Kavuk, 80 darbesine kadar.



**Yol hali** bu, ne zaman geleceğimiz belli değildi Marmara Birlik’e. “Haydi tesisi gezelim” teklifi gelince şöyle bir muhakeme yaptık ve bizim geleceğimizi bilip de önceden, günlük hayatta olmayan bir dekoru oluşturma şanslarına sahip olmadıklarından emin olarak girdik tesise.

Yani biz geleceğiz diye olduğundan başka türlü gösterme vakitleri yoktu, sonradan anlayacaktık ki, zaten öyle bir ihtiyaçları da yokmuş.

Zeytin paketleme ünitesine girerken bir turnikenin önünde duruyoruz. Elinizi sterilize etmeden, başınıza bone takmadan girme şansınız yok içeriye. Gerekeni yapıyoruz.

Tesisi bize Teknik Müdür Yardımcısı Taner Yıldırım, Kalite Yönetim Temsilcisi Ebru Mutlu ve ARGE Müdür Yardımcısı Mustafa Fındık gezdiriyor. Görüntü şaşırtıcı. Yok, kötü olduğu için değil, fazla iyi olduğu için... Bütün işçilerin başlarında bone, ellerinde eldiven, ağzlarında maske var.

## İstanbul’a Keşişleme’nin estiği yerden geçiyoruz

İznik Gölü kıyısından Bursa’ya doğru gidiyoruz. Uludağ’ın zirvesi dumanlı ama Bursa’ya yaklaştıkça göl kenarındaki dinginliğin yerini tıklı bir trafik, yoğun bir kent yaşamı alıyor.

Bizden önce aynı yola düşen Doktor Mağmumu’nin 1895’te gördüğü Bursa’ya ilişkin ilk tanımlamasında “Bursa kenti ‘Olympos’ adıyla eski bir şöhrete malik olan 2550 metre yüksekliğindeki Keşiş Dağı’nın kuzey eteğine yapılmış bir beldedir” der.

Bursa’nın bu ünlü Olympos Dağı’nın, Bizans ve Osmanlı Dönemi’ndeki adı olan Keşiş Dağı’nı bilir misiniz? Pek bilen çıkmaz. Ama bir şeyi hele İstanbul-lular çok iyi bilir. Televizyonlardaki “Hava Durumu”nu izlerken bazen rüzgâr “Keşişlemeden” eser. Bu İstanbul’a Anadolu’nun Güneydoğusundan yani Bursa tarafından esen rüzgârdır. Çok keşiş yaşadığı için Keşiş Dağı’ndan adını alan Keşişleme bir rüzgâr adı olarak kaldı ama Keşiş bir dağ adı olarak kalmadı. Şimdi biz onu Uludağ olarak biliyoruz. Keşişlemenin yaygın adı da Samyeli...

Bu merkezinde Marmara Birlik günde 150 ton zeytin ambalajlayabiliyor, 220 ton zeytinyağı üretim ve dolumu yapabiliyor.

Bölgede yetişen siyah zeytinin yüzde 40-45’ini Marmara Birlik alıyor.

## Türkiye’de, her bölgede çok zeytin ağacı var, çok! Bir de sayısını bilsek

Marmara Birlik Yönetim Kurulu Başkanı Hidamet Asa, zeytinin bölge için taşıdığı önemi “Öncelikle geçim kaynağı” diye başlıyor anlatmaya, “Bakıldığında, Marmara Bölgesi’nin İznik İlçesi haricinde, diğer ilçelerin tamamında genelde tek geçim kaynağı olarak zeytini görüyoruz. Bir tek İznik yöresinin farklı bir özelliği var. Meyvenin her çeşidi yetişiyor. Sulanabilir alanlara sahip. Bölgede ürettiğimizizin tamamı sofralık aslında. Zeytinin yüzde 20’si ancak mahsulün çok kötü olduğu yıllarda yağlık olarak sıkılır. Ama genelde hasatta elde edilen zeytinin yüzde 90’ı sofralık, yüzde 10’u yağlık zeytindir.”

Sofralık siyah zeytinde Türkiye pazarının en büyüğünün yüzde 25’lik payla Marmara Birlik olduğunu söylüyor Hidamet Asa. Geçen yıl 40 bin ton siyah zeytin işlemişler. Asa’ya göre Marmara Birlik üreticinin sigortası:

“30 bin ortağımız var. Öncelikli olarak ortakların hakkını koruyacağız mutlaka. Ama bu zamana kadar ortaklar da Marmara Birlik’e farklı bir açıdan bakmışlar. Yani ürünü teslim edip hemen parasını alacağı bir kurum olarak görüyor. Ama 2000’lerden başlayıp 2004 yılında biten yeniden yapılandırma sürecinden sonra devlet desteği kalkmış oldu Marmara Birlik’e. Kendi ayakları üzerinde durması gerekiyor.”

Şimdi gelelim bütün Türkiye’nin zeytin ve zeytinyağı ile ilgili gezdiğimiz bölgelerinde karşımıza çıkacak soruna. Soru çok basit, “Marmara Bölgesi’nde kaç zeytin ağacı var?”

Marmara Birlik’in merkezinde otururken başladık hesap yapmaya. Sayı önce “Bölgeye 8,5 milyon, derler” diye açıldı. Sonra “Daha fazladır” diye bir kanı çıktı ortaya. Karacabey’in köyleri, Kemalpaşa da eklendi buna. Bir de Şarköy, Hoşköy, Mürefte hattında bir milyon ağaç tahmini de yapıldı ve sonunda “15 milyon ağaç olabilir” sonucuna varıldı. Bu elbette tek Marmara Bölgesi’nin sorunu değil. Bütün zeytin bölgelerinde aynı sorunla karşılaşacağız.

Uludağ’ı arkamızda bırakıp Bursa-İzmir karayolundan ulaşıyoruz Marmara Birlik’e. Yöredeki zeytin üreticilerinin tüm bölge düzeyinde örgütlendiği bir kooperatif ama ürün konusunda yörenin en büyüğü. Bölgeye yayılmış sekiz ayrı kooperatifin oluşturduğu bu birliğin Bursa’da 403 dönüm üzerine kurulu 136 dönümlük kapalı alanı olan işletmesinde 75 bin tona yakın zeytin depolama ve olgunlaştırma kapasiteli tesisleri var.



**Hidamet Asa**

Marmara Birlik Yönetim Kurulu Başkanı



### Ambalajına bakıp zeytinin toplandığı yer bulunuyor artık

Teknik Müdür Yardımcısı Taner Yıldırım, depodan başlayıp üye kooperatiflerden gelen zeytinin burada yaptığı yolculuğu anlatıyor aşama aşama.

“Gelen zeytinler kalibre durumuna göre ayrılır. Eğer bizim ambalajlama standartlarımıza uygunsa kabul edilir. Uygun değilse iade edilir, ezmelik ya da yağlık olarak değerlendirilebilir.”

Kasanın üzerindeki kimlik kartını gösteriyor Yıldırım. Nereden geldiğine, hangi üreticiden alındığına kadar bilgiler var kimlik kartında. Farklı kod numaraları olarak yansıyor bu bilgiler ambalaja. Raftaki ambalajdan hareketle zeytini getiren üreticiyi bile bulmak mümkün olabiliyormuş.

Depoyu gösterip, ambalaja giren zeytinler içerisinde kesinlikle iyi ya da kötü zeytin ayrımı olmadığını, tek ayırımın büyükten küçüğe doğru yapıldığını söylüyor. Hiç kalite farkı yoksa niye fiyat farkı var gibisinden bir soru geliyor insanın aklına.

“Sadece etle çekirdek oranı değişiyor. Zeytin ufaldıkça et oranı azalıyor, çekirdek oranı artıyor. Yani siz çekirdeğe daha fazla para vermeyin diye küçük zeytinin fiyatı daha düşüktür. Biz zeytini topladıktan sonra iki üç gün içerisinde işleme sokuyoruz. Zeytin ağaçta acı olduğu için yenebilir hale getirilmesi gerekiyor. Salamura süresi siyah zeytinde altı ile dokuz ay arasındadır. Natürel siyah zeytinde fermantasyon süreci uzundur. Mesela piyasada bunu kostikle yapabiliyorlar. Sodyum hidroksit çözeltisi kullanıyorlar. Bizim görmediğimiz o gözeneklerin geçirgenliğini kostikle artırıyorlar. Kabuk gözenekleri açılıyor ve süngerimsi bir yapı alıyor zeytin. Böylelikle o salamura içerisine işliyor zeytinin. Acılık 15-20 günde alınıyor kostik yöntemiyle. Ama bu sağlığa zararlı, zeytinin korunması da zor. Mesela bir tabağa koyun altı-yedi saat içerisinde büzüşür.”

Bir de siyah zeytinin tekstil boyası mı dersiniz, ayakkabı boyası mı dersiniz, yoksa özel olarak üretildiği söylenen “zeytin boyası” mı dersiniz, ne dersiniz deyin, onunla boyanıp simsiyah görünmesi var.

Bunun nasıl anlaşılacağını anlatıyor Taner Yıldırım:

“Zeytin ağaçtayken siyah hale geliyor, ondan sonra hasat ediyoruz. Mesela çekirdeklerine baktığınız zaman rengi değişkenlik gösterir. Siyah çekirdek daha ağaçtayken olgunlaşan ve siyahlaşan zeytinin çekirdek rengidir. Tam olgunlaşmayan zeytinlerin çekirdeği ise kahverengi olur. Yani zeytinin çekirdek rengi değişir. Eğer zeytini yediğiniz zaman çekirdeği değişik renklerdeyse büyük olasılıkla natürel olarak üretilmiştir. Ama kimyasal işlem görmüş zeytinlerin hepsi koyu kahverengi ya da hepsi simsiyahtır.”

Marmara Birlik’te zeytinin çok steril koşullarda üretildiğini görüp içimiz rahat ediyor; gerektiğinde güvenilir bir seçenek olduğuna inanarak ayrılıyor.



Taner Yıldırım, Mustafa Fındık, Ebru Mutlu

## ADATEPE'DEN MİLAS'A

'Zeytin ağacı seçilmişler cennetinin sembolüdür'





### Zeus'un zeytin yediği yer

Homeros'un, İlyada Destanı'nda Tanrılar Tanrısı Zeus'un "Ege'nin mavisi ile İda'nın yeşili arasında öyle bir yer vardır ki; orada keskin kekik kokuları içinde lezzetli zeytin çeşitleri ile yaptığım kahvaltının tadını hiçbir yerde bulamadım. İşte orası Gargara'dır" dediği yerdir Küçükkuyu.

Arkasında yeşilin bin bir çeşidi, taş evli köyleri, alçaklarda müthiş bir zeytin deniziyle yükseklerde muhteşem ormanları, gölcükleri, şelaleleri, dereleri; Yunan mitolojisinin Türkmen söylencelerine karıştığı efsaneleri ile İda yani Kaz Dağları vardır. Önünde cömert laciverdiyle Ege Denizi, karşısında akşam güneşinde gümüşüye dönüşen zeytin ağacı yaprakları nedeniyle Gümüş Adası da denilen Midilli uzanır. Sağ yanına ünlü Truva kentini, sol yanına da yine zeytin ağacı yapraklarından dolayı Gümüş Körfez adı verilmiş Edremit'i almıştır.

Zeytin ve zeytinyağı satan dükkânları, envai çeşit otlarla dolu pazarı, mütevazı otelleri ve pansiyonları; rıhtımda kurutulan rengârenk çevirme ağları, takalarıyla tam bir balıkçı köyü görünümünde yat limanı var Küçükkuyu'nun.

Beldenin sırtını dayadığı Kaz Dağları, Homeros'un yapıtlarında "Bin pınarlı İda" diye tanımlanır. Kaz Dağları Anadolu'nun oksijeni en zengin yeri olarak bilinir.

Bunca güzelliğin bir araya geldiği yerde bir de güzellik kraliçesi seçilmez mi? Elbette seçilir. Mitolojiye göre İda Dağı dünyada ilk güzellik yarışmasının yapıldığı yerdir.

Güzeller güzeli tanrıçalar Athena, Hera ve Aphrodite "en güzel kim" diye tartışırlar. Tanrıların kralı Zeus anlaşmazlığı çözmek için yakışıklı ve yiğit bir delikanlı olan Paris'i görevlendirir "jüri" olarak.

O Paris ki; Truva kralı Priamos'un İda Dağı'nda ölüme terk ettiği, bir ayı tarafından emzirilerek büyütülen oğludur.

Bu Paris'in en zor seçimidir. Bir türlü karar veremez. Paris'in zorlandığını gören tanrıçalar peş peşe birbirinden çekici öneriler yaparlar İda Dağı'nın bu yiğit ve yakışıklı delikanlısına.

Hera Asya ve Avrupa krallığını, Athena insan üstü bir akıl ve kahramanlık, Aphrodite ise dünyanın en güzel kadını olan Helen'in aşkını sunar. Paris; kralığı, kahramanlığı akıllı bir yana itip aşkı seçer ve Aphrodit'e elmayı uzatır.

Gelelim bu cennet coğrafyanın zeytin ve zeytinyağı insanlarına...



Adatepe'den Ege ve Midilli



**Zahit Sözen** altıncı kuşak zeytinyağcı olarak zeytin ağacının gülfidanı gibi olduğunu, sürekli bakılması gerektiğini söylüyor:

“Hatta bir lafı varmış zeytin ağacının; ‘Sahibim deli olsa da beni sürekli kesse’ diye. Çünkü kestikçe gençleşir zeytin ağacı. Bizim çok eski zeytin ağaçlarımız var, dört çuval, beş çuval zeytin yaptıkları oluyor. Size şöyle bir şey söyleyeyim; bana göre, dünyada hiçbir ağaç yoktur ki meyvesini bu kadar uzun süre dalında tutsun. Mayısta çiçeğini açar, mayıs sonunda bağlar; mayıs, haziran, temmuz, ağustos, eylül, ekim, kasım aralık, ocak... 23 Nisan’a kadar mahsul topladığımızı biliyorum. Zeytin ağacının bir adı da ‘güneş ağacı’dır. Gövdesinde deve hörgücü gibi bir kiblesi vardır. Güneşi çok sever. Eğer zeytin ağacı yüzde üç çiçek bağlasa, o çiçek tutarsa zeytin ağacının dalları meyveleri taşıyamaz.”

### Dedesinin dedesinin babası da zeytinyağcı

Tabelasında “Zahit Sözen 1852” yazan dükkanda bizi genç bir Zahit Sözen karşıyor. Tabelada adı yazan kişi dede Zahit Sözen’miş.

“Girit’ten ya da Midilli’den gelmedi baba tarafım. Onların kökeni Adatepli. Buraya 1790’da gelmişler. Anne tarafım Girit’ten gelme. Buradaki ilk zeytinyağı fabrikasını dedemin dedesinin babası Adatepe’nin Taşman mevkiinde kurmuş. Tabi o zaman ilkel bir değirmen. O değirmende zeytini hamur haline getirip ahşap bir mengeneyle yağını sıkıyorlarmış. Sonra dedem ayrı bir zeytinyağı fabrikası kurmuş Adatepe’de. 1936’da da Küçükkuyu’ya taşımış.”

“İşte Zahit dedem bu” diyerek dükkânın duvarındaki bir fotoğrafı gösteriyor.

Bugün artık antika sayılabilecek zarif bir koltuğa oturmuş dede Zahit Sözen. Yıl 1912. Üzerinde beyaz gömleği ve papyonuyla çok şık bir takım elbise var. Sanki Paris’te ya da İstanbul’da çekilmiş fotoğraf.

“Bu fotoğraf Adatepe’de çekilmiş” deyince hayli şaşırdığımızı gören Zahit Sözen bir zamanlar İstanbul’da Küçükkuyu için söylenen bir sözünü hatırlatıyor:

“Eskiden ‘Küçükkuyu, Beyoğlu’nda giyinir’ derlermiş İstanbul’da.”

Ailenin kökleri İstanbul’a dayanıyor. En büyük dede müftü. Önce Mısır’a, sonra Amasya’ya, ardından da Çanakkale’ye tayini çıkıyor. Onun oğlu da saraydan ödüllü hattat; Hacızade Hattat Halil Efendi.

En büyük dedeleri Çanakkale müftüsüyken zeytinliklerin büyük bölümünü İstanbullu ünlü Yahudi Kont Kamondo’dan 185 bin Osmanlı altınına almış.

1900’lü yıllarda haftanın üç günü gemi varmış Küçükkuyu’dan İstanbul’a. Sık tıkları yağları Yağkapanı no: 18’deki İstanbullu Rum Sokrat Kosmitis’e gönderirlermiş.

Dedesiyile ilgili ilginç bir anıyı aktarıyor Sözen:

“Birinci Dünya Savaşı başladığı zaman askerliği çıkmış dedemin. Gitmiş teslim olmuş. Yaptığı işin zeytinyağcılık olduğunu öğrenince ‘gıda işi yapıyor’ diye geri göndermişler. Gelince bir yazı yazmış dedem, ‘Madem askere almıyorsa-nuz, bari bedelini ödeyeyim’ talebinde bulunmuş. Ancak gelen cevapta, ‘Bedel ödemene gerek yok, sen gıda işini yürütmeye devam et’ demişler.”

İstanbul Üniversitesi’nde okumuş Zahit Sözen. Sualtı Bölümü’nü bitirmiş.

Küçükkuyu’ya dönünce babası, “El âlemin uşağı olacağına kendi işinin uşağı ol” deyince zeytinciliğe başlamış. Aileden zeytinci olunca eskiyle bugünü karşılaştırmak için daha çok kaynak oluyor elbette:

“Babamın defterlerini karıştırdığım zaman gördüm ki, bir kilo zeytinyağının 2,5 lira olduğu yıllarda bir sırıkcının gündeliği 120 kuruşmuş. Yani bir litre zeytinyağı sattığınız zaman iki sırıkcının gündeliğini ödeyebiliyormuşsunuz. Ama şimdi ancak altı-yedi kilo yağ satacaksınız da bir kişinin gündeliğini ödeyeceksiniz.”

Dedelerinin 35 bini aşkın zeytin ağacı varmış Zahit Sözen’in. Miras yoluyla bölüne bölüne kendisine üç bin zeytin ağacı kalmış.

Şimdi bir yandan dedesinin adıyla markasını sürdürürken Zahit Sözen diğer yandan da hem zeytinyağı topluyor, hem de kendi çıkardığı zeytinyağlarıyla birlikte toptan olarak satıyor.

Küçükkuyu çarşısındaki bir tabela dikkatimizi çekiyor. ‘Zahit Sözen 1852’.

Bölgede bir Türk’e ait böyle bir tabela görünce akla ilk gelen söz konusu kişinin 1923 mübadelesi ile gelmiş Girit ya da Midilli kökenli olduğu, zeytinyağcılığa adalarda başlayıp Anadolu’ya gelince de mesleği sürdürdüğüdür.

Vitrinini dizi dizi zeytinyağı şişelerinin süslediği dükkândan içeri girdiğimizde gerçeğin aklımıza ilk geldiği gibi olmadığını anlıyoruz.



## ‘Zeytin ağacı estetik mucizesi’



**Erhan Şengel**, gazetecilik eğitimi görmüş ama yaşamı boyunca reklamcılık alanında büyük projelere, başarılı uygulamalara imza atmış.

Adatepe Zeytinyağları ve Zeytinyağı Müzesi’nin kurucularından. Kendisine dostlarıyla birlikte bir nefes alma alanı ararken gördüğü Adatepe’ye vurulmuş. Hatta Erhan Şengel, birkaç yıl önce hem Roxy’nin DJ’inin, hem de köyün davul zurnacılarının çaldığı müzik eşliğinde evlendi bu Taş Mektep’te.

Kendini zeytin ağacından yapılan kap-kacak, araç-gereç ve aksesuar üretme işine adanmış. Adatepe’de açtığı dükkânda zeytin ağacından yapılmış neler yok ki; havanlar, bal kaşıkları, spatulalar, nihaleler, boy boy tahta kaşıklar, kâseler, zeytin çatalları, kesme tahtaları...



Erhan Şengel diyor ki; “Zeytin ve zeytinyağı hikayesinin esas kahramanı, estetik mucizesi zeytin ağacının kışın ısınmak için yakılan bir odun olarak görülemeyecek kadar kendine has ve tekrarı olmayan bir güzellikte olduğunu düşündüm. Neredeyse birkaç keski darbesiyle muhteşem şekillere dönüşen zeytin ağacından tasarım objeleri yapmaya karar verişim de böyle oldu.”

En genci 100 yıllık olan zeytin ağacının bütün birikimini yansıttığı kendine has dokuyu, kokuyu ve formu herkesle paylaşmak istemiş Erhan Şengel. Bu nedenle de “Odun İnce İşler”i kurmuş.

“Zeytin ağacının gençleştirilmesi ve güneş ışınlarına daha kolay ulaşması için büyük bir ustalikle budanan ağaç dallarından ve parçalarından geleneksel yöntemlerle el yapımı ürettiğimiz Odun İnce İşler ürünlerinde; yöreye ait formları, çağdaş yaklaşımları zeytin ağacı ile buluşturuyoruz. Tasarımcılarla ortak gerçekleştirdiğimiz objeler, dünyanın birçok yerinde müze dükkânları, tasarım dükkânları ve mağazalarda satıldı ve büyük ilgi gördü şimdi de Türkiye’de satılmaya başlandı.”

## Zeytinin kitabını yazdılar

Küçükkuyu’dan tarihi Adatepe köyüne doğru dar bir asfalt yoldan çıkıyoruz. Bu tırmanış, aynen uçağın camından bakınca beyaz bir bulut kümesinin üzerinde uçtuğunuzu görmek gibi bir duygu veriyor insana. Bir zeytin ağacı denizinin içinden yara yara göğe dönmüş yapraklardan oluşan yeşil bir denizin üzerine çıkıyorsunuz sanki.

Köyün girişinde Zeus Altarı var. Buradan bakınca Ege Denizi bütün maviliğiyle, Midilli Adası bütün haşmetiyle çıkıyor karşınıza. Tanrılar Tanrısı Zeus Truva savaşını bu tepedeki sunaktan izlemiş.

Zeus Altar’ını geçince çınar ağaçlı meydanı, taş döşeli dar sokakları, artık neredeyse hepsi restore edilmiş taş evleri ile çıkıyor karşınıza Adatepe köyü. Köyün ve çevresinin tarihi antik çağa kadar uzanıyor. Son olarak Rumlarla Türkler 1923 mübadelesine kadar bir arada yaşamışlar.

Mahmut Boynudelik, Adatepe Zeytinyağları’nın ortaklarından. Adatepe Zeytinyağı Müzesi’nin kurucusu. Bizi köyün meydanındaki Dutdibi Kahvesinde bekliyor.

Siyasal Bilgiler’de Uluslararası İlişkiler okumuş. Yıllarca rehber olarak Türkiye’nin ve dünyanın dört bir yanını gezmiş. Şimdi bir yandan turizmcilik yaparken, diğer yandan da zeytin üreticiliği ve zeytinyağı imalatı yapıyor.

Eşi Zerrin İren Boynudelik de ODTÜ’de Sosyal Bilimler ve Felsefe, ardından Mimar Sinan’da Arkeoloji ve Sanat Tarihi Bölümü okumuş. İTÜ Mimarlık’ta doktorasını tamamlamış. Şimdi YTÜ Sanat ve Tasarım Fakültesi’nde öğretim üyesi olarak ders veriyor.

Yılın büyük bölümünü Adatepe Köyü’nde ve Küçükkuyu’daki zeytinyağı fabrikasında geçiren Boynudelikler, oturup bilgilerini ve deneyimlerini bir araya getirip “Zeytin Kitabı/Zeytinden Zeytinyağına” adıyla bir kitap yazmışlar.

Zeytinle ilgili ikinci kitaplarını da bitirmişler bile. “Sanat Tarihinde Zeytin İmgesi” konulu ortak kitapları tamamlanmış, baskı aşamasında.

“Ben buraya gelmeden önce zeytin ile iğdeyi ayıramazdım herhalde” diyor Mahmut Boynudelik “1993 yılıydı. Köyden ev aldıktan sonra köylülerle aramızda bir iletişim olsun, konuşacak bir şeyimiz olsun diye ufak bir zeytinlik aldık. Çünkü burada herkes zeytincilik yapıyor. Ancak işin içine girince bunun daha zengin bir kültürel arka planı olduğunu gördük.”

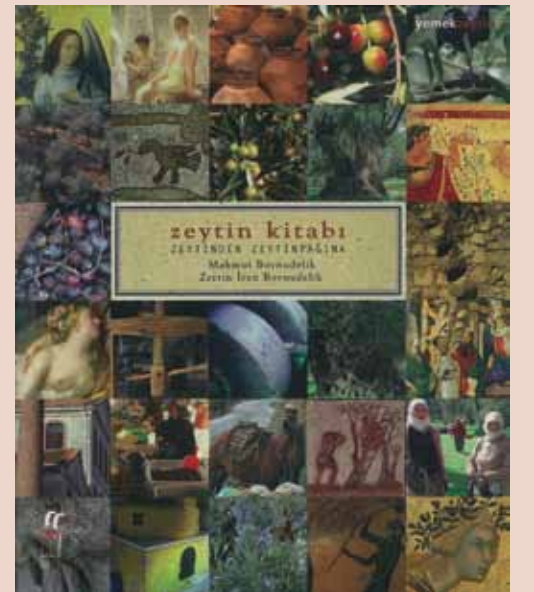
“Dünyada nasıl yapılıyor bu iş” diye araştırmaya başlamış. İtalya’da, İspanya’da zeytinin peşine düşmüş, buralarda zeytin kültürünün bir müzeyi gerektirecek kadar derin bir geçmişi olduğunu görmüş.

Yani her şey Adatepe Köyü’nde bir ev almakla başlamış.

“Bu arada bölgedeki insanların da bu konuda ne kadar az şey bildiğinin farkına vardık. Yani sadece bize özgü bir cehalet değilmiş. Haydi bunları bilgilendirecek bir şey yapalım, bir müze kuralım dedik. Sonra haydi bunu bir kitap haline getirelim, biraz kültür tarihi olsun dedik. Elbet işin teknik kısmı bizi aşıyor, ben ziraatçı değilim, babadan deden de devralmadım bu işi. Biz daha çok işin kültürel ve tarihsel yanını yazdık.”



Mahmut - Zerrin Boynudelik





### ‘Burada nereye gidilse zeytin lakırdısı işitilir’

Doktor Şerafeddin Mağmumi yollardadır yine Osmanlı ülkelerini saran kole-rayla savaşmak için.

İki gün sürer yaylı faytonla Balıkesir’den Edremit’e yaklaşması.

Doktor Mağmumi’nin günümüzden tam 115 yıl önce varmak üzere olduğu Edremit’te ilk dikkatini çeken şey zeytin ağaçları olur.

“Şosenin sona ermesi yüzünden dere içlerini ve ırmakları adeta yüzerek geçip ovaya inildi. Sonra zeytin ormanına dalındı. Mudanya ve Erdek yörelerinde de hayli zeytinlikler gördümse de burasının ayrı bir görkemi var. Bolluk bereket göze çarpıyordu. Mudanya ve Erdek taraflarında zeytin ağaçları genç ve ince, ancak bacak ve bel kalınlığında idi. Burada ise çitlembik ağacı gibi anaç. Çoğunu kucaklamak kabil değil.”

Gece on buçukta girdiği Edremit’te sabah uyanınca hükümet konağı, askeriye ve okullar dışında dikkatini çeken büyük binaların başında zeytinyağı çıkartılan buharlı sıkım makinelerinin olduğu binalar gelir.

“Fabrikalar iki bölümden oluşup yarısına yağ mengeneleri, öteki yarısına un değirmenleri yerleştirilmiştir. Kışın yağ ediliyor. Yazın buğday öğütülüyor ve bu sayede fabrika boş kalmıyor.”

Ancak bir haftadır İstanbul gazetelerini okuyamamıştır. Kahveleri, gazinoları tarar. Bir tane Türkçe gazete bulamaz. Bu durum karşısında, “Halbuki gazino ve meyhanelere varıncaya kadar İstanbul ve İzmir’de Rumca gazeteler bulunuyordu. Böyle büyük ve işlek bir kasabada Türkçe gazete bulunmayışına cidden üzüldüm” demekten kendini alamaz.

Doktor Mağmumi’nin Edremit’te hep gözünde zeytin ağacı, kulağında zeytinyağı vardır:

“Edremit’te tarım ürünleri zeytin ve zeytinyağcılıktan ibaret olup ticaret bunların üstüne dönüyor. Bursa’da ipek, Bandırma’da zahire, Balıkesir’de madenler konuşma konusu idi. Burada nereye gidilse zeytin lakırdısı işitilir.”

Edremit gibi yedi bin nüfuslu kasabada bir şey daha dikkatini çeker Doktor Mağmumi’nin; koca kasabada tek bir eczane vardır.

Biz de Doktor Mağmumi’den 115 yıl sonra, gittiği yolun tersinden, Altınoluk üzerinden, Ege kıyısı boyunca Küçükkuyu’dan Edremit’e gidiyoruz.

Kaz Dağları’nın etekleri zeytin ağacı denizi. Bütün plajlar cıvılcıvı. O yıllardaki Edremit’in iskelelerinden Akçay, koskoca bir tatil beldesi olmuş. Artık üç dört saatte, yaylı bir kağıyla güç bela gidilen bir yer değil, ama şimdi her yanını beton binalar sarmış durumda.

Edremit girişinde Doktor Mağmumi’nin tanıklığına bugün de destek veren iki yer var. Birincisi, Evren Ertür’ün kurduğu müze. O yıllarda faal olan buharlı zeytinyağı makinelerinden bir örnek bu müzede yerini almış.

O günden bu yana çok şey değişmiş. O yılların yedi bin nüfuslu kasabasında tek bir eczane varmış, bugünlerde Edremit’te zeytin ağacının yaprağından kansere çare aranıyor.



## ‘Bir ürünü ne kadar işlerseniz o kadarı sizindir’



Faruk Durukan

**Zeytin ağacından** ve meyvesinden yalnızca sofralık zeytin ya da zeytinyağı değil, farklı ürünler yaratanlarla ilgili haberlerin en çok verildiği yerlerin başında Edremit gelir. Zeytinden Zeyş adlı zeytin şekeri de Edremit’te üretilmiştir, çikolatalı zeytin de.

Elbette en heyecan verici olanı da, “Zeytin yaprağından kanser ilacı yaptılar” başlığını taşıyan haberdir:

“Balıkesir’in Edremit İlçesi’nde bir şirket zeytin yaprağından, kanser tedavisi ve kozmetikte kullanılan ‘oleuropein’ adlı maddenin üretimine başladı. Doğal maddeyi, özel ayrıştırma yöntemiyle toz ve sıvı halde üretmeye başlayan şirket ihracat hazırlıklarını sürdürüyor.”

Başta ABD olmak üzere birçok gelişmiş ülkede kansere karşı yapılan ilaçlarda kullanılan oleuropein maddesini üreten Kale Natürel Bitkisel Ürün Gıda Kozmetik ve Tarım Ürünleri Dış Ticaret ve Sanayi Limited Şirketi’nin sahibi Faruk Durukan’la buluşuyoruz Edremit’teki iş yerinde.

Zeytin yaprağından ürettiği oleuropeini anlatırken, “Bir ton malzemeden bir kilo çıkıyor ancak. Hücre yenileyici bir madde bu” diyor. Türkiye’de 25 üniversite ile ortak çalışıp, onlara hammaddeler ürettiyor Durukan. Zeytinyağının da özünü çıkarmış. 100 litre zeytinyağını bir litreye indirgemiş. “Kozmetiğin olmazsa olmazıdır bu” diyor.

Zeytin, zeytinyağı dışında değişik ürünlerden 200’e yakın etken malzeme üretiyor Durukan. Bunlardan biri de zeytin yaprağı çayı. Anlatılanlara göre insan sağlığına sayısız yararları: “Zeytin çayı, kan şekeri düzenlemede, hücre yenilemede, cilt hastalıklarına karşı etkilidir. Ayrıca canlandırıcı, selülit giderici, romatizmal hastalıklara karşı LDL kolesterol seviyesini dengeleyici, bağışıklık sistemini güçlendirici, dizanteri, hepatit A,B ve C hastalıklarına karşı da etkilidir.”

Zeytin ağacından toplanan meyvenin yalnızca sofralık zeytin ve zeytinyağı olarak kullanılmasının hem üreticiyi, hem toplayanı, hem sıkın fabrikacıyı, hem satanı, hem de ihracatçıyı memnun etmemesinin nedenini, “Zeytinin yağdan gelen para kaybı yüzde 90’dır, kullanılabilecek yüzde 10’dur. Sen bir ürünün yüzde 90’ını kullanmayıp yüzde 10’unu kullanırsan elbet zarar edersin. Bir ürünü ne kadar işlerseniz o kadarı sizindir” diye açıklıyor Durukan.

## Zeytin ağacını 24 yaşında tanıdı, şimdi zeytinyağı fabrikası var

Kağızman’da doğmuştu. Bağlık, bahçelik, yeşillikti doğduğu yer. Elmanın, armudun bin çeşidi vardı. Güzel ağaçları görmeye; meyveyi dalından, sebze bahçeden yemeye alışmıştı.

1984 yılında İzmir’den Burhaniye’ye doğru yola çıktı Murat Narin. Artık, ilk kez göreceği bu kente yerleşecekti.

“İzmir’den bu tarafa gelirken, şehirden çıktık, yol boyunca böyle dağ taş bir ağaç var, ama şekilsiz, kargacık burgacık falan, biçimsiz ağaçlar. Bir de dikkatimi çekti, dağda tepede sürmüşler ağaçların altını. Bunu kessen odunu da bir şey değil. Ne iştir, bunlar ne yapıyorlar? Bir şey yapmışlar, ama hiçbir şekilde bana akılcı gelmedi yapılan. Buralar ne güzel, kalem gibi çam ormanları kurula bilirdi, deniz kenarı da rutubet de var, diye düşünüyorum.”

O zamanlar Burhaniye otogarı yok, meydanda indiriyor otobüsler yolcuları.

Bir sonbahar yağmuruyla iniyor kent merkezine. Kitap kolileri falan da var, eşyalarını kaçırıyor bir saçak altına ama, “Yahu ben nasıl bir yere geldim?” diye de düşünüyor. Çünkü her tarafta berbat bir koku var. Sanki Burhaniye’nin tüm kanalizasyonları patlamış.

Birkaç gün ne olduğunu anlayamadığı kokuyla yaşıyor Narin. Sonra dayanamayıp yeni tanıştığı bir Burhaniyeliye soruyor:

“Yahu, bu ne kokuyor, kanalizasyon mu var buralarda?”

“Yok canım, o pirina” karşılığını alıyor. Henüz bilmiyor pirinanın ne olduğunu.

“Nedir pirina, dedim. ‘Zeytin sıkılır, yağı çıkarılır, kalan küspesine pirina denir’ dedi. Ha, böyle bir şey yapıyormuş demek ki, ondan bir şey artıyormuş, onun adı da pirinaymış, diye düşündüm. Bir şey öğrendik ama ne olduğunu bilmiyorum hala. Uzun yıllar inşaat işleriyle uğraştım. Ama bu arada zeytine, zeytinyağına da ilgi duymaya başladım. İşin içine girip nedenini, niçini araştırınca, yahu bu zeytinmiş, bunu değil kesmek, daha fazla dikmemiz lazım, diye düşünmeye başladım. Artık, ‘Bu başka bir şeymiş, hayat ağacıymış’ falan demeye başladık. İnşaat işinden de sıkılmaya başlayınca kafama göre bir iş yapacağım diye zeytinciliğe başladım.”

Elbette yalnız Burhaniye’ye hayli büyük sayılabilecek modern bir zeytinyağı fabrikası kurmakla kalmaz, bir yandan “zeytinyağı nedir, bir marka ne olmalıdır, bu ürün nasıl daha iyi hale gelebilir” diye kafa yorarken diğer yandan da Türkiye’de zeytincilik alanındaki örgütsüzlüğü ortadan kaldırmanın peşine düşer. Sonunda Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi’nin kuruluşuna ön ayak olan ekip içerisinde yer alır.

3,5 yıl önce yönetmeliğinin yayınlanmasıyla resmi hale gelen UZZK’nin çalışmalarını anlatırken, Türkiye’nin bu sektördeki en önemli eksikliklerinden birini dile getiriyor Murat Narin: “Türkiye’nin bir tadım paneli yoktu. En önemlisi, Uluslararası Zeytinyağı Konseyi’ne akredite bir tadım paneli oluşturduk. 1,5 yıllık bir çalışma sonucunda oluştu bu 25 kişilik panel. Hedef, önümüzdeki dönemde bunu yaygınlaştırarak 10, 15, 20 gibi bir tadım grubuna ulaştırmak. Bu, Türkiye’deki zeytinyağı kalitesini arttıracaktır.”



Murat Narin



### ‘Anavatani Anadolu zeytin ve zeytinyağı ile yeniden tanışıyor’

“Elez” diye bir zeytinyağı markası yaratmış Murat Narin. “Elez ne demek?” sorusuna, “Elez, zeytin demektir. Hala daha Giritliler ‘elez’ der zeytine” karşılığı veriyor.

Belli ki, Murat Narin zeytinyağında kaliteyi yakalamak için hayli kafa yormuş, hala da yoruyor.

Zeytin ve zeytinyağı sohbetimiz sürerken Burhaniyeli üreticilerden Nejat Abi giriyor içeri, başında kasketi, üzerinde ceketi ile. Murat Narin bu sırada zeytinyağı kalitesi üzerine konuşuyordu.

“1950’li yıllarda mıntka teşkilatları, üreticiye aralık ayından önce sırk vurma’nın yasak olduğunu söylemişler. İşte o ayda zeytinleri toplar gelirler, bir de 10-15 gün avluda bekletirler. Mesela hala zeytini topluyor, geliyor, diyor ki ‘10 gün de ambar yapsın. Neden? Eğer ambar yapılırsa daha çok randıman alınmış.”

Nejat Abi, “Fabrikada sıra gelmiyordu, zaten bir tane fabrika vardı koca Burhaniye’de” diye itirazlanır gibi oluyor. Ancak tezinde ısrarlı Murat Narin:

“Ama ‘ambar yapsın’ gibi bir mantık da vardı. Bunun gerçek nedeni şu; mesele erken hasat yağ yapmayı bilmiyordular o zaman bu ülkede. Niye? Makineler sulu baskılardı. Beşer, onar ton en büyük kapasitesi. Buharla çalışan hidrolik preslerdi. Bunlar yeşil zeytini, yani erken hasat zeytini ezemiyorlardı. 100 tane çuvalı üst üste koyuyorlar, ezilmediği için, direnç gösterdiği için yeşil zeytin, dağılıyordu, kayıyordu, çalışmıyorlardı. O nedenle, ‘Ambar yapsın’ diyorlardı. Eh, ambar yapınca da sızma olması gereken kalitede ortaya çıkmıyordu. Buna benzer yanlış bilgiler üreticiler arasında çok yaygın. Hâlbuki ambar yapmış zeytin demek, küflü zeytin demek. Zeytinin çeşidi, bakımınız, hasat döneminiz, hasat biçiminiz, taşıma kaplarınız, makine teknolojiniz... Bütün bunlar kaliteyi etkiliyor.”

Resmi verilere göre, Türkiye’de kişi başına yıllık zeytinyağı tüketimi bir litrenin altında ama Murat Narin bunun iki litreye yaklaştığını iddia ediyor.

Narin, geçen yılın ürününden hareketle Türkiye’nin bu yıl kişi başına zeytinyağı tüketimini hesaplarken şöyle bir mantık yürütüyor; geçen yılın toplam rekoltesi 147 bin ton. Bunun 12 bin 500 bin tonu ihraç edildi. Sezon sonu itibarıyla zeytinyağının fiyatına bakınca şu andaki stok beş bin ton gibi görünüyor. İhraç miktarıyla kalan zeytinyağını toplayınca ortaya 17 bin 500 ton çıkıyor. Bunu 147 bin tondan çıkartınca Türkiye’nin yıllık tüketimi olarak 129 bin 500 ton gibi bir rakam çıkıyor. Kaldı ki buna özellikle Karadeniz Bölgesi’nde, Artvin-Yusufeli’nde üretilen zeytinyağı da dâhil değil. Bütün bu veriler gösteriyor ki Türkiye’de kişi başına yıllık zeytinyağı tüketimi iki litreye yaklaştı.

Bu hesaplamasından sonra bir sonuca varıyor Murat Narin:

“Anavatani Anadolu olan zeytinle ve zeytinyağıyla Anadolu yeniden tanışıyor bugün artık.”





“Yemeklerin hepsinin zeytinyağı ile pişirilmiş olmasından dolayı yakınacak olursam nankörlüğüme verilmez sanırım. Esasen zeytinyağından hoşlanmayan, İstanbul’da bile zeytinyağlı yemeği ancak tadan bir kimse yumurtadan, kuzu etinden tutunuz da pilavına, helvasına varıncaya kadar zeytinyağı ile pişirilmiş yemekler karşısında bulunursa ne derece sıkıntı çekeceğini düşünmeli ve yakınmasını bağışlamalı. Hele yemeklerin sıcak olması da başka! Aslında yağları şerbet gibi. Neylersin ki alışılmamış. Zeytinyağısız olarak yalnız türlü çorbası vardı. Yani tarhananın fasulye, nohut, havuç ve lahana ile karışık olarak pişirilmesinden oluşan bir aş. Buna en çok kaşık daldıran ve en son bırakan ben oluyordum.

Okulda iken Giritli arkadaşlarımız vardı. ‘Memleketimizde eti zeytinyağı ile pişirirler’ diye söylerlerdi de hem gülerdik, hem de tuhafımıza giderdi. İşte şimdi sofrasında bulunduk. Araştırdıncı anladım ki Kemer (Burhaniye) ve Edremit taraflarında sadeyağ kullanımı çok az olurmuş. Herkes kendi ürünü olan zeytinyağını kullanırlarmış.”

Burhaniye’de defterine bu notları düşen Doktor Mağmumi “ahalinin zeytinyağına alışkanlığı” konusunda bir örnek veriyor. Belediye başkanını, İstanbul’a gidip elindeki egzamadan dolayı hekime muayene olmuş ve bazı şeylerle birlikte zeytinyağına perhiz etmesi söylenince şiddetle karşı çıkmış: “Her şeyden vazgeçerim. Fakat zeytinyağısız edemem”

## Kendi adıyla zeytinyağı markası yarattı ambalajına fotoğrafını bastı

Taylıeli’nin girişinde bir de laboratuvar denetiminde üretim yapan, ürettiği zeytinyağları pek çok uluslararası ödül alan Prof. Dr. Yahya Laleli’nin, Taylıeli Zeytin ve Zeytinyağı İşletmesi var. Burada bizi Rengin Suar bekliyor. Şimdi “Rengin Suar’ın zeytinyağı işletmesinde ne işi var?” diye sormayın. İyisi mi biz öyküyü baştan anlatmaya başlayalım.

Ankara’da doğmuş Rengin Suar. Emeklilik dönemlerini Ayvalık’ta satın aldığı evde geçiren anneannesi ve dedesi sayesinde yöreyi daha çocukluğunda öğrenir. Ankara TED Koleji’ni bitirdikten sonra Hacettepe Üniversitesi Çocuk Gelişimi ve Eğitimi Bölümü’nde okur. Boğaziçi Üniversitesi’nde Sosyal Psikoloji ve Bilkent Üniversitesi’nde Siyaset Bilimi Yüksek Lisans programlarına katılır. Halkla İlişkilerin duayeni Betül Mardin’in yanında dört yıl asistanlık yapar. Sonra reklamcılık sektörüne geçen Suar, New York Üniversitesi The Fashion Institute of Technology’de reklam, kitle iletişimi ve tanıtım üzerine eğitim alır. Türkiye’ye dönüşünde devlet için proje üretir. Çalıştığı siyasiler arasında Tansu Çiller, Refahyol Hükümeti döneminde Devlet Bakanı Abdullah Gül, Turizm Bakanlığı yaptığı süreçte Ahmet Tan da vardır. 14 yıl süren bu çalışmadan sonra “üretemediğini gördüğü noktada girişimciliği seçer”.

Zaten evlerinde zeytinyağından başka yağ kullanmayan bir aileden gelmektedir. Seçtiği alan da zeytinyağı üreticiliği olur. “En iyi yağı kim nerede üretiyor? İyi, neye göre iyi? Sağlıklı, hangi şartlarda sağlıklı?” sorularına yanıt aramaya başlar.

“Ayvalık ve Edremit Körfezine yayılmış üreticileri kovalamaya, nasıl ürettiklerini incelemeye yöneldim. Yunan adalarına, İtalya’ya, Güney Fransa’ya ve Fas’a gittim. Tüm dünyada bu alanda nelerin yapıldığını araştırdım internet üzerinden.”

Artık üretime geçme zamanı gelmiştir. Ama ne bir tek ağacı vardır, ne de fabrikası. Kaliteli zeytin üreten üreticilerle anlaşır, hatta zeytinler toplanırken içine yere düşenleri karıştırmaları diye işçilerin başlarında durur. Yine de aldığı zeytini tek tek elden geçirir. Zeytinleri sıktırmak için laboratuvar destekli üretim yapan Taylıeli’ndeki fabrikayı seçer. Hatta markasına kendi adını verir, teneke ambalajına da fotoğrafını bastırır.

Bu arada geçirdiği trafik kazası sonrası uzun süre tedavi görür. Zeytinyağının tedavi sürecinde sunduğu katkı nedeniyle daha bir sıkı sarılır zeytinyağı üreticiliğine.

Yaratdığı marka denilince, “Benimki marka değil markacık” diyen Rengin Suar yılda yaklaşık beş ton zeytinyağı sıkırtıyor. Rengin Suar Zeytinyağları İstanbul’da birkaç market ve restoranda var. Aynı bir satış noktası yok. Yağlarının lezzeti kulaktan kulağa yayılıyor. İnternette ya da telefonda sipariş veriyorsunuz. Hemen kapınıza gönderiliyor.

Şimdi hasat mevsimi geliyor. Tutacak Ayvalık’taki dededen kalma evin yolunu, Edremit ve Küçükkuşu’daki zeytin ağaçları ile Burhaniye’deki fabrika arasındadır mekik dokuyacak. Ürettiği yağları da çok özel kapaklı teneke kutulara dolduracak.

Ayrılrken arabanın bagajına bir litrelik yağ koyuyor, ama uyardıktan da edemiyor: “Tadına bakmak için İstanbul’a dönmeyi beklemeyin. Bu sıcakta o kadar gün bozulur. İlk durduğunuz yerde açın ve ekmeğinizi banın.”



Rengin Suar

Taylıeli Köyü, Burhaniye’nin merkezine birkaç kilometre uzaklıkta. Ancak bildik, sıradan köylerin çok ötesine geçmiş.

Muhteşem bir panoromik manzarası var köyün. Bir zeytin ağacı denizi üzerinden Ege’nin laciverdine doyuyor gözleriniz.

Yöreye gelen yerli ve yabancı turistlerin uğrak yeri olmuş.

Yalnızca doğal güzellikleriyle değil, köydeki kültürel ve sanatsal yaşamın zenginliğiyle de tanınıyor.

Festivallerle, konserlerle de çekim merkezi oluyor.





*Cunda'dan Ayvalık'a doğru bir bakış*

## Cennet yeryüzüne inse adını Ayvalık koyarlardı

Kuzey Ege'de kıyı boyunca giderken insan yeşile ve maviye öyle bir doyuyor ki sonra gözleri hep bu iki kutsal rengi arıyor.

Burhaniye'den çıkıp Gömeç üzerinden Ayvalık'a doğru iniyoruz. Solumuzda zeytin ağaçlarından oluşan yemyeşil bir deniz var. Sağımızda ise mavi gökyüzü sanki laciverde dönüp Ege Denizi'ne inmiş. Hemen arkasındaki Midilli Adası sanki Küçükkuyu'dan beri peşimize düşmüş bizi izliyor.

Gün devrildi, devrilecek. İçimizde bir kıpırtı var. Çünkü Ayvalık bizi çağırıyor; Ege Denizi'nden bir bölümünü kendine ayırmışçasına kapalı körfezi, üzerine serpiştirilmiş adaları, daracık sokaklarında pembe “sarımsak taşı”ndan yapılmış ahşap panjurlu evleri, dışarıda ne olup bittiğini merak edercesine yolun ortasına uzanmış cumbaları, kiliseleri, manastırları, camileri, gökyüzüne ulaşmak istercesine upuzun tuğla bacalı eski zeytinyağı fabrikaları, yüz yıllık evlerden dönüştürülmüş şirin pansiyonları, binlerce lezzet sunan deniz kıyısındaki meyhaneleri ile...

Hele günbatımının Cunda Adası'nda yakalamak yok mu; muhteşem otlardan yapılmış mezeleri, ahtapotu, kalamarı, salatası, tadına doyumaz zeytinyağı, kömür ateşinde cızırdayan harbi deniz çipurası, bir de yanında terlemiş ince bir kadehte sulandırılmış bir rakı olursa insanın keyfi tavan yapar.

Ege'nin bütün deniz kıyısı kültürleri buluşmuştur Ayvalık'ta.

1740 yılında Ayvalıklı Rumlara Osmanlılar tarafından özerklik verilmesi, kentte büyük bir nüfusun ve ekonomik faaliyetlerin patlamasına yol açmış.

Padişah fermanına göre, Ayvalık'taki Türkler şehri terk edecek ve kasabada özerk bir Rum belediyesi kurulacaktı.

Bu durum Ayvalık'ın hızla göç almasına neden olmuştu. Ege adalarından, Yunanistan'dan gelenlerle nüfus 25 bini aşmıştı. Yabancı misyonerlerin tuttuğu notlara göre Ayvalık'ta yüzden fazla zeytinyağı mencesi vardı. Öyle ki İstanbul'un zeytinyağı ihtiyacı karşılandığı gibi Rusya'ya da ihracat yapılıyor-du. Şarapçılık, dericilik, deniz ürünleri ve tarım Ayvalık'ın diğer zenginlik kaynağıydı.

Hatta işi öylesine büyötmüştü ki Ayvalık'ın Rumları, Afrika'nın Kop eyaletinden ham deriler getirip ilçedeki tabakhanelerde işledikten sonra yabancı pazarlara satıyorlardı. Yıllık ihracat 800 bin altını, ithalat ise 700 bin altını bulmuştu.

Biz günbatımını Cunda'da yakalamak için bir solukta Burhaniye'den Ayvalık'a indik ama Doktor Mağmumi 1895 yılında o kadar şanslı değilmiş. Tam altı saatte gelmiş yaylı ve makaslı eski püskü bir paytonla, hem de sağanak lodos yağmurunun altında.

“Havuz biçiminde bir koyun kenarında ve üç tepenin Adalar Denizi'ne bakan yamacı üstüne kurulmuş olup yirmi binden fazla nüfusu vardır. Ahalisi kamilen (tümüyle) Rum olup memurlar ve askerler ile otuz-kırk haneden oluşan Kıptiler dışında Müslüman ve bir tek haneden başka Musevi yoktur. O da kentin tek lostracısıdır.(...) Yeni Dünya, Orala, Olimpia gazinoları rıhtım hizasından denize doğru bir uzantı oluşturmuşlar. İki yanlarında parmaklıkla çevrilmiş gezinti yerleri bulunduğu gibi deniz üstünde geniş yazlıkları da vardır. Bu





rihtimin öteki kıyısında oteller ve aralarında lokanta bulunuyor. (...) Bunlardan başka ikinci derece gazinolar bulunduğu gibi yüzlerce meyhane ve koltuklar da vardır. Ahalisi olağanüstü içki tutkulusudur. Geceleri saat beşe altıya (saat 23-24) kadar kadeh oynatıyorlar. Böylece hepsi ızbandut gibi iri yarı adamlar olup; zayıf, cılız bir kimseye rastlamadım desem doğrudur. Bunu da iklim ve havanın ılımlılığına ve sağlamlılığına yormaktayım.”

Halkın hemen hepsi Rum olunca dil sorunu da yaşar Ayvalık'ta Doktor Mağmumi:

“Rumca bilmeyişim yüzünden otel ve lokantada hayli güçlüklerle karşılaştım. Garsona kağıt, tütün vb. ısmarlarım, anlamaz. Lokantada liste Rumca yazılı. Sonunda işi pandomimaya döktük. İşaretle istediğim şeyin eşini göstermek ile meramımı anlatmak zorunda kaldım.”

Eski gümrükteki çay bahçesinde otururken sağda solda herkesin Rumca konuştuğunu duyunca zaman tüneline girip Doktor Mağmumi'nin Ayvalık'a geldiği 1895'e döndüğümüzü sandık bir an. Ancak sonra bunların gününbirlik gelen ve teknelerinin kalkmasını bekleyen Midillililer olduğunu anladık.

Midilli'den gelişler ve Ayvalık'tan gidişler hayli yoğunlaşmış. Çünkü daha çok Cuma günü Ayvalık'ın pazarına geliyordu karşı komşular. Ancak biz Ayvalık'a geldiğimizde günlerden Perşembe'ydi ve ertesi gün daha çok Midillilinin geldiğini görecektik.

Özerklik verilince Ayvalık'a Ege adalarından, Yunanistan'dan bir akın olmuştu. Mübadele ile bu nüfus gidince Girit'ten, Midilli'den, hatta Rumeli'den Türkler gelmiş. Yani Ege'nin bütün kültürlerinin renkleri harman olmuş Ayvalık'ta.

Büyük bölümü kurtarılmış müthiş bir mimari yaratılmış burada. Tarihin, kültürün üzerine muhteşem doğayı, yeşili, maviyi, zeytinyağını da ekleyince insan “Hani cennet yeryüzüne inse adını Ayvalık koyarlardı” demekten kendini alamıyor.



*Eski fabrika bacaları ve kiliseleriyle Ayvalık*



Komili Ailesi'nin Midilli'de aldığı 'Berat'



Komili Hisse Senetleri

## Zeytinyağının en büyüğü ve en eskilerinden Komili

Türkiye gibi kapitalizmi geç gelişen ülkelerde kaç marka sayabilirsiniz ki 100 yaşını geçmiş; bir, belki iki, en fazla üç...

Ülkemizde bugün de bilinen üç marka vardır 100'lü yaşlarını geçmiş. Kurukahveci Mehmet Efendi bugün de kahve sektörünün en çok bilinen markasıdır ve 133 yaşındadır.

Komili de zeytinyağı sektörünün en bilinen, en büyük ve en eski markasıdır; 132 yaşında.

Üçüncü sırayı da 115 yaşındaki Hacı Şakir alır.

Günümüz Türkiye'sinde "Ayrıcalık" denilince akla zeytinyağı gelir, "Zeytinyağı" denilince de Komili.

Geçen yıl Komili tarafından yayınlanan Ağaçtan İnsana Zeytinyağı Anıtları kitabını yazan A. Nedim Atilla, "Osmanlı'nın bahçesiydik biz" dediklerini aktarır Midilli'nin yaşlılarının:

"Midilli'nin merkezindeki Mitilini'de ya da en güzel köyü 'Mollalar Kasabası' Molivos'ta konuştuğumuz Rumlar, hep aynı şeyi söylüyorlardı. Osmanlılar, her şeyi yetiştirmek mümkün olduğu için adaya 'İmparatorluğun bahçesi' diyorlardı. 'Kendi kendine yetme' çabası, iyi bir yaşam sürme isteği geleneklere bağlılık, lezzet ve aromanın dengeli bileşimi, Midilli'de güzel bir mutfak kültürü yaratmıştı. Bu mutfağın sırrı da, en azından 2500 yıldır yetiştirilen zeytinlerde ve zeytinyağında saklıydı. (Dile kolay, bugün de Midilli'de 11 milyon zeytin ağacı olduğu söyleniyor.) Midilli'nin hepsi birbirinden güzel koy ve iskelelerinin yanında iki de körfezi vardı: Yera ve Kal-loni... Komi Köyü ise tam bu iki körfezin arasında yer alır. Bütün yıl boyunca adaya açık hava ve yumuşak bir Akdeniz iklimi hâkimdir. Böyle güzel bir coğrafyada pek lezzetli zeytinyağlarının üretilmesi hangimizi şaşırtır ki..."

Osmanlı, Midilli'yi 1462 yılında ele geçirmiş ve 1912'ye kadar hâkim olmuştur.

İşte bu Osmanlı hâkimiyeti döneminde, bu muhteşem coğrafyada, 1870'li yılların sonuna doğru Dizdarzade Komili Hasan Bey ve Çocukları adıyla bir şirket kurulur. Şirket zeytinyağı işiyle "iştigal edecek"tir.

Komili Hasan Efendi genç bir girişimci olarak çok kaliteli ve lezzetli zeytinyağı üretmektedir. Hasan Efendi'nin zeytinyağı üreticisi olarak bir düsturu vardır:

"Kalitesiz ürünle alıcıyı bir kez, kendini ebediyen kandırırsın."

Hasan Efendi'nin ürettiği zeytinyağının ünü kulaktan kulağa yayılmaya başlar. Hatta öyle meşhur olur ki Komili Hasan Efendi'nin ürettiği yağın lezzeti ve kalitesi, Osmanlı Sarayı bile bu zeytinyağından almaya başlar.

Ürettiği zeytinyağının ünlü olmasının yanı sıra bölgenin tek "okumuş" insanıdır Komili Hasan Efendi. Bu nedenle Osmanlı Mutasarrıfı Nağmi Bey tarafından Yera'ya Nahiye Müdürü olarak atanır.





Gerisini A. Nedim Atilla'nın çalışmasından aktaralım:

“Nahiye Müdürü olarak görev yaptığı sırada, Yunan çeteciler tarafından bir suikasta uğrar ve hayatını kaybeder. Bir başka iddia ise, Yunanlılar'ın bölgedeki bütün ileri gelen Türkleri, bu arada Hasan Efendi'yi de Balkan Savaşı'nın hemen öncesinde öldürdüğü yönündedir. Ayvalık'a göçün öncesinde, ailenin yani Hasan Efendi'nin dört oğlunun; Mustafa (Komili soyadını taşıyan son sahip Halis Komili'nin dedesi), Ali (şu anda ailenin bütün bilgilerini toplamaya çalışan ve bizim de sık sık başvurduğumuz Eczacı Zeki Önen'in dedesi), Abdi ve Hüseyin Komili kardeşlerin, 1922 yılında Midilli'de sahip oldukları zeytin ağacı sayısı 47 bini bulmuştu.”

Mübadele başlayınca, Midilli'deki bütün Müslüman ahalinin gözü Hasan Efendi'nin mahdumlarının üzerine çevrilir. Torunu Zeki Önen, büyüklerinden dinledikleriyle o günleri şöyle anlatır:

“Hasan Efendi'nin oğullarından Ali Bey, ‘Son Müslüman da Midilli'den ayrılmadan ben buradan ayrılmayacağım’ der ve gerçekten de gemiye en son onun ailesi biner. Gemi dedikleri de irice bir kayık... 12 Ekim 1923 tarihinde, Komili Ailesi yedi saat süren zorlu bir yolculuktan sonra Ayvalık'a ayak basar ve Midilli'de başlayan zeytinyağı serüveni Ayvalık'ta devam eder...”

Bugün Anadolu Grubu'na ait Ana Gıda bünyesinde olan Komili Zeytinyağları'nın geçmişten gelen kalitesini ve lezzetini koruyarak daha da artırılması için yoğun bir biçimde çalışılmaktadır. İçilecek nitelikteki Komili Zeytinyağları, Ayvalıkta bulunan Komili Laboratuvarı'nda özenle analizleri yapıp uzman tadımcılar tarafından tadılarak tüketicilere ulaştırılır.





Mehmet Süner

**Zeytin ağaçlarına** çok düşkün olduğu her halinden anlaşılıyor Süner’in. Türkiye’de birkaç tane olan 110 bin Euro değerindeki Fransız zeytin toplama makinesinin biri de onda.

“Araba gibi biniyorsunuz, içinde şoför mahalli var. 40 kilometre sürat yapıyor, olduğu yerde dönüyor, gayet lüks bir araba. Hani karşıdan baktığın zaman zannedersin ki spor araba. Önünde kaskacı var. Geliyor, gövdeyi tutuyor, vibrasyonu veriyorsunuz, iki üç saniyede bütün ağaçtaki zeytinler aşağı iniyor. Toprağa değmesin diye de iki kişi ağacın altında tente tutuyor. Vibrasyon sııklar da var. Ama her sırık için bir kişi gerekiyor. Ancak bir sırıkla günde 300 kilo zeytin topluyorsun. Bu araç ise günde 40-50 ton topluyor. Ben bu makineyi almadan önce günde 100 kişi çalıştırıyordum hasatta, şimdi 25-30 kişiye düştü bu sayı.”

Mehmet Süner, bundan 50 yıl önce Ayvalık’taki pompası olmayan tek benzincinin 17 litrelik tenekelerle arabaların deposuna benzin dolduğu günleri, İstanbul’a 17 kiloluk tenekelerle zeytinyağı taşıyan gemileri, Eminönü’ndeki yağ iskelesinde Komili’sinden Cömert’ine Ayvalık kökenli firmaların dükkânlarını hatırlıyor. “Ayvalık için zeytin ve zeytinyağı hayattır” diyor, “Yapacak başka bir şey yok. Hepimizi zeytin ve zeytinyağı bu duruma getirdi.”

## Komili’nin ilk ‘Zeytinyağının Gururları-Komili Özel Ödülü’nü alan üretici

Cep telefonu kapsama alanının dışında. Ayvalık’ın merkezindeki şirketinde de yok. Şirketteki görevli “Sabah beşte zeytinliğe gitti, ancak akşama doğru gelir” diyor. “Yarın burada bulabilir miyim?” diye sorunca aldığı yanıt beni şaşırtıyor: “Her sabah saat beşte gider zeytin ağaçlarına bakmaya.”

Bu durumu öğrenince anlıyorum, 2010 Zeytin Hasat Şenliği’nde ilk kez verilen “Zeytinyağının Gururları-Komili Özel Ödülü”nü neden Ayvalıklı üretici Mehmet Süner’in aldığını.

Rahmi Süner’le Ayvalık merkezinde buluşup, toprak bir yoldan zeytin ağacı denizine giriyoruz. Bir yandan da sohbet ediyoruz Süner’le.

Dedesi ve babası Girit doğumlu. Kendisi Ayvalık’ta dünyaya gelmiş 1947’de.

“Benim zeytinciliğim dedemden geliyor. Dedem zeytinci Girit’ten beri. Ora-da zeytinlikleri varmış ama ticaretle de uğraşıyormuş. İthalat ihracat işleri yapıyormuş. Buraya gelince de sürdürmüş zeytinciliği. Ondan da babam devralmış. Küçük yaştan beri zeytinliğin içindeydim. Liseyi İstanbul’da Saint Benoit’da okuyordum. 15 günlük tatile geldiğimde babam elime bir tüfek verirdi, bütün gün zeytin ağaçlarının arasında, tayfaların yanında avlanırdım. Biraz avlanınca sıkılıyor insan, devamlı avlanılmaz. Tayfalara giderdim, onlarla zeytin toplardım.”

Liseyi bitirmeden askere gidiyor Mehmet Süner. Dönüşünde evleniyor. Babası da ona bir miktar zeytinlik veriyor. Zeytin toplayıp toptan satmaya başlıyor. Ancak zeytinler çok kötü o yıllar. Yağlar 20 asit, 30 asit çıkıyor. Para etmiyor. Bu yüzden bir ara pamukçuluk da yapıyor. Zirai Donatım Kurumu o yıllarda ilaç ithalatı yapıyor pamuk için. Pamukta kurt var, bidon bidon yeni gelen ilaçları atıyorlar pamuğa. Bu sırada aklına bir şey geliyor Süner’in:

“Pamuktaki kurdu öldürüyor ilaç. Ama zeytine de kurt giriyor. Biraz kurcaladık, ambalajına baktık üstünde ‘Olivolile’ yazıyor. Tuttuk zeytine de ilaç attık ilk defa 30 yıl önce. Bu sırada zeytin sulanır mı sulanmaz mı kimse bilmiyor. Sulamıyorlar da. Sulamaya başladım. Tankerle su çekiyorum. Çünkü yağmur yağınca zeytin güzelleşiyor. Yağmazsa kötü oluyor. Herkes eylül ayı geldi mi, yağmur da yağmur diye dua ediyor. Eh, su var, ben niye sulamayayım. Ağaçlar hemen değişti. Suladıkça mahsul almaya başladık. Mesela bir ağaçtan normalde 40-50 kilo zeytin alınırken ortalama, suladığımız zaman bu 70-80 kilolara çıktı. Yağ miktarı da arttı. Sofralık zeytin olmaya da daha hazır hale geldi, irileşti. Ondan sonra başladık sürekli sulamaya. Baktık taşıma suyla olmaya-cak artezyen kazdık. Mazot da ucuz. Traktörü bağlayıp suluyorduk. Ağaçlar iyice serpildi. Bir kere babamı getirdim, “Ne yaptın sen bu zeytinliğe?” dedi. Bir şey yapmadığımı, sadece suladığımı söyledim. Önce inanmadı.”

Göz alabildiğince uzayıp giden zeytinliği dolaşıyoruz. Neredeyse bütün ağaçları tek tek tanıyor; ne zaman dikildi, kaç yaşında, kaç kilo zeytin veriyor... Uyguladığı yöntemle yüzde 100’e yakın randımana ulaştığını söylüyor Mehmet Süner. Ancak kendi markasını yaratmak niyetinde değil. “Ben çiftçiyim” diyor, “Babam bir kere beni itirmişti o işe. Bir firma kurmuştuk, babamın zoruyla ben de denedim. İki kere battım. Çünkü verdiğim malın parasını alamıyordum. Ürettiğim yağ var yılı, yok yılına göre 50 tonla 150 ton arasında değişiyor. Şimdi yıllardır sadece Komili’ye yağ satıyorum. ”



## Komili Ödülü bu yıl Ayşe Eser Günenç’in

İlki geçen yıl Ayvalık Zeytin Hasat Şenliği’nde verilen “Zeytinyağının Gururları-Komili Özel Ödülü”nün ikincisi Ayvalıklı zeytin üreticisi Ayşe Eser Günenç’e verildi.

Aile kökleri Midilli’nin Yera Kasabası’na uzanan, Hüseyin Komili’nin torunlardan biri olan ve mübadil kökenli bir aileden gelen Ayşe Eser Günenç, 1997 yılında Ağabeyi Üstün Gönenç’in vefatıyla ailenin tek geçim kaynağı olan zeytincilik işinin başına geçti.

Yörenin önemli zeytin üreticilerinden olan Ayşe Eser Günenç, tüm zeytinlerin bakımı ve hasadı ile yakından ilgileniyor ve her yıl en iyi, en kaliteli zeytinyağını üreterek yaşamını zeytin ağacından elde ettiği gelirle sürdürüyor.

Ayşe Eser Günenç, Ayvalık’ta birçok sivil toplum kuruluşunda katılımcı, yönetim kurulu üyesi ve başkan olarak görev aldı. Özellikle çağdaş eğitime ciddi katkı ve bağışlarda bulunan, zeytin gelirinin bereketini eğitime aktaran Ayşe Eser Günenç Ayvalık’ın tanınmış ve saygın kişilerinden.



Mehmet Kurt

## Ayvalık Zeytin Hasat Şenliği artık gelenekselleşti

Komili Zeytinyağı'nın ana sponsorluğunda Ayvalık Ticaret Odası ve Ayvalık Belediyesi tarafından altı yıldır ortaklaşa düzenlenen Ayvalık Zeytin Hasat Şenliği'nin zeytin ve zeytinyağı sektöründe artık geleneksel bir etkinliğe dönüştü.

Festivalin geçen yıl yapılan açılışında konuşan Ayvalık Ticaret Odası Başkanı Rahmi Gencer “Amacımız zeytinyağının iç tüketiminin artırılmasına katkı sağlamak, coğrafi menşei işaretinin zeytinyağında da bulunabileceğini göstermek. Bu çerçevede ülkemizde zeytin tarımının yapıldığı bölgelerde şenliklerin sayısı her geçen yıl artıyor. Milli ürünümüz zeytinyağının değeri ve öneminin anlaşılmasından duyduğumuz memnuniyeti belirtmek isterim. Ülkemiz genelinde zeytinyağı şenliklerinin artması ve zeytinin konuşulması bizleri çok memnun ediyor” dedi.

Anadolu Grubu Başkanı Tuncay Özilhan da Komili markasıyla ürettikleri zeytinyağlarının tedarikini yıllardır Ayvalık'tan yaptıklarını belirterek şöyle konuştu:

“Bu bağlamda bölgenin pek çok üretici, bizim iş ortağımız konumunda. Türk zeytinyağını dünyanın en üst noktasına getirmek için üstün gayret gösteriyorlar. Her üreticimizin zeytinyağı sektörünün gelişmesine katkıda bulunmak için canla başla çalıştıklarını görüyor, takdirle karşılıyoruz.”

## ‘Ayvalıklı zeytinyağlıyı sıcak yer, ılık bile değil’

Yalnızca güzel mezelerle, deniz mahsulleriyle, taze balıklarıyla değil, öğlenleri çıkartılan birbirinden lezzetli yemekleriyle de uğrak yeridir Yörük Mehmet’in yeri.

Nüfus kaydında yazan adıyla Mehmet Kurt, herkesin bildiği adıyla Yörük Mehmet, Balıkesir’in Dursunbeylisinden. 1964 doğumlu. 35 yıl önce gelmiş Ayvalık’a. İşe, küçük bir lokantada bulaşık yıkayarak başlamış. Sonra köfteci-liğe geçmiş. Sonra ilk restoranını açmış.

“Eskiden Ayvalık’ta bile bu kadar yaygın değildi zeytinyağı kullanımı. Daha çok salatalarda ve soğuk mezelerde kullanılıyordu. O zamanlar yemekler margarinle, Vita yağıyla yapılırdı. Ama yüzde 80’i karışık kullanılıyordu. Zamanla zeytinyağına talep arttı. Bir de baktım ki, zeytinyağı yiyen insanlar tereyağı bile aramaz oldular. O zaman kafama dank etti. ‘Ben bu margarini kaldıracağım mutfaktan’ dedim ve kaldırdım. Ondan sonra benim işlerim yüzde yüz değişti. Çok arttı. Çünkü baktılar ki evlerindekiinden daha iyi yemek yiyorlar bende. Dışarıdan gelen bir insan da yemeği yediği zaman, ‘Bu yemek ne yağında yapıldı?’ diye soruyordu. Zeytinyağında yapıldığını söylüyorduk; ‘Yok yahu, böyle bir şey mi var?’ diye şaşıyorlardı.”

Şevketi bostan, ebeğümeci, arapsaçı gibi otların zeytinyağıyla yapıldığı zaman daha lezzetli olduğunu söylüyor Yörük Mehmet. Eskiden Ayvalık’ın yüzde 50’si zeytinyağı tüketirken şimdi bu oran yüzde 80’lere çıkmış. Dışarıdan gelenler, “Yahu, etli yemek de zeytinyağıyla olur mu?” diye yadırgıyormuş. “Düşünün, zeytinyağıyla taskebabi yapıyorum ben” diyor Yörük Mehmet, “Zeytinyağıyla kuzu kapama yapıyorum. Zeytinyağıyla yaptığınız zaman tereyağı kullanmıyorsunuz. Benim en büyük başarım zeytinyağı, başka bir şey değil. Bir de iyi malzeme. Tabii, şimdi her yerde her malzemeyi bulamıyorsunuz. Bu yöreye has malzemeler var. Mesela, otu burada bulabiliyorum. Aynı ottan her yerde var, ama buradaki otun tadı yine de değişik. Nasıl ki zeytinyağının tadı değişirse otun da tadı değişik.”

Yörük Mehmet’e göre iyi zeytinyağını anlamamak mümkün değil. Onun nefaseti başka bir şey. Ancak yemekte asidi biraz yüksek zeytinyağını tercih ediyor. Bir ya da 1,5 asit olması gerektiğini söylüyor. Yağın su gibi olanı makbul değil Yörük Mehmet için. “Sızma bir yağı ağzına koydun mu, bırak da şu boğazını yaksın biraz” görüşünde.

Yörük Mehmet’in meyhanesinde yıllık zeytinyağı tüketimi 3,5 tonmuş. Mevsimine göre günde 50-60 çeşit meze, 10-15 çeşit yemek yapıyormuş. Eskiden yemek çeşidinin 60’a kadar çıktığını anlatırken eski potansiyelin olmamasından yakınıyor. Ayvalık’ta ilk Osmanlı mutfağını açtığında öğlenleri günde 20 kilo pilav satıyormuş, şimdi ancak dört günde satıyormuş aynı miktarda pilavı.

Balığı da zeytinyağında kızartıyor Yörük Mehmet, “Bir dene bakalım” diyor, “Balığı bir zeytinyağıyla kızart, bir de çiçek yağıyla... Yüzde yüz fark edersin. Ayvalıklı da zeytinyağını sıcak yer, ılık bile değil...”

Ayvalık’ın merkezinde, denize doğru uzanan Şehir Kulübü’ndeyiz. Ancak burası daha çok ‘Yörük Mehmet’in Yeri’ olarak bilinir. Deniz mahsulleriyle, Ege’nin otlarıyla yaptığı lezzetli mezeleriyle ünlü restoran adeta Ayvalık’ın bir buluşma noktasıdır.





Ege’de zeytin hasadı

## Midilli’de de sabuncuydular, Ayvalık’ta da sabuncu oldular

Sabuncugiller, soyadlarını Midilli’de başladıkları sabunculuktan alıyor. Mübadele ile Ayvalık’a gelince de sürdürüyorlar sabunculuğu. Ancak şimdi koşullar değişmiş.

Baba Kerim ve oğlu Köklen Sabuncugil ile Ayvalık’ın merkezindeki şirketlerinde buluşuyoruz. Büroda artık antika sayılabilecek masalar, koltuklar var. Etrafta eski sabun mühürleri duruyor. Ama artık sabunculuk yapmıyorlar.

Baba Kerim Sabuncugil “Vallahi biz sabun yapıyorduk; ama bizim sabunlar eski tip olduğu için artık piyasayı büyük firmalar kapladı. Sabunhaneyi kapattık. Rafinerimiz vardı, onu da kapattık. Şimdi büyük firmalara toptan yağ satıyoruz. Çift üniteli kontinümüz var. İlk olarak Unilever’le çalışıyorduk, sonra Ana Gıda’ya satmaya başladık. Daha memnunuz” diye anlatıyor geçirdikleri değişimi.

Kerim Sabuncugil’e babası göçtükleri Midilli’yle ilgili hiçbir şey anlatmamış. Hatta birkaç kez götürmek istemiş babasını doğup büyüdüğü topraklara ama kabul etmemiş. Kendi giderken evlerinin yerini sormuş Midilli’deki, onu bile söylememiş. Ancak dördüncü gidişinde evlerinin yerini söylemiş.

“Kalktım, gittim. ‘Acaba utanılacak bir şey mi var, o yüzden mi babam söylemek istemiyordu?’ diye merak ediyordum. Gittim gördüm. Ev çok güzel, Midilli’nin merkezinde.”

Kerim Sabuncugil kaç tane zeytin ağaçları olduğunu, İstanbul’da gayrimenkul yatırımlarını falan pek anlatmak istemiyor, “ayıp olmasın” diye.

Baba Kerim Sabuncugil Şişli Terakki’yi bitirmiş, sonra mimari ve ticaret okumuş İngiltere’de. Ama bitirememiş. Neden bitirmediğini de anlatmak istemiyor.

Oğlu Köklen de Kıbrıs Doğu Akdeniz Üniversitesi’nden mezun. Türkiye’nin çeşitli bölgelerinde çok fazla zeytin ağacı dikilmesini, eskiden hiç otel yokken şimdi Antalya’nın otel mezarlığına dönüşmesine benzetiyorlar.



Kerim - Köklen Sabuncugil



## Ayvalık kültürünün hafızası bir gazeteci, yazar ve çevirmen

Ahmet Yorulmaz, 33 yıllık kitapçı dükkânını kapatmış. Ayvalık'tan Gömeç'in Dursunlu Köyü'ne yerleşmiş. Artık sadece kitap yazıyor.

Ayvalık kültürünün hafızasıdır Yorulmaz. Hem Ayvalık tarihi, kültürü üzerine eserler yazmış, hem de Yunanistan'da yazılmış olanları Türkçeye çevirmiştir.

Ayvalık'ın zeytinyağcılığını değerlendirirken herkesin pek seslendirmedığı bir gerçeği dile getiriyor:

“Ayvalık, tarihe ismini kaydettirdiği günden beri zeytinyağıyla ünlenmiş bir yerdi. Öyle ki burayı kuran, ‘Osmanlı tebaası’ dediğimiz Rumlar zeytinyağcılıkta ve sabunculukta o kadar ileriye götürdüler ki bu işi, buradan Rusya'ya, İngiltere'ye ve Akdeniz'e kıyısı olan ülkelerin hepsine, Fransa'nın Marsilya'sına varıncaya kadar sabunlarını, zeytinyağlarını sattılar. Cumhuriyet döneminde Müslüman Türk etiketli tüccarlar fazla başarılı olamadılar. Ancak Anadolu'da, İstanbul'da, Ankara'da zeytinyağı satmayı yeterli saydılar. Oysa burada oturmuş olan, Ayvalık'ı kurmuş olan, zeytinyağcılıklarıyla tanınan Rumlar dünya ya yayılmışlardı.”

Yorulmaz'ın verdiği bilgiye göre Rumlar 1900'lü yıllarda Ayvalık'ı zirveye çıkarmışlar; yaşantılarıyla, akademileriyle, eğlenceleriyle, kılık kıyafetleriyle. Ayvalıklı terziler, manifaturacılar modellerini Paris'ten getirirlermiş.

Dünya da farkına varmış Ayvalık zeytinyağının ne denli değerli olduğunu. Ahmet Yorulmaz'ın çok yakından tanıdığı bir tüccar kontinü zeytinyağı makinesi almak için bu işin kaynağı olan İspanya'ya gitmiş. Madrid'de Zeytinyağcılar Birliği'nin önerdiği makine imalatçısının bürosuna girmiş yanında tercümanla. Bu kişi aynı zamanda zeytinyağı ihracatçısıymış. Arkasındaki duvarda dünya haritası varmış. Ayvalık'ı içine alan bölgenin üzerine kırmızı bir daire çizilmiş.

Kendisinin zeytinyağıyla ilişkisini anlatırken de hala zeytinyağsız bir yemek düşünemediğini; etlisinden, tatlısına, hamur işinden sebzesine kadar zeytinyağını tercih ettiğini, bu yağın lezzetine varabilenlerin hiçbir zaman zeytinyağından vazgeçemediğini söylüyor.

Ahmet Yorulmaz'ın da ailesi çoğu Ayvalıklı gibi Girit'ten gelmiş. İlginçtir hemen her Giritlinin yaptığı zeytinciliği hiç denememiş bile.

“Aklımdan geçmedi. Çünkü ben herhalde yaradılış itibarıyla okuyup yazmaya teşne bir insandım. Bu yüzden ziraat işlerine, zeytinciliğe değer vermedim. Hiç aklıma zeytinlik almak da gelmedi. Miras yoluyla gelenleri de sattım. O iş bana zahmetli geliyordu. Ben, okuyup yazmayı tercih ettim. Belki yaratılışım o, belki tembelim, bilmiyorum. Ama bu arada itiraf edeyim, yazarlığı da en çok tembellik edilebilen meslek olduğu için seçtim!”



Ahmet Yorulmaz



### Tıbbın simgesi yılan, yaşamın simgesi zeytin dalı

Ayvalık'tan İzmir'e doğru iniyoruz. Amacımız Bergama'dan geçerken dünyanın ilk hastanelerinden olan Asklepion'u, antik tiyatrosunun merdivenlerini boş bırakmayan zeytin ağaçlarını, Antik Çağın en büyük hekimlerinden Galenos'u selamlamak, Soma ve Akhisar gibi iç Ege'nin zeytin ve zeytinyağı ambarlarına uğramak.

Sonra İzmir üzerinden Anadolu'nun en eski zeytinyağı işliğinin bulunduğu Urla'daki antik Klazomenai'yi, ünlü ozan Yorgo Sefer'in doğup büyüdüğü evi, sokakları gezmek.

Bergama sapağına gelince karayolundan ayrılıp İzmir'in bu güzel, tarihi, toprakları bereketli, Mısır'ın papirüsüne karşı üretilen parşömen kâğıdına adını veren ilçesine giriyoruz.

Asklepion'a çıktığımızda bizi girişte bembeyaz bir mermer sütun karşılıyor. Üzerinde yılan ve meyveli zeytin dalları var. Yılan tıbbın simgesi. Ya zeytin dalı? İşte o da yaşamın ve sağlığın simgesi. “Yaşam ağacı” diye bellemiştir ilk çağdan beri insanlar zeytini.

Burası mitolojideki sağlık tanrısı Asklepieos'a adanan sağlık ve tedavi merkezi. İ.Ö. 4. yüzyılda inşa edilmiş. Kapısında “Buradan içeriye ölüm giremez” diye yazıyor, “Vasiyetnamelerin açılmadığı” yer olarak biliniyor.

Asklepion'a gelen hastalar zeytin dallarıyla karşılanır, kutsal yoldan geçerek şifalı sudan içer ve bununla yıkanır, daha sonra hastalığının tedavisine başlanır. Telkinle uyutma, spor ve çamur banyosu uygulanan tedavi yöntemlerinden bazıları. Ancak en etkili ilaç olarak kullanılanların başında da sızma zeytinyağı geliyor.

Bergama Asklepion'unun bizi büyüleyen ihtişamıyla güçlkle vedalaşıp Kınık üzerinden Soma'ya doğru hareketleniyoruz.



## Zeytinin her halinin fotoğrafını çekiyor



**Ailesinin kökleri** Saruhan Beyliği’ne dayanıyor. Aslen Akhisar’ın Yatağan Köyü’nden. Rumlarla Türklerin bir arada yaşadığı eski bir köymüş. O yıllardaki adı Kara Pavli.

“Saruhan Bey, atamız. O soyun devamı benim aslında. Elimle, benim aileme yazılmış 1710, 1725, 1830 yıllarına ait beratları var padişahların. Onlar hala duruyor. Saruhan Beyliği zamanında verilmiş topraklar. Köken Horasan’a kadar uzanıyor. Köydeki Türkler oradan gelmiş. Ortaasya’dan gelen Türkler zeytinini Anadolu’da tanıdılar. Kendi zeytinliğini tarif ederken ‘Benim zeytinliğim’ değil de, ‘Gâvur zeytinliği’ derler. Onlar büyük ihtimalle Rumlardan kalan zeytinliklerdir.”

Erdal Özer, Soma’daki Ege Linyit İşletmeleri’nde maden mühendisi. Son yıllarını zeytinin her halinin fotoğraflarını çekmeye vermiş; zeytin üretilirken, toplanırken, yağ çıkartılırken...

“Neden zeytin?” sorusuna, “Çünkü zeytinin içindeyim, zeytin üreticisiyim” diye karşılık veriyor Erdal Özer, “Benim de 150 kadar ağacım var ama bizim köyün tamamı zeytin üreticisidir. Eskiden tütündü, ama şimdi tütün üretiminden fazla para kazanamayınca, kota filan konulunca zeytine döndü. Bütün arazilere şu anda zeytin dikildi. Görmenizi isterdim. Akhisar’da, o yörede zeytincilik iyi yapılır, bilimsel yapılır, çok iyi bakılır zeytin ağaçlarına. İyi de mahsul alırlar. Mesela 7,5 dönüm bir tarlam var benim, geçen sene çok iyi verdi. Oradan 6,5 ton zeytin aldım ki, rekor bu.”

Erdal Özer’in Edremit ve Akhisar Domat türü zeytinleri var. Zeytindostu Derneği öncülüğünde Avrasya Zeytin ve Zeytin Prosesleri Fuarı’nda bir sergi açmış. Bir de Edremit’teki hasat şenliğinde. Zeytindostu Derneği’nin düzenlediği “Zeytin” temalı fotoğraf yarışmasını organize etmiş. Türkiye’de ilk kez olmasına rağmen 220 fotoğraf katılmış. 10 civarında da yabancı. Hatta birincisi Girit’ten bir fotoğraf sanatçısı olmuş. Yarışmaya katılanlar gelmiş Girit’ten. Erdal Özer’in konuğu olmuşlar. Birinin ataları Ayvalık’tanmış, diğerinin Alaçatı’dan.

Midilli’ye gittiklerinde vali odasındaki bir yağlıboya tabloyu çoğaltıp Türkiye’den gelenlere dağıtmış. Bir Yunanlı ressamın 1910 yılında yaptığı tabloda zeytin hasadı resmedilmiş. “Ama tam bizim manzaraya benziyor zeytin toplayan insan görüntüleri” diyor Erdal Özer.



Erdal Özer

## Dünyada ilk kez çocuklar için zeytinyağı üretti

Mübadelede Rumlar göçmüş Akhisar’dan. Girit’ten, Midilli’den gelip Ayvalık’a, Edremit’e yerleştiği gibi zeytinci göçmenler gelmemiş bura-ya. Yugoslav göçmenleri gelmiş. Alhat’ın annesi Yugoslavya kökenli. Babası Akhisar’ın yerlilerinden.

“Rumlar mübadele ile gidince zeytincilik kesintiye uğramış burada. Hatta gelen ve kalan Türkler kesmişler zeytin ağaçlarını. Dedemin de 100 kadar ağacı varmış. Zeytin çürütülüp ayakla sıkılıyormuş. O yağlar da genellikle tedavi için kullanılmış. Çünkü yenmeyecek kadar rezil.

Yöre halkı da şöyle ya da böyle ürettiği halde zeytinyağı yemiyor. Çünkü yağlar çok kötü. Tütün tarlasında gölgelik yapıyor o yıllarda kesilmekten kurtulan zeytin ağaçları Akhisar’da.

Tütünün para etmediği zamanlarda babası otomobil galericiğine başlıyor. Müteahhitlik yapıyor. Bir gün İstanbul’dan Akhisar’a dönerken Yalova’da “Zeytin fidanı satılır” diye bir yazı görüyor. Durup içeri giriyor. Dükkânın sahibi İtalya kökenli bir Levanten. 1974 yılında bir kamyon zeytin fidanı getiriyor Akhisar’a. Ancak getirilen fidanlar Gemlik. Denizden uzakta tutup tutmayacağı tartışılıyor. Ama gayet de iyi oluyor. Mustafa Alhat bunları anlatırken “Akhisar’da bugün 11-12 milyon zeytin ağacı var. Bunun en az altı-yedi milyonu Gemlik” diyor.

Bir gün TARIŞ’e yağ teslim etmek için gidiyor Mustafa Alhat. Camda bir fiyat listesi asılı. O listede en pahalısı natürel sızma zeytinyağı. Kendi yağlarının iki katı fiyatta. “Gözlerim dolar dolar gibi oldu. Hemen sordum, ‘Yahu biz bu sızma zeytinyağını nasıl elde ederiz?’ diye. Adam hiçbir şey demedi, sızma zeytinyağı fiyatını sildi, tekrar cama yapıştırdı. Ben öyle kalakaldım. Çünkü buralardan sızma zeytinyağı çıkmaz diye bir inanç varmış. Gittim babama söyledim. Bana, ‘Oğlum sen altın gibi zeytin götürsen de buradaki fabrikalardan o yağ çıkmaz’ dedi. Çılgın bir adamdır babam. Bana dedi ki, ‘Eğer sızma elde etmek istiyorsan Edremit’te, TARIŞ’te sıkıracaksın. Yol 100 kilometrenin üzerinde. Bu günkü gibi öyle düzgün de değil. Ama götürüp orada sıkırdık. Mis gibi zeytinyağı çıktı. Hem TARIŞ’e sızma olarak sattık hem de burada teneke teneke...”

Giderek zeytin ağacı sayılarını arttırmışlar, Alhatoğlu diye bir marka oluşturmuşlar, hatta Rusya, Moğalistan, Kazakistan, Amerika, İsrail ve Almanya’ya ihracat yapacak duruma gelmişler.

İşin ilginç Kidsolio markasıyla dünyanın ilk çocuk zeytinyağını üretmişler. Rusya’daki RAM Enstitüsü’nde iki yıl süren laboratuvar deneyleri sonucunda “çocukların kullanımına uygundur” belgesi almışlar. İlk önce üç yaşından büyük çocuklara ilişkin verilen bu belgeyi, geliştirdikleri ürünler sayesinde altı aylık çocuklara kadar indirmişler.

Dünyada üretilen ilk çocuk zeytinyağının özellikleri çocuk damak tadına uygun olması, gırtlakçı çok yakmayan bir özelliğe sahip olması. Bu kıvamı kupajla yalamışlar. Çünkü yörenin türü olan Domat zeytininden çok yumuşak bir zeytinyağı elde ediliyor. Yine aynı yörenin türü olan Uslu da başka bir yumuşaklığa sahip.

Ancak fiyatı da yüksek. 250 santilitrelilik çocuk zeytinyağı bir litrelik zeytinyağının dört katına satılıyor.

Mustafa Alhat, ‘Akhisar’da zeytincilik tekrar başladı’ diyor.

Zeytindostu Derneği’nin başkan vekili Alhat. Ailesinin 40 bin zeytin ağacı var Akhisar’da. Ege Üniversitesi mezunu bir Ziraat Mühendisi olarak yaşadıkları, yöre insanının nasıl el yordamıyla zeytinini ve zeytinyağını keşfettiğinin çok somut göstergesi.



Mustafa Alhat



## Yitirdiklerini arayan kent

İzmir’i geçip Çeşme otoyoluna girince yine Ege’nin hakkını veren bir coğrafya-ya girdiğini anlıyor insan, yeşilin bin türlüsünden, denizin laciverte çalan ma-visinden.

İskele Mahallesi’ne dönüyoruz otoyoldan. Hemen karşımıza çıkıyor zeytin ağaçları içersinde, dünyanın bilinen en eski zeytinyağı işliğinin bulunduğu an-tik Klazomenai kenti.

Antik kentte kazılar sürüyor ama gerek işliğin olduğu bina, gerekse depo-su Komili’nin de desteğiyle ayağa kaldırılmış, ışık zeytinyağı sıkacak hale ge-tirilmiş. Bundan 2500 yıl önce geliştirilen teknik, Türkiye’nin bazı bölgelerin-de bugün bile bu yöntemin çok gerisinde bir teknikle zeytinyağı sıkın yerlerin varlığı garip bir çelişki oluşturuyor.

4000 yıl önceye tarihlenen Limantepe’de de kazılar sürüyor. O yıllarda büyük bir liman inşa edilmiş Urla’ya. Zaten iki değerli ürünü var bölgenin. Zeytinyağı ve şarap. Ege’nin en uzak adalarında bile Klazomenai’nin özel işaretlerini taşı-yan amforalardan da anlıyoruz ki burası büyük bir ihraç limanı.

1923 Mübadele’sine kadar kentte bulunan Rumların gidişiyle şarapçılık tü-müyle unutulmuş. Bornova Misket, Urla Karası gibi yöreye özgü şaraplık üzüm türleri yok olmuş.

Şimdi yeni yeni şarapçılık canlandırılmaya, yitip giden üzüm türlerinden bağ-lar oluşturulmaya çalışılıyor. Zeytinyağcılıktaki gelişim de Rumların gitmesiy-le kesintiye uğramış. Şimdi yörede zeytinden daha kaliteli yağ çıkarmanın yol-ları aranıyor.

Ünlü şairleri var Urla’nın. Dünyaca tanınmış şair Yorgo Seferis 1900’de Urla’da doğmuş. 1914’te ailesiyle birlikte Atina’ya göçmüş. Seferis’in doğdu-ğu ev bugün onun adına yakışır çok şık bir butik otel. Daha doğrusu bir müze gibi. Oteli ziyaret ederken bölgeye gelen Yunanlı turistlerin büyük bir me-rakla Seferis’in doğduğu evi gezdiğine tanık olursunuz. Ünlü yazar Necati Cumalı’nın yaşadığı ev de restore edilip bir kültür merkezine dönüştürülmüş.

Urla’nın her yanından tarih fışkırıyor. Antik kentin uzantısı olarak ana kara-ya çok yakın olan Karantina Adası’nı kente bağlayan yolu İ.Ö. 225’de Büyük İs-kender yaptırmış. Çam ve palmye ormanlarıyla kaplı adada beş bin kişilik an-tik tiyatro, antik plaj var. Bir de adaya 1865 yılında Osmanlı Devleti tarafından Fransızlara karantina binası yaptırılmış. Hac yolcuları ve deniz yoluyla giriş ya-panların kolera, veba, çiçek, sarıhumma gibi hastalıklardan arındırılması için.

Urla’nın İskele Mahallesi’ndeki parka gidince gözleri Ege’nin derinliklerine doğru bakan hüzünlü bir yüzle karşılaşırsınız. Tanıdık biridir o, Tanju Okan’dır. Sırtını iki katlı, şirin Urla evlerine, yüzünü denizin sonsuzluğuna dönmüştür.





**Semih Hata** liseyi okumak için Edremit’ten İzmir’e gelmiş. Maarif Koleji’nden sonra Ege Üniversitesi İşletme Fakültesi’ni bitirmiş. Okul bitince özel sektörde çalışmaya başlamış.



“Bütün Türkiye’yi gezmek imkânım oldu. Ege’yi baştanbaşa gezdim. Şimdi annem dâhil herkes bana şunu soruyor; ‘Madem zeytin işi yapacaktın, neden kendi memleketinde, Edremit’te yapmadın? Neden Urla’yı seçtin?’ ki, hala iyi kötü birkaç şeyimiz varsa o da Edremit’tedir. Nedeni şu; ilk zeytinyağı işliğı burada kuruluyor, civardaki tarihi göstergelerden anlıyoruz ki zeytinyağı ticareti ilk burada yapılmış, zeytinden yağ elde edildikten sonra Ege ve Akdeniz kıyılarına ilk buradan teknelerle gönderildiğini görüyoruz. Burası işin başladığı nokta, yani tarihi doku burada. Ben Kuzey Ege’yi biliyorum, memleketim; Güney Ege’yi de biliyorum. En Romalı, İyonya’nın kokusunu en çok alabildiğiniz, İyonya’yı en çok hissedebildiğiniz yer burası, yani Klazomenai.”

## Zeytinyağının anavatanı olduğu için Urla’ya seçti

Urla’da böyle bir cenneti yaratan Girit kökenli mübadil bir ailenin çocuğı olan Semih Hata. Çiftliğe 1980 yılında yitirdiğı babası Kemal’in adını vermiş. Çünkü hem ata binmeyi hem de zeytinciliğı babasından öğrenmiş.

Semih Hata yalnızca bir zeytin çiftliğı kurmamış, babasının ölümüyle bıraktığı zeytinciliğı, aile mesleğine geri dönmüş.

1923 Mübadelesinde Girit’ten gelerek Edremit’e yerleşiyor.

“Dedem Mehmet Girit’te berbermiş. Merkezde bir dükkânı varmış. Kaymakamı, belediye başkanı hepsi o mekândaymış. İkinci işleri de çiftçilik. Bütün aile zeytinci. Benim eski zirai depoda bulduğum aletlerden anladığım kadariyle kendi rakılarını da kendileri yapıyorlarmış, çünkü çok eski bir imbik var depoda.”

1923 mübadelesinde Girit’ten gelirken teknede doğan ve iskan alabilmesi için Girit doğumlu gösterilen babası Kemal Hata 1960’lı yıllarda ilk Domat zeytini denemiş çiftçilerden Edremit’te. Ailede zaten herkes zeytinci. Dayısı TARİŞ’in ilk kontinü zeytinyağı fabrikasını kuran kişi. Eniştesi de Edremit’teki Zeytincilik Araştırma Enstitüsü’nün yöneticilerinden.

1980’de babasının ölümüyle bıraktığı zeytincilik hep gönlünde olmuş Semih Hata’nın. Profesyonel yöneticilikten ayrılıp kendi firmasını kurmuş. 17 yıl Rusya’da inşaat işleri yapmış. Yaptığı lüks inşaatlara malzeme almak için İtalya’da, İspanya’da, Fransa’da çok dolaşmış. Seramik, mermer seçmek için gittiğı Akdeniz kıyıları aynı zamanda zeytin bölgesi. Zeytinin nasıl üretildiğini, nasıl pazarlandığını, nasıl şişelendiğini de izlemiş. Çiftlikleri gezmiş. İzlediğı modellerden çıkardığı sentezi de 2003 yılında Urla’da yeniden başladığı zeytincilik için kurduğı çiftlikte uygulamış.

Semih Hata çiftliğı 245 dönüme kurmuş. 12 bin tek tip Edremit fidanı dikmiş. Otelin ve manejin çevresindeki süs bitkileri dışında çiftliğin tümünde yalnız zeytin ağaçları var.

Atlar ve zeytin ağaçları dışında küçük bir restoran ve yedi odalı çok şık bir butik otel de var çiftlikte. Bütün odalar ayrı bir güzellikte dekore edilmiş. Odalara numara da verilmemiş. Çiftlikteki cins atların her birinin adı yazıyor kapılarında.

Bu çiftliğe gelenler doğayla baş başa olacak; sessiz, sakin ve şık bir otelde kalacak, dilerse ata binecek, restoranda nefis zeytinyağlarıyla yapılmış yöre yemeklerinden tadacak.

Yörenin lezzetli güvenci, Urla’nın ünlü enginarı, Ege’nin bütün otları zeytinyağıyla pişiyor buradaki restoranda. Şaklama denilen özel bir ottan yapılan yöresel yemeğı de bulabiliyor gelen konuklar.

Semih Hata yaptığı işin geleceğinden çok umutlu.

“Geçen yıl ilk ürünümüzü almaya başladık yeni fidanlarımızdan. Bu yıl da kayda değer tonajda bir üretimimiz olacak. Zeytinyağı değerleri olarak aldığımız sonuçtan çok memnunuz. Kapasite artınca kendi yağ sıkma tesisimizi kuracağız. Sadece bu plantasyonda yetişmiş, sadece bu çiftliğin üretimi, elle toplanmış ürünler aynı gün içinde sıkılarak natürel bir yağ elde edilecek. Bu da yine başta çiftliğin kendi misafirlerine olmak üzere, Türkiye ve dünyaya pazarlanacak. Markamızı yaratacağız. Bu yine Romalı, İyonyalı bir marka olacak.”

Urla İskele’den Kazderesi mevkiine doğru gidiyoruz ‘Kemalbey Çiftliğı’ tabelalarını izleyerek. Çiftliğin amblemi bir at başı ve boynuna sarılmış meyveli zeytin dallarından oluşuyor. Bu amblem bile ilginç bir yere gittiğimiz duygusunu uyandırıyor bizde.

Bir zeytin bahçesi beklerken, şık bir çiftlik eviyle, tavlasiyla, manejıyla, 10’dan fazla cins atıyla sanki bir binicilik kulübü çıkıyor karşımıza.





## ‘Hurma zeytin’ Türkiye’de bir tek burada yetişiyor

Karaburun’a birkaç kilometre kala “Ambarseki” tabelasını görünce soldaki yamaca doğru vuruyoruz. Bu köyde zeytin ve zeytinyağıyla ilgili iki ilginç olaya tanık olacağız. Birincisi dünyanın bir tek bu bölgesinde yetişen, salamura bile yapılmadan, dalından toplanıp yenen “Hurma Zeytin”. İkincisi de “az sonra...”

Zeytin Ağacı Dergisi’nde Hüsamettin Berber’in verdiği bilgi şöyle:

“Tanrı’nın Karaburun Yarımadası’na bir armağanı olan hurma zeytin türü, Türkiye’de sadece bu yörede, özellikle Urla ve Karaburun’da yetişiyor. Hasadı gerçekleştiğinde hiçbir işlemden geçmeksizin yenebilen hurma zeytin, daha ağacın dalları üzerindeyken, olgunlaşmasından sonra, yörenin ekolojik şartlarının da etkisiyle kendiliğinden yenecek duruma geliyor. Salamurasız bu zeytin türünün oluş sebebine ilişkin, Tarım Bakanlığı bünyesindeki Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü’ne bağlı Zeytincilik Araştırma Enstitüsü’nün yaptığı bir araştırma da bulunuyor. Araştırmaya göre, hurma zeytinin oluşumunda denizden esen rüzgârlarla taşınan ‘Phoma Olea’ isimli bir mantarın ve iklimin etkisi bulunuyor.”

Zeytin taneleri üzerinde yürüyen bir mantar türü olan phoma olea, tanelere acılık veren oleupein maddesini parçalıyor ve zeytinin acılığını alıyor. Böyle ağaçlara da halk dilinde “sünnetli ağaç” deniyormuş.

Salamurasız olduğu için yüksek tansiyon, kalp ve böbrek hastalığı çekenlere iyi geliyormuş hurma zeytin.

Yetiştği köylerden biri de Ambarseki, hurma zeytinin. Hayli eski bir yerleşim. Mübadelede giden Rumlar’dan kalmış. Köyde yaşayanlardan Cevat Sarıgöl ile köyün çıkışında 700 yıllık bir çınar ağacının altında konuşuyoruz.

Sarıgöl’ün babası mübadelede Selanik’ten gelmiş. Anne tarafı ise Mısır kökenli. 1927’de bu köyde doğmuş olan babasının ailesi Selanik’te ormancılık yapıyormuş. Gelenlerin bir kısmı da kireççi.

Bölgeye gelince zeytinciliğe başlamışlar.

“Babamın yetiştirdiği zeytinler var şimdi. Ben 58 yaşındayım. Çocukluğumda kendi diktiğim, kendi aşıladığım delicelerden zeytin topluyorum şimdi. Burası hurma zeytinin en iyi yetiştği köylerden biri. Bu köyün ekolojik yapısından, topraktaki mineralden, artı denizin havasından kaynaklanan nedenlerle zeytin çok kaliteli oluyor.”

“Size ağaç üzerinde gösterebilirim” diyerek en yakındaki zeytin ağacına gidip üzeri meyveli bir dal kırıyor.

“Öyle ilginç bir olay ki bu hurma zeytin, her yerde olmadığı gibi, çok ilginç bir oluşumu var. Tek bir daldaki diyelim on zeytinden sadece üçü beşi hurma oluyor. Aralık ayının sonuna kadar yeşil kalıyor dalda, sonra kararınca toplanıyor. Mesela bazı ağaçlarım var, yüzde 80’i hurma olur.”

İşte bu yüzden rivayet olunur ki, Antik Çağda insanlar denizden uygun rüzgarı alan zeytinin tuzlu suyun da etkisiyle acı tadından kurtulup yenilebilir hale geldiğini görünce, denizden uzaktaki zeytinleri tuzlu suya yatırıp salamura yaparak yenilebilir hale getirmişlerdir.

Girintili çıkıntılı kıyının şeklini almış yolda, virajları döne döne Urla’dan Karaburun Yarımadası’na doğru yol alıyoruz. Ege’nin güneşi, denizi, yeşili dört bir yanını kuşatmış asfaltın.



Cevat Sarıgöl

## Rumlardan kalma zeytinyağı fabrikasında kurulan tiyatro atölyesi



**700 yıllık** çınarın altında, Ötepinar’ın suyunun şırlıtsında, göçen Rumlardan kalan, ateş tuğlasından yapılmış iki zeytinyağı fabrikasının arasında oturuyoruz.

Sağ taraftaki zeytinyağı fabrikası restore edilmiş. Burası artık 10 yıldır bir tiyatro atölyesi; “3 K Kavimler Kapısı Tiyatro Atölyesi”.

Üst katında cibinliklerle çevrili bir “açık yatakhane” var. Atölye çalışmalarına, film, tiyatro şenliklerine, ütopya toplantılarına kalanlar burada yatıyor. Alt kattaki zeytin kırma ve sıkma bölümünde çok eski bir demir mengene ile bölgede ilk kez bu kadar gelişmişini gördüğüm dört taşlı zeytin kırma değirmeni aynen korunmuş.

Sol taraftaki binanın ise restorasyonu sürüyor. Çökmüş olan çatısı onarılıyor. Yapının içersinde Grek harflerle yazılmış Symirna menşeli bir demir mengene var.

Şih Ali Yalçınır 12 Eylül öncesinde tiyatrocı. AST’ın kurucularından. Erkan Yücel’le Halk Oyuncuları’nda çalışmış. Sonra siyasi sığınmacı olarak Hollanda’ya gitmiş.

Gerek Bornova Şehir Tiyatrosu’nda proje çalışmalarına katılan yöredeki çocuklarla gerekse yurtdışından farklı disiplinden gelenlerle çalışmalar yapılıyor burada.

Dayısı Yalçınır birlikte olan Kemal Özen “Her sene farklı gruplar geliyor” diyor, “Atölyeler yapılır kimi zaman oyun da çıkar, kimi zaman performanslar olur. Her yaz dünyanın her yerinden gelirler. Bornova Şehir Tiyatrosu’yla uzun yıllar çalıştık. Bornova ve Altındağ’ın varoşlarındaki çocuklar geliyorlar, burada kalıyorlar. Burada hazırlanan oyunlarla yurtdışındaki festivallere gidiyoruz.”

Köye bir yazlık sinema bahçesi kurmuşlar. İki gün sürecektir film festivali yapıyorlar. Ardından Şiir Günleri gerçekleştirilecek.

## Doğanın ve tarihin bonkör davrandığı yer

Öykü bu ya, tapınağın kurulduğu yerde defne ağaçlarından bir koruluk, su kaynağı ve kuyu varmış. Tanrı Zeus, Leto’yu burada görmüş ve iki tanrı birbiri- rinden hoşlanarak bu korulukta sevmişler. O gece Apollon ve Artemis’e ha- mile kalmış Leto.

Kimileri bu ikiz tanrıdan dolayı bölgeye “ikiz” anlamına gelen “Didymos” söz- cüğünden türeyen Didyma-Didim adı verildiğini savunur.

Tapınağın çevresinde tek katlı, taş Rum evleri var. Burası mübadeleye kadar Rum yerleşimi. Eski adı Yoranda. Yunanistan’a göçenler orada kurdukları ken- te Nea Yoranda adını vermişler. Zaman zaman otobüslerle babalarının, dede- lerinin doğdukları topraklara gelip onların terk ettikleri evleri arıyorlar. Ancak evler arkeolojik sit alanında olduğu için ciddi bürokratik engelleri aşmak ge- rekiyor. Bu yüzden bazıları olduğu yerde çöküyor bakımsızlıktan. Ama restore etmeyi başaranlar çok şık evlere sahip oluyorlar.

Tapınağın tam karşısında şimdi cami olarak kullanılan bir kilise var, giden Rumlardan kalan. Ancak camiye çevrilirken yanına bir minare dikmemişler. Yalnızca damına bir hoparlör koymuşlar.

Tapınağa girenleri Medusa’nın çok çarpıcı bir kabartması karşılıyor. Hani şu güzelliğiyle tanrıları peşinden koşturan, tanrıçaların kıskançlığını üzerine çe- ken Medusa... En çok kıskananlardan biri de Zeus’un kızı Athena’dır. Öyle bir cezalandırır ki, dünyanın en çirkin yaratığı olur Medusa. Saçları yılanı dönü- şür. Yüzüne bakanlar taş kesilir.

Bugünkü Mavişehir yakınlarındaki Panormos Limanı’ndan tapınağa kadar ge- len “kutsal yol”un kalıntıları da belirgin biçimde durmaktadır. Çağın “kehanet merkezi” olan Didim’e Milet ve çevresindeki diğer kentlerden gelen ziyaretçi- ler iki yanında heykeller dizili olan bu “kutsal yol”dan geçerek ulaşırlarmış ta- pınağa.

Didim bugün İngilizlerin akınına uğramış. 1990’ların sonuna doğru Didim’de ev almaya başlamış İngilizler. Bir zamanlar arsa ve ev fiyatları füze gibi fırla- mış. 2005 verilerine göre 3 bin 150 ev almış resmen İngilizler. Bir dönem be- lediye elektrik faturalarını bu evlere İngilizce göndermiş.

Rumlar gidince Selanik’ten, Rumeli’den gelen Türkler yerleştirilmiş Didim’e.

Giden Rumlar üzüm bağları, zeytinlikler ve badem ağaçları bırakmışlar geride.

Üzümler tam şaraplık. Ancak “şarap günahıdır” diye sökmüş gelenler. Zeyti- ni de pek sevmemişler, ağaçları kesip yakmışlar. Bildikleri işi yapmışlar doğal olarak. Tütün ekmişler zeytinliklerin ve üzüm bağlarının yerine. Tütüne gölge yapıyor diye bademleri de kesmişler.

Tütün para etmez olunca şimdi zeytini, üzümü, bademi arar olmuş Didim’in yerlileri.

Gören, olduğu yere çakılıp kalıyor.

Didim’in girişindeki Apollon

Tapınağı o kadar sağlam, ayakta ve canlı ki; insana tarihi bir eserle karşı karşıya olduğundan çok, antik çağda yaşıyormuş duygusu veriyor.

Dev mermer yapı; merdivenleri, tünelleri, kabartmalarıyla sütun sütun gökyüzüne uzanıyor.



*Yıkılmaya yüz tutmuş eski Rum evleri*



## Zeytinyağı uğruna belini kırdı markasını ‘Belkır’ yaptı

ODTÜ’lü Murat Mumcu, Apollon Tapınağı’nın karşısındaki tek katlı iki Rum evini restore edip yerleşmiş. İki ev çoğu harap eski evler arasında yüzük taşı gibi duruyor.

İki evin ortak bahçesinde Murat Mumcu, eşi Zehra ile profesyonel yöneticilikten zeytinyağcılığa geçişini anlatıyor:

“Bu evleri restore ederken ‘bir zeytinlik alalım’ gibi bir düşünce oluştu. 2007 yılında yer aramaya başladım. Birkaç tane buluyorlar, gidip bakıyorum ama çok keyifli yerler değil. Sonra Akyeniköy’deki Dalyan mevkiinde bir yer gösterdiler. Çok kötü bir yoldan gidiliyor. Arka taraflardan, çamurlu yollardan tırmandık. Tepe çıkınca bir baktım, sağ tarafta Bafa Gölü, sol tarafta deniz, önünde Söke Ovası... Gerçekten âşık oldum ve buradaki dokuz dönümde bulunan 200 ağacı satın aldım.”

Aldığı zeytinlikte mayıs-haziran ayında zeytin olmasını bekliyor. Gidip geliyor zeytinliğine ama hiç zeytin yok ağaçlarda. O sıralarda bir de söylenti çıkmış “Zeytinler çalınıyor” diye. Eşi Zehra’ya “Bizim zeytinleri çaldılar bunlar” diyor. Çünkü yandaki zeytinlikte var, alttaki zeytinlikte var, Murat Mumcu’nun zeytinliğinde meyve yok. Meğer satacağı için eski sahibi çok sert bir çırpmayla toplamış zeytinleri. Bu yüzden ürün vermemiş ağaçlar o yıl.

“Yani yok yılıyla başladın zeytinciliğe” deyince “Evet, yok yılıyla başladık ama onun da yok yılı olduğunu bilerek değil, çalıntı yılı olduğunu sanarak döndük eve” karşılığını veriyor Murat Mumcu.

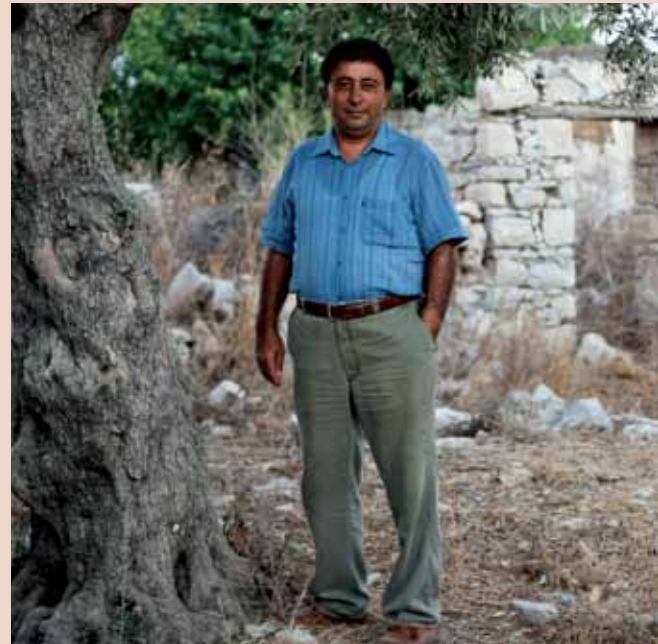
Sonunda ilk ürününü 2008’de alıyor. O sırada İzmir’de Yükseliş Holding’de profesyonel yönetici olarak çalışıyor. Hafta sonları gidip zeytinlerinin büyümesine tanık oluyor, internet üzerinde araştırma yapıp; zeytin nasıl toplanır, zeytinyağı nasıl yapılır, daha kaliteli zeytinyağı nasıl elde edilir, kendi zeytinlerinin türü nedir diye bakıyor.

Şimdi gelelim en kritik noktaya, Murat Mumcu’nun markasının adını yaratmasına!

“2008’de ilk ürünleri topladık, fabrikaya gittik. İlk ürünümüz altı çuval zeytindi. Sıra bize geldi. Çuvalları boşaltırken tam üzerine bastığım sunta çöktü ve ben sırt üstü 2,5 metrelik kanala düştüm. Yukarıdan ‘Adam düştü’ diye bağıyorlar. Ben tam kalkmaya niyetlendiğimde belden aşağımın tutmadığını fark ettim. Altı ay sonra ayağa kalkabildim.”

Fazla ayakta da duramıyor, bu yüzden yavaş yavaş uzaklaşmış profesyonel yöneticilikten. Markalı bir zeytinyağı yapmaya karar vermiş. Ancak “Adını ne koyalım?” diye düşünürken bir arkadaşlarının önerisi ile “Belkır” koymuş. Çekirdeksiz, özel sıkım yapmaya karar vermiş Murat Mumcu. Balıkesir Üniversitesi’nin yaptığı araştırmaya göre çekirdeği çıkartılarak sıkılan zeytinyağı içinde selüloz olmadığı için daha uzun ömürlü oluyormuş.”

Hem soğuk, hem erken, hem çekirdeksiz zeytin sıkma zeytinyağı üretecek bu yıl da Murat Mumcu. “Zeytinyağı aşkına” belini kırması da kendi yarattığı markanın adı olarak kalacak; “Belkır”.



Murat Mumcu



*Heraklia’da gün batımı*

## Beşparmak Dağları eteklerinde muhteşem ‘Bafa mavisı’

Miletli matematikçi ve filozof Thales, meteorolojik verileri değerlendirir ve o yılın zeytin veriminin olağanüstü bereketli olacağını önceden bilir. Bilimin ticaretle birleştiği bu noktada hemen Milet ve Sakız Adası’ndaki birçok zeytin sıkma işliğini kiralar. Hasat mevsimi, ön görüşü doğru çıkar ve olağanüstü zeytin elde edilir. O yıl köşeyi döner ünlü bilgin Thales.

Didim’den Bafa’ya geçerken, “Bir uğrayalım” demiştik antik Milet kentine. Zaten Didim’in çevresi antik kentlerle dolu. Burası en eski İyon yerleşimlerinden biri.

Ege’nin antik çağdaki en önemli kültür, bilim ve sanat merkezi Milet kentinin antik tiyatrosu, çevresindeki zeytin ağaçlarıyla birlikte karşımızda duruyor bütün ihtişamıyla.

Bu muhteşem yapıyla güçlükle vedalaşıp Bafa Gölü’ne doğru yola çıkıyoruz. Çünkü, Beşparmak Dağları’nda çoban Endymion ile Ay Tanrıçası Selene bizi bekliyor.

İzmir-Bodrum yoluna çıkınca muhteşem “Bafa Mavisı”yle göz gelirsiniz.

Aslında Bafa ilk çağlarda bir göl değil, Ege Denizi’ne açılan Latmos Körfezi’dir. Ancak süreç içersinde Menderes Nehri’nin alüvyonları çıkışını kapatınca körfez göle dönüşmüş.

Çevre sorunları yaşasa da, şimdi eskisi kadar bol olmasa da kefal, levrek, yavın, yılan balığı hala var Bafa Gölü’nde.

Meraklısına göl kıyısında kiremitte kefal ve keçi peyniri tavsiye edilir.

Hele bir de dolunay varsa insan efsaneyi gerçek sanır:

Kavalından sihirli sesler çıkaran Endymion insan güzeli bir çobandır. Göl kıyısında uyurken bir gece Ay Tanrıçası Selene onu görüp aşık olur ve sarılıp öper. Endymion o geceden sonra her uykusunda Selene’nin gelip ışıktan gövdesiyle sarılıp öpmesini bekler. Dayanılmaz olur Endymion için ayın görünmediği geceler. Tanrılar Tanrısı Zeus bu yakışıklı çobana acır, bir dilekte bulunmasını ister. Endymion da, ayın gökyüzünde olmadığı bir gece sonsuz ve ölümsüz bir uyku ister. Böylece Selene ve Endymion sonsuza dek beraber olurlar.

Eğer Bafa Gölü’nün doğusundan giden yola girerseniz Kapıkırı Köyü’ne ve bu köyle neredeyse iç içe geçmiş antik Karya kenti Herakleia’ya varırsınız. Kamu binalarıyla, agorasıyla, antik tiyatrosuyla, Karya mezarlarıyla, aşkı için sonsuz ve ölümsüz bir uykuya yatan Endymion adına yapılmış sunağıyla görülmeye değer bir antik kenttir Herakleia.

Sırtını dayadığı Beşparmak Dağları’nda Bizans dönemi manastırları, kilise, şapel, sarnıcın yanı sıra artık terk edilmiş olan antik çağdan kalma zeytinyağı köylerinin kayalara oyulmuş havuzları, zeytin ezme düzenekleri vardır.



*Bafa kıyısında zeytin ağaçları*



Karacahayıt'ta eski bir zeytinyağı işliği

### Karacahayıt: Zeytinyağının gizlice sıkıldığı köy

Karacahayıt'ın 32 yaşındaki muhtarı Ahmet Ateş, “Zeytin bizim atalarımızdan, büyüklerimizden kalma bir kültür. Kökenimiz Yörük. Hayvancılıkla ve zeytinle uğraşmışız yıllarca” diyor.

Muhtar Ateş nedenini bilmiyor ama Birinci Dünya Savaşı sırasında köylülerin zeytinyağı sıkması yasaklanmış. Bunun üzerine köylüler taşları oyup, jandarma geldiğinde görünmesin diye çarşaf gerip gizli gizli zeytinyağı sıkmışlar.

Köyün 14 bin dönümlük zeytin ağacı ormanı var. Dağ taş hep zeytin ağacı. Hatta yamaçlardaki kayalardan bile fışkırmış zeytin ağaçları.

“Rumlardan kalma aşılar var burada” diye başlıyor Muhtar Ateş anlatmaya, “Eskiden Rumlar varmış burada. Mübadele ile gitmişler. Dimitri kardeşlerin tarihi un değirmeni de var köyde, 150 yıllık olduğu tahmin ediliyor. Zeytinleri de onlar aşılarmış. Eskiden tapu kaydı falan yok. ‘Buradan burası senin, buradan burası benim’ diye belirlemişler. Burada sınır olarak kullanılan da aşılarmış ağaçlar. ‘Ben buraya aşı yaptım, bu aşıya kadar benim’ derlermiş.”

Türkiye'nin büyük kısmında zeytinyağı tüketme alışkanlığı yok. Bazılarının damak tadına ters düşüyor zeytinyağı, alışkanlık olmadığı için. Ama zeytinyağı üreten köylerde ise durum tam tersi.

“Bizim burada umumiyetle zeytinyağı kullanılır” diyor Fevzi Ak, “Etli yemekleri de zeytinyağıyla yaparız. Çiçek yağını bir tek tatlıda kullanırım, başka hiçbir şeyde yiyemem. Apayrı bir tadı var. Bana göre kontinü fabrikaların sıktığı zeytinyağı da ayak yağının yerini tutmaz. Burada herkes sabah kahvaltısında çökeleğin içine zeytinyağı koyar yer.”

Ayak yağının çocukluğunda nasıl sıkıldığını anlatıyor büyük bir keyifle:

“Zeytinleri güğüm dediğimiz daire veya kare şeklinde bir yer yapıp içine döküyorduk. Onun üstüne bastırmak için ağır bir şey koyuyorduk önce. Köyün değirmeni vardı. Hayvanla dönen bir değirmen. O değirmende zeytinleri kırıyor-duk, posa haline getiriyorduk. Ama çok tatlı oluyordu. Kaynar su mesala; kaç derece bilmiyorduk, altında muazzam şekilde odun yanıyordu. Kaynar sudan iki bardak döküyorduk, ondan sonra kadın, erkek onu çiğnerdik, öyle sıkdık. Ama öyle yaptığımız yağın tadı da bambaşkaydı.”

Köyden göçüp ilçede, şehirde ücretli olarak çalışanlar yavaş yavaş geri dönüyormuş Karacahayıt'a. “Çünkü” diyor, “500 lira maaş alıyor şehirde. Oysa burada üç hayvan beslese, iki ağaç dikse daha fazlasını kazanır. Ne geçim sıkıntısı olur, ne de stresi. O yüzden köyün nüfusu giderek artıyor. Geri dönüş sürüyor.”

Muhtar Ahmet Ateş'le birlikte kalkıp köyde ayakta kalan eski zeytin değirmenine doğru yürüyoruz. Genç muhtarın projeleri çok. Köye turistleri çekmek için bir kayanın dibinde duran kırma taşları, tahta şiranayı restore etmek istiyor. Rumlardan kalan 150 yıllık değirmeni de ayağa kaldırmak istiyor Muhtar Ateş. Süleyman Demirel Üniversitesi ile ortak fidan yetiştirme projesine başlamışlar. Yeni projeler de sırada bekliyor. Muhtar Ateş'in bir amacı da hayvancılığı bir kooperatif çatısı altında toplamak:

“Ondan sonra fidancılığı da kooperatif çatısı altında toplayıp hepsini bir şirket haline getirmek istiyoruz. Yani köyü, köydeki kooperatifi şirket gibi yöneteceksiniz, zarar ettirmeyeceksiniz.”

Bafa Gölü'nün doğu değil de batı ucundaki yoldan girip, Beşparmak Dağları'nın yamacında kurulmuş Karacahayıt Köyü'ne doğru gidiyoruz.

Köy adını bölgede bol bulunan koyu renkli ‘hayıt’ bitkisinden alıyor.

Anlatılanlara göre bu bitkinin yapraklarından yapılan çay ateşten, ağrıya, gaz sorunundan idrar sökmeye, hatta kadınların hormonunu dengelemekten erkeklerde iktidarsızlığa kadar ‘her derde deva’.

Ayrıca hayıt bitkisinin dallarından ev de yapılıyor. Örülen dalların içi kerpiçle izole edilen ‘çit ev’ler yazları serin, kışları sıcak oluyormuş.



Ahmet Ateş



## Zeytinyağı uğruna üniversite hocalığını bıraktı

Bafa Gölünün mavisini solumuza alıp yine bir zeytin ağacı denizinin içinden Selimiye'ye, Milas'a doğru yola çıkıyoruz. Bafa boyunca gölün suyuna doğru akıyor sanki zeytin ağaçları.

Selimiye'de bizi Mehmet Günlük bekliyor. Mehmet Günlük dededen zeytinyağcı.

“Milas'ta eskiden çok fazla Musevi varmış. Milas'ta zeytinyağı fabrikası sahibi Yasef Levi 1930'lu yılların sonuna doğru Türkiye'den ayrılırken, ‘Tanıdığım insanlar sizlersiniz. Çalışkan insanlarsınız. Ben size satayım bu fabrikayı’ demiş dedemlere. Onlar da almış. Günlük Limanı'ndan gemilerle gidermiş üretilen zeytinyağları İzmir'e. O zaman böyle karayolu yok. Hatta İzmir'de yağ tüccarları arasında zeytinyağı varlıklarıyla ilgili tatlı bir rekabet var. Dedemin arkadaş, ‘Benim yağımı döksem şuradan şuraya varır’ deyince rahmetli de, ‘Biz de yağımızı bir boşaltsak Selimiye'den İzmir Körfezi'ne varır’ karşılığını vermiş.”

Mehmet Günlük, İstanbul Üniversitesi'nde İşletme, Yıldız'da Makine Mühendisliği okuyor. Gebze'de de doktora yapıyor. Sonra da öğretim görevlisi olarak çalışmaya başlıyor. Selimiye'deki 350 dönümlük arazide olan 12 bine yakın ağaçlarını da yarıcıya vermişler. Çıkan ürünü yüzde 50 yüzde 50 bölüşüyorlarmış.

2003'teki ürünleri alıp sıktırmak istemişler. O zamana kadar sıkılan zeytinyağları varillerle geliyormuş. Bu kez sıkımı görmek istemiş.

“O zamana kadar fabrikaya hiç girmemişim. Dışarıdan görüyordum. Bir girdim, ahırdan bozma bir yer. Eskiden dammış, hayvan bakılan bir yermiş. Bastığımız yerden ayağımız kalkmıyor çamurdan ya da pislikten. Makineler paslı, yıkama tankları pastı. Baktım çok berbat, kardeşim Fatih'e ‘Biz buradan çıkan ürünü yiyoruz. Bu sana ters gelmiyor mu?’ dedim ki o zamana kadar bu işi gözümüz görmüyor, sonunda ‘Kendi fabrikamızı kuralım’ dedik.”

Rahatsızlığı nedeniyle zeytinciliği bırakan babalarına söylüyorlar bu fikirlerini. Hemen kurmalarına karşı çıkıyor babaları:

“Yok hemen fabrika kurmak. Gideceksiniz, bizim zeytinliklerde zeytin toplayacaksınız önce.”

Hem de dip zeytinleri toplatıyor babası. En zoru dip zeytini toplaması. Kendiliğinden ağaçların altına dökülen dip zeytinlerini otların, dikenlerin arasından toplamak öyle kolay değil. Akşama kadar yarım çuval, bir çuval zeytini güç bela toplamış iki kardeş. Parmak uçları zedelenmiş.

“Ne zor işmiş” diye biraz sitem etmişler babalarına. O da söylemiş fabrika kurmalarının şartını:

“Bakın bizim ailemizin bir adı var, bu bir. İkincisi, insanlar bu zeytinleri ne zorluklarla topluyor, gördünüz. Bir tane zeytini heder ederseniz bu insanların hakkını yemiş olursunuz. Onun için dürüst çalışırsanız bu fabrikayı kurun. İşte bizim macera böyle başladı.”

Üç tane marka yaratmış Mehmet Günlük; Yalın, Akadam, Yuromos. Sekiz-dokuz ton sızma natürel zeytinyağı şişeliyorlar. Çocukluğunda yağlanan elini pirina ile temizlediği günleri, yani yağı yağla temizlediği günleri hatırlayıp, “Hani bizim genlerimize işlemiş zeytinyağı kokusu” diyor.

Günlük ailesi dededen zeytinyağcı.

Dede Mehmet Günlük ve kardeşleri Selimiye Kasabası'nda ve Milas'ta zeytincilik yapmışlar. Zeytinyağı ve pirina fabrikaları varmış. Ürettikleri yağı İzmir piyasasına gönderirlermiş.

Dede ölünce miras kardeşler ve çocuklar arasında bölünmüş. Türkiye'den göçen bir Musevi'den aldıkları Milas'taki fabrika da Mehmet Günlük'lere kalmış.



Mehmet Günlük



### Fransız Ninesi için zeytinyağı üretti

Milas, Menteşeoğulları'nın başkenti. Osman Menteşe'nin kökleri de Menteşeoğulları'ndan geliyor. Ailesi yüzlerce yıldır bu topraklarda yaşıyor.

Dedesi Murat Menteşe, Sultan Abdülhamit'in baskıcı rejimi sırasında bir süvari binbaşı. Ağabeyi Halil Menteşe de o dönemdeki illegal İttihat ve Terakki Cemiyeti üyesi. Sonunda ağabey Halil, Türkiye'den Paris'e kaçmak zorunda kalıyor. Dede Murat da ağabeyinden dolayı takibe alınıyor. Hatta bir ara tutuklanıp dönemin ünlü cezaevi Bekirağa Bölüğü'ne konuluyor.

Bir biçimde kaçıp Fransa'ya, ağabeyi Halil'in yanına, gitmek üzere Romanya'ya geçiyor. Romanya'da vize almak için defalarca gidip geliyor Fransız elçiliğine. Ama bir türlü vize vermiyorlar. Elçilikte görevli bir memur sonunda dayanamayıp “Mösyö” diyor, “Siz kafanızda bu fesle geldiğiniz müddetçe kimse size vize vermez”. Bunun üzerinde kafasında bir şimşek çakıyor, “Ha, o zaman Batı'da yaşayacaksam, Batılıların usulünce yaşayacağım” diyor. Neyse, sonunda vizeyi alıyor. Gidiyor Fransa'ya. Fransızcasını ilerletmek için önce dil kursuna gidiyor. Sonunda toprakları var Milas'ta. Askerlik bitmiş. Dönünce çiftçilik yapacak. Fransa'ya sığınmış ağabeyi Halil gibi ziraat okuluna gidiyor.

O yıllarda Osmanlı'dan kaçmış bir mülteci kitlesi var. Bir gün bir arkadaşı, “Yahu Murat” diyor, “Madem Fransızların yaşantısına bu kadar meraklısın, ben sana bir şey tavsiye edeyim, sen onu yap, dans derslerine git burada”.

Paris'teki dans dersleri sırasında Murat, Suzan ile tanışıyor. Mektuplaşmalar başlıyor. Evlenmeye varacak bir aşk doğuyor Murat ile Suzan arasında. Ancak kızın ailesi karşı. Suzan'ın ailesi sorar; “Kimdir bu? Böyle tanımadığımız bir insanla nasıl evleneceksin? Kim olduğunu nasıl öğreneceğiz?”

Ancak Murat, “Benimle ilgili olarak Türk sefaretine sorarsanız, size inanılmaz kötü şeyler söylerler” der. Çünkü Osmanlı'da hala Abdülhamit rejimi vardır. Kızın ailesi, “Yok, seni böyle serseri, kaçak birine verecek değiliz, üstelik bir de Türk ve Müslüman. Seni böyle bir maceraya atamayız” diyor.

Evlilik projesi darmadağın olur. Hatta Suzan bir Fransız genciyle nişanlandırılır alalecele.

Tarih bu, öyle bir seker ki, yaşayan bile ne olduğunu anlayamaz.

1908'de Abdülhamit tahttan indirilir. İttihat ve Terakki iktidara gelir. Paris Büyükelçisi de değişir Osmanlı'nın.

Murat yeniden ulaşır Suzan'a. “Artık benim için her şeyi sorabilir ailen elçiliğe, yeter ki evlenme teklifimi kabul et” der. Aracılar devreye girer. Fransız aile kabul eder ve 25 yaşlarındaki Murat'la 18 yaşındaki Suzan evlenirler.

Paris'ten gelecek, artık Milas'ta yaşayacaktır Fransız Suzan. Hele 1909 yılında bir genç kızın bunu göze alması büyük cesaret. Elbette bazı kuşkuları vardır.

“Nasıl bir evde yaşayacağım, beni orada ne bekliyor, kim bilir senin kaç tane karın vardır, beni de haremine mi sokacaksın, başımı da kapatacak mısın?” gibi soruları vardır Suzan'ın.

Bu endişeleri gidermeye çalışır Murat Menteşe:

“Benim ailemde dört jenerasyondur hiç kimsenin birden fazla eşi olmamıştır. İki, siz kiliseye giderken başınızı örtmez misiniz ya da rüzgârlı havada başınıza

‘Menteşe’ marka zeytinyağı şişesinin üzerinde eski bir fotoğraf var. Stilize edilmiş iki zeytin dalının arasında duruyor. Kumral, kısa saçlı, bakımlı bir kadın fotoğrafının üzerinde ‘Suzan Nine’ yazıyor; altında ise ‘Grand-Maman Suzanne’.

‘Dedem Murat ile Fransız ninem Suzan’ın 100. evlilik yıldönümlerinin anısına 2009’da ürettim bu zeytinyağını’ diyor Osman Menteşe.

Bir an duraklıyoruz. 100 yıl önce Milas nire, Fransa nire? Milaslı dede, Fransız nine? Hikâyeyi dinliyoruz. Gerçekten de ilginç.





Osman Menteşe

eşarp takmaz mısınız? Bizim insanımız da aynen sizin kiliseye giderken yaptığınız gibi ya da rüzgârlı havada saçlarınız uçmasın diye eşarp taktığınız gibi takar. Bizimkilerin de kullandığı sistem budur.”

İkna olup Paris’ten Milas’a geliyor Suzan. Murat Menteşe de onun istediği şartlarda bir ev yapıyor. Evin tüm eşyaları Fransa’dan geliyor. Suyu olmayan Milas’ta, musluklarından su akan bir ev yaratıyor.

Gerisini Osman Menteşe anlatıyor:

“Kocasına çok âşık bir kadın. 1956’da ölüyor dedem. Amcalarım ve babam diyor ki, ‘Sen istiyorsan Paris’e dön’. O zaman da Paris’te ailesi vardı. ‘Biz bu çiftlikten elde edilen gelirden sana da yollarız’ diyorlar. Çok önemlidir söylediği; ‘Murat nerede yatıyorsa ben de onun yanında yatacağım’. Onun da mezarı orada köyün girişinde, solda.”

Suzan Nine 1976’da ölüyor. Müslüman olmuyor, kendi dinini yaşamının sonuna kadar muhafaza ediyor. Ama bir Müslüman ile evlendiği için komünyon yani şaraba batırılmış ekmek verilmiyor kendisine.

Osman Menteşe anlatmayı sürdürüyor:

“Çok acıdır, öldüğü vakit cenaze töreni yapacağız. Milas Müftüsü dedi ki ‘Biz, Madamı tanıyoruz, seviyoruz, bizim camilerimize yardım ederdi, mevlitler okuturdu; ama kelimeyi şahadet getirmemişti ki, ben nasıl Müslüman töreni yapayım?’ İzmir’e gittik, papaza. Papaz dedi ki, ‘Bir kere, benim kiliseme devamlı gelen biri değildi, komünyonu almadığına göre de artık o Hristiyan değil’. Cenazesi Milas’taki evde, masanın üzerinde kaldı. Ondan sonra, o zaman ki bu köyün imamı dedi ki, ‘Sizin aile mezarlığınız ile bizim Müslüman mezarlığı arasında yol var’. O Müslüman mezarlığını da zaten dedem topraklarından vererek yaptırmış. Arada yer bırakmışlar, yolun diğer tarafını da aile mezarlığı yapmış. ‘Orası size ait, oraya gömeriz Madamı. Türkçe dualarımızı ederiz’ dedi imam. Orada madamı Türkçe dualar eşliğinde gömdük.”

Osman Menteşe’den Fransız Ninesinin öyküsünü Milas’ın Ağaçlıhöyük çiftliğindeki küçük ama modern, özenle yapılmış zeytinyağı fabrikasında dinliyoruz. İttihat ve Terakki’den Fransa’ya, bir Türk ile bir Fransız’ın aşkına, oradan Milas’a, hatta zeytinyağına uzanan bir öykü bu. Milas’ın zeytinyağıyla sürdürüyoruz.

“Milas için zeytin ve zeytinyağı oldukça önemli. Yıllardan beri önemli ama son yıllarda daha da önem kazandı. Çünkü daha önceki yıllarda Milas önemli bir tütün merkeziydi. Dedem de burada önemli bir tütün üreticisiydi. Bu söylediğim 100 yıllık olay. O zamandan beri bizim ailede tütün yetiştiriciliği de vardı. Önceleri birinci ürün tütündü, ikinci ürün zeytindi. Daha sonra yıllar içinde tütün nispi önemini kaybedince devreye pamuk girdi. Bu sefer de birinci ürün pamuk, ikinci ürün zeytindi ama tütünden pamuğa geçince zeytin alanları genişledi. 2000 yılından sonra her şey ters döndü, pamuk da karlılığını yitirdi. Geriye kaldı zeytin ve zeytinyağı. Son yıllarda birinci ürün zeytin oldu. Şimdi zeytin birinci sırada ama daha henüz Milas’ta hak ettiği yeri sağlayabilmiş değil.”

Osman Menteşe’ye göre bunun iki nedeni var. Birincisi babadan, dededen görülen zeytinyağı sıkma tekniğinin hala sürmesi; yani kasalara toplanmadan, plastik çuvallara koyup tepilerek, bekletilerek sıkılan yağ. İkincisi de bilgisizlik.





Akbük'te yaşlı bir zeytinağacı

“Üzülerek söylüyorum” diyor Menteşe, “Milas’ta yaklaşık 10 milyon ağaç varlığından söz ediliyor ama elde edilen yağ üstün kaliteli sızma zeytinyağı değil.”

Menteşe, bölgesel olarak iyi yağ olmadığı, iyi üretilmiş zeytinden, usulüne göre toplanıp, usulüne uygun sıkılıp, usulüne uygun saklanan yağın iyi yağ olacağı görüşünde. Bu noktadan hareketle eğer gereği yerine getirilirse Milas yağının da iyi yağ olabileceğini söylüyor. Zeytinyağına yatırım yapmasının bir nedeni de böyle bir olguyu kanıtlamayı misyon edinmesi.

2004 yılında kurmuş zeytinyağı sıkma tesisini. Küçük ama bu alandaki teknolojinin son vardığı noktayı yakalamış. Günde üç tona yakın zeytin işleyebiliyor ancak. Oluşturduğu butik zeytinyağı markası dünya butik zeytinyağları literatürüne çok yüksek bir puanla girmiş. Uluslararası yarışmalarda ödüller almış.

Zeytincilik aileden geliyor ama Osman Menteşe sonradan zeytinyağcı oluyor. Babası ölünce, özel sektördeki profesyonel yöneticiliği bırakıp kendine miras kalan topraklarda çalışmaya başlamış. Zeytin hasadı gelmiş çatmış. 225 dönümde 3 bin 500 zeytin ağacı var. Nasıl yapılacağını bilmiyor. Onun için zeytinyağı şişenin içinde olan bir sıvıdan başka bir şey değildi. O da koktuğu için Milas’tan gelen kullanılmazdı.

Çiftliğin kâhyasına, “Nasıl yapacağız bu zeytin toplama işini?” diye soruyor.

Kahya, Osman Menteşe’nin uzun boyundan hareketle anlatıyor yapılacak operasyonu:

“Senin boyun kadar sııklar satılıyor Milas’ta. Bu sııklardan alacaksın 5-10 tane. Ben adamları getireceğim. Pazarlık edeceğiz, toplamaya başlayacaklar. Çuvalları ben ayarlayacağım, sen ona karışma.”

10 erkek, 15 kadın işçi geliyor, ağaçların altına çul denilen örtüler seriliyor, adamlar çıkıyor ağaçların üzerine başlıyorlar ağaçlara sııklarla vurmaya.

“Nasıl vuruyorlar biliyor musun, aynen dayak yemiş gibi oldum. O andan itibaren bu işin böyle olmayacağını, zeytinciliği gelişmiş ülkelerde böyle yapmadıklarını düşünmeye başladım. Sonra araştırmaya giriştim. İtalya’da makineyle hasat yapan bir firma buldum. Uzayan kolları var makinenin, dalların arasında dönerek zeytinleri indiriyorsun. Şu anda o makineden Türkiye’de iki tane var. Fakat gördük ki makineden yüzde 100 verim alamıyorsun. Çünkü ağaçlar budanmamış. Öğrendim ki, zeytin ağacının verimli olabilmesi için, makineyi kullanabilmem için, doğru ilaçlama yapabilmem için, attığım gübrenin tam olarak, verimli şekilde ağaca gidebilmesi için önce ağacı budayacaksın.”

Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi Başkanı Mustafa Tan’ın yardımıyla ağaç budamayı öğrenir ve bu konuda yetişmiş bir işçi bulur. Yolun kenarındaki zeytinlikte ağaçları budama başlar. Arabalar durur, “Dıt, dıt” yapıp giderler, gelen geçen şaşkın şaşkın bakar. Çünkü o zamana kadar yörede ağacını budayan yok. Zeytin ağacının budanması gerektiğini bilmiyorlar. Sonra kulağına laflar gelir, köylüler kahvede dalga geçiyorlarmış, “Keser, keser; para mı verip aldı, babasından kaldı” diye. Köydeki genel kanı; “İstanbul’dan geldi, mahvetti Osman Bey zeytinleri.”

“Fakat bir sene sonra ağaçlar bir verime yattı, bir verime yattı, taneden dallar kırılacak, taşıyamıyor, altına dikmeler koyduk. O zamandan sonra Milas’ta pek çok kişi ağaçlarını budamaya başladı. Buna örnek oldum. Bir de elbette Milas yağlarının da kaliteli olabileceğini gösterdik.”



# AKÇAABAT'TAN YUSUFELİ'NE

'Zeytinin vazgeçtiği yerde Akdeniz biter (mi?)'





*Karadeniz’de zeytinyağının sıkıldığı tekne, şirana*

“**Şehir çevresindeki** yumuşak eğilimli tepeler, semiz gövdeli zeytin ağaçları ve bunlarla aynı bollukta incir ağaçları ile üzüm asmalarının arkadaşlığından oluşan ormanlarla kaplıdır. Doğal çeperleri ve dut ağaçlarıyla karaağaçlardan oluşan canlı çitleri ki bunlara bu mevsimde üzümler, sarkan çardaklaşmış asmalar sarılmıştır. Platana’da olduğu kadar düzenli ve zevkli yetiştiren hiçbir yer görmedik. 450 köy tarzında dere tepe yayılmış olan evlerden sadece 140 tanesinin Hristiyanlara ait olduğu söyleniyor; bunlar öşürle, küçük esnaflıkla, tefecilikle ve özellikle de şarapçılıkla ve zeytinyağı üreterek geçinmeye çalışıyorlar. Yoros Burnu, körfezi sert soğuk karayelden koruduğu için buradaki hava yakınındaki Trabzon’dan daha ılımandır. Şarap, zeytinyağı, tütün ve mısır öylesine bol ki, insanın asil değil de sadece fiziksel gereksinimleri olsaydı Akçaabat’ta çok mutlu olurdu.” *(Jacob Philipp Fallmerayer)*

## Akçaabatlılar zeytinciliği unutmuş

Elbette Türkiye’nin zeytin ve zeytinyağı üretiminde çok küçük bir payı vardır Karadeniz Bölgesi’nin ama Zonguldak, Kastamonu, Sinop, Samsun, Ordu, Giresun, Trabzon ve özellikle de Artvin bölgede bir Akdeniz bitkisi olan zeytin ağacının yetişmesine uygun mikro iklimlere sahip iller.

Akçaabat bölgedeki ilk hedefimiz.

1840’lı yıllarda Akçaabat’tan il merkezi Trabzon’a dört saatte gidilirmiş. Şimdi Karadeniz Otoyolu sayesinde bu süre beş-on dakikaya düşmüş. Geçmişin bol virajlı, bazı yerlerde tek şeride düşen aşılması güç yolunu bir çırpıda geçiyor insan otoyol sayesinde.

Ancak doğaya da bedeli ağır olmuş bu otoyolun. Küçük koyları, yer yer kumsalları ezip geçmiş kara bir asfalt örtü.

Bu yüzden geçmişten bir fotoğraf karesi olarak kalmış anılarda yamaçlardan aşağıya doğru inen, kumsalda denizle kucaklaşan gümüşü yapraklı zeytin ağaçları.

Elbette bunun iki nedeni var. Birisi bu otoyol ki kumsalları yok etmiş. İkinci-si de Akçaabatlılar artık zeytincilik yapmaz, yağını sıkamaz olmuşlar. Bu yüzden de kesilip kesilip satılmış, yakılmış zeytin ağaçları. Şimdi çoğu yerde fındık bahçelerinin etrafında “kenar süsü” olarak kalmış tek sıra.

Bölge insanının unuttuğu yalnızca zeytincilik değil. Geçmişte, şaraplarıyla da ünlü bu bölge. Belli ki 1923 Mübadele Anlaşması’ndan sonra bölgedeki Rum nüfus gidince şaraplık üzüm bağları sökülmüş, zeytin ağaçları da kesile kesile yok edilmiş.

Yörenin ekonomik yapısına ilişkin geçmişe dönük çalışma yapan herkesin kabul ettiği bir gerçek var. Mübadele ile bölge, özellikle el sanatları açısından ciddi bir yetişmiş iş gücü ve kapital kaybına uğramış.

Bugün köyleriyle ve beldeleriyle birlikte 120 bini aşkın kişinin yaşadığı Akçaabat’ın eski adlarından biri de Platana.

1871 tarihli kayıtlara göre Trabzon Sancağı’na bağlı Platana’da 14 bin Müslüman, üç bine yakın Rum ve iki bine yakın Ermeni yaşıyor.

Hukukçu ve oryantalist kimliğinin yanı sıra 1848 Alman Kurucu Meclis Üyesi de olan Jacob Philipp Fallmerayer’in bölgeye ilişkin ilginç gözlemleri var.

Giresun’dan doğruya doğru Trabzon’a kadar olan yerleşimleri kimi yerde karadan, kimi yerde denizden giderek ziyaret eden Fallmerayer, Tirebolu, Görele ve Vakfıkebir’den geçerek Akçakale ve Akçaabat’a uğrar. Gezdiği kıyılardaki bitki örtüsünün gürlüğü, güzelliği, yeşilin bin türlü-şunu çok etkiler.

Şimdi biz de Alman Fallmerayer’in izinden gidip Akçakale’nin, Akçaabat’ın insanlarına “Merhaba” diyelim, zeytini ve zeytinyağını soralım.

Yumurtayı yuvarlasan en küçük bir tümseğe çarpmadan ya da çukura düşmeden metrelerce gidebileceği kadar dümdüz bir otoyol asfaltının üzerinden gidiyoruz Trabzon’dan Akçaabat’a.

Zeytin ve zeytinyağı için Trabzon-Akçaabat’a, Artvin-Yusufeli’ne gideceğimi duyanların neredeyse tümü şaşkınlıkla soruyordu:

‘Oralarda da zeytin oluyor mu?’





Mustafa Altun

**Tütün çok** para etmeye başladığında yavaş yavaş sırtlarını çevirmişler zeytine. Sonra bir de yunus balığı avcılığı başlamış. Devlet tüfek dağıtmış.

“Beşli mavzer dağıttı devlet. Vurulan her balık için de iyi para verdi. Herkes uzaklaşmaya başladı zeytinden. Sonra fındık para etmeye başladı. Tütün tarlaları hep fındıklık oldu. Babam, sadece bizim zeytinlerden ilaç için yağ sıkmaya başladı. Her gün aç karnına zeytinyağı içiyordu. Çevredeki eczaneler bile ilaç yapmak için ondan alıyordu zeytinyağını. Eskiler ölünce bu iş de öldü.”

Zeytinden yağ çıkarmak için sıkmadan önce nerede kırdıklarını sorunca, “Kırmazdık” diyor Mustafa Altun. Sahile doğru yürüyüp ters dönmüş tahta bir tekneyi gösteriyor. Teknenin bir ucunda delik var.

“Bunda sıkardık yağı. Adı da ‘şirana’dır.”

## ‘Eskiler ölünce bu iş de öldü’

Elinde balık ağı iğnesi, 20 yıldır muhtarı olduğu Özmersin mahallesinin muhtarlık binası önünde balık ağı örüyordu Mustafa Altun.

Zeytini, zeytinyağını sorunca eski bir dostu hatırlar gibi anlatmaya başladı:

“Elle tek tek toplardık zeytini. İyisini, irisini kuru salamura yapardık. Siyah zeytini tuzlar sonra küpleri çevire çevire doldururduk. Yeşil zeytini de salamura yapardık. Ona ‘Selcume’ derdik. Kıрма zeytin salamurasının bizdeki adı da ‘zagoda’ydı.”

İşin aslını biraz anlamaya başlıyoruz. Buralarda öyle Ege’deki, Marmara’daki gibi bir zeytin sıkma yöntemi yok. Üretim biçimi tamamen farklı.

Akçaabat yöresinde yaşı 50’nin altında olanlar zeytin ve zeytinyağına ilişkin pek fazla bilgi sahibi değiller. Ancak yaşlıların anılarında var zeytinciliğe dair hikayeler.

Karadeniz otoyolunun kıyısındaki bir kahvede Ömer Serdar anlatıyor nasıl zeytinyağı sıktıklarını:

“İyi ve iri zeytinleri salamura yapmak için ayırdıktan sonra küçük zeytinleri ve yerden topladıklarımızı yıkar, temizler ve bir torbaya koyardık. Yağı kolay çıksın diye de yaklaşık bir ay beklerdik. Torbaya koymak için de ağaçtakilerin tamamen olgunlaşmasını beklerdik. Sonra da torbada zeytin yeteri kadar yumuşayınca şiranaya koyar çiğnerdik.”

Elbette bu yöntemi okuyunca ağaçtan topladığı zeytini mümkün olduğunca düşük asitli nefis bir yağa çevirmek için birkaç saat içersinde sıkmanın yöntemlerine kafa yoran Egeli zeytinyağcılarının tüylerinin diken diken olduğunu hisseder gibiyim.

Bugün 56 yaşında olan Ömer Serdar geçmiş yıllara dönük bir pişmanlığı dile getiriyor:

“Hatırladığım kadarıyla 1968’lere kadar zeytincilik yapıldı buralarda yoğun olarak. O yıllarda zeytinin yaprakları katranlaştı. Zirai Donatım geldi, ilaçlama yaptı ama fayda etmedi. Yağ durumu azaldı. Çiğnemeye değmedi. Biz yağı sıktıktan sonra bakır kaplarda kaynatır ve süzerdik. Çocukken yağa şeker döker, yetiştirdiğimiz buğdaydan yaptığımız sıcak ekmeği banar yerdik. Yemeklik zeytinimizi de kendimiz yapardık. Kıymetini bilemedik. Ağaç da para ediyordu. Hep kestik.”

Sabri Koral, 76 yaşında. Zeytini ve zeytinyağını sorunca derin bir iç geçirip, “Çok eskilerde kaldı” diyor, “Bir daha da canlanmadı.”

Geleceğe dönük pek umudu da yok Koral’ın.

“Bir daha da canlanacağını sanmıyorum. Fındık, zeytini etkiliyor. Çünkü aynı toprakta yetişiyor. Şimdi buralardaki zeytin artık zahmetini karşılamıyor. Verilen emeğin karşılığını alamıyoruz. 18 litrelik bir teneke yağ için iki teneke yağ parası harcamak gerekiyor. Şimdi zeytinin yerine fındığı koyduk. Bir ara tütün para ederdi. Tekel kalkınca tüccar da girmede. Fındığa döndük. Ama bizde hep zeytin ikinci üründü.”

Anlaşılan Sabri Koral için zeytin sıkmak amacıyla koyun yününden çuval gibi keçelerin dokunduğu günler çok uzaklarda kalmıştı.



Sabri Koral



Ömer Serdar



### Yarattığı markasına da Ne Extra Oleas adını vermişti

Eskiden yollarda çekilen çile otoyolla keyfe dönüşmüş. Ancak Karadeniz’deki irili ufaklı yerleşim yerlerinden geçerken başka bir gerçek daha çıkıyor ortaya; otoyol kentlerin denizle ilişkisini koparmış.

Yol üzerinde Ardeşen var. Nurettin İhtiyar bizi orada bekliyor. Buluşur buluşmaz Fırtına Deresi’ne çıkıyoruz. Deredeki lokantaların bahçesinde kıpır kıpır bir turist kalabalığı var. Hepsi de rafting giysileriyle. Zaten Trabzon’dan Artvin’e oradan Yusufeli’ne doğru yaptığımız yolculukta rafting yapanlar sık sık çıkacak karşımıza. Ancak hepsinin yabancı olması bize bu toprakların insanların hala üzerinde yaşadığı coğrafyayı yeteri kadar keşfetmediğini, nimetlerinden yararlanmadığını düşündürecek.

Kırmızı pullu alabalıkları tava yapmış aşçı. Ama tereyağıyla. Bölgede zeytin de olsa daha zeytinyağıyla yeteri kadar tanışmamış yöre insanı. Sadece salatalarda zeytinyağı kullanıyorlarmış. O da “İstanbul’dan gelenler hep zeytinyağı soruyor” diye.

Fırtına Deresi’nden inip Hopa’ya doğru yola çıkıyoruz. Sonra büyük bir tırmanış başlıyor. Artvin bir kartal yuvası gibi Doğu Karadeniz Dağları’nın yamaçlarına kurulmuş. Bu coğrafik konumu nedeniyle Artvin için bir espri yapıyor:

“Top Artvin’de saha dışına giderse inip Hopa’dan almak gerekir.”

Artvin’de bizi Hasan Yaşar bekliyor. Rehberliğimizi o yapacak. Çünkü Yaşar, Artvin Bölgesi Kooperatifler Birliği Başkanı. Bu nedenle bölgeyi köy köy biliyor.

Yaşar’ın kaptanlığında Yusufeli’ne doğru yola çıkıyoruz. Artvin-Yusufeli yolunun neredeyse tümü inşaat şantiyesine dönüşmüş. Çoruh Nehri üzerine birkaç tane hidroelektrik santral yapılıyor. Yani bir süre sonra buralara gelindiğinde nehir yerine göller görünecek.

Yusufeli yoluna düşünce 2006 yılında yapılan ve beni hayli şaşırtan bir çağrı geldi aklıma.

“Artvin, Mardin ve Ayvalık yöresi zeytinlerinden yaptığımız hasadımızı kutlamak ve erken hasat sızma zeytinyağlarımızın tadımını sizlerle paylaşmak bizi onurlandıracaktır” deniyordu Özer Ergül imzalı çağrı mektubunda.

Ayvalık’ın zeytinyağı anlaşılıyordu da Derik ve Artvin nereden çıkmıştı?

ODTÜ mezunu Ergül yıllarca yaptığı profesyonel yöneticiliği bırakıp zeytincilik yapmaya karar vermişti: “Karadeniz kökenli olmama rağmen çocukluğum doğum yerim olan Balıkesir’de geçti. Yaz tatillerinde üç standart mekân vardı bizim için; Ayvalık, Erdek ve Akçaabat. Bu üç mekân Ege, Marmara, Karadeniz gibi üç farklı denizin kıyısındaydı. Bu üç yerde tesadüfen ortak olan tek şey zeytin ağacıydı.”

Belirli bir bahçeden, tek çeşit zeytinden zeytinyağı elde etmek için Mardin’in Derik ve Artvin’in Yusufeli ilçelerinden bir günde topladığı zeytinleri soğutucu kamyonlarla Bergama’ya taşımış ve çok düşük asitli zeytinyağlı üretmişti Ergül.

Birkaç ay sonra ajanslardan bir haber düştü gazetelerin haber merkezlerine. Ergül’ün Yusufeli’nin Demirkent köyündeki zeytinlerden üretilen bu yağa Brüksel’deki Uluslararası Tat ve Kalite Enstitüsü tarafından Üstün Lezzet Ödülü verilmişti.

Beş bin yıllık tarihi birikime sahip bir kente, yörede yaşamış medeniyetlerin izleri olan manastırlar, kiliseler, kaleler, camiler, köprüler ve konaklarla bezeli; ormanları, anıt ağaçları, yüksek dağlarında buzul gölleri, Karagöller, kanyonlarıyla insanı büyüleyen Artvin’e doğru yola çıkıyoruz.

Akçaabat gerimizde kaldı. Hopa’ya kadar Karadeniz Otoyolu’ndan gideceğiz.

Trabzon’u geçiyoruz. Solumuzda Karadeniz, sağımızda yeşilin bin türlü süyle örtülü yamaçlar, zirveleri bulutlardan görünmeyen dağlar, yaylalara çıkan yollar, denize kavuşmanın coşkusuyla köpük köpük akan dereler var.



*Erkinis’te eskiden kalma yağ ‘taar’ı*



*Yeşillere bürünmüş Erkinis köyü*

**Köylüler yazın** yiyeceklerini sakladıkları buzdolabı gibi mahzenleri anlatınca merak edip görmeye gidiyoruz. Köyün her bir köşesinden başka bir yeşil bitki fıskırıyordu. Şeftali ağaçları arasında gösterdiler mahzenlerden birini. Küçük bir kapısı var. Dışarısı cehennem sıcaklığın daha kapısına yaklaşıncı buz gibi bir hava çarpıyor insanın yüzüne. Yan tarafları kaba taşlarla, üstü kubbe şeklinde örülmüş. Bugün bile kullanılan mahzenlerin ne zaman kim tarafından yapıldığı bilinmiyor.

Ancak köy yakınlarında İ.Ö. 3000 yıla tarihlenen bakır bir balta bulunduğu düşünülürse ne denli uzun bir süreçten ve ne denli çok kavimden artakalan zengin bir kültürün bugünkü hayatımızı biçimlendirdiğini daha iyi anlarız.

Demirkent’ten inip Yusufeli’ne doğru yol alıyoruz. Sebzeli Köyü’nden geçerken bir marketin önüne dizilmiş zeytinyağları dikkatimizi çekiyor. İnip marketçi Yusuf’a soruyoruz ,“Litresi kaç?” diye.

Bir litre Yusufeli zeytinyağı 20 liraymış. Pahalı geldiğini söyleyince, “İlaç bu, ilaç” diyor Yusuf, “Nereden mi biliyorum? Doktor tavsiye etti dedeme de oradan biliyorum. Üç damarı tıkalıydı. Doktor ‘İyi zeytinyağı ye’ dedi. Dedem de bu zeytinyağından yedi. İki damarı tamamen, bir damarı kısmen açıldı. Kalp sorunu kalmadı.”

## Doğa her şeyi vermiş Erkinis’e

Köy yolunu tırmanırken ilk dikkatimizi çeken şey buradaki zeytin ağaçlarının kavak ağacı gibi uzun olduğuydu. Hiç de Ege’de, Marmara’da gördüklerimize benzemiyordu.

Bölgede öyle bir Akdeniz mikro klima iklimi oluşmuştu ki zeytinin yanı sıra portakal, kivi, kızılıçık, şeftali, limon, mandalina dâhil neredeyse her şey yeti-şiyordu.

Belçika’da ödül alan zeytinyağının çıkartıldığı zeytinlerin bir bölümü de Hasan Altuntaş’ın tarlasından toplanmıştı.

“Bin senedir zeytincilik yapar bu bölgenin insanı” diyordu Altuntaş, “Kamyon kamyon gider zeytinler çevre illerdeki marketlerde satılır.”

Fabrika kurulunca eski zeytinyağı sıkma düzeneklerini terk etmişler. “Ama Hüseyin Hüsnü Paşa Mahallesi’nde kaldı bir tane” deyince fotoğraf çekmek için mahalleye doğru yürüyoruz Altuntaş’la. Ahşap evlerin arasında bir zeytin kırma taşı ile zeytinyağı küpleri çıkıyor karşımıza. “Yağ taarı” diyorlarmış bu küplere. Yuvarlak taşlı zeytin ezme düzeneğinin adı da yörede “yağ tamı”.

Zeytinciliğin yanı sıra ambulans şoförlüğü de yapıp emekli olmuştu Altuntaş:

“1972’de Almanya’da çalışan köylülerimiz aralarında para toplayıp bir ambulans aldılar. Artvin’in ilk ambulans şoförü bendim. Yollardan geçince ortalık ayağa kalkardı.”

Kahvede köylülerle sohbet ediyoruz. Nüfus şu anda 472 imiş ama köy dışında bin kişinin yaşadığını söylüyorlar. Çok sayıda bürokrat, iş insanı çıkmış köyden.

Kahvedeki orta yaşlılar ve gençler, köyde yaşı 70’lerde 80’lerde olanlara biraz sitem ediyorlar. Çünkü buranın zeytinlerinde hiç ilaç kullanılmaz, doğal gübre verilirmiş. Ama bu yıl hastalık vurmuş zeytinleri, ilaçlamak istemişler. Köyün yaşlıları engellemiş ilaçları, “Bizim zeytine zehir değmez” diye.

Nazım Kasap, Orman İşletme Müdürlüğü’nde sivil memurluktan emekli olmuş. O da zeytincilik yapıyor.

“Burada ağaçlar yüksek olduğu için elle tek tek topluyoruz. Yere hiç düşmüyor. İri taneleri sofralık olarak kullanıyoruz, küçük taneleri de yağlık. Bu köyün zeytininin ne kadarının sofralık, ne kadarının yağlık olduğu zeytinin iriliğine göre değişiyor. Bizim köyün zeytini ince kabuklu ve lezzetlidir. Kuru salamura yaparız zeytini, hem siyah hem yeşil olarak. Topladığımız zeytini yıkar, taş tuzunu basarız.”

Bölgede zeytin toplama mevsiminde eğer geçen yıldan mahsul kalmamışsa çalışanları doyurmak için yeni toplanan zeytinler salamura yapılmadan, soba üzerinde pişirilirmiş. Buna “zeytin kavurma” diyorlar.

Yere düşen yeşil zeytinleri kırıp tuzla salamura yaparlarmış. Elde ettikleri hafif acı zeytine de “Çarpma” derlermiş.

Bölgedeki zeytinci köylerde hamile kadınlara çocuklarının gözleri güzel olsun diye aşerdiklerinde zeytin yedirildiği, horozlar iyi ötsün diye zeytinyağı içirildiği gibi öyküleri dinleyerek dönüyoruz Yusufeli’nden.

Hedefimiz Belçika’da uluslararası ödül alan yağın zeytininin toplandığı Yusufeli’nin eski adıyla Erkinis yeni adıyla Demirkent Köyü’ydü. Zaten bütün Karadeniz Bölgesi’nde tek zeytinyağı fabrikası da bu köydeydi.



*Marketçi Yusuf’ta zeytinyağının litresi 20 lira*



*Hasan Altuntaş*

# TARSUS'TAN DERİK'E

'Zeytin bütün ağaçların ilkidir'





Sadık Boltaç ve oğlu Ali Boltaç artık kullanılmayan eski bir zeytinyağı fabrikasında

### Boltaçlarda sıra beşinci kuşakta

Tarsus da bu ülkenin “dört bir yanı açık hava müzesi” olan kentlerinden. İ.Ö. 8000’lere giden tarihiyle, antik çağda bir üniversite ve 200 bin kitaplık kütüphaneyle yaptığı ev sahipliğiyle, Roma hamamı, kiliseleri, tarihi camileriyle; yalnızca antik dönem açısından değil, Yahudilik, Hristiyanlık, Müslümanlık açısından da önemli bir kenttir.

Tam ortasında tarihin belki de en romantik sur kapısı vardır.

İ.Ö. 41’de yelkenleri erguvan rengi atlastan, kürekleri gümüş, gövdesi altın yaldızlı gemi bir konuk getirir Tarsus’a. Gelen Kraliçe Kleopatra’dır, kıyıda bekleyen ise Romalı Komutan Marcus Antonius...

İşte o buluşmanın anısını bugünlere taşıyan taş kemerli Kleopatra Kapısı’nın önünde minibüs muavinlerinin 1980’li yıllarda “Kancık Kap - Mersin, Kancık Kapı - Mersin” diye bağırıklarını duyunca gülmekten kendimi alamamıştım.

Meğer bu sonradan uydurulmuş bir şey değilmiş. Bizim gezi yoldaşımız Doktor Mağmumi’nin 115 yıl önce tuttuğu Tarsus notlarına bir bakalım:

“Askeri depo yöresindeki bir sur kapısı görünüyor ki, eskiden üstünde bir kadın sureti (Friz) bulunduğundan halk arasında ‘Kancık Kapı’ diye ünlenmiştir.”

Tarsus’un en ünlü ve eski zeytinyağı markası Boltaç. Tarsus’un çıkışındaki fabrikasında buluyoruz Sadık Boltaç’la.

Girit kökenliler. Dedesi Polit Ali olarak bilinirmiş Girit’te. “Polit” Konstantinopolis’ten geliyor. İstanbullu Ali yani. Girit’in fethinden sonra İstanbul’dan gidip yerleşmiş baba tarafı. Anne tarafı da Çankırı’dan gitmiş Girit’e. Çangırıyanos’muş anne tarafının da lakabı.

“Bizde kuşaklar boyu zeytinyağı imalatı Girit’ten beri sürüyor. Babamın dedesi 1850’lerde Girit’te Kandiya’ya bağlı Tefeli köyünde altı yedi tane menegenesi olan bir kişi olarak tanınıyor. O dönem Girit’ten İtalya’ya zeytinyağı ihraç eden kişi olarak biliniyor. Mübadele ile dedem Sadık Ağa Tarsus’a geliyor. 11-12 gemi kalkmış adadan. Aile Bodrum’a, Erdek’e, Mudanya’ya, Ayvalık’a, Edremit’e dağılmış. Bizimkiler de Tarsus’a geliyor. Aylardan mart. Her taraf otlarla dolu. Otları topluyorlar, suda haşıyorlar. Limon var, tuz var, ama zeytinyağı yok. Buranın yerli halkı Arap kökenliler kuyrukyağı, Yörük kökenliler de sade yağdan başka bir şey yemiyorlar. Ot da zeytinyağıyla yenir. Etraf da zeytinlerle dolu ama kimse zeytinyağını bilmiyor. Bu yörede Ermeniler yapıyor-muş zeytinyağı işini. 1915’te gidiyorlar, burası boşalıyor. Zaten bizim aileler de Ermenilerin boşalttığı evlere gelip yerleşiyorlar.”

Hatta o günlerde Giritliler’in otlara olan düşkünlüğüyle ilgili espriler de üretilmeye başlanmış Tarsus’ta. Bunlardan birini anlatıyor Sadık Boltaç:

“Çocuk bağırmış, ‘Baba tarlaya bir Giritliyle bir inek girdi’ diye. Babası da ‘Giritliyi kov, inek kalsın’ diye talimat vermiş.”

Dede Sadık Ağa önce topladığı zeytinleri çuvallara doldurup sıcak suyla eze-rek yağ elde ediyor. Ertesi yıl Kösebalı Köyü’nde beş tane taş yontuyor. Bu beş taşı demirlerle birbirine bağlayarak, altına bir göbek taşı koyuyor ve zeytinleri Girit’ten bildiği usulle ezıyor. Sonra da İzmir’in Urla ilçesine giderek bir Yunan mengineşi alıp geliyor Tarsus’a.

Çukurova uçsuz bucaksız bir yeşil, bitmeyen bir toprak rengi. Pamuk tarlaları, mısır tarlaları, üzüm bağları, ayçiçekleri arasından geçip, adı bin yıldır değişmeden günümüzü kadar gelen; Hititlerin ‘Taşra’, Asurların ‘Tarzi’ dedikleri Tarsus’a doğru gidiyoruz.



Sadık Boltaç



Başlıyor köy köy dolaşıp delice zeytinleri aşıyor. Mengene için çuvalı da Tarsus'un Kayadibi köyünde yaptırıyor. Artık bir üretim düzeyi yakalamıştır Sadık Ağa. Ailecek zeytinler toplanır, çuvalara doldurulur, kendi yonttuğu taşlarda ezilir ve Urla'dan aldığı mendenede sıkılır. Yavaş yavaş çevredeki Giritliler de duyarlar Sadık Ağa'nın Tarsus'ta zeytinyağı sıkıldığını. Artık çevredeki Giritli aileler zeytinyağı ihtiyaçlarını Sadık Ağa'dan sağlamaya başlamışlardır. Sadık Ağa'dan işi devralan babası Ali Boltaç, 1951 yılında İzmir Fuarı'ndan bir hidrolik pres alıyor. Böylece Tarsus'a ilk hidrolik pres geliyor. Yine Girit kökenli akrabaları Şendağlar, Gürsayınlar da birer hidrolik pres getiriyorlar.

Sadık Boltaç, İstanbul Üniversitesi'ni Kimya Mühendisi olarak bitiriyor 1977'de. Dönüp zeytinyağı işinin başına geçiyor. Geçmişten geleceğe projeksiyon yapıyor kuşaklar üzerinden:

“1850'den 1923'e kadar Girit'te Polit Ali yapmış zeytinyağcılığı. Mübadele sonra dedem Sadık Ağa Tarsus'ta işi yeniden başlatmış, 1945'e kadar sürdürmüş. Babam Ali Boltaç, 1945-1980 arası yapmış. Sonra ben 1980'de devraldım ve bugüne kadar getirdim. Şimdi bu yıl işi Kanada'da işletme eğitimi alan kızım Deniz'e ve Bilgi Üniversitesi'nde uluslararası finans okuyan oğlum Ali'ye devredeceğim. İkiisi birlikte yürütecekler.”

Kardak krizinden hemen sonra Sadık Boltaç, Girit'e gidip dedesinin babası Polit Ali'nin köyünü, zeytinyağı işliğini aramış. “Aman” demişler, “Türk olduğunuzu bilmesinler, malum ortam gergin”. Köyün yaşlılarından birini bulup getirmişler. Siyahlar içindeki yaşlı kadına “Ben Polit Ali'nin torunuyum” deyince, “Aman Allahım, Sadık Ağa, oğlu Ali Efendi ne oldu” diye sormuş. Öldüklerini öğrenince başlamış yaşlı kadın ağlamaya, elbette Sadık Boltaç da ağlamış onla beraber. Sonra gidip dedesinin babası Polit Ali'nin yağ işliğini bulmuşlar. Kırıp açmışlar kilitli kapıyı. İçerideki küspe kokusu, beklemiş karasu kokusu aynen duruyormuş.

Sadık Boltaç, Tarsus ve yöresinde önceden olmayan zeytinyağı kültürünün zamanla nasıl oluştuğunu örnekleriyle anlatıyor:

“Kaliteli yağlar çıktıkça zeytinyağı tüketimi çoğalmaya başladı. Eskiden zeytinler beklerdi, küflenirdi, asitlenirdi, peroksili yükselirdi. Geçen yıllarda hem üretimi, hem kaliteyi yükselttik, tüketim de çoğaldı. 1998 yılına kadar İzmir'e, Ayvalık'a 200-250 ton yağ satardık. Önce varillerle gönderirdik. Sonra tankerlerle göndermeye başladık. 1995 yılında Nizip'ten Muğla'ya kadar ilk defa kontinü sistemi getirdim Tarsus'a. Bu sistemle birlikte zeytinyağlarındaki kalite ve üretim kapasitesi birden bire yükseldi. Eskiden yüzde 14-15 oranında yağ kalıyordu pirinada, bu yüzde beş-altılara düşmeye başladı. Çok da kaliteli yağ sıkıyor bu sistem. Yağ kalitesi yükseldikçe tüketim arttı. Artık Tarsus dışına gönderecek yağımız neredeyse hiç kalmadı.”



Boltaç Ailesi

## Tarsus'ta humus da zeytinyağıyla yapılıyor artık



**Humusun tereyağlısı** pek bir lezzetlidir. Hele Güney'de, Tarsus'ta, Mersin'de, Antakya'da yiyorsanız özellikle tereyağlısını tercih edersiniz. Biz de bu düşünceyle Tarsus'ta sadece humus satan, hem de sipariş verildiğinde hazırlanıp yapılan Akın Humus Salonu'ndan içeri giriyoruz. Salonun sahipleri Salim Evcimen ve İzzet Suaşan. Babalarından kalmış 50 yıllık bir humus dükkânı. İsteyen zeytinyağlı, isteyen tereyağlı, isteyen de ayçiçeği yağıyla humus yiyebiliyor. Bir de “humus paçası” var ki, bayat ekmek, biraz da sirke ve sarımsakla yapılan... Lezzeti muhteşem. Tezgâhın bir ucunda haşlanmış nohut suyuyla birlikte duruyor. Yanında da çeşit çeşit baharatlar. Zeytinyağlı bir humus siparişi verip nasıl yapıldığını izlemeye başladık. Bakır humus kazanında haşlanan nohut, suyuyla birlikte bir bakır kaba alınıyor. Tahta humus tokmağıyla dövülüyor, tuz, sarımsak, tahin, limon, kimyon, sumak, maydanoz, toz biber, zeytinyağı ekleniyor. Anında sıcak humus hazır. Buyrun afiyet olsun...

## Zeytinin külü bile atılmıyor

Sadık Boltaç'la birlikte amcasının oğlu Ali Şendağ'ın zeytinyağı ve pirina fabrikasına gidiyoruz. Boltaç ailesi gibi Şendağlar da Girit'ten göçmüş mübadele ile.

“Babam Hasan Şendağ, Girit doğumlu. Geldiğinde 12 yaşındaymış Tarsus'a. Aile dokumacıymış Girit'te. Babası da bir dokuma fabrikasına girmiş Tarsus'ta, yöneticiliğe kadar yükselmiş. Bir gün fabrika sahibine demiş ki, ‘Ben şurada ki hurda malzemeleri alıp kullanacağım, neyse maaşımdan düşersiniz’. Adam da, ‘Al, ne istiyorsan yap’ karşılığını vermiş. Babam o zaman makinalara çok meraklı. Almış o hurda malzemeden zeytinyağı presi yapmış. Nasıl yaptı o hidrolik baskıyı, pres pompasını, hala aklım almaz. Bir taş bakımını.. Rahmetli Çilingir Ahmet vardı, bir de Tevfik Usta vardı , taş kesen değirmen ustasıydı. Ezme taşlarını onlarla yaptı. Hatta presin en üst kısmını da dut ağacından yapmıştı.”

Böylece Tarsus'ta yaygın olarak mengene kullanılırken ilk presi yapmış Hasan Şendağ. Oğlu Ali de babasının bıraktığı yerden devam etmiş. Tarsus Amerikan Koleji'ni bitirdikten sonra 1972'lerde başlamış zeytinciliğe. Şu anda 600 ağaç zeytini var.

Pirinaları odun şeklinde preslemiş, kurusunlar diye güneşe dizmiş.

Bu preslenmiş pirinalar bile zeytinin son zerresine kadar nasıl kullanıldığının kanıtı.

Zeytin sıkılmak üzere kırılıyor. Yağı için kontinü ya da preste sıkılıyor. Geriye de işte bu posası olan pirina kalıyor. Bu pirinada da kalan yağ var. O da sıkılıyor ve pirinadan çıkan yağ genel olarak sabun yapımında kullanılıyor.

Kalanı ise preslerde sıkılarak odun şekline getirilip satılıyor. Çoğunlukla evlerde yakacak olarak kullanılıyor pirina.

“Kilosu 230 kuruştan satılıyor. Oduna göre kalorisi daha yüksek. Bu sene yaklaşık 800-900 ton pirina odunu yaptık. Makineyle presliyoruz, zaten kendi selülozu var, birbirine yapışıyor. Hasat zamanı duyulan kiminin sevdiği, kiminin hiç sevmediği koku işte bu pirinadan gelir. Ama kuruyunca kokmaz. Zehirlenme riski de yok. Ayrıca bu pirina yandıktan sonra kalan külü de işe yarar. Çünkü külünde potas vardır, ağaçların altına atılır gübre olarak.”

Ali Şendağ da yörede zeytinyağı tüketiminin arttığı yönünde. Geçmiş yıllarda 15-20 tanker zeytinyağı gönderiyormuş Ege'ye. Ancak şimdi sıkıldığı yağların tümü bölgede tüketilmeye başlanmış. Bu durumdan, “Vatandaş yemeye alıştı zeytinyağını” sonucunu çıkartıyor.

Yöredeki genel eğilimden farklı olarak siyah sele zeytini de üretiyor Ali Şendağ. Çünkü yaygın olarak yeşil zeytinin sulu salamurası yapılıyor.

“Ben kuru salamura yapıyorum. Sırf tuzla. Zeytini yıkamak da yok, ağaçtan geldiği gibi seleye koyuyoruz. Bir kilo zeytine 80-100 gram tuz ekliyoruz. Yaklaşık 45 günde oluyor.



Ali Şendağ



Pirina odunu

## Çukurovalılar zeytin ağacını çok sevdi!

Yöredeki zeytinyağcılar anlata anlata bitiremeyip, “Bilicilerin çiftliğindeki zeytinleri görmelisin” diyorlardı. Kalkıp gittik Ceyhan’daki çiftliğe. Gerçekten de anlatıldığı kadar varmış.

Çiftlikte bizi Bilici ailesinden Esra Bilici Pekcan ile İşletme Müdürü Halil Deler karşıyor. Çiftliğin sahiplerinden Mehmet Ali Bilici eski milletvekili.

10 bin dekarlık çiftliğin bin dekarına 70 bin zeytin ağacı dikilmiş 2007’de. Aslında bu biraz büyük bir deneme. Çünkü dikilen ağaçlar arasında çok farklı çeşitler var; Barnea, Picual, Frontoio, Leccino, Gemlik, Ayvalık, Saurani, Nizip yağlık.

Bölgeye daha iyi uyum sağlayan türlere göre zeytin ağacı alanı ve sayısı arttırılacak.

Ağaçlar Auto Agronom sulama sistemi ile sulanıyor. Tüm ağaçların altında sensorlar var. Sistem her beş dakikada bir kök bölgesinden örnekleme alıp bu örnekleme sonucuna göre sulama ve gübrelemeyi otomatik olarak gerçekleştiriyor. Örnekleme sırasında sistem tansiyometre verisi yanında toprağın asitliği, topraktaki nitrat miktarı ve elektrik iletkenliğine bakıyor. Bu verileri devamlı kontrol ediliyor. Sulama ve gübreleme sırasında bitkinin optimum gelişimi için gerekli koşullar sağlanıyor. Sistemin bir özelliği de sudan yüzde 50 tasarruf sağlaması.

İşletme Müdürü Halil Deler, bölgede çok vahşi bir sulama sisteminden söz ediyor:

“Burada salma suyla sulanıyor topraklar. Hâlbuki az suyun ne kadar zararı varsa, fazla suyun da o kadar zararı var. Bu sistemle fazla suyun zararlarından kurtuluyoruz. Aynı zamanda enerji tasarrufu da sağlıyor bu sistem. Bilgisayarı programlıyorsunuz, istenilen saatte su veriyor. Zaten bizim yurtdışında danışmanlarımız var. Onlar internet vasıtasıyla sisteme girip su ve gübre miktarını kontrol ediyorlar. Makineli hasada göre ekim düzeni geliştirdik. Ekonomik verime ulaştığımız an makineli hasat yapacağız. Böylece büyük bir işçi tasarrufu da sağlayacağız. Makineli hasada uygun olsun diye ağaçları da sürekli buduyoruz. Hiçbir ağacın boyu 2,5 metreyi geçmeyecek. Beş seneye kadar zeytinlerin ekonomik verimliliği ortaya çıkar.”

Geçen seneki üründen ilk zeytinyağlarını sıkmışlar. Ağaçlardan toplanan az sayıdaki zeytinlerden toplam 1,5 ton zeytinyağı çıkarmışlar ama öyle pazara sürmek için. Çıkan zeytinyağını “BLC” markalı şişelere koymuşlar. Gerçekten güzel bir zeytinyağı elde edilmiş. İşin sırrını anlatıyor Halil Deler.

“Bizim cinslerimiz içersinde Frontoio, Leccino diye aroması çok iyi olan, yağ oranı düşük ama kalitesi yüksek yağlık cinsler var. Biz diğer yağları bu cinslerle terbiye edeceğiz. Bizim bir danışmanımız var Avustralya vatandaşı. Geçen sene zeytinleri görünce ‘Siz pazar aramayın, ne kadar toplarsanız, ben alırım’ dedi.”

Ağaçlar gelecek yıl beş yaşına girecek. Gerçek verimliliği de büyük olasılıkla bir yıl sonra görünecek. “Ağaçlardan tam bir randıman alırsak zeytinyağı fabrikası kurarız” diyor Halil Deler, ama şimdiden alacakları sonuçtan emin olmalılar ki zeytinyağının fabrikadan çıkacak karasuyu için havuzu şimdiden yapmışlar bile.



Esra Bilici Pekcan



### ‘İyi zeytinyağı yapalım yeter’

Ahmet Adanalı, işletmeci. Profesyonel yöneticilik yaptığı dönemlerde hobi olarak başladığı narenciye ziraatını büyüterek ana iş kolu haline getirmiş ve Adanalı Çiftliği’ni kurmuş. Bir doğa sporcusu olan Ahmet Adanalı böylece işini de doğanın içine taşımış oldu.

Bir yandan topraklarını genişletirken diğer yandan yeni ürünler neler olabilir diye düşünmüş. Zira narenciye iklim değişiklikleri nedeniyle daha zor bir ziraat olmaya başlamış, yetiştiricilik ve pazarlama problemlerinin ileriki zamanlarda daha da büyüyeceğini görmüş. Sonunda zeytinde karar kılarak ilk ağaçları 2007 yılında dikmiş. Şu anda 12 bin Gemlik tipi zeytin ağacı var.

Yeni plantasyonlar için çiftlikte İspanya’dan ve İtalya’dan gelen değişik tip zeytin ağaçları dikilmiş, toprak ve mikro klimaya uyumu ile verimlilik sonuçları bekleniyor.

Gemlik zeytini bölgenin çeşidi olmaması nedeniyle verim sorunu olup olmayacağını sorduğumuzda, “Ağaçları gör, ondan sonra konuşalım” dedi. Ağaçları görünce alınan sonucu çok şaşırtıcı bulduk. Üç yaşındaki Gemlik ağaçları inanılmaz bir büyüklüğe ulaşmıştı.

Ahmet Adanalı, dünya pazarına bakıyor, “Gerekirse Avrupa yerine doğuya bakarız. İyi zeytinyağı yapalım yeter” diyor.

Tekstil sektöründeki krizden dolayı bölgenin geleneksel tarım ürünü olan pamuğun durumu pek iç açıcı değil. Diğer tarla ziraatları; buğday, mısır ve soya gibi ürünler artık çiftçiyi kurtarmıyor. Son yıllarda bölgede ekilen bir milyon zeytin ağacı ürün vermeye başlar ve ekonomik bir fayda sağlarsa ova tamamen zeytine dönebilir.

### Yeni zeytinciler geleceğe umutla bakıyor

Şimdi bunca zeytin ağacı dikilirken Adana’da karasularından dolayı zeytinyağı fabrikasına ruhsat almak çok zor görünüyor. Eğer bölgeye dikilen zeytinlerin tam bir ürün vermeleri için geçecek iki sene içerisinde bu sorun çözülmezse Adana’nın zeytinlerinden pek kolay zeytinyağı çıkmayacak.

Esas işleri tekstil olan Haldun Dinkcioğlu ve dayısı Hürdoğan Soykan’ın bir aile şirketi var. Ailenin Adana Organize Sanayi’de Atesa Tekstil isminde bir fabrikası bulunuyor. Şimdi bunun arkasına bir zeytin işleme tesisi kurmaya hazırlanıyorlar.

Hürdoğanlar, 2007’de başlamışlar zeytinciliğe. 600 dönüm araziye 20 bin ağaç dikmişler. Arazi yamaç olduğundan bayağı taşlıkmış. Düzeltmek için sekiz ay uğraşmışlar. İki çiftlik de bazı küçük farklılıklarla Biliciler’in çiftliğindeki özellikleri taşıyor. Zeytin ağaçlarının dikimi mekanizasyona göre yapılmış. Çok işçi çalıştırılmayacak hasat zamanında. Bu da yöredeki zeytin ağaçlarından üretilecek zeytinin mekanizasyon sayesinde geleneksel zeytinliklerden elde edilen zeytinden çok daha ucuza mal edileceğini gösteriyor.

Şimdi birkaç yıl sonra Adana’da üretilen, belki de dev tarım plantasyonlarından çıkan, geleneksek zeytinyağı üretiminden farklı bir biçimde geliştirilen Güney’den gelen yeni zeytinyağları girecek piyasaya. Üretim ve toplama tekniği açısından çok daha ucuza mal edilen bu yağlarla, geleneksel üretim yapan bölgelerin rekabet şansı merak konusu.

Ama şimdiden söylemekte bir sakınca yok; Çukurovalı toprak sahipleri çok sevmişler zeytin ağacını ve geleceklerinin önemli bir parçası yapmışlar.



Ahmet Adanalı



Hürdoğan Soykan

## Zeytinyağının iyisi ‘mercimekli aş’ta belli olur



Filiz - Mehmet Ali Solak

**Antakya’nın merkezinde**, bölgenin yüz yıllık tarihi dokusuna ilişkin önemli ipucu veren iki katlı tarihi bir bina “Antakya Evi”. Gazeteci dostumuz Mehmet Ali’nin eşi Filiz Solak yönetiyor. Yörenin lezzetini tatmak için gidilecek ilk mekânlardan biri. Elbette Antakya Evi’nde mutfağın baş tacı zeytinyağı.

“Zeytinyağının yeri çok fazladır Antakya mutfağında” diyor Filiz Solak, “Bütün mezelerde, yemeklerde kullanılıyor. Mercimekli aşta, kısırda, sarmada, baklavada, sıcak ve soğuk tüm yemeklerde, mezelerde... Mutfağa yeni bir zeytinyağı girdi mi, onun kalitesini anlamak için mercimek aşında deneriz. Yağın kalitелisi bu yemekte belli olur.”

Sonra mutfağa girip mercimek aşı yapıyor Filiz Solak. Önce bir kase mercimeği haşlıyor, suyunu dökmeden içine 1,5 kase bulgur atıyor. Suyunu çekince altını söndürüyor. Soğanı doğrayıp bir tavaya atıyor, zeytinyağıyla pembeleşinceye kadar kavuruyor. Sonra pişmiş mercimek ve bulgurun üzerine döküyor zeytinyağında kavrulmuş soğanı.

Yemeği yaparken de mercimek aşının geleneklere ilişkin öyküsünü anlatıyor:

“Anadolu’da bir çocuk evlenecekse evde hep mercimekli aş yapılır. Mesela genç çocuklar evlenecekleri sırada doğrudan annesine, babasına bir şey söyleyemez. Kaşığı mercimekli aşın içine bırakıp sofradan kalkıyorsa, ‘beni evlendirin’ anlamını taşır bu hareket.”



## Arap ülkelerine zeytinyağı, İsviçre’ye sabun ihraç ediyor

Hatay Zeytinyağı Üreticileri Derneği Başkanı Yılmaz Dönmez ile Altınözü’nde kendi yarattığı marka olan Şifanur Zeytinyağları’nın dolum tesislerinde buluşuyoruz. Yaygın bir kanı var, Altınözü adının zeytinyağından geldiğine ilişkin.

Bölgede zeytinciliğin ve zeytinyağcılığın gelişimini anlatırken, “Hatay’da 10 yıl önce yedi-sekiz milyon ağaç vardı” diyor Dönmez, “10 yıldan bu yana devletin önemli ölçüde desteğiyle bu sayı 15-16 milyona çıktı. Şu anda ürün veren 10 milyon ağaç var. Beş milyonu da yaklaşık 3-5 sene sonra devreye girmiş olacak.”

Şu anda Hatay genelinde 105 zeytinyağı fabrikası, beş de dolum tesisi varmış.

“Üretici arkadaşlarımızın hepsi yurtdışına ihracat yapıyor. Bir tek ben hem yurtiçine hem de yurtdışına gönderiyorum. Hatay yağı genellikle Ortadoğu’ya, Arap ülkelerine gider. Bir de biz Romanya, Almanya, Amerika, Litvanya, Katar, Birleşik Arap Emirlikleri gibi ülkelere ihracat yapıyoruz. Suriye bizim önemli rakibimiz. Onlar 2000 yılında Avrupa Birliği gibi kendi aralarında gümrük vergisini sıfıra çektiler. Zeytinyağı konusunda Suriye gelişmiş bir ülke değil. Süreklilik ve kalite sağlayamadıkları için şu anda Araplara biz yağ satıyoruz. Ama yarın Suriye bizim konumumuza geldiğinde, istedikleri kalitede ürün gönderebildiklerinde, ondan sonra Arap ülkelerinin bizden yağ alacağını sanmıyorum. Çünkü zaten Suriye’nin yağı da bizim yağımızın özelliklerini taşıyor.”

Yılmaz Dönmez, babasının da dedesinin de zeytincilik yaptığını biliyor. Ondan önceki kuşaklar da yaptı mı onu bilmiyor.20-30 yıl önce Hatay genelinde yedi-sekiz milyon zeytin ağacı kesildiğini söylüyor: “Tütünde yüksek taban politika-sından dolayı vatandaş 10 dönüm ekıyor, o 10 dönüm tütünden 10 lira kazanıyor. O yıllarda 10 dönüm zeytinden üç lira kazanıyor. Bu hesabı birkaç sene yapınca vatandaş çıldırmaya başladı ve kesti ağaçlarını. Ama şimdi tütün de ortadan kalktı. Yine herkes zeytine dönüyor.”

İsviçre’ye özel üretim defne sabunu da ihraç ediyormuş Yılmaz Dönmez. Sabun yüzde 50 defne, yüzde 50 de zeytinyağından oluşuyor.

“Tabi bu çılgınlıktır aslında. Hiç bu kadar yüksek seviyede defne kullanılmaz. Ben mecburen kullanıyorum. İsviçre’deki müşterim bana böyle sipariş verdi. Yapıp gönderdik. Adam memnun kaldı. İtalya’da 200 satış noktasında pazara sürüyormuş bu geleneksel yöntemle yapılan sabunları. Ben İtalya’da sattıldığını öğrenince çok sevindim, çünkü o ürünün üretildiği bölgeye girmek çok önemli. 15-20 günde bir, 500 kilo sabun gönderiyorduk. Şimdi müşterim Almanya’da da dükkân açıyor. Orada da 250 satış noktası olacak. O da olursa ayda 10 ton sabun gönderme imkânına sahip olacağız. Adamlar natürel olarak üretilen sabun talep ediyorlar. Fabrikasyon olanı istemiyorlar. Biz de klasik, babadan kalma yöntemlerle sabunu döküp kesiyoruz.”



Zeytinyağı şişeleri etiketleniyor



Yılmaz Dönmez

## Zeytinin salamurasını tandır külüyle yapıyor



Bekir Akgün

**Antakya’nın tarihi** çarşısı Buğday Pazarı’nda zeytin, tohum ve tarım ürünleri satıyor Bekir Akgün. Ama en büyük özelliği, sattığı zeytinleri külle salamura yapması.

Eski çağlardan kalma bu yöntemi nasıl uyguladığını, sırrını da pek vermeden anlatıyor Akgün:

“Tandır külüyle yapılan kırma, çizme, dilme, yarma, çekirdekli, çekirdeksiz ve çıtak dediğimiz türler var. Kül organiktir. Bu kül pamuk çalısı ve benzerlerinden çıkan küldür. O külle terbiye ettiğimiz için, o organik olan, kimyasal madde içermeyen külle terbiye ettiğimiz için, vücuda zarar verebilecek herhangi bir kanserojen madde ihtiva etmez. Dolayısıyla karaciğerde enzim olmaz. Ama bir de kostik dediğimiz kimyasal maddeyle, yani tuz ruhunun katkısıyla yapılanlar var. Onlar enzim oluşturuyor karaciğerde ve kanserojen madde ihtiva ettiğinden ötürü tutulmuyor. Benim yaklaşık altı-yedi yıldır bu üretim yöntemi üzerinde araştırmalarım var. Antakya bölgesine has bir yöntemdir bu. Bizden çok önceleri Roma, Bizans dönemlerinde bile bu yöntem uygulanıyordu. Kostikle yapılan salamurada zeytin iki günde oluyor, bu yöntemle ancak 23 günde olgunlaşıyor. Ama kostikle yapılan zeytin en fazla altı ay dayanıyor, külle yapılan zeytin bir yıl.”

## ‘Yağımız çok güzel ama ne yeterli marka var, ne de tanıtım’

12 Eylül yönetimiyle kaçak eşya satan bütün dükkânlar kapatıldı Kilis’te. 1982 yılında gittiğimde ise eski kaçakçıların kimi berber, kimi yorgancı, kimi bakkal olmuştu.

Bugünün Kilis’i ise caddelerinde lüks otomobillerin, eskiye göre daha iyi yapılmış binaların olduğu bir kent. Neredeyse herkesin altında bir mobilet var. Yolda ne tarafa gideceğinizi şaşıırıyorsunuz bir sağınızdan, bir solunuzdan, bir karşıınızdan, bir arkanızdan geçen mobiletler yüzünden.

Kilis Sanayi ve Ticaret Odası Başkanı Mehmet Özçillioğlu, kentteki ürün deseninin değişimini anlatırken, 40 yıl önce üzüm para etmeye başlayınca bütün zeytin ağaçlarının kesildiğini söylüyor: “Bizim Kilis’e özgü bir çeşidimiz var, Kilis zeytinini olarak literatüre girmiş. 100 kilo zeytinden 45 kilo zeytinyağı çıkıyor. Ama üzüm de iyi para ediyor. Bizim kuru üzümünden yüzde 26 alkol çıkardı. Horoz Karası veya Kilis Karası derler o üzüme. Ama devletin yanlış politikasından üzüm de bitti. Şimdi devlet Gemlik zeytinini teşvik ediyor. Yeni zeytin ağaçları dikilmeye başlandı. Ama Gemlik türü zeytinin bu yöreye uyum sağlamaya-çağına ilişkin endişemiz var. Bizim Kilis zeytinini sulanmaz, ilaçlanmaz. Meraklısı biraz gübre verir o kadar.”

Kilis’te 20 bin ton zeytinden yedi-sekiz bin ton zeytinyağı elde ediliyor. “Kilis’in zeytinyağı gerçekten çok güzel” diyor Mehmet Özçillioğlu, “Yağ verimi çok yüksek, aroması çok güzel, asit oranı çok düşük ama yeteri kadar markalaşma ve tanıtım yok.”

Kilis’teki birkaç zeytinyağı markasının en büyüğünü yaratan Ali Servet’le kentin tek butik zeytinyağı satış mağazasında buluşuyoruz. Ali Servet de “dedesinin dedesinden zeytinyağcı”. Markanın dışında bölgenin en modern ve en yüksek kapasiteli zeytinyağı fabrikasını kurmuş.

“Benim 600 ağaç zeytinim var. Ama fabrikada zeytin olursa 140 ton tane zeytin işleyebilirim. Beş yıl öncesine kadar Kilis’te hiç marka yoktu. İlk markayı ben kurdum. Şu anda yılda 20-25 ton zeytinyağını marka olarak ambalajlayıp satıyorum. Irak’a da ihracat yapacağız bu yıl.”

Eskinin bekletilerek sıkılan ve asidi yüksek olan yağların yerini artık yavaş yavaş toplandıktan sonra üzerinden 24 saat geçmeden sıkılarak yapılan zeytinyağları almış. Bunu da yeni yeni öğreniyor Kilisli üreticiler ve artık daha kaliteli zeytinyağı elde etmenin yollarını arıyorlar. Ali Sermet, “Zeytin cenazeymiş, hemen yerine ulaştırmak lazım” diyor üretimde geldikleri son noktayı anlatmak için.

Ali Servet’in Suriye sınırının sıfır noktasındaki Saatli Köyü’ne gidiyoruz. Sokak arasında, köyün girişinde zeytin kırma taşları var. Zeytinlikler sınırdaki nöbetçi kulelerine, mayınlı tarlalara kadar dayanmış.

1970’li yılların sonuna kadar tam bir ‘kaçak eşya’ cenneti idi Kilis. Porselenler, elektronik ev eşyaları, marka giysilerle doluydu dükkânlar. O yıllar henüz il olmamış, Gaziantep’e bağlı bir ilçe. Dükkânlarda satılan bütün kaçak malları almak, satmak Kilis’te serbestti. Ama o malı alıp Gaziantep’e doğru giderken her an yolunuz jandarma tarafından kesilir ve kaçakçı muamelesi görüp cezalandırılabilirdiniz de.



Ali Servet

## Ekmeğini önce zeytinyağına, sonra zahtere batır



Abdullah Okuyucu

**Sırf zeytinyağı** yemek için Kilisli'lerin yaptığı bir karışım var; zahter. Toz halindeki bu karışımı daha yakından tanımak için Kilis çarşısındaki Nezih Kuruyemiş'e giriyoruz. Dükkanın sahibi Hacı Mahmut Okuyucu ve oğlu Abdullah oturmuşlar dostlarıyla konuşuyorlar dükkanın arka bölümünde.

Zahteri soruyoruz, anlatıyorlar.

“Kekiği alırsız, kuruturuz, sonra içice döveriz. Kavrulmuş sarı kırık leblebiyi de öğütür ve kekiğe karıştırırız. Ondan sonra çitlembiği öğütür, onu da içine koyarız. Sonra kırmızıbiber, limon tuzu, melengiç koyarız. Ekşi olarak da koruk ya da sumak dövüp koyarız. Bunların hepsini karıştırıp bir güzel çekeriz makinede. Bazıları kavrulmuş bulgur ve tarhana da koyuyorlar. Bu özellikle bir kış yiyeceğidir. Zeytinyağı yemek için yapmış bunu insanlar. Ekmeğini bir zeytinyağına, bir zahtere batırıp yiyorsun. Evvelen her evde yapılırdı, şimdi daha çok baharatçılardan alıyorlar.”



## ‘Kalite yükselince zeytinyağı tüketimi de arttı’

Tüm Sanayici ve İşadamları Derneği Nizip Şube Başkanı Kasım Böler ve Nizip Antep Fıstığı ve Zeytin Üreticileri Birliği’nin kurucularından Bülent Özdemir ile kente tepeden bakan zeytin bahçelerini geziyoruz.

Bu bölgede fazla yağışlı ağaç yok. Böler ve Özdemir, büyüklerinden duyduklarına göre 1903 yılında Nizip’te müthiş bir kar yağdığını, günlerce bir evden diğer eve kardan tünellerden geçtiklerini ve bu yağış yüzünden bölgedeki tüm ağaçların kuruduğunu anlatıyorlar. Yani çevrede gördüğümüz ağaçların en yaşlısı 100 yılı pek geçmiyor.

Zeytin ağaçlarının yörede çok aralıklı dikilmesini de, “Burada zeytin ağaçları sulanmaz. Yağan yağmur suyundan ağaçlar en fazla faydayı sağlasınlar diye aralarında geniş bir toprak parçası bırakılır” diye açıklıyorlar.

Hep birlikte Nizip Zeytin Presçileri Derneği Başkanı Avni Uygur’un Uygur Yağ Fabrikası’na gidiyoruz. Dedesi Nizip’in büyük zeytin üreticilerinden biriymiş.

“Elektriğin olmadığı, mengenenin elle çalıştığı dönemleri hatırlarım. Hasırdan torbalar vardı. Onlarda sıkılırdı zeytinler. Daha sonra kontinüler çıktı. İyi ki çıktı. Yoksa bu zeytinleri eski sistemle işlemek mümkün değil. Daha önce kıymeti yoktu bu zeytinyağının. Zaten Nizip’te sabunculuğun gelişmesinin de en büyük nedeni budur. Çünkü geçmiş yıllarda zeytinyağı zaten yemeklik olarak tüketilmiyormuş. Yemeklik olması da mümkün değil. Çünkü adam topluyor, getirip evine koyuyor, iki ay bekletiyor, ondan sonra sıkamak için masfaneye getiriyor. Zeytin küfleniyor, ölüyor, bozuluyor. Evlerde daha çok sadeyağ kullanılıyor. Sonra Vita’lar falan çıktı. En büyük üretici bile bir yıllık tüketim için evine bir teneke zeytinyağı götürürdü. Sadece kızartma yapılırdı o yağla. Ama artık yağ güzelleşti, yörede tüketimi de arttı.”

Geçen yıl 35 bin ton zeytinden 10 bin litre zeytinyağı çıkartılmış. Geçmişte tanker tanker zeytinyağı gönderirlermiş Ege Bölgesi’ne. Ancak geçen sene Ege’den zeytinyağı getirtmişler tüketmek için. Eskiden Türkiye’nin tükettiği sabunun yüzde 75’i Nizip’te üretilmiş. Ancak şimdi zeytinyağı sabunun içine konulamayacak kadar değerli olmuş.

Amcası Avni Uygur’la birlikte çalışan Mithat Uygur için de çocukluk aşkıymış zeytin.

“Zeytin toplamaya kışa doğru gidilir. Aslında çocukların zeytin toplamaya gitmesi için elverişli bir mevsim değil. Eskiden kışlar da sert geçerdi burada, şimdiki gibi değil. Ama biz zeytin toplamak için gitmiyorduk, oyun oynamak için gidiyorduk. Ağaca çıkarsın, inersin, üç-beş tane zeytin toplarsın, sonra sıkılırsın. Yani küçükken bile bizim bir oyuncağımız, oyun arkadaşımız gibiydi o zeytin ağaçları. Bundan dolayı küçük yaşta bir bağ oluyor insanla zeytin arasında. Kız, erkek hiç fark etmiyor. Zeytin bu nedenle bizim gözümüzde farklı yere sahip.”



Bülent Özdemir ve Kasım Böler



Avni Uygur

## O kadar değerli ki zeytininden hiç zeytinyağı sıkılmıyor



*Zeytin ağaçlarıyla kuşatılmış Derik*

**Geçmiş beş** bin yılı aşan eski bir yerleşim Derik. Tarihte yoğun olarak Ermenilerin yaşadığı bir kent. Bugün bile Derik’te üç-dört Ermeni aile yaşıyor, kent merkezindeki Ermeni Kilisesi de restore edilmiş ve ibadete açık durumda.

Derik’te zeytin olduğu bölgede bilinir de Türkiye genelinde pek bilinmez. Mardin İli Zeytin Üreticileri Birliği Başkanı Erkan Doğan, yörede yaklaşık iki milyon zeytin ağacı olduğunu, hemen hemen üretimin tümünün sofralık zeytin olarak değerlendirildiğini anlatıyor.

“Bizim burada 10’un üzerinde zeytin çeşidimiz var. Özellikle sofralık olarak tüketilen ‘halhalı’ çeşidimiz en kalitelisidir. Onun bir kalite altında ‘zoncuk’ var. Güllüki, melemeli, mekabazi türleri de var. Aydınlı ihracatçıların en çok ilgilendikleri de ‘domat’ çeşidimiz. Var yılında 800 ton zeytin alırız. Bugün zeytinyağının kilosu beş-altı lirayken, bizim buradaki kaliteli zeytinin kilosu beş liradır. Üç-dört kilodan bir litre zeytinyağı olursa, onun litresi 20 liraya mal olur. Zaten bölgenin ihtiyacını ancak karşıladığı için kimse yağ yapmıyor.”

Derikli gazeteci Emrullah Karakaş ile dedesi Hatip Yapiştrın’ın evine gidiyoruz. Ev, büyük bir zeytinliğin ortasında. Bahçede 800 yıllık olduğu tahmin edilen ağaçlar da var. Çocukluğunda zeytinin nasıl toplandığını anlatıyor Derik’te:

“Daha okula gitmiyorum. Ama altı-yedi işçi çalışırken ben de gidiyordum zeytin toplamaya. İşçiler ağaçların üzerinde, yerde kar var, ateş yanıyor. Her bir işçinin iki tane taşı vardı. Taşın birini ateşin içine koyuyordum. O ısınınca diyor ki adam, ‘Benimki soğudu, getir’. Sıcak taşı alıp ağaçtaki işçiye veriyordum, soğuyanı da ateşin içine koyuyordum. Derik’te çıkan zeytinin müşterileri bellidir. Eğer bir-iki sene almışsa bizden zeytin, üçüncü sene de mutlaka alır. Benim de şimdi hep zeytin verdiğim tanıdık insanlardır. Onun dışında eğer bir yabancı gelip, ‘Bana da bir ölçek zeytin ver’ dediği zaman ‘Benim müşterilerime yeterse, fazlaysa veririm’ derim.”

## Zeytinyağının ‘Anadolu Koleksiyonu’nu yaptı

Samir Bayraktar, gıda ürünleri üzerinden Türk kültürünü dünyaya tanıtmak vizyonuyla yola çıkmış.

Organik sirke ve ekşiler, reçeller ve marmelatların yanı sıra bu çabada en önde gelen ürün zeytinyağı. Geçen yılın rekoltesinden 14 ayrı bölge zeytinlerinden zeytinyağı üretmiş Samir Bayraktar. Bu yılki amacı çeşit sayısını 22’ye çıkarmak. Mardin Derik’in zeytinyağından Tekirdağ Şarköy’e kadar her bölgenin zeytininden üretilmiş zeytinyağı olacak. Bunlar kendi bölgesel adlarıyla ambalajlanacak.

“Zeytinyağına gösterilmeyen ilgi nedeniyle İtalya ve Yunanistan’la aramızda çok fark var. Güzel makineler kurulmuyor, bilinçli çiftçi ekmiyor, bilinçli ziraatçı bakmıyor, bilinçli işçi toplamıyor, bilinçli işletmeci sıkılmıyor, bilinçli pazarlamacı pazarlamıyor. Bizim pazarlama aşamasından çiftçisine, işçisine, ziraatçısına kadar iki tarafa doğru bir uğraşımız var. Örneğin dedik ki biz, madem Türkiye’nin kaliteli ürünlerini, Anadolu tatlarını dünyaya tanıtacağız ve bunu çağdaş çizgi-de bir pazarlamayla, paketlemeyle, markalaşmayla inşa edeceğiz; bize iyi bir isim bulalım. ‘Nar’ isminde bir marka yapmaya ve bunu dünyaya tanıtmaya karar verdik.”

İspanya ya da İtalya’ya göre Türkiye’de çok fazla zeytin çeşidi olduğunu söyleyen Samir Bayraktar, yılda beş tona kadar zeytinyağı şişelediklerini ve litre fiyatlarının da 20 ile 30 lira arasında değiştiğini söylüyor.

Ancak Bayraktar bu işin kısa vadede para kazanmak isteyenler için pek cazip olmadığı görüşünde.

“Bu operasyon olarak zor bir alan. Çok ilkel koşullarda üretim yapılan yöreler var. Ama müşteri de buluyorlar. Mesela, İstanbul’da yaşar, Ayvalık’a yolu düşünce pet şişe içinde rengini biraz yeşil gördüğü zeytinyağını alır. Sonra da ‘Al-dığım sızma yağ çok güzel çıktı’ der. Bir kere köylü görecektir. İşin içinde köylü olacak. Biraz koyu ve bulanık olacak zeytinyağı. Algı bu. Ama o pet şişede daha önce süt mü vardı, un mu vardı, şeker mi vardı, hiç önemli değil. Güneşin altında ne kadar beklediği önemli değil.”

Gelecek yıllara dönük çalışma yöntemine ilişkin projeleri de var Bayraktar’ın. Örneğin Mardin’e gidip üreticilerle özel olarak çalışıp yağ almak yerine, dalında zeytini kendi kontrolleri altında birlikte toplamak, sıkım için bölgedeki stratejik noktalardaki tesislere gidip hiç zaman kaybetmeden zeytini sıkırmak.

“Bizim bazı kayıplarımız var. Erken sıkıp yaptığımız için randıman kaybı oluyor. Bunu ister istemez yapmak zorundayız. Çünkü tesisin boş olduğu bir zamanı yakalamamız lazım. O zaman fabrika sahibine, ‘Temizle makineyi’ diyorum. Diyelim Kilis yağını, Nizip yağını, Mardin yağını aynı yerde mi sıkacağım, diyelim sıktım Kilis’i ‘Yıka’ diyeceğim’, sonra Nizip sıkıp yeniden yıkatacağım. Sonra Mardin sıkacağım. Ama hasat zamanı yapamam çünkü makinede sıra bekleniyor. Onun için erken sıkımın kaybını göze almalıyım.”

Zeytinyağı şişelerinin üzerine üretildikleri bölgeleri yazmış Bayraktar. Bir de not var şişedeki etikette: “Türkiye’de özenle ve gururla üretilmiştir” diye. Zeytinin çeşidi yazıyor, her çeşidin yıllık teknik analizleri eklenmiş etikete.

Bayraktar’ın amacı artık bölgelerde anlaşmalı üreticilerle çalışmak, onlara ziraat danışmanı desteği sağlamak. Hatta zeytin çiçeklerinin tozlanması sırasında sıkıntı olan bölgelere tozlayıcı makine göndermek üzere hazırlıklar yapıyor.



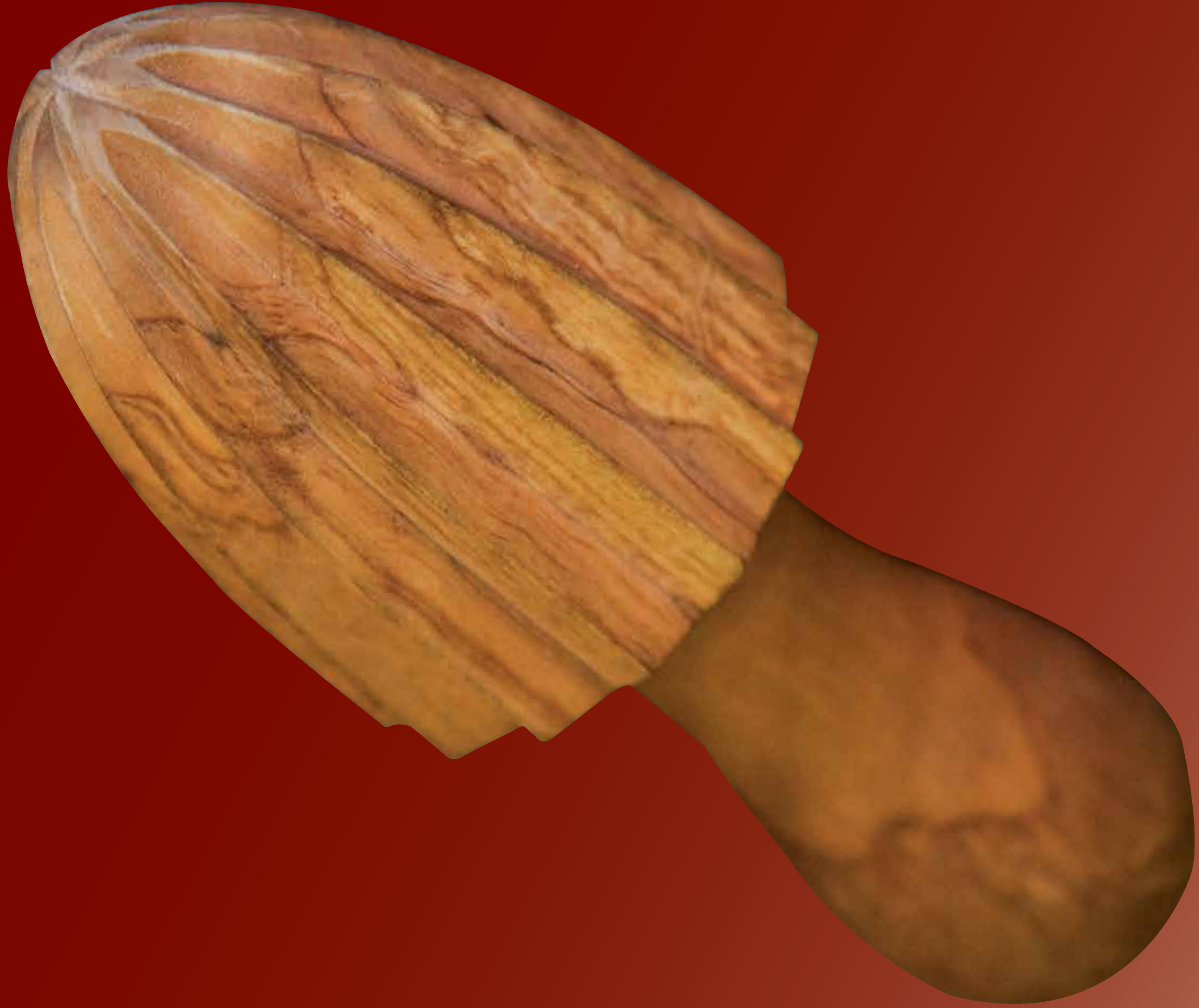
*Samir Bayraktar*

### Kaynakça

- Ağaçtan İnsana Zeytinyağı Anıtları/ A.Nedim Atilla-İsa Çelik/ Komili Zeytinyağı yayını/ Kasım 2009
- Ölmez Ağacın Peşinde-Türkiye’de Zeytin ve Zeytinyağı/Artun Ünsal/ Yapı ve Kredi Yayınları
- Bir Osmanlı Doktorunun Seyahat Anıları-Yüzyıl Önce Anadolu ve Suriye / Dr.Şerafeddin Mağmumi / Boyut Kitapları
- Zeytinden Zeytinyağına Zeytin Kitabı/ Mahmut Boynudelik-Zerrin İren Boynudelik

*Komili*





Zeytin ağacından yapılmış limon sıkacağı.

*Komili*

