





Komili

Ağaçtan İnsana

ZEYTİNYAĞI ANITLARI

Yazan: A. Nedim Atilla
Fotoğraflar: İsa Çelik

**ANA
GIDA**

ANA
ANADOLU ÇİĞİRTMELERİ

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 basılarak numaralandırılmıştır.

Yapım: Per İletişim Danışmanlığı
Tasarım: Seza Anet
Baskı: Zer Matbaası
Basım Tarihi: Kasım 2009

İçindekiler

7	Önsöz
10	1. Bölüm
13	O HEP BURADAYDI
15	Başlarken
23	Antik çağdan kutsal kitaplara zeytin ağacı
29	Bergama Asklepionu: Buradan içeri ölüm giremez
31	Zeytin ağaçlarının altından fıskıran tarih: Antandros
32	Bir de 'Antik Çağın Paris'i' Teos'ta görün ağaçların kraliçesini
	Zeytinyağını esas alan 'Akdeniz Beslenme Piramidi'
34	2. Bölüm
37	ZEYTİNYAĞININ BELLEÇİ
41	Bilinen en eski marka Komili
45	Yeryüzünün en eski zeytinyağı işliğı: Klazomenai
49	Adatepe Zeytinyağı Müzesi
53	Zeytinyağına tutkun bir yaşama saygı duruşu: Atif Attıla
57	Bir müzeye adını veren zeytinyağcı: Evren Ertür
59	Alibey Kudar: Zeytin ağacından yüksek ev olur mu?
63	Ayvalık'ta son usta: Sabuncu Ali
65	Her yemeğin zeytinyağıyla pişirildiği Cumhuriyet'le yaşıt lokanta: Cumhuriyet
67	Zeytinciliğin canlı tarihleri: Dayıbaşlar
70	Bergama Krallığı'ndan bu güne zeytinci köyler: Sağancı ve Samanlık
71	Dev bir sektör / Zeytin işleme biçimleri
	Zeytinyağı çeşitleri
72	3. Bölüm
75	ZEYTİNYAĞINA ADANMIŞ HAYATLAR
79	Zeytinyağının hekimi: Yahya Laleli
81	Atatürk'ün yakın dostu bir zeytinyağcı aile: Madralar
83	Girit'ten Ayvalık'a taşınan zeytinyağı tutkusu: Kürşatlar
85	Zeytincilikte sıra dördüncü kuşakta: Sucular
86	Bergamalı zeytincilerin babası: Emin Urgan
87	Ayıklama kahyası Gömeçli Ahmet
89	Sabır Nine: Toplayan da yiyen de zeytinci
90	Öldükten sonra da ölmez ağacı
91	Zeytini satın alırken dikkat / Tıbbın son buluşu zeytin yaprağı çayı
93	Neden zeytinyağı tüketmeliyiz
	Son söz yerine





Önsöz

Mitolojik öyküler, kutsal kitaplar vardır zeytin ağacının köklerinde. En yaşlısının bile gövdesinden, yüzlerce yıl genç sürgünler doğar. Bu yüzden yaşadığımız coğrafyada bir adı da "ölmez ağacı"dır.

Yeşilli kızilli, morlu siyahlı hare hare tanelerinden elde edilen altın damlası kıvamındaki suyu, binlerce yıl insanın sağlıkta hastalıkta, karanlıkta aydınlıkta can yoldaşı olmuştur.

Uzun soluğuyla, bir yüzyıldan diğer yüzyıllara taşınan güvenilirliğiyle, kalitesiyle, kendini sürekli yenileyen yapısıyla, bulunduğu çağa alanında öncülük etmesiyle Komili böyle değerli bir "can suyu"na yakışan marka olmanın onurunu 1878'den bu yana aralıksız taşıyor.

Komili, zeytin ve zeytinyağı üretiminin modernleşmesine katkı sundu, bundan böyle de bu katkılarını geliştirerek sürdürecektir.

Komili'nin üretim kriterleri, zeytin ve zeytinyağı üreticileri için çok yakından izlenen referans oldu hep. Kurulduğu günden bu yana Komili kalite çitasını hep yüksek tuttu. Bu nedenle de tüketiciler de "güven", "lezzet", "kalite" sözcükleriyle birlikte andılar Komili'nin adını.

Sektörün lideri olarak elbette Komili'nin görevi ve sorumlulukları yalnızca kendi markasıyla sınırlı değil.

Gerek üreticimize, gerekse de ülkemiz insanına dönük nihai amacımız Türkiye'de zeytinyağı tüketimini arttırmak.

Mutfaklara, sofralara kaliteli zeytinyağı girmesini sağlayarak gerek bugün yaşayanlara, gerekse de gelecek kuşaklara dünyanın en sağlıklı yağını sevdirmektir.

İşte elinizde tuttuğunuz bu kitap böyle bir görev duygusunun, böyle bir sorumluluk anlayışının ürünü.

İstedik ki zeytin ve zeytinyağı kültürünün tanıtılmasına, bu değerli ürünün özellikle Körfez Bölgesi'ndeki insanımız açısından nasıl bir yaşam biçimine dönüştüğünün gözler önüne serilmesine bir katkı sunalım.

Bu kitap; zeytin ve zeytinyağı üretiminin değişik alanlarında üretim yapan, bu kültürün ve tarihinin yaşatılması için çaba gösteren insanlarımızdan seçilmiş örneklerden oluştu.

Gönül isterdi ki bu kitabın içerisine zeytin ve zeytinyağı alanında çaba gösteren, alın teri akıtan herkesi sığdıralım. Ancak gönlümüzden geçen bu dileğin imkânsızlığı da herkesin kabul edebileceği bir gerçek.

Ağırlıklı olarak Körfez Bölgesi'nde sizinle "Ağaçtan İnsana" küçük bir gezinti yapacağız "Zeytinyağı Anıtları"nda.

Ege'nin mavisini gibi yolunuz açık, zeytin ağacının gümüşü yaprakları gibi güneşiniz bol olsun.

Komili Zeytinyağları

"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..."

N. Hikmet

Tarihi ve coğrafyası
kadar zengin bir meyve
ve bu meyvenin çok
değerli suyuna selam...





O hep buradaydı



Adatepe Zeytinyağı Müzesi - Küçükkuşu

Başlarken

Zeytin coğrafyasına hoş geldiniz... Antik çağdaki adıyla söyleyelim bulunduğumuz kıyının adını: Elaia... Yani, "Zeytin İskeleyi..." Bu "iskele", bu coğrafyada bin yıllardır hep aynı öyküyü yaşar, eylül ayının sonundan, şubat ayına kadar... Eylül, zeytin mevsiminin (aslında şenliğin) başlangıcıdır ve ocak sonu ile şubat başına kadar her yer mis gibi "pirina" kokacaktır. Bilene mutluluk veren bir kokudur bu, çünkü bereket, bolluk demektir; sağlığın da habercisidir aynı zamanda...

Önce çağla yeşili bir yağ süzülecektir, erken hasat meyvelerinin suyu sıkıldığında; kalanlar ya kırılacak ya çizilecek ya da salamura edilecektir... Emek, bitmek bilmeyen bir emek... Sonbaharın erken hüznüyle başlayan bu zahmetli serüven, bin yıllardır aynı hevesle tekrarlanır.

Zeytinin yetiştirildiği diğer coğrafyalardan pek bilinmeyen bir özelliğimiz var bizim: Zeytini sofrada, özellikle de kahvaltıda tüketme geleneği... Nefis sofralık zeytinler ürettiğimizi rahatlıkla söyleyebiliriz, dahası en sağlıklı zeytinyağlarını ürettiğimizi de iddia edebiliriz... Unutmayın, meyveler sıkıldığında kendiliğinden bir asidin altına düşen zeytinyağı sadece bu bölgeye özgüdür...

Bu kitapta, doğanın bir armağanı olan zeytini ve zeytinyağını daha yakından tanıtmak için, ülkenin en verimli zeytin coğrafyası Ege'de bir gezintiye çıkarmaya hazırlıyoruz sizleri...

Kitabımızın adı "Ağaçtan İnsana Zeytinyağı Anıtları". Bu coğrafyada binlerce "zeytin anıtı" ağacımız var... Bu ağaçlar muhteşem gövdeleri, dört mevsim dökülmeyen gümüş yaprakları, heybetli dalları ile insanı kendine hayran bırakıyor. Henüz tarihin bile hesaplayamadığı zamanlardan gelmeleri de cabası... Masallarda, tüm din kitaplarında, bilinen bütün ritüellerde var oluşlarından geliyor biraz da cazibeleri.

Antik çağ mitolojisinde, "Akropol'e ilk zeytin ağacını Tanrıça Athena'nın diktiğine ve ona "karanlıkta ışık, yaraları iyileştirme ve besleyici olma" özelliklerini verdiğine inanılır. Bir gün canı sıkılan Zeus, bir yarışma düzenler ve Olimpos tanrılarına der ki, "Gidin, bana yeryüzündeki en faydalı şeyi getirin! En iyisini getirene şehri vereceğim..."

Deniz tanrısı Poseidon ile barış ve bilgeliğin tanrıçası Athena, kent tanrısı ve tanrıçası olmak için mücadeleye girerler. Poseidon, üç dişli çatalını sapladığı kayayı ata dönüştürürken; Athena da, yere sapladığı mızrağını zeytin ağacına dönüştürür. Zeytin ağacının zenginlik ve bereket kaynağı olduğuna karar verilir ve Athena şehrin tanrıçası olur.

Zeytinin varlığı, Zeus'tan da öncelere gider... Eski Mısırlılar da zeytin yaprağının tanrısal bir gücü olduğuna inanırlarmış. Hatta insanlara zeytin ağacı yetiştirmeyi ve zeytinyağı elde etmeyi öğretenin de Mısır tanrıçası İsis olduğu söylenir.





Antandros Antik Kenti'nden

Antik çağdan kutsal kitaplara zeytin ağacı

Kutsal kitaplardan Tevrat, ilk insan ve ilk peygamber Hz. Âdem'in ölümünü şöyle anlatır: "Âdem, ölümünden saniyeler önce Allah'tan merhamet yağını diledi ve bunun için de oğlu Şit'i görevlendirdi. Şit, cennet bahçelerindeki iyilik ve kötülük ağacından üç tohum aldı ve babasının ağzına koydu. Babası gömülünce tohumlar yeşerdi ve tohumlardan zeytin ağacı, sedir ağacı ve servi ağacı büyüdü."

İncil'de Hz. İsa'nın çarmıha gerilmeden önce havarileriyle birlikte zeytin ağaçlarının arasında gezdiği ve zeytin ağacından yapılma bir haç üzerinde çarmıha gerildiği, göğe yükseldiği anlatılır. Hristiyanlar için zeytin ağacı kutsaldır ve "hayat ağacı" olarak kabul edilir; zeytin, İsa'nın göz yaşlarını hatırlatır.

Kuranı Kerim'de de zeytin söz edilir ve ağacın Sina Dağı'ndan geldiği ve meyvelerinden yağ elde edildiği bildirilir.

Zeytin sözcüğünün etimolojik kökeni, zeytin ağacının yolculuğu hakkında (belki) fikir verebilir. İbranice "zeyt" kökünden "ez-zeyt" sözcüğü ve bugün Türkçede kullandığımız "zeytin" sözcüğü türemiştir. Arapça "zeytun" sözcüğünden geldiği de iddia edilir.

Sadece iyi insanlar zeytin dikebilirdi...

Antik çağda Batı Anadolu'da, sadece iyi insanların zeytin tarımı yapmasına izin verilmiş! 2004 Atina olimpiyatlarında canlandırıldığı gibi, antik dönemde de olimpiyat şampiyonlarını zeytin yapraklarıyla taçlandırılmış. İnaniş odur ki bütün zeytin ağaçları, Athena'nın yarattığı o ilk ağaçtan çoğalmaktadır. Bilim ise "Bütün ağaçların ilkidir" denilen zeytinin, MÖ 6000 yılından beri kullanıldığına dair bulgular elde etmiştir. Zeytin ağacının varlığı ise, çok çok daha eskilere gider. Adı kutsal metinlerde, mitolojide ve efsanelerde geçen, şiirlere konu olan ve bilinen en eski ağaç olan zeytine ilişkin mevcut en eski veri, Ege Denizi'ndeki Santorini Adası'nda ortaya çıkarılmıştır. Bu adada yapılan arkeolojik çalışmalarda, 39 bin yıllık zeytin yaprağı fosilleri gün yüzüne çıkarılmıştır. Kuzey Afrika'daki Sahra Bölgesi'nde gerçekleştirilen arkeolojik araştırmalarda ise, MÖ 12 bine ait zeytin ağacı bulgularına rastlanmıştır. İlk zeytin hasadının ne zaman ve hangi uygarlık tarafından yapıldığı hakkında ise henüz kesin bir bilgi yoktur.

Tarihin izleri ise bizi Girit uygarlığına, MÖ 4500 yıllarına götürüyor. İlk zeytinyağı üretimi ile ilgili ipuçlarıyla orada karşılaşıyoruz. Bilim, zeytinin anavatanının Mardin-Kahramanmaraş-Hatay üçgeni olduğunu söylüyor bize... Çünkü bu topraklarda ağacın en alt türüne rastlanmıştır.

Semavi dinlerin kitaplarında zeytin ağacı hep var... Zeytin, bütün kutsal kitapların ağacıdır. Musevi inancının kitabı Tevrat'ta zeytinden 'kutsal bir ağaç' olarak söz edilir. İncil'de ise zeytin ağacı, 'hayat ağacı' olarak geçer. Nuh Peygamber'e tufanın bittiği müjdesini, gagasında zeytin dalı ile gelen bir güvercin vermiştir. Kuran'daki Nur Suresi'nde, 'mübareketin zeytunetin' ifadesi geçmekte; Nahl Suresi'nde de zeytinin yararlı olduğu belirtilmektedir.



Klazomenai Antik Kenti'nden - Urla

Zeytin yetiştiriciliği ilk kez, MÖ 4000 yıllarında Güneydoğu Anadolu'da başlamış. Önce Batı Anadolu'ya, oradan Ege adaları yolu ile Yunanistan, İtalya, Fransa ve İspanya'ya uzanmış. Sicilya yolu ile Kuzey Afrika'ya sıçramış. Bu kol, Güneydoğu Anadolu'dan çıkıp Suriye ve Mısır üzerinden ilerleyen ikinci kol ile birleşmiş ve Akdeniz'in güney kıyılarını kapsar hale gelmiş. Üçüncü kol ise Irak ve İran'dan Afganistan ve Pakistan'a ilerlemiş. 16. yüzyılda İspanyolların Güney ve Kuzey Amerika'ya götürmesi ile de zeytinin dünyadaki turu tamamlanmış... Zeytin kültürünün yayılmasında Giritlilerin rolü çok önemlidir.

Komili'nin katkılarıyla Prof. Dr. Güven Bakır tarafından Urla'da ayağa kaldırılan antik çağ "İonia"sından kalma bir zeytinyağı işliğinde kullanılan teknik, 2600 yıl önce de zeytinyağının kaliteli bir biçimde üretildiğini ve ticaretinin yapıldığını bizlere gösteriyor. Unutmayın, yaşadığımız bu topraklar, hâlâ "dünyanın bilinen en eski zeytinyağı işliği"ne sahiptir...

Sözün özü, binlerce yıl öncesinde bile zeytin ağacı pek kıymetliymiş! Düşünsenize, Atinalı Solon, zeytin ağacını koruma yasası çıkartmış kendi döneminde. Roma'da yabancı zeytin ağaçlarını aşlayanlar beş yıl, yeni fidan dikenler ise on yıl vergiden muaf tutulurmuş. Atina anayasasında zeytin ağacı kesenlerin ölümle cezalandırıldığı bile olmuş! Bugün de zeytin ağacı, dört mevsim yeşil kalan 'kutlu' bir ağaç olarak kabul edilir.

Zeytin bereketin, zeytin dalı da "barış"ın sembolüdür bildiğiniz gibi... Eski Yunan'da savaşçı muzaffer kumandanlar, başlarına defne yaprağından yapılmış taçlar takarken, savaşta yer almamış olanların ise zeytin dalından yapılmış taçları tercih ettiği biliniyor. Bugün bile, barışı sağlamak adına, "zeytin dalı uzatmak" deyimini sıkça kullanırız.

Ağacı, dalları, meyvesi çeşitli şekillerde kullanılmış tarih boyunca... Zeytinin özellikle de zeytinyağının değer kazanmasıyla, "zeytincilik" ülke ekonomilerinde güçlü bir yer edinmiş. Hiçbir rafine işlemi yapılmaksızın kullanılabilen tek bitkisel yağ olması nedeniyle de, kısa sürede neredeyse tüm dünya mutfaklarının gözdesi olmuş.

Tıp dünyası da zeytine tapıyor

Tıbbın babası Hipokrat zamanında ne güzel söylemiştir: "Yiyeceğin ilacın olsun, ilacın da yiyeceğin..."

Bugün tıp dünyası zeytine ve zeytinyağına âdeta tapıyor... Zeytin ağacına hekimler de "anıt" gözüyle bakıyor. Günümüz tıp dünyasının otoriteleri de "Zeytinyağı yemek sadece yararlı değil, gereklidir" diyorlar. Zeytin ağacı sadece meyvesi ile değil, yaprakları ile de sağlık sunmaktadır.

Zeytinyağının anti viral, anti bakteriyel ve anti mikotik (mantar önleyici) etkilerinin yanı sıra doğal bir parazit öldürücü olduğunu da öğreniyoruz. İdrar sökücü özelliği ile tansiyonu düşürmeye yardımcı olduğu da biliniyor. İçinde taşıdığı E vitamini, bağışıklık sistemini güçlendiriyor; hücresel düzeyde sağladığı etkiler de tüm organizmanın sağlıklı kalmasına neden oluyor. Kolera, salmonella, stafilokok gibi pek çok mikrop üzerinde bu etki, bilimsel çalışmalarla da kanıtlanmış. Egzama ve çiban gibi cilt hastalıkları, mide ve bağırsak rahatsızlıkları gibi birçok hastalığın tedavisinde de zeytinyağı kullanılıyor. Kozmetik olarak da zeytinyağı, binlerce





yıldır kadınların hizmetinde; saçları kuvvetlendirdiği, cilt kırışıklıklarını giderdiği artık bilinen bir gerçek... Halk arasında da zeytinyağının yaralara, yanıklara iyi geldiği de bilinir. HIV pozitif (AIDS) hastalığının tedavisinde kullanılmak üzere, içerisinde zeytin yaprağının da bulunduğu doğal bir preparatın hazırlanması çalışmaları ise hâlâ devam etmekte...

Prof. Dr. Osman Müftüoğlu, zeytinyağını "lezzet ile sağlığın seviyeli birlikteliği" olarak tanımlar... Hoş olduğu kadar, doğru da bir ifadedir bu! Eski Cumhurbaşkanı Süleyman Demirel'in de doktoru olan Müftüoğlu, Demirel ile ilgili bir anısını da şöyle anlatır: "Kahvaltıda sofraya ne kadar kalabalık olursa olsun, servisi Süleyman Bey yapar ve herkese çok cömert davranır. Kendi tabağını ise daha dikkatli hazırlar, ama mutlaka altı, yedi zeytin alır. Ben de doktoru olarak, zeytinin kalorisinin yüksek olduğunu hatırlatırım. Bir gün dedi ki, 'Doktor, mutlaka zeytin yemek zorundayız. Anadolu tanrıalarının, krallarının heykellerinin başında sen hiç kabak, domates, salatalık gördün mü? İncir var, nar var, zeytin var başlarında... O halde bunları bol bol tüketmeliyiz. Hem zeytinyağı-ot-sebze aşkını da biz bulmuşuz; en güzel zeytinyağlı yemekleri de biz yaparız.' Doğru söze ne denir?"

Anıtlaşan zeytin insanlarına bin selam...

Zeytin meyve olmasına meyve, ama tadındaki acılık nedeniyle ağaçtan koparıldığı gibi yenmiyor (Karaburun'un hurma zeytini hariç!). Bu nedenle zeytin, soframıza gelene dek bin bir zahmetli aşamadan geçiyor. İşte bu zahmetli aşamaların emekçi insanlarını da kitabımızda analım, anıtlaştıralım istedik. Nimet kabul ettiğimiz zeytin ağacı, insan soyunun devamı için gelecek nesillere bırakacağımız en kıymetli hazinedir. Yaşamı ciddiye alıp sağlıklı yaşamak için, kıymetini bilmemiz gerekir... Bunun hakkını veren, var güçleriyle ve büyük bir samimiyetle bu amaç için çalışan insanlar var Batı Anadolu'da... Zeytin ağacının dünyanın en uzun ömürlü ağaçlarından biri olduğunu, 2000 yaşına kadar yaşayabildiğini biliyor bu coğrafyanın üreticisi ve gözü gibi bakıyor onlara... Dünyada soforalık zeytin üretimi ve takdiminde birinci sırada olmamıza rağmen, zeytinyağı üretimi ve tüketiminde Türkiye oldukça gerilerde... Bu yüzden başta Ayvalıklı zeytin ve zeytinyağı üreticileri olmak üzere, son yıllarda zeytinyağı kullanımını yaygınlaştırmak için ciddi ve önemli adımlar atılıyor. "Türk insanına daha çok zeytinyağını nasıl tüketirebiliriz?" sorusunun yanıtını arıyor işin uzmanları, sevdalıları...

Son yıllarda zeytin ağacı, Anadolu topraklarında da hak ettiği değeri bulma savaşı veriyor... Bu savaşta hakkı ödenemez insanlar var. Zeytini doğru dürüst, ağaca ve dala zarar vermeden, meyvenin kabuğunu hırpalamadan elle toplamaya uğraşan; günün gününe sıkıya yetiştirmeye çalışan güzel insanlar...

Dünyada "zeytinyağlılar" başlığı altında bir yemek grubuna sahip tek mutfak olduğumuzun değerini bilen aşçılar var. Her yemekte zeytinyağı kullanan, Hipokrat'ın geleneğini mutfakta sürdüren aşçılar...

Zeytine, zeytinyağına bilimsel yaklaşımları da unutmamalıyım... Kimi antik çağın zeytin sıkma geleneğini günümüze taşımış; kimi dünyanın en iyi zeytinyağını sıkmış... Kiminin damak tadı öyle benzersiz ki, sadece ta-



Adatepe Zeytinyağı Müzesi - Küçükkuşu

darak zeytinyağının hangi tarlaya ait olduğunu söylüyor; kimisi on yıllardır zeytin ağaçlarını bilinçli budayarak onları "yakışıklı" birer delikanlı haline getiriyor; kimi de kendinden çok ama çok yaşlı ağaçların bakımını üstleniyor... Antik çağ yazarlarından biri, "Zeytin dededen toruna mektup yazar" demiş. Anadolu'da ise şöyle derler: "Bağ babadan, zeytin dededen kalır."

Kitabımız bu insanların bazılarını da sizlere tanıtacak; ama bilmekte yarar var onlar için ne söylesek az!..

Anadolu'nun lezzetlerinin zeytinyağı ile bir başka güzel olduğunu biliyoruz... Sadece salatalarda ve zeytinyağlı yemeklerde değil, tüm sıcak yemeklerde ve tatlılarda da zeytinyağının lezzetini keşfetmenin sırasındır, diye düşünüyoruz. Dünyanın ilk yemek kitaplarından biri olan ve MS 1. yüzyılda Romalı soylu Apicus'un yazdığı kitapta, zeytinyağının sağlık ve lezzeti bir arada barındıran olağanüstü özelliklerinden bahsedildiğini de anımsatacağız...

Zeytin meyvesinin suyu olan zeytinyağı, suyunu, rüzgârını aldığı her bölgede farklı lezzetler kazanıyor. Ege'nin kuzeyinde sarıya, güneyinde ise yeşile dönüşen altın sıvısının lezzetine diyecek yok! Hiçbir işlem görmeden doğrudan tüketilebilen tek sıvı yağ olan zeytinyağı, elde edildiği meyvedeki değişikliklerden de etkileniyor. Bu nedenle bölgesel olarak farklı lezzetler içeren zeytinyağı çilek, ahududu, yeşil elma, ceviz, kekik gibi aromalar taşıyabiliyor. Ayvalık zeytinyağı ise hepsinden öte; ancak düzgün toplanması, hemen sıkılması, doğru depolanması koşuluyla... Dünyanın tartışmasız en iyi yağlarından biri Ayvalık türü zeytinden elde ediliyor; diğeri de, merak ediyorsanız hemen söyleyelim, karşı yakadan yani Midilli'den çıkıyor. Yera'dan, Komi'den, Armud'dan, Molivos'tan...

Homeros'un Athena'ya seslenişi

Zeus'un kızı olan Athena aynı zamanda yüce babasının en sevdiği çocuğudur da... Çünkü Zeus Athena'yı annesiz olarak dünyaya getirmiştir. Athena bir bebek olarak değil de büyümüş olarak ve zirhlar içinde meydana çıkmıştır. Zeus, onu kafasının içinde yaratmış ve en sonunda doğum anı geldiğinde Hephaistos'a kafasına vurarak yardım etmesini istemiştir. Ve sonunda Athena zirhlar içinde görkemli bir şekilde çıkmıştır babasının kafasının içinden. Savaşmayı çok seven ve bazen çok inatçı ve katı olabilen bu tanrıça, aslında ülkeyi saldırılardan koruyan bir şehir tanrıçasıdır. El sanatları ve tarımın koruyucusu olarak da bilinir tanrıça Athena.

Zeytin ağacı ile özdeşleştirilen Tanrıça Athena üç bakır tanrıçadan biridir ve en önemlisidir. Akıl ve mantığın temsilcisi olarak bilinir. Adını en çok Homeros'un büyük destanları olan İlyada ve Odyessia da duyarız. Sembelleri ise kalkan, kendi yarattığı ağaç olan zeytinin dalı, mızrak ve baykuştur. Hemşerimiz Homeros, "Anlat bana, tanrıça, bin bir düzenli yaman adamı, kutsal Troya'yı yerle bir etmişti hani" der. Homeros'un Odysseia destanının giriş dizeleridir bunlar. Tanrıça Athena'ya seslenerek yazmıştır Homeros.

Bergama Asklepionu: 'Buradan içeriye ölüm giremez'

Nuh Tufanı'nı anlatan kutsal kitaplardan beri var zeytin ağacı... İnsanlığın Akdeniz çanağında yarattığı uygarlığın temelinde ise zeytin yağı var öncelikle... Halikarnas Balıkcısı, Akdeniz'i anlattığı bir yazısında, "Bu iklim, bu topraklar, insan varlığının ölçüsüdür" der... Onu böyle düşünmeye sevk eden ve beslendiği kaynak ise hemşerimiz Homeros'tur. Balıkcı devam eder: "Gençleşir görünen bu yaşlı dünya, Homeros'un büyüleyici sözcükleriyle birdenbire başka bir görünüme bürünmektedir. Bu belki de yaşamın ve doğanın uçsuz bucaksız bolluğu içinde, insan ruhunun ve canının sürekli olarak genç kalışıyla ilgilidir."

"Homeros'un anlatıları, mavinin mavi, beyazın beyaz olduğu Akdeniz gökleri gibi, çınlayan bir türkü gibi, açan bir çiçek gibi güne açıktı" diye övgüler düzer Homeros'a... Uygarlığın temel kaynağı olarak gördüğü zeytin ağaçlarını da sever Balıkcı: "Zeytin bir Akdeniz ağacıdır ve özellikle Anadolu ağacıdır... Anadolu'da gövdesinin çapı dokuz metre olan zeytinlere rastladım. Hele bir tanesinin içerisi çürümüş, ama kovuğu bir salon kadardı. Yanlarında birer metreye yakın dört dal vardı. Birisini rüzgâr kırdı. Testere ile kestirdik. Yıllık halkaları binden çoktu. Gene de 200 kilo kadar dane veriyordu."

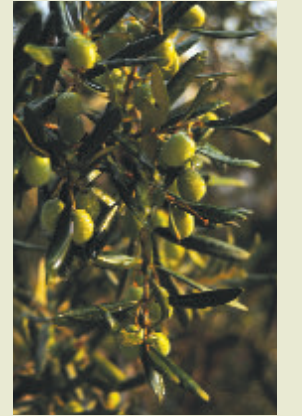
Hastalar zeytin dallarıyla karşılanırdı

Zeytin ağacı, zeytin ve zeytinyağı üzerine binlerce sayfa yazı yazılmıştır; yazılmaya da devam edecektir, ama Bergama Asklepionu'nun girişinde yer alan ve antik coğrafyanın en önemli anıtlarından biri olarak selamladığımız "Yılanlı Sütun"un üzerinde, bu yazıların tamamına karşılık gelecek çok değerli bir görüntü tasvir edilmiştir. Antik çağın ünlü sağlık yurdu Asklepion, arkeologlar tarafından tesadüfen bulunmuştur ve daha antik çağda, anıtsal girişinde hastaların zeytin dallarıyla karşılandığı bu sağlık yurdu için, "Vasiyetlerin açılmadığı yer!" diye övgüler düzülmüştür.

Birçok bilim dalı gibi tıp bilimi de, Batı Anadolu'dan dünyaya yayılmıştır. Egeli tıp tanrısı Asklepios adına kurulan sağlık yurtlarının en ünlüsü Bergama'da açılandır. Antik çağda, çok sayıda "Asklepion"un varlığını biliyoruz; bunların en ünlüleri de Bergama, Hierapolis (Pamukkale), Trikala, Kos (İstanköy) ve Epidauros'tadır. Bergama'nın unutulmaz tarihçisi Osman Bayatlı'nın "Bergama Tarihinde Asklepion" adlı ve 1953 tarihli kitabına bir giriş yazan büyük hekim ve tarihçi A. Süheyl Ünver der ki, "Bu yurtların hekimlik tarihinde önemi büyüktür. Zamanlarında çok ilgi görmüşler ve başvuran hastalar ruhsal ve bedensel tedavilerle iyi edilmişlerdir."

Ortaya çıkarıldığı günlerde arkeoloji dünyasını gerçekten sarsan Bergama Asklepionu'nun tamamen rastlantısal olarak bulunuşunu, döne-

Bergama Asklepionu'nun girişinde ünlü Yılanlı Sütun var. Sütunun üzerinde de meyveli zeytin dalı... Antik çağda hastalar zeytin dallarıyla karşılanmış bu sağlık yurdunda. O çağın yazarları buraya 'Vasiyetlerin açılmadığı yer' diye övgüler düzmüş. Çünkü buraya ölümün girmesi yasakmış. Hastaların şifalı sulardan içtiği, çamur banyosu ve spor yaptığı Bergama Asklepionu'nda en etkili ilaç 'sızma' zeytinyağıymış.



Bergama Asklepionu



Bergama Asklepionu

min İstanbul Müzeleri Müdürü Aziz Ogan, keyifle anlatır: "1927 yılında, Prof. Teodor Wiegand (kendisi uzun yıllar Bergama'daki kazıların başkanlığını yapmıştı), o tarihe kadar 'Kraliçe'nin Bahçeleri' diye adlandırılan, ancak kazı sonunda donanım ve yiyecek depoları (arsenal) olduğu anlaşılan bölüme çalışıyordu. Mevsimin güzel günlerinden birinde, Bergamalıların 'Ayvazalı Bahçesi' dedikleri bölgeye doğru bir gezinti yapmıştık. Sıcak bir ekim günü olduğu için, biraz dinlenmek amacıyla burada yüksekçe bir yerde bulunan bir zeytin ağacının gölgesinde mola verdik. Önümüzde çevresi küçük tepelerle çevrili dar bir alanda tütün tarlaları, yan tarafında da sebze bahçeleri vardı. Oturduğumuz yerden doğanın bu yöreye bağışladığı güzellikleri seyrederken, Bergama kazılarının günlük arkeolojik çalışmaları hakkında tartışıyor; zaman zaman da 1. Dünya Savaşı sırasında birlikte yaptığımız Suriye'deki gezilerden ve Şam anılarından konuşuyorduk. O sırada küçük taşlarla örülmüş bir duvar kalıntısının yanından, çalılıklar arasından iki koyunun çıktığını ve arkasından da bunları bir sürünün izlediğini gördüm. Sayıları 50-60'ı aşan koyunların pek geniş olmayan çalılıkların arasında barınmalarına ihtimal veremedim. Gerçekten de bu merak uyandırıcı bir olaydı. Wiegand'ın da dikkatini çekmekle beraber çobana koyunların nereden geldiğini sordum. 'Oralarda bir takım mağaralar vardır, hayvanlar orada barınırlar, şimdi de yayılmaya çıkıyorlar' karşılığını aldım. Virankapı'dan (Antik Circus'un bulunduğu bölge) buraya değin, etrafı direkli bir yol geldiğine göre, bu mağaraların buradaki varlığının da bir anlam taşıdığına kuşku yoktu. Hemen orada, bu mağaraların yanında küçük çaplı bir araştırma ve sondaj yapmaya karar verdik. Ve bahçe sahibine de ekiliş zararı olarak 40 lira ödedik. Asklepion kazısına da böylece başlanmış oldu. Ertesi yıllarda bir iki dönüm derken, tam 14 dönüm tarla satın alındı. Bugünkü kazı alanı ancak 12 yıl içinde açılabilirdi. 1877'de Akropolis'te başlayan kazılardan tam 50 yıl sonra Asklepion bir tesadüf eseri bulunmuş oldu."

Sağlık yurtlarının kutlu ağacı zeytin...

Yapılan kazıların çok verimli geçtiği kesin! Antik çağın sağlık tanrısı Asklepios ile kızı Hygeia'ya adandığı düşünülen iki yuvarlak tapınak, bir tiyatro, bir kütüphane ve imparator salonu, direkaltı mekânlarını kapsayan ve ortası geniş alanları olan avlular, koridorlar, anıtsal kapılar, çeşmeler ortaya çıkarılmıştır. Bergamalı hekim Galenos'un (halen Vatikan'da sergilenmekte olan) kitabında anlattıkları da böylece kanıtlanmıştır.

Galenos kitabında, Bergama Asklepionu'nda vasiyetnamelerin açılmadığından, çünkü buraya ölümün girmesinin yasak olduğundan söz etmiştir. Üzerinde yılanların ve taneli zeytin dallarının bulunduğu mermer sütun, yine Galenos'u doğrulayan en önemli buluntu olarak kayıtlara geçmiştir. Üzerinde tüm tıp dünyasının da kendisine sembol olarak seçtiği yılanlar ile meyveli zeytin fidanlarının tasvir edildiği bu 'Yılanlı Sütun', bugün Bergama ve Asklepios kültü denildiğinde akla gelen ilk objedir. Antik Kenti gezenleri ihtişamıyla adeta büyüler.

Zeytin ağacı sadece Bergama Asklepionu'nda değil, Bodrum'un karşısındaki Kos (İstanköy) ve Hierapolis (Pamukkale) sağlık yurtlarında da kutlu bir ağaç olarak kabul görmüştür.





Bergama Asklepionu

Dönelim yeniden Bergama'ya... Bugün Bergama Asklepionu'nda gördüğümüz kalıntıların büyük çoğunluğu, MS 2. yüzyılın ilk yarısında, Roma imparatorları Hadrianus (MS 117-138) ve Antoninus Pius (MS 138-161) dönemlerinde sağlık tanrısı Asklepios adına yapılmıştır. Aslında araştırmalar Bergama Asklepionu'nun MÖ 4. yüzyılda kurulduğunu ortaya koymaktadır. Tarihçi Pausanias da, Bergama'daki Asklepios Tapınağı'nın MÖ 4. yüzyılda inşa edildiğini yazar. Ünlü tarihçiye göre Asklepios kültü buraya, Bergama'nın kuzeyindeki Madra Dağı'nda avlanırken ayağından yaralanan Archias adında bir kahraman tarafından getirilmiştir. Mitolojik öyküde ayağından yaralanan Archias, sağlığına kavuşmak için önce Epidaurus'taki Asklepion Tapınağı'na gitmiş, buradaki rahiplerden aldığı ilahi öneriler üzerine Bergama'ya gelmiş ve Asklepion kültünü de beraberinde getirmiş; bu kültür burada yayılıp gelişmesine öncülük etmiştir.

Böylece ilk tapınak Ayvazali yöresinde, kutsal çeşmenin yanındaki kayalık alanda kurulmuş. Başlangıçtan beri de bu kutsal bölge adım adım genişletilmiştir. MÖ 4. yüzyılda geniş bir alanda bulunan kaya ve temeller üzerinde genişletilmiş olan Asklepion kutsal yolu üzerindeki anıt mezarlar da, klasik kültür bakımından özel bir durum taşır.

En etkili ilaç sızma zeytinyağı

MÖ 280-133 Bergama krallığı zamanında, akropol ve kent gibi Asklepion da geniş ölçüde kalkınma ve yükselme dönemine girmiş; özellikle de mermer işçiliğinin değerli yapıtları ile süslenmiştir. MÖ 156'da Bithinya Kralı II. Prusias, Bergama'ya saldırmış, kenti kuşatmasına karşın alamayınca da aşağı kenti ve Asklepion'u yağmalamış; tüm heykelleri ve diğer sanat ürünlerini alıp ülkesine götürürken Asklepios heykelini de unutmamıştır. Bergama Kralı III. Attalos zamanında, sağlık tanrısı ile kral arasındaki sınıf ayrımı ortadan kaldırılmış ve Asklepios'un sağlık yurdu, "Kral Kutsal Yeri" olarak yeniden isimlendirilmiştir. MÖ 193 - 173 yılları arasında Bergama kenti bayındırlık aşamasına geçerken Asklepion da gözden geçirilmiş ve genişletilmiştir.

Bergama Asklepionu'nda görevli rahipler, "Asklepiad" adı verilen Bergama'nın soylu ailelerinden geliyorlardı. Bu babadan oğula geçen bir meslekti. Bunların başında da bir başrahip bulunuyordu. Asklepion rahipleri aynı zamanda birer hekim olduklarından, telkin yoluyla ve değişik bitkilerden yaptıkları ilaçlarla buraya gelen hastaları tedavi ediyorlardı. Hastalar ayrıca şifalı sulardan ve çamur banyolarından yararlanıyorlar; spor yapıyorlardı. Tahmin edeceğimiz gibi en çok kullanılan ve en etkili ilaç da "sızma" zeytinyağı idi...

Ünlü tarihçi Pausanias'tan sonra ünlü hatip Aelius Aristedides de, MS 2. yüzyılda buraya gelip kalmış; bu süre zarfında Bergama Asklepionu'nda yapılan tedavi, fizyoterapi ve masaj metodlarını; hastalara uygulanan su ve çamur banyolarını kaleme almış ve günümüze önemli bir yazılı belge bırakmıştır.

Bergamalı ünlü hekim Galenos

Hippokrates'ten (Hipokrat) sonra antik çağın en ünlü hekimi kabul edilen Galenos, Bergama'da doğmuş ve Asklepion'da çalışmış. İlk tıbbi deneyimlerini de, tapınağın yakınındaki anfitiyatroda gösteriler yapan bir gladyatör topluluğunun hekimi olarak kazanmış. Batılıların Galen veya Gealien; İslam dünyasının ise Calinos diye tanıdığı Bergamalı meşhur hekim Cladius Galenos'un ünlü, yazdığı 500'den fazla makale ve kitabın varlığının öğrenilmesinden sonra yaygınlaşmıştır. Yaşadığı büyük deprem sonrasında harap olan İzmir'i yeniden imar eden Roma'nın en "insan" imparatoru Marcus Aurelius'un ona hediye ettiği madalyonun üzerine yazdığı şu cümle, mesleğinde geldiği noktayı göstermesi açısından önemlidir: "Romalıların İmparatoru Aurelius'tan Hekimlerin İmparatoru Galenos'a..."

Ömrünün son yıllarını dönüp Bergama'da geçiren Galenos, 70 yaşında Bergama'da ölmüştür. Galenos ile ilgili olarak ilginç bir risale hazırlayan Prof. Turhan Baytop, "Galenos ve Tababet" adlı yazısında, ünlü hekimden şöyle söz eder:

"Galenos getirdiği yeni teorileri, anatomi ve fizyoloji alanındaki buluşları, tertiple ettiği ilaç formülleri ve bunların sonuçlarını tedavi alanına sokması ile büyük bir üne kavuşmuştur. Galenos'un en önemli ilacı zeytinyağıdır."

Prof. Baytop ayrıca, "Zıddı zıddla tedavi – Contraria Contratis" ve "Benzeri benzerle – Similia Similibus" tedavi yöntemlerini de Galenos bulmuştur, diyor.

Zeytin ağaçlarının altından fışkıran tarih: Antandros

Zeytin ağacı 'Altıncı Kıta Akdeniz'de aldığı şekille diğer hiçbir kültür bitkisine benzemez. Biliyoruz ki o, tarih öncesi çağlardan bu yana doğada hep yer almıştır ve "Akdeniz Kültürü"nü şekillendiren önemli bir unsurdur. Antik çağdan beri, zeytin kadar önemli ve değerli bir başka gerçek de, bu verimli toprakların aynı zamanda uygarlaşmanın, demokratikleşmenin ve modernleşmenin beşiği olduğudur. Bilim, zeytin ağacının ne zaman oluştuğunu tam olarak söyleyemese de, mitoloji bu konuda bize bazı ipuçları verir. Son yüzyılda yapılan arkeolojik kazılardan da öğrendiğimiz kadarıyla zeytinyağı, antik çağın sağlık iksiri olduğu kadar, aynı zamanda değerli bir besin, ışık ve ısı kaynağıdır. Akdeniz denilen "uygarlık havzası", zeytin ağacının da anavatanıdır. En eski Akdeniz deyişlerinden biri şöyledir: "Zeytin ağacı, yeryüzüne bir armağan olarak gönderilmiştir..."

Bu armağanı antik çağın zenginlikleri ile birlikte göreceğimiz ilginç köşelerden biri de, körfeze bakan yamaçtaki soylu evleri ile Antik Antandros kentidir. 2000 yılında yüzey çalışmaları yapılan, 2001 yılında da Ege Üniversitesi'nden Doç. Dr. Gürcan Polat başkanlığında bir ekiple kazı çalışmalarına başlanan Antandros'a uzaktan bakınca, zeytin ağacının gerçekten de yeryüzüne bir "armağan" olarak gönderildiğini anlamak mümkündür. Tarih babası Bodrumlu hemşerimiz Herodotos, "Historia"sında Antandros'u şöyle anar: "Ordu, Lydia'dan Kaikos Irmağı'na ve Mysia'ya yöneldi; Kaikos'u geçtikten sonra Kane Dağı'nı soluna alarak Aternaos içinden Karene kentine doğru yürüdü. Bu kentten sonra Adramytteion kenti ve Pelasg sitesi Antandros'u geçerek Thebe Ovası'na indi. Ve orada gece İda eteklerinde konaklamışken bora patladı, zigzag gezinen yıldırımlar düştü ve oldukça önemli sayıda kayıp verildi."

Antandros Antik Kenti, Edremit Körfezi'nin kuzeyinde, Kazdağları'nın (İda) güney eteklerindeki 215 metre yüksekliğindeki Kaletası Tepesi'nin batı yamaçlarında yer alır. Değişik tarihçiler kentin Leleg, Kilikia, Pelasg ya da Aioller tarafından kurulduğunu söylüyorlar. Stephanos Byzantios ise Antandros kentinin Edonis ve Kimmeris gibi yan adlara sahip olduğunu ve yüz yıl kadar Kimmerler tarafından işgal edildiğini öne sürüyor...

10 yıla yakın süredir kazı ekibi ve arkeologlar, bin yılların ardından süzülüp gelen bu bilgileri çeşitli buluntularla kanıtlamaya çalışıyorlar. Bütün bu bilgilerin ne kadarı gerçek, ne kadarı yanlış; ahir ömrümüzde bu soruların ne kadarı tam olarak yanıt bulacak, bilemiyoruz? Çünkü 9-10 yıllık bir süreç, arkeolojik kazı çalışmaları için ancak emekleme dönemi sayılır. Bildiğimiz, gördüğümüz şey ise, yüz yıllık zeytin ağaçlarının altından, zeytin ağacı kadar güzel bir antik kentin doğmakta olduğu...

Antandros Antik Kenti, Edremit Körfezi'nin kuzeyinde, Kazdağları'nın güney eteklerinde yer alır. Antik kente 10 yıla yakın süredir yapılan kazılarda ortaya çıkan soylulara ait yamaç evlerini görenler "Burası da aynı Efes Antik Kenti gibi yorumunu yapıyor. Daha ortaya çok az şey çıkmış ama görünen o ki yüzlerce yıllık zeytin ağaçlarının altından, zeytin ağacı kadar güzel bir antik kent doğacak.



Antandros'ta bir yamaç evi

Antandros'ta zeytin ağaçlarının altına serili bir mozaik



Teos Antik Kenti'nde Dionysos Tapınağı

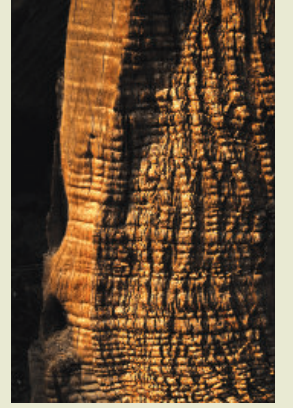
Bir de 'antik çağın Paris'i' Teos'ta görün ağaçların kraliçesini

Zeytin ağacına "bütün ağaçların kraliçesi" demek de mümkündür. Akdeniz'deki ılıman iklimi seven zeytin ağacı, sert toprağı müthiş bir canlılıkla kavrar. Taşlı ama güneşli bir tepe veya bir dağ bayırı bile, ağaçların kraliçesinin tutunması, kendini ona yaslaması ve güvenli bir yaşam sürmesi için yeterlidir. Bu kraliçe Akdeniz'in bol ışığını ve parlak sıcaklığını kendisine yuva olarak seçmiştir. Gölgeyi ve nemi kendisinden uzak tutar... Yapraklarının gümüşü gri ve yeşil renginde, Akdeniz'in güneşini görmek de mümkündür.

Biliyoruz ki, eski çağda Yunanlı ve Romalılar için zeytin ağacı, kültür bitkileri arasında en değerlisiydi. Şair Vergilius, meyvelerinin verimli, etli ve barışa adanmış olmasından dolayı insanların zeytin ile beslenmeleri gerektiğini vurgularken; ondan yaklaşık 90 yıl sonra, MS 60'da Romalı tarım uzmanı Lucius Junius Moderatus Columella, "Olea prima omnium arborum est" (Zeytin tüm ağaçların ilkidir) diyerek, diğer ağaçlar arasında zeytini en ön sıraya yerleştirir...

Yararlı, yararlı olduğu için de çok değerli; Akdeniz havzası insanları tarafından da bu denli sevgi, saygı ve kıymet gören bir başka ağaç yok! Antik çağ yazarları da bu konuda hemfikir! Bu görüşe katılmak için Anadolu'da adres çok, ama yolunuzu Seferihisar yakınlarındaki antik Teos kentine düşürürseniz, yazılanlara hak verirsiniz.

Gerçekten de tüm sanatçılara kucak açan, sanatın tanrısı Dionysos adına en büyük tapınağa sahip olan ve 'Antik Çağın Paris'i' kabul edilen Teos'a şöyle bir uğrayın, Vergilius'un ne kadar da haklı olduğunu göreceksiniz!..



Teos Antik Kenti

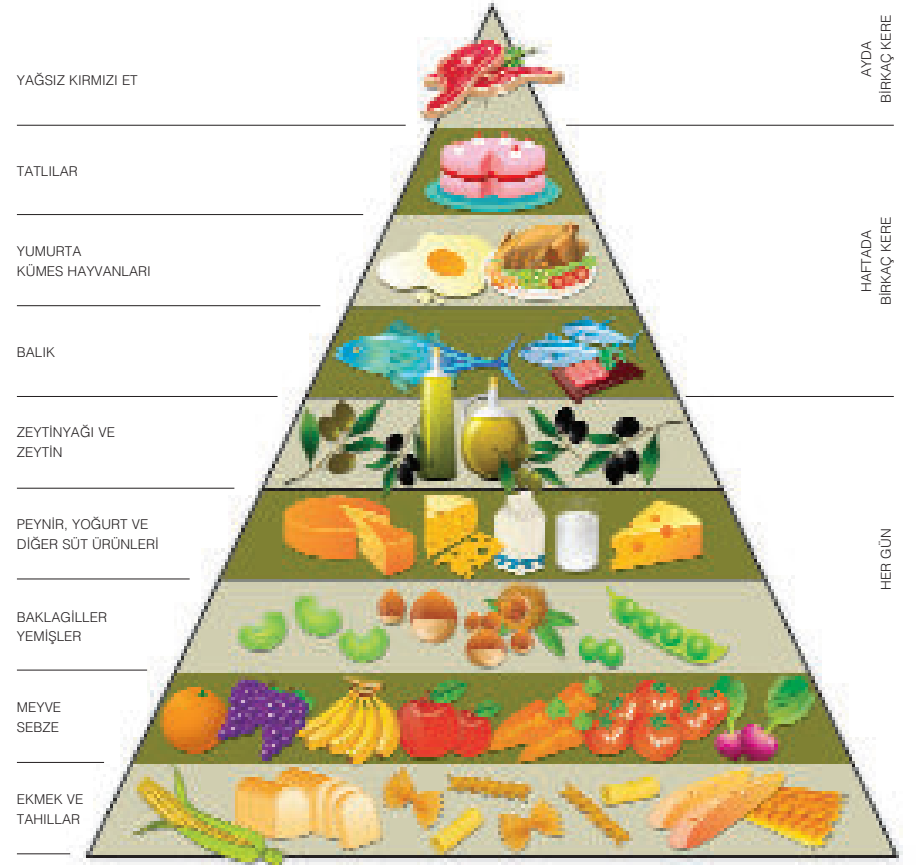
Zeytinyağını esas alan 'Akdeniz Beslenme Piramidi'

Bin yıllardır süregelen "Akdeniz tipi beslenme" geleneği, bugün bütün dünyada adeta "kurtarıcı" olarak kabul ediliyor. Akdeniz Bölgesi'nde yaşayan insanların bazı kronik hastalıklara daha az yakalanmaları ve ortalama yaşam sürelerinin de daha uzun olması, araştırmacıların dikkatini çekmiş; yapılan birtakım deneysel çalışmalar da, bu bölgenin beslenme alışkanlıklarının buna sebep olduğunu ortaya çıkarmıştır. Temellerini Türkiye'nin Batı Anadolu kıyıları, Yunanistan (özellikle de Girit) ve Güney İtalya halkının yemek alışkanlıklarından alan Akdeniz usulü beslenmenin, kalp krizlerini önlediği ve bazı kanser türlerinde de riski azalttığı bugün artık bilinen bir gerçektir. Uzun yıllar süren çalışmalar, bu gerçeği kanıtlamıştır. İlk kez 1950'li ve 60'lı yıllarda, Amerika'nın da içinde bulunduğu 7 ülkeden 12 bin kişinin yaşam tarzları ve beslenme alışkanlıkları ile ilgili yapılan bir araştırmada, "Akdeniz Diyeti" ilgi çekmeye başlamıştır.

Bu araştırma, Girit'te ve Yunanistan'ın bazı bölgelerinde yaşayan erkeklerde, koroner kalp hastalığı görülme sıklığının oldukça düşük olduğunu göstermiştir. Yunanlı erkeklerde koroner kalp hastalığına bağlı erken ölüm oranı, Amerikalı erkeklerden yüzde 90 daha azmış!... Yunanlı erkekler, dünyada en uzun ortalama yaşam süresine sahip erkeklermiş!... Yapılan başka çalışmalar da, Akdeniz diyeti ile beslenen koroner kalp hastalarında ikinci kalp krizi görülme riskinin yüzde 70 azaldığını göstermiştir. Bu beslenme alışkanlığı, geleneksel olarak zeytin ekiminin yapıldığı İtalya, İspanya ve Portekiz'in bazı bölgelerinde, Güney Fransa'da, özellikle Fas ve Tunus gibi bazı Kuzey Afrika ülkelerinde, Türkiye'nin Ege kıyılarında, bazı Balkan ülkelerinde, Lübnan ve Suriye gibi Ortadoğu ülkelerinde yaygındır. Akdeniz havzasında geleneksel olarak bol miktarda yeşil sebze ve meyve; ayrıca fasulye, mercimek, bezelye gibi taneli sebzeler ve baklagillerin bütün türleri yetişmektedir.

Kırmızı et seyrek yenir ve mandıra ürünleri de fazla yağlı değildir. Diğer yağ çeşitleri yerine zeytinyağı kullanılmaktadır. Denir ki, "Akdeniz usulü beslenen insan, kendisini iyi ve mutlu hissediyor." Bu coğrafya, başta da belirttiğimiz gibi, dünya kültür mirası için de oldukça önemlidir! Başta obezite ve kanser olmak üzere, sağlıklı beslenmeden kaynaklanan hastalıklardan yakından Amerikalılar, Kuzey ve Doğu Avrupalılar ile beslenme şekillerini değiştirmek isteyen kişiler için, Akdeniz tipi beslenme, hem sağlık hem de lezzet açısından çok caziptir... Hekimler, "Zeytin ve zeytinyağı Akdeniz tipi beslenmenin temel direğini oluşturuyor. Kalp ve damar hastalıklarından koruyucu etkisi olan, kandaki kolesterolü kontrol altında tutan zeytinyağı, kolay hazmedildiği gibi çocuklar için de büyük önem taşıyor. Sağlıklı bir hayat için günlük beslenme rejiminde zeytinyağının mutlaka yer alması gerekiyor" diyorlar.

Ayda birkaç kez kırmızı et, haftada birkaç kez balık veya kümes hayvanı... Haftada en çok 4 yumurta! Her gün ılımlı miktarlarda peynir ve yoğurt (az yağlı veya yağsız tipleri)... Bol miktarda taze meyve ve sebze, hububatlar, baklagiller, tohum cinsi yiyecekler ve kuruyemişler. Diğer yağlar yerine en önemli yağ olarak zeytinyağı. Yemeklerle birlikte ılımlı miktarlarda, örneğin erkekler için günde iki, kadınlar için günde bir kadeh kırmızı şarap... Piramidin en altında da, ekmek, makama, pirinç, bulgur, kuskus, patates ve sarımsak...



Kaynak: F.A.O. (Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü)



Zeytinyağının belleçi

Komili Allesi'nin Midilli'de aldığı 'Berat'

Bilinen en eski marka: Komili

Küreselleşen dünyada, şirket sayısının 200 milyonu bulduğu tahmin ediliyor. Tescilli marka sayısının ise 40 milyonun üzerinde olduğu açıklandı, 2009 yılının ortalarında... Bu nedenle sizin aklınıza gelen bir ismin başka bir girişimci tarafından kullanılıyor olması ihtimali çok yüksek... Standart bir sözlükteki sözcük sayısı ortalama 50-60 bindir... Türkçe, İngilizce, Fransızca, Almanca, İtalyanca, İspanyolca, Latince gibi dillerin sözlüklerini üst üste koysanız bile toplam sözcük sayısı 1 milyon olmaz! Ama dünyadaki tescilli marka sayısı, 40 milyon!

Ama öyle sözcükler vardır ki, neredeyse ülkenin kendisi ile özdeşleşmişlerdir, ama onları herhangi bir sözlükte bulamazsınız... Türkiye'de de böyledir...

Ülkemizdeki yaşlı marka sıralamasına bakıldığında, 133 yaşında olan Kuru Kahveci Mehmet Efendi, kahve kategorisinde hâlâ en çok bilinen marka durumundadır. Yaş sıralamasında, 1878 doğumlu Komili ikinci; 115 yaşındaki Hacı Şakir ise üçüncü sırayı alır.

Ünlü "Komili" markası, sizce nasıl doğmuştur?

Şimdi biraz gerilere, 19. yüzyıl ortalarına doğru gidelim ve Ege Denizi'nin ortasında sevimli bir adaya, Midilli'ye uzanalım... "Osmanlı'nın bahçesiydik biz" diyorlar, bugünkü Midilli'nin yaşlıları... Midilli'nin merkezindeki Mitilini'de ya da en güzel köyü "Mollalar Kasabası" Molivos'ta konuştüğümüz 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 vardır: Yera ve Kalloni... 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...

1462 yılında Osmanlı'nın fethettiği adada, Türk hâkimiyeti 1912'ye kadar devam etmiştir.

1870'li yıllar... Midilli'nin Yera Körfezi kıyısında, 'Dizdarzâde Komili Hasan Bey ve Çocukları' adıyla bir şirket kurulur. Şirketin işgal konusunu ise zeytinyağı ve un üretimi oluşturacaktır. Hasan Efendi çok genç bir girişimcidir o zamanlar; ama çok kaliteli ve lezzetli zeytinyağları üretir... Küçük işliğinde canla başla çalışır. 1870'li yılların sonuna doğru söylediği sözler, bugün de gerçek zeytinyağı üreticilerinin ilkesi olmuştur:

Komili markasının doğuşu 1870'li yıllara dek uzanır. Midilli'nin Yera Körfezi kıyısında 'Dizdarzade Komili Hasan Bey ve Çocukları' adıyla bir şirket kurulur. Adanın Komi Köyü'nden olan Hasan Efendi'nin ürettiği lezzetli zeytinyağları o kadar meşhur olur ki Osmanlı Sarayı bile bu zeytinyağlarından almaya başlar.

Ayvalık'ta tarihi bir anıt gibi duran Komili bacası



Zeki Bey hisse senetlerini inceliyor



Bir akşamüstü Ayvalık ve Komili bacası



Komili Hisse Senetleri

"Kalitesiz ürünle alıcıyı bir kez, kendini ebediyen kandırırsın!..."
Hasan Efendi'nin nitelikli zeytinyağları o kadar meşhur olur ki, Osmanlı Sarayı bile bu zeytinyağlarından almaya başlar...

Hasan Efendi, zeytinyağı üretiminde büyük ün kazandıktan çok sonra, bölgenin tek "okumuş" insanı olması hasebiyle de Osmanlı Mutasarrıfı Nağmi Bey tarafından Yera'ya Nahiye Müdürü olarak atanır. Nahiye Müdürü olarak görev yaptığı sırada da, Yunan çeteciler tarafından bir suikasta uğrar ve hayatını kaybeder. Bir başka iddia ise, Yunanlıların 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.

II. Meşrutiyet'in ilanı, Balkan Savaşı, Birinci Dünya Savaşı, Yunanlıların Ayvalık'ı işgali ve istirdat derken, "Mübadele" kararı alınır... Zaten Midilli'de yaşamak da artık hiç kolay değildir.

30 Ocak 1923 tarihinde, Lozan'da imzalanan 'Mübadele Sözleşmesi', yaklaşık 1,5 milyon insanın hayatını altüst eder. Bu tarihte İngiltere temsilcisi Lord Curzon'un teklifi ve Milletler Cemiyeti görevlisi Nansen'in raporu doğrultusunda; Yunanistan'da yerleşik Müslümanlar ile Türkiye'de yerleşik Ortodoks Rumların zorunlu göçünü öngören Mübadele Sözleşmesi imzalanır. Bu sözleşme uyarınca, İstanbul'daki Ortodoks Rumlar ile Batı Trakya'daki Müslümanlar hariç; Yunanistan'da yerleşik bütün Müslümanlar Türkiye'ye, Türkiye'de yerleşik bütün Ortodoks Rumlar Yunanistan'a gönderilecektir, gönderilir... Mübadele sözleşmesinin kapsamına 18 Ekim 1912 tarihinden sonra yurtlarını terk etmiş olanlar da alınır ve böylece mülteciler sorununa da bir çözüm bulunmuş olur.

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 ortanca oğlu Ali Bey, 'son Müslüman da Midilli'den ayrılmadan ben buradan ayrılmayacağım' der ve gerçekten de gemiye en son onun ailesi biner. Gemi dedikleri de ırice 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 Komili Ailesi'nin adı, Ayvalık'ın en büyük, ama (ne yazık ki) artık kullanılmayan bacasında yaşıyor... Bacayı yaptıran ise, Komili Hasan Efendi'nin oğlu Mustafa Bey'den olan torunu Salih Komili...



Komili Laboratuvarı

Temel ilkesi "kalite" olan Komili'nin bütün çalışanları bu sorumluluğu taşıyor. İçilecek nitelikteki Komili zeytinyağları, laboratuvarlarda özenle analizleri yapıp uzman tadımcılar tarafından tadılarak tüketicilere ulaştırılır.

Operasyon Müdürü Mehmet Cavlı

Komili Ailesi'ne 1982 yılında katılan Mehmet Cavlı 2008 yılında Komili markasının Anadolu Grubu'na geçmesi ile grubun Ana Gıda Şirketi'nde Komili - Kirlangıç ve Madra markalarının zeytinyağı tedarikçileri ve tadım işlerini operasyon müdürü olarak yürütmeye başladı. Cavlı, UZZK (Ulusal Zeytin, Zeytinyağı Konseyi) kurucularından olup, yönetim kurulu üyeliğini de yapmaktadır.



Yeryüzünün en eski zeytinyağı işliğı: Klazomenai

Zeytin, bin yıllardır Batı Anadolu tarımının en tipik ürünü... Akdeniz usulü beslenmenin de temel taşı... Doğal olarak Batı Anadolu'da üretilen yağ da, en eski zamanlardan beri dünyanın en lezzetli zeytinyağı... Bugün de Batı Anadolu, uzmanlara göre kalite birinciliğini hâlâ elinde bulundurmaktadır.

Ege Bölgesi, arkeoloji dünyasına önemli isimler kazandırmıştır; Prof. Dr. Güven Bakır da bu isimlerden biridir ve antik çağdaki Batı Anadolu'yu en iyi anlatan bilim adamlarındandır. Biz onun yazdıklarından yola çıkarak, antik çağın mutlu ve umutlu insanlarını daha da iyi anlarız.

Ancak arkeoloji tarihi Prof. Dr. Bakır'ı bu özelliği ile değil belki, ama yeryüzünün bilinen en eski zeytinyağı işliğini gün ışığına çıkarmış, insanlığa yeniden kazandırmış olması nedeni ile saygıyla anacaktır kuşkusuz!.. 1992 yılına kadar dünyadaki yaygın kanıya göre, en eski zeytinyağı işliğı en erken MÖ 1. yüzyılda işletilmişti ve bu işlik de İsrail'deydi. Ancak 1992'de Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Klasik Arkeoloji Bölümü'nden Prof. Dr. Güven Bakır ve arkadaşları, Urla İskele'de gerçekleştirdikleri kazılarda, MÖ 6. yüzyıldan kalma bir zeytinyağı işliğini ortaya çıkardılar ve Komili'nin de desteği ile işliğı ayağa kaldırdılar... Prof. Dr. Bakır ve ekibi bununla da kalmadılar, Urla İskele'deki pazaryerinin arkasında, Hamdi Balaban'dan alınarak kamulaştırılan enginar tarlasındaki zeytinyağı işliğinden, binlerce yıl sonra yeniden yağ sıkıldılar! Böylelikle zeytinyağı üretiminin tarihini de yeniden yazmış oldular...

Prof. Dr. Bakır, bu değerli buluntunun önemini şöyle vurguluyor: "Bu işlikte, çağdaşlarına göre ileri bir teknolojinin kullanılmış olması, Anadolu'nun eski çağlarda zeytinyağı üretimine küçümsenemeyecek katkıları'nın bulunduğuna işaret etmektedir. 'Klazomenai Zeytinyağı Üretim İşliğı',

Urla'da Komili'nin desteğiyle ortaya çıkartılan Klazomenai antik kentindeki zeytinyağı işliğinin tarihi MÖ 6. yüzyıla dek uzanıyor. 1992 yılına kadar dünyadaki yaygın kanıya göre en eski zeytinyağı işliğı MÖ 1. yüzyılda işletilmişti ve bu işlik İsrail'deydi. Ancak Prof. Dr. Güven Bakır ve ekibi Urla İskele'de gerçekleştirdiği kazılarla zeytinyağı üretiminin tarihini de yeniden yazmış oldular.



Zeytin sıkmak için kullanılan düzeneği

Klazomenai'deki dünyanın bilinen en eski zeytinyağı işliğı



Zeytinyağını ayırtmak için kayaya oyulan kaplar

Anadolu'da yürütülen bilimsel kazılarda, bütün alt yapı elemanları ile birlikte açığa çıkarılan ilk örnektir. Diğer bir yandan da zeytinyağı üretimi yapan, fabrika niteliğine ulaşmış işliklerin Anadolu'da ele geçen şimdilik en eski örneği olma özelliklerini de taşımaktadır."

Prof. Dr. Bakır'ın belirttiği gibi, Urla-Klazomenai işliği, içinde kendi dönemine ait ve tarihleyici nitelikteki küçük buluntularla birlikte açığa çıkarılmıştır. Bu buluntuların bize verdiği tarihlere göre, Urla'da kazısı yapılmakta olan işlik, MÖ 6. yüzyılın ilk yarısında kurulmuştur. Bu işlik yüzyılın ortasında, Perslerin Lydia krallığı ile birlikte İyon kentlerini de ele geçirdikleri dönemde terk edilmiş; yüzyılın son çeyreğinde ise yeni düzenlemelerle tekrar kullanılabilir hale getirilmiştir. Tüm yerleşmede de izlenebildiği gibi, bu tesis tahminen MÖ 5. yüzyılda, İyonya ayaklanması sırasında bir daha terkedilmiş ve daha sonra da bir daha hiç kullanılmamıştır. MÖ 4. yüzyılda işliğin bulunduğu alan üzerine inşa edilen büyük bir yapı için gerekli tesviye çalışmaları sırasında, kaya içine oyularak yapılan tesisin içi doldurulmuş, üzeri örtülmüş ve kayaya oyulmuş alt yapısı bu şekilde günümüze kadar korunup gelmiştir.

Günümüzde Urla-Klazomenai'deki işlikte yeniden yağ sıkılıyor ol-ması ise bilim dünyasında önemli bir mucize olarak kabul görmektedir.



Zeytinyağı işliğinin deposu

Adatepe Zeytinyağı Müzesi

Türkiye'deki ilk zeytinyağı müzelerinden biri olan Adatepe adını Kazdağları'nın eteklerinde, geçmişten kalma hoş bir fotoğraf gibi duran köyden alır. Çanakkale-İzmir karayolu üzerinde ve Küçükkuyu kasabasının girişinde yer alan müze, tarihi bir sabunhane binasında tamamen modern müzecilik anlayışına göre düzenlenmiş.

Bugünkü çağdaş uygarlığın temellerini oluşturan antik çağ medeniyetinin beşiği, tartışmasız Anadolu'dur... Yunan uygarlığının temelinde de, Anadolu'da Ege sahillerinden doğan güneş vardır... "Helenistik Dönem" dediğimiz bu süreçte insanlığın geldiği aşama, neredeyse bin yıl sonra "Rönesans"ı da etkilemiştir. Helenistik uygarlığın tüm izlerini Rönesans'ta da görürüz, büyük Fransız İhtilali'nde de... "Sanayi Devrimi"ni yaratan ilişkileri etkileyecek ve benimseyecek olan öncü bir uygarlık, Anadolu'dan başlayarak tüm dünyaya yayılmıştır. Bu uygarlık Orta Asya, Mezopotamya ve Anadolu'nun eski halklarından büyük ölçüde etkilenmiştir.

Helenistik dönem uygarlığının ilginç bir öyküsü de var!.. Bu öykünün anlatımı ise dünyanın hemen her yerinde bir savaşla başlar... Troya Savaşı ile... Troya Savaşı'nın geçtiği coğrafya ise Karamenderes Irmağı'ndan Kazdağları'na dek uzanır. Bu coğrafya aynı zamanda bir zeytin denizidir; binlerce yıldır bereketli, lezzetli yağların üretildiği... Troya'nın dönemin en zengin kenti olmasında, elbette zeytinyağı ticaretinin de rolü büyüktür.

"Anadolu'da zeytinyağının tarihi çok eskilere gidiyor" diye, üzerine basa basa söylüyoruz, ama ülkemize gelen konukları bu konuda ne kadar ikna edebiliyoruz? Eskiden Anadolu'yu gezmeye gelenlere ve bu zengin



Zeytinyağı sıkan eski bir mengene



Adatepe Zeytinyağı Müzesi'nin girişi

Adatepe Zeytinyağı Müzesi



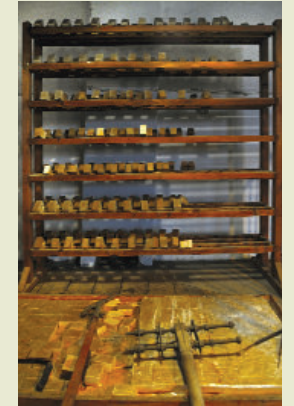
Zeytinyağı yapımında kullanılan eski aletler

coğrafyanın tarihini öğrenmeye çalışanlara gösterecek bir zeytinyağı müzemi olmadığımızdan yakındık. Şimdi mutluyuz, çünkü sadece Batı Anadolu'da dört tane zeytinyağı müzemi var! Yakın zamanda büyük bir zeytinyağı müzesinin daha Kuşadası'nda açılacak olması ise bizi fazlasıyla memnun ediyor... Bu müzelerin en eskisi 2001 yılında, Türkiye'de türünün ilk örneği olarak Adatepe'de açılmıştır: Adatepe Zeytinyağı Müzesi... Kazdağları'nın eteklerinde, geçmişten kalma hoş bir fotoğraf gibi duran Adatepe Köyü'nden alır adını bu güzel müze... Koruma altına alındıktan sonra eski ihtişamlı günlerine geri dönme savaşı veren Adatepe, tam bir zeytinci köydür. Köyün eski ahalisinin torunları şimdi çok uzaklarda, Girit'te zeytincilik yapıyorlar, ama Adatepe'nin yeni sakinleri de bin yılların alışkanlığını sürdürüyor ve geçimlerini öncelikle zeytincilikten sağlıyorlar.

Adatepe Zeytinyağı Müzesi'nin kurucu ortaklarından Mahmut Ş. Boynudelik, Zerrin İren Boynudelik, Erhan Şengel, Haluk Yurtkuran ve Serdağ Yurtkuran, bu fabrika-müzeyi kurma amaçlarını şöyle anlatıyorlar:

"Zeytinin ve zeytinyağının kültürü o kadar derinlere iniyor ki, yazılmış tüm kutsal kitaplarda çeşitli şekillerde ifadesini buluyor. Ülkemizde de bu kadar eski ve köklü bir kültür olmasına karşın, bu ürüne ilişkin yazılı ve görsel malzemenin yok denecek kadar az olması, Adatepe Zeytinyağı Müzesi'nin doğuşuna gerekçe oldu. Küçükkuşu'daki tarihi sabunhane binası restore edildi; bir yandan kuru baskı tarzında zeytinyağı üretimine devam edilirken, bir yandan da civar köylerden toplanan zeytin, zeytinyağı ve sabun üretimine ilişkin çeşitli araç gereç ve aksesuarlar bu fabrika binasında sergilenmeye başladı."

Çanakkale-Izmir karayolu üzerinde ve Küçükkuşu kasabasının girişinde yer alan Adatepe Zeytinyağı Müzesi, tamamen modern müzecilik anlayışına göre düzenlenmiş; keyifli alışveriş olanağı da cabası... Adatepe'ye gidip de bölgenin zeytinyağının tadına bakmak isterseniz, size önerimiz Refika Hanım olacaktır, aklınızda bulunsun!..



Sabun kesmek için kullanılan araçlar



Eski sabunlar ve damgaları

Zeytinyağına tutkun bir yaşama saygı duruşu: Atıf Attila



Adatepe Zeytinyağı Müzesi'nde Atıf Attila'nın maketlerine ayrılan bölüm

Adatepe'deki fabrika-müzede eski zeytinyağı preslerini, zeytin toplama aletlerini, taşıma ve saklama kaplarını ve daha birçok folklorik objeyi görmek mümkündür. Aynı zamanda geleneksel usulde zeytinyağlı sabun yapım tekniği de açıklamalı olarak sergileniyor; ancak Akdeniz'e kıyısı olan tüm ülkelerde bulunan yüzlerce benzeri müzeden Adatepe'yi farklı kılan özel bir koleksiyon var burada... Zeytinyağının üretim aşamaları, saklanması, taşınması, filtre edilmesi vb. gibi zeytinin dalından soframıza geliş öyküsünü maketlerle anlatan özel bir koleksiyon... Müzeyi, Atıf Attila'ya ait bu koleksiyon benzersiz kılıyor. Adatepe Zeytinyağı Müzesi, Türkiye'nin gelişen kültür turizmi için kuşkusuz özgün bir örnek oluşturuyor; aynı zamanda da zeytinyağına, şaraba, Anadolu'nun zengin tarımsal birikimine verdiği büyük emeklerle andığımız ve geçtiğimiz yıllarda yitirdiğimiz Atıf Attila'ya da saygı duruşunda bulunmamıza aracılık ediyor...

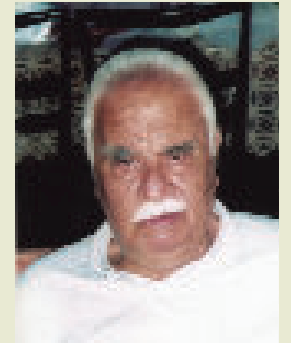
Zeytinyağı, şarap ya da tarım ile birazcık ilgiliiyseniz, Atıf Attila'yı tanımamızda büyük yarar var... Atıf Bey vefat ettiğinde, Ziraat Mühendisleri Odası şöyle duyurmuştu onun kaybını: "Mesleğimizin çınarlarından, 82 sicil numaralı üyemiz, Ziraat Yüksek Mühendisi Dr. M. Atıf Attila, 6 Temmuz 2007 günü İzmir'de yaşamını yitirmiştir. 1920 yılı, İzmir doğumlu olan Attila'nın lise yıllarında tanıştığı gülle atma dalında İzmir Şampiyonluğu ve 1946 Akdeniz Oyunları Şampiyonluğu bulunuyordu."

Attila, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Tarım Alet ve Makine-leri Bölümü'nden 1942 yılında mezun oldu. Meslek hayatına Bornova Ziraat Mücadele İstasyonu'nda başladı. Daha sonra Toprak-Su İdaresi'nde çalıştı. Özellikle bağcılık, zeytincilik, tarımsal mekanizasyon konularında Türk çiftçisine önemli hizmetler verdi. Attila "Bir daha dünyaya gelirsem yine ziraatçı olmak isterim" diyecek kadar mesleğine âşık...

Bu kitap için araştırmalara koyulurken, Atıf Bey'i anmazsak çalışmamızın eksik kalacağını düşündük. Bu değerli insanı yakından tanımış, onunla birlikte epeyce yol yürümüş ve ülkemizde de şarap konusunda bir numaralı isim olduğunu herkesin kabul ettiği Prof. Dr. Nihat Aktan'la uzun uzun sohbet ettik ve hem eski güzel günleri yâd ettik, hem de ülkesini o güzel insanı...

50 yılı aşan meslek hayatında birçok ilke imza atmış olan Attila, Antakya'dan gemilerle taşıdığı "Delice", yani yabani zeytin fidanlarıyla Ege Bölgesi'nin, özellikle de Çeşme ve Edremit Körfezi florasının transplantasyonunu değiştiren insan olmuştu. Toprak kazanımı ve korunması, zeytincilik ve bağcılık konularında uzman olan Atıf Attila, bağcılığın gelişmesinde de önemli katkılarda bulunmuştu. Bütün bu çalışmaları yüzünden de kendisine, Ege Üniversitesi tarafından 1982 yılında, 'Fahri Doktora' unvanı da verilmişti.

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi'ni 1942 yılında bitiren Atıf Attila bağcılık, zeytincilik, tarımsal mekanizasyon konularında Türk çiftçisine önemli hizmetler verdi. Dalından toplanıp yağa dönüşmesine kadar zeytinyağının tüm üretim aşamalarını maketlerle anlatan Attila'nın koleksiyonu bugün Adatepe Zeytinyağı Müzesi'nde sergileniyor.



Atıf Attila



Adatepe Zeytinyağı Müzesi'nde sergilenen ahşap mengene

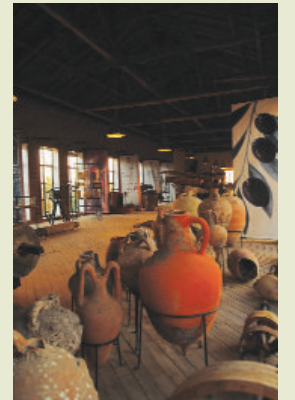
Nihat Hocam, "Atif Bey'in çalışma disiplini bir çok kişi gibi ben de örnek aldım. Doğayı ve tarımı çok sevdiği için yüksek öğreniminde Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi'ni seçince, burada kendisini çok iyi yetiştirdi" diyor.

Nihat Aktan'dan öğrendiklerimi sizlerle paylaşmaya devam edeyim... Söyleşide altını sık sık çizmiştik; Atif Bey, "masa başı memuru" olacak yapıda biri değildi. O dönemdeki devlet politikaları da tarımsal faaliyetleri geliştirmeye yönelik olduğu için, tarıma büyük yatırımlar yapılıyordu. Bu konuda, Toprak-Su yatırımlarının proje-plan ve denetimlerini yapmakla görevliydi. Bu statü sanki Atif Bey için yaratılmıştı. Yanına Ziraat Meslek Lisesi mezunu bir yardımcı almış, kendisine tahsis edilen arazi cipi ile Ege Bölgesi'nde dolaşmadık yer bırakmamış. Bu incelemeleri ile bölgenin taşıdığı toprağın tanımını ve toprak yapısı ile bitki ilişkisini o kadar iyi öğrenmiş ki Türkiye'de bu ölçüde bilgi sahibi başka kimse çıkmamış! Bu bilgi yükü ona duyulan güveni ve saygıyı da haklı olarak artırmış. Bağ-Bahçe Yetiştirme Bölümü öğretim üyeleri de, bilgisinden yararlanmak için arazide Atif Bey ile birlikte oluyormuş. Atif Bey, meslek yaşamının en verimli olduğu yıllarda, Tarım Bakanlığı tarafından ABD'ye gönderilince kendisini daha da geliştirip yetiştirmiş.

Tarımın her dalına meraklı olan Atif Bey, asma, bağ ve şarap ile zeytin ve zeytinyağı konularında daha da ilgili ve bilgiliymiş. Kurduğu bağ, sahip olduğu zeytinlik ve zeytinyağı fabrikası ile hem üretici, hem de tam bir uzman olmuş... Ülkemizdeki bütün zeytinyağı işliklerinin çalışma yöntemlerini incelemiş; bunları çocukların da anlaması ve öğrenmesi için küçük birer makete, hatta oyuncağa çevirmiş! Bu arada müzedeki müthiş koleksiyonu da kendi elleriyle hazırlamış. Bugün Adatepe Müzesi'nde sergilenmekte olan küçük maketleri yaparken duyduğu heyecan, sanırım keлимelerle anlatılmazdı...

Sadece zeytin ağacı, üzüm bağı mı?.. Çeşme'de de sakız ağaçlarını yeniden ihyâ etmek üzere çalışmalar yürütmeye başlamıştı. Sakız ağacının Çeşme'de vaktiyle daha yaygın olduğunu söyler ve eski günlerdeki gibi Çeşme'nin sakız ağaçları ile bezenmesini arzu ederdi. Bu amaçla yaptığı proje de çok büyük destek gördü. Yardımcıları bu amaç için hâlâ çalışıyorlar. (Çeşme'nin karşısındaki Sakız Adası'nın sakız ağacı ile ihyâ olduğunu da unutmamak gerekiyor!)

Atif Bey ışıklar içinde yatsın... Romalılardan kalma bir özdeyiş der ki: "Bir insan ne zaman ölür? O'nu en son anan insan da öldüğü zaman!" Atif Bey bu anlamda hep yaşayacak...



Adatepe Zeytinyağı Müzesi'ndeki amforalar

Bir müzeye adını veren zeytinyağcı: Evren Ertür



Evren Ertür kurduğu Zeytinyağı Aletleri Müzesi'nde

"Zeytin doğallıktır, sağlıklıdır, lezzettir... Binlerce yıllık bir kültürdür... Hayattır... Sıkılan ilk danedir, süzülen ilk damladır, bandırılan ilk ekmektir... Alın teridir... Sevinçtir... Mutluluktur... Zeytin yaşama biçimidir... Sadakattir... Tutkudur... Bereketidir... Ciddiyettir... Zeytin bizim için 100 yıllık bir gelenektir..."

Türkiye'de aynı işi tam 6 kuşaktır yapabilen kaç aile vardır ki? Beşinci kuşaktan Evren Ertür, altıncı kuşaktan Sabit Ertür... Midas markasının arkasındaki Ertür Ailesi, zeytinyağcılık ve sabunculuk denilince Edremit'te akla gelen ilk isim.

Bir müzeye adını vermek kolay iş değildir. Evren Ertür, zeytinyağının belleğini toparlamak gibi bir görev üstlenince, ortaya gerçekten iyi işler çıkmış... Evren Bey, ailesinin 1899 yılından beri Edremit'te yaptığı işleri şimdi büyük bir coşku ile isteyenlere anlatıyor; hem de ilk günkü heyecan ile... Ertür Ailesi'nde, binlerce yıllık zeytinyağı kültürümüzü tanıtmak amacıyla bir müze kurulması fikri 10 yıl önce ilk oluştuğunda, alt yapı zaten çoktan hazırmış... Büyükdedeleri Müderriszâde Sabit Efendi'nin buharlı kazanı, ilk demirbaş olarak kayıtlara geçmiş. Zeytinleri ezmek için kullanılan presler ile buhar üreten kazan ise hâlâ sağlam ve çalışır durumdaymış; hem de yeni teknolojiye kafa tutacak kadar... Bu kazanın bir benzeri, Dikili'nin Bademli Köyü'nde de vardı ve çevre halkı bu aygıtla, buharla çalıştığı için, "lokomotif"ten galat "lokomobil" derdi. Edremit'teki Müderrisoğlu Sabit Bey'in lokomobilini torununun oğlu Evren Bey kurtarmış; Bademli'deki lokomobilini ise Koç Holding'in onursal başkanı Rahmi Koç... 'Kurtarmak' sözcüğünü özellikle seçtim, çünkü Evren Ertür ile Rahmi Koç'un kurtardıkları dışında, onlarca lokomobil önce hurdacılar tarafından parçalanmış, daha sonra da haddehanelerde profil demire dönüştü, ne yazık ki...

Aradan geçen zaman içinde, gerçeğe dönüşen bu müze fikrinin hazırlık aşamasını, Prof. Dr. Artun Ünsal çok güzel anlatır: "Evren biraderim, en eski zeytin sıkma tekniğinin ahşap kaldıracından ahşap mengenelerine, sulu presli günlerin ünlü madeni mengenelerine ve bana göre en güzel zeytinyağını veren süper preslere kadar, müze içine tüm sistemleri birer birer yerleştirdi. Böylece günümüzün el değmeyen 'Kontinü' presine geçilmeden önceki dönemi bir güzel gözler önüne serdi. Eskinin at ya da eşekle döndürülen dik taş zeytin değirmeni ile daha sonraki dönemlerin buhar ya da elektrikle harekete geçirilen kasnaklı ve kocaman havuzlu taş değirmenlerini buldu, buluşturdu. Onları da koca buhar kazanının yanlarına yerleştirdi. Daha da eskinin kol gücüyle çalışan 'çıkırıklı' mengenesinin kolan ipi ve koca odun direğinden oluşan 'bucurgat'ını bir yıkıntı yağhanede bulunca bayram etti. Bütün bunlara para, hepsinden önemlisi zaman ayırdı. Ahşap, sonsuz vidalı ilkel zeytin sıkma mengenesi-

Evren Ertür'ün ailesi 1899 yılından bu yana Edremit'te zeytinyağcılık yapıyor. 10 yıl önce kurduğu müzenin ilk demirbaş kayıtlarına büyük dedesi Müderriszâde Sabit Efendi'nin buhar kazanı geçmiş. Müzede eski zeytin sıkma tekniğinin ahşap kaldıracından sulu presli günlerin ünlü madeni mengenelerine kadar farklı dönemlere ilişkin birbirinden seçkin ürünler var.



Müderriszâde Hilmi Efendi



Evren Ertür Zeytinyağı Aletleri Müzesi

nin altına yerleştirilen 'mendil taşı', kilometrelerce ötelere satın alıp getirdi. Kimi zaman taştan bir yağ kuyusu, eski bir cam yağ damacanası veya keçi tulumundan yağ torbası ya da bir ahşap pamuklu yağ filtre dolabı için etrafı döndü dolandı. Yörüklerin keçi kılından dokunmuş hamur torbalarını buldu. Ardından, bir vakitler süper preste kullanılan hindistan-cevizi lifinden yuvarlak zeytin hamuru torbalarının peşine düştü... Kısacası taşı, çömleği, küpü, deriyi, ahşabı, demiri yerli yerine koydu. Bu arada eski günlerin zeytinci anısı aile fotoğraflarını çerçeveletip duvarlara astı. Bir vitrinde dedesi Müderriszâde Hilmi Efendi'den kalan madeni pirinç sabun damgalarını, onun yanında gene dedesinin 1910'lardaki buluşu olan ve her biri bir yıkamalık, tabaka kâğıt görünümündeki 'tuvalet cep sabunu'nu, ayrıca saraydan gelen takdimnameyi de sergiledi."

Evren Bey ile birlikte müzeyi gezmenin keyfi doyum-suz... Tutkuyla, coşkuyla anlatıyor... Müze de müze hani... İskeletini oluşturan binanın duvarları, Edremit'te yıkılan 100 yıllık binaların dört yılda ancak toplanan tuğlalarından örülmüş! Yakın zamana kadar torun Sabit Ertür tarafından kullanılan dev zeytinyağı küplerinden tutun da, eski çağlardan günümüze kadar faydalanılan ekipman ve aletler, tarihsel bir uyum içinde başarıyla sergilenmiş...



Müderriszâde Hilmi Efendi'ye padişah'tan verilen başan fermânı



Evren Ertür Zeytinyağı Aletleri Müzesi'nden bir görüntü



Evren Ertür Zeytinyağı Aletleri Müzesi'nin önünde



Tahtakuşlar Etnoğrafya Galerisi'nin kurucusu Alibey Kudar

Alibey Kudar: Zeytin ağacından yüksek ev olur mu?

Kazdağları, dünyada ölçülmüş en yüksek oksijen miktarına sahip yörelerden biri. Aşağılarda hafif bir lodos sersemliği varsa da, rakım yükseldikçe dağdan gelen oksijenin de etkisiyle kendinizi oldukça iyi hissediyorsunuz. Deniz, sadece birkaç kilometre uzakta...

Homeros, "Zeus Baba, İda Dağı'ndan hükmeden ulu tanrı!" diye seslenir ünlü eserinde... Kazdağları'nın antik dönemdeki adı İda Dağı'dır. İda/İdaia adının, dönemin ana tanrıçası Kybele'nin bir sıfatı olduğunu ileri süren görüşler vardır. Edremit Körfezi'nin bir adının İdaion olması da, bu son tezi destekler gibidir. Homeros'un tanımları içinde en çok, "Bin pınarlı İda..." sözü sevilir ve bölgenin bugünkü halkı tarafından da bu benzetme çok sık kullanılır. Hristiyanlık döneminde etkin bir bölge olan Kazdağları, Türklerin bölgeye hâkim olmalarından sonra da kutsal niteliğini korumuştur. Türkler, İda adını Kazdağı'na dönüştürmekle onun tanrısal anlamını devam ettirmek istemişlerdir. Nedenine gelince, Orta Asya'dan Anadolu'ya geliş sürecinde Türkler, Müslümanlık dinini kabul etmişler, ancak daha önce inandıkları "Şamanizm"nin bazı unsurlarını da korumuşlardır. Türk boylarından bazılarının Şaman inanışlarında "kaz", Göktanrı'yı sırtında taşıyan kutsal bir hayvandır; bu topraklar yurt tutulunca da, İda Dağı, Kazdağı olur...

Kazdağı ya da Kazdağları; bu konuda coğrafyacılarla jeologlar anlaşamadığı için, bizler de iki ismi birden kullanıyoruz. Kazdağları'nın en ilginç köylerinden birindeyiz... Zeytin ağacından daha yüksek ev yapılmayan bir köyde, Tahtakuşlar'da... Tahtakuşlar'ı dünyaya zeytinyağı ile tanıtan bir insandan söz edeceğiz bu bölümde... Unutmadan, bu dağlar kekik kokar yılın her günü... Tahtakuşlar'da üretilen zeytinyağında kekik kokusunu hemen alırsınız.

UNESCO'dan ödül almış olmaları, her yıl gelen yüz bin ziyaretçi filan şımartmamıştır Kudar Ailesi'ni... Dağın yeşilini yüklenmiş bir traktör üstündeki ailenin kadınları; anaları, kızları, gelinleri torunlarıyla, düğün alayına gider gibi giderler zeytin toplamaya...

Emekli köy öğretmeni Alibey Kudar ile konuşuyoruz; müzeyi, kültür erozyonuna karşı kurduklarını anlatıyor. Atalarından kalan mirası toplayarak koruma altına aldıklarını ve gelecek nesillere aktardıklarını söylüyor. Hem bilinçli, hem aydın...

Tahtakuşlar'a ulaştığınızda, "Dağın içinde bir yeşil köy", "Yeşilliklere gömülü gizli cennet", "Körfezin incisi", "Homeros destanındaki Bin Pınarlı İda'nın şifa kaynağı" gibi ifadelerle karşılaşacaksınız. Alibey Kudar köyün imar özelliklerini ise şöyle anlatıyor: "Zeytin ağacından daha yüksek bina yapmıyoruz; en çok 2 kata izin var ve yer seçiminde de ilk koşul zeytin ağaçlarının korunması..."

Ankaralılara zeytin ağacını sevdiren sanatçı

Sadece Kudarlar değil, Galerî'de sizi Selim Turan da selamlar... Artık aramızda değil, ama onun Ankaralılara zeytin ağacını nasıl sevdirdiği unutulur mu? Zeytinliklere kıyılırken, zeytin ağaçları kesilip yerlerine 15-20 gün kalınacak yazlık konutlar yapılırken içi yananlardan biri de Selim Turan'dı... Topladığı her biri 200-300 yaşındaki kesilmiş zeytin ağaçlarının dallarını, onlardan küçük heykelticikler yaptı, hepsi birbirinden güzel... En güzeli de Ankara Güven Parkı'ndaydı.. Tahtakuşlar'a ne zaman gitssek, Selim Turan'ı anmadan dönemeyiz.





Ayvalık'ın son sabuncu ustası Ali Erdinç Özuzun

Ayvalık'ta son usta: Sabuncu Ali

Uygarlığa giden kilometre taşlarından biri de kuşkusuz "temizlik..." Doğada bulunan bitkisel ve hayvansal yağları bir dizi işlemle geçirilerek temizlikte kullanmak amacıyla sabun üretiminin ne zaman başladığı tam olarak bilinmiyor! Antik çağın en yaşanılası (ve talihsiz) kentlerinden biri olan Pompei'deki lav örtüsünün altından sabun kalıplarının da çıkmış olmasını, "Sabunun tarihi insanlık tarihi kadar eskidir" diye yorumlayanların sayısı hiç de az değil; bunu da unutmamak gerekir...

Anadolu'nun ilk uygarlıklarından biri olan Hititlerin, "kül"ü temizlik malzemesi olarak kullandıklarını, ama hayvani yağlardan bugünkü sabuna benzeyen bir malzeme de ürettiklerini biliyoruz. Çocukluğumun geçtiği Ayvalık'ta ben rastlamadım, ama 50-60 yıl öncesine kadar Anadolu'nun pek çok yerinde, odun ateşinden arta kalan küller, özellikle çamaşır yıkamada ağartıcı ve temizleyici olarak kullanılırdı, bunu da biliyoruz...

Modern sabun üretimi ise 19. yüzyılda Fransız kimyager Eugene Cheurer ile başlamış.

Dünyanın en lezzetli zeytinlerinin yetiştirildiği Ayvalık'ta, 20 yıl öncesine kadar onlarca sabun üreticisi vardı. Bugün ise yaşayan ve işini ustalıkla yapan tek sabuncu Ali Erdinç Özuzun... Sabun üretiminin inceliklerini öğretecek yeni çıraqlar, gençler arıyor ama bulamıyor... Günümüzde ilçenin elle sabun üreten son küçük işletmesindeki tek temsilci Ali Amca'ya (Allah geçinden versin) bir şey olsa, o ünlü ve anlı şanlı markalar, sabunlarını kime yaptıracıklar çok merak ediyorum?

Adını ve soyadını soranlara, "Boş verin, beni soyadıyla kimse tanımaz... Sadece 'Sabuncu Ali' deyip geçin" diyor. 1937, Ayvalık doğumlu Sabuncu Ali, 1955 yılından bu yana elle sabun yapımı işinin içinde... Sabuncu Ali, Ayvalık'ın karşısındaki Midilli Adası'ndan göç etmiş köylü bir anne babanın oğlu... Babası Rüstem Bey, sağlığında çiftçiymiş. Mübadelede ailesi Ayvalık'a göç ettikten sonra doğan Ali Amca, 14 yaşına geldiğinde, Ali Cömert'in "Cömertler" adlı sabun üretimi yapan işletmesinde işe başlıyor. 21 Şubat 1983 tarihinde emekli olan Ali Amca, o gün bugündür tek başına, bir iki el aleti dışında hiçbir makine gücü kullanmadan (el yapımı) sabun üretiyor.

Sadece Ayvalık'ın sabun gereksinimini karşılamıyor Ali Amca... Bergama, Kırkağaç, Altınova, Burhaniye, Gömeç ve Kırkağaç'tan müşteriler, yanlarında getirdikleri zeytinyağını Ali Usta'ya sabun yapması için teslim ediyorlar. Ali Usta da, bir hafta on günlük bir çalışma sonunda, kendisine bırakılan zeytinyağlarından mis kokulu sabunlar üretiyor; bu el yapımı sabunları, kalıp olarak ve üzerlerine de şimşir ağacından yapılmış "müşteri damgası"nı basarak teslim ediyor.

Ali Amca, el yapımı sabun üretim işini büyük bir mütevazılıkla şöy-

20 yıl öncesine kadar onlarca sabun üreticisinin olduğu Ayvalık'ta işini ustalıkla yapan tek sabuncu Ali Erdinç Özuzun kalmış. Ali Usta iyi bir sabun yapmanın şartlarını sayarken 'Bir, zeytinyağı temiz olacak. İki, güzel pişecek' diyor. Soyadını soranlara da 'Boş verin, beni soyadıyla kimse tanımaz. Sadece, Sabuncu Ali, deyip geçin' karşılığını veriyor.



Ali Usta'nın koleksiyonunda eski Türkçe yazılı sabunlar da var

le özetliyor: "Odun ısıtmalı tek kazanımın 400 kilo yağ kapasitesi var. Kazana temiz su ve tuz eklerim. Isıtma işini tek başına yaparım. Sabunun kalıplanmasına tek başına gücüm yetmez, eşim Havva Hanım bana yardımcı olur. Eşim olmazsa, mahalleden birileri yardıma gelir."

Ali Amca'nın sabunhanesi ile evinin arası 50 metre... Ayvalık'ta mahalle duyusunun henüz ölmediği bir noktada, yaşam böylece devam edip gidiyor...

İyi Sabun Nasıl Olur?

Ali Amca'nın yaptığı sabunlara, bölgenin en iyi yağlarından birini üreten Kürşat Ailesi kefil... Pergamon markasıyla Bergama köylülerinin sabunlarının değer bulmasını sağlayan Emin Urgan da... Sabunun fiyatını belirlemede yağ, odun, kostik, ambalaj amaçlı naylon ve kazandan çıkan sıvı sabunun kalıp öncesi dökülmesi sırasında yere serilen kâğıdın değeri önemli...

Bütün zeytinyağı üreticilerine sorduğum soruyu, Ali Amca'ya farklı bir şekilde soruyorum: "İyi sabun ne?"

İşte yanıtı: "Bir, zeytinyağı temiz olacak. İki, güzel pişecek. İçinde palamut, çiçekyağı karıştırılmış zeytinyağından iyi ve kaliteli sabun olmaz. El yapımı sabunun en büyük özelliği kepek yapmamasıdır. İçine konulan kostik oranını iyi ayarlamak gerekir. Kostığı biraz fazla kaçırırsanız, o fazla kostikli sabun, banyo sırasında deriyi yakar ve kepek oluşur. Bu bakımdan kepek yapmayan sabunu üretmek bilgi kadar beceri de gerektirir. Sabun yaptırmak isteyen müşterilerim bunu iyi bildiğinden, asidine bakmaksızın temiz ve saf zeytinyağını getirirler bana."

Son olarak, "İş beni bırakmadan, sabunculuğu bırakmaya niyetim yok!" diyen Ali Usta'ya uzun ömürler diliyoruz. Elleri dert görmesin...



Ali Usta sabun kazanının başında

Her yemeğin zeytinyağıyla pişirildiği Cumhuriyet’le yaşıt lokanta: Cumhuriyet



Cumhuriyet Lokantası'nın hem patronu hem aşçıbaşı Ali Gökaslan

Cumhuriyet Lokantası Türkiye Cumhuriyeti ile aynı gün kurulmuş. Yolunuz Edremit'e düşüp de bu lokantaya giderseniz sizi güler yüzü ile Ali Gökaslan karşılar. Hem patrondur, hem de aşçıbaşı. Eşi Nuran Hanım da kasada oturur. Tam bir aile işletmesi. Yemekleri, mutfağın servis bölümündeki tepsilerde, tencerelerde görerek seçersiniz. Burada bütün yemekler mutlaka zeytinyağıyla yapılır.

Bakınız National Geographic'in web sayfasında neler yazıyor: "Zeytinyağını aydınlatmada kullanabilirsiniz, zeytinyağıyla yıkanabilir ya da gıcırdayan kapı menteşelerini yağlayabilirsiniz. Zeytinyağı, kozmetiklerin temel maddesidir. Elmaslar zeytinyağıyla parlatılır. E vitamini deposudur. Kolesterol içermez. Eşsiz bir koruyucudur; balığın, peynirin hatta şarabın yıllarca bozulmadan kalmasını sağlar. Kızgın zeytinyağı savaşta ve işkencede çok etkili bir silahtır. Ve tabii ki onu yiyebilirsiniz. Binlerce yıl boyunca Akdeniz kültürlerinde, paradan ilaca pek çok kullanımıyla yaşamın ayrılmaz bir parçasıydı. Şimdi bu eşsiz ve her işe yarayan meyve özü, Akdeniz'in dışında da keşfediliyor. Yeni bir zenginlik kaynağı oluyor."

Zeytin mi Ege insanını, yoksa Ege insanı mı zeytini zenginleştirir... Yanıtı bulmak için Edremit'e yolunuzu düşürün, yeter. Her biri yüz yaşın üstünde zeytin ağaçlarının arasından geçtikten sonra, kent merkezine gelin ve 1923'ten beri bütün yemeklerin, pilavların, tatlıların zeytinyağıyla pişirildiği Cumhuriyetle yaşıt Cumhuriyet Lokantası'na uğrayın...

Lokantada lüks izlenimi uyandırmayan özenli bir dekor ve sakız gibi bembeyaz masa örtüleri karşılar sizi... Hayır, yanlış oldu, güler yüzü ile Ali Gökaslan karşılar. Eşi Nuran Hanım kasada durur. Gerçek bir aile işletmesi ile karşı karşıyasınız... Şimdiki binasına 1954 yılında taşınan Cumhuriyet Lokantası, sabah saat 7'den, gece 23'e kadar açık... Ve inanır mısınız hep dolu! Sabahtan öğleye kadar sadece çorba servisi yapılıyor. Öğle servisi ile birlikte ızgara, döner ve sulu yemekler devreye giriyor. Akşamları ise sadece ızgara var.

Mönü hayli zengin, mutfakta "güngörmüş" bir hal var. Fiyatlar ise makul. Ali Bey, her gün yeni bir mönü hazırlamaya çalıştıklarını söylüyor. Favori ve değişmez yemek ise patatesli tavuk haşlama... Bulgur pilavı da tavuk suyuna... Esnaf lokantası adabına uygun olarak, mutfağın servis bölümüne geçip tencereler, tepsiler içinde sunulan leziz yemekleri görerek sipariş vermek gerek.

"Müdavim" müşterinin alışkanlıkları da unutulmuyor. Kim yemeğini sulu sever, kim porsiyonu az ister; garsonlar ve aşçılar söylemeye gerek kalmadan uyguluyorlar ve masaya getiriyorlar. Bize kalırsa her yemekten azar söylemek, hepsinin tadına bakmak gerek.

Terbiyeli yemeklerin, elbasanın yoğunluğu Edremit'e özel: Kesme! Salatalar, tazecik otlardan hazırlanıyor. Tatlılar da birbirinden güzel, ama asıl lezzet, taze peynirden yapılmış ve üzeri nar gibi kızarmış, hafif sakız kokulu şerbetin içindeki 'peynir tatlısı'.

Yolunuz Edremit'e düşerse, Cumhuriyet Lokantası keyfini kendinizden esirgemeyin. Zeytinyağının her yemeğe nasıl da yakıştığına tanık olacaksınız.

Zeytinciliğin canlı tarihleri: Dayıbaşılar



Midilli doğumlu dayıbaşılarından Atıcı 94, Uğur 92 yaşında

Onlar olmasa, ne güzel zeytin olur, ne de güzel zeytinyağı... Anadolu insanının kendine has becerikli halini görürsünüz tavırlarında. Sonbaha kadar irileşip olgunlaşan tombul, yeşil ve acı zeytinler, suları değişe değişe tatlanacak ve göz süzerek sofraların başköşesine kurulacaksa eğer, onları özenle toplayacak "zeytin insanları"na gereksinim var demektir. Ve o insanları yöneten "dayıbaşı"lara... Ayvalık'ta toplam 1 milyon 750 bin ağaç, 7 bin de ürün vermeyen "delice" var. Bölgedeki zeytin ağaçlarının yüzde 99'u da Ayvalık türü... Onların dilinden anlayanlar, onlarla adeta konuşanlar da bu "dayıbaşı"ları...

Zeytin insanlarını anarken, iki kıymetli "dayıbaşı"na yer vermesek olmazdı! İkisi de Midilli doğumlu ve ömürlerini zeytin ağaçlarının arasında tüketmiş iki dayıbaşı: 94 yaşındaki Abdullah Atıcı ile 92 yaşındaki Mehmet Uğur...

Ellerinde, yüzlerinde yılların yorgunluğu vardı, ama yine de çakı gibi duruyorlardı. Fotoğrafları çekilirken sakince beklediler; ricalarımızı kırmadılar. Binlerce yıldır zeytinyağı sıkım teknikleri nasıl pek fazla değişmediyse, zeytin insanları da çok değişmedi aslında ve onlar bunun bir kanıtı gibiydiler... "Hangi yağ iyidir?" diye onlara da sorduk: "Ayvalık zeytini başkasına benzemez. Kendisi küçük, çekirdeği büyüktür, ama içindeki yağ oranı yüksektir. Hem de lezzetli mi lezzetli..." dediler ağız birliği etmişçesine...

Bizi, Abdullah Amca ve Mehmet Amca ile Ahmet Sucu bir araya getirdi. Söylesirken Ahmet Sucu'ya takıldılar sık sık; "Bayramdan sonra rakı borcunu ödemeyi unutmayasın!" diye...

Fotoğraf çekimlerini, yönetmen Çağan Irmak'ın 'Babam ve Oğlum' filmine de ev sahipliği yapan Sunel Çiftliği'nde gerçekleştirdik. Altınova yönünden esen hafif bir rüzgâr, güzel yaş almış dayıbaşıların yüzüne vuruyor ve denizin kokusunu getiriyor burnumuza... Zeytinle ilişkilerini konuşuyoruz... İkisi de, sağlıklı ve dinç olmalarını zeytinyağına borçlu olduklarını söylüyorlar. "Her sabah bir kahve fincanı zeytinyağı içeriz" diyerek övünüyorlar. Çevre köylerde kimin en iyi yağı çıkardığını biliyorlar; adeta ağaçlarının ruhunu okuyorlar; yani hâlâ işe hâkimler...

Hasat zamanı zeytin toplayan işçilerin başında durup onları yönetenlere yörede 'Dayıbaşı' deniyor. 'Zeytin İskelesi'nin yaşamlarını zeytin ağaçları arasında geçirmiş iki dayıbaşı Abdullah Atıcı 94, Mehmet Uğur 92 yaşında. İkisi de Midilli doğumlu. Sağlıklı ve dinç olmalarını zeytinyağına borçlu olduklarını söylüyorlar. 'Her sabah bir kahve fincanı zeytinyağı içeriz' diye övünüyorlar.

Bergama Krallığı'ndan bugüne zeytinci köyler: Sağancı ve Samanlık

Ege'de yüzlerce antik kent, onlarca başkent var... Antik çağda uygarlığın gelişimine büyük katkısı olan Pergamon İmparatorluğu'nun başkenti Bergama da bunlardan biri... Bergama çevresindeki zeytin ve zeytinyağı kültürü Pergamon döneminde zirveye çıkmış. Kentin en önemli tanrıçası Athena olduğu için de zeytin ağacı kutsal kabul edilmiş. Anlatılan tüm mitolojik hikâyelerde, tanrıçalar, zeytin ağacının altında doğum yapmayı da kutsal saymışlar...

Zeytinyağına düşkün olmak konusunda, Zeus gibi haddini aşanlar da var! Kaslı vücuduna zeytinyağını bolca sürdüğü için, diğer tanrılar Baştanrı Zeus'u, zeytinyağını heba etmekle suçluyorlar... Bergama'da her yıl düzenlenen "küçük olimpiyat" diyebileceğimiz sportif karşılaşmaların ödülü de, bir kúp "Oleiflos..."

İşin etimolojisine baktığımızda, "oleiflos", zeytinin çiçeği demek; yani kúpün içinde verilen bugünkü sızmadan başka bir şey değil... Yarışma öncesi, sporcuların vücutları zeytinyağı ile ovularak yumuşatılmış. Yarış sonrası vücutlarında oluşan ter, toz ve yağ da, "strigilis" denilen aletlerle (ki orak şeklindeki bu oluklu aletler, Bergama Arkeoloji Müzesi'nde sergilenmekte) sıyrılır, süzülür; toprağından arındırılan bu karışım da, "etera" denilen parfüm şişelerine konur ve dönemin en pahalı parfümü olarak satılmış. Eczacılığın babası Galenos'un Bergama Asklepionu'nda ürettiği zeytinyağı bazlı kremler de, Roma kadınlarının gözdesiymiş!.. Galenos'un zeytinyağını ilk defa reçetelere ilaç olarak yazan kişi olduğunu da unutmayalım...

O dönemde zeytinciliğin merkezi de, bugün Bergama'ya birkaç kilometre uzaklıkta olan Sağancı köyünün bulunduğu bölgeymiş... Kuruluşu antik çağa kadar giden Sağancı köyünün yeniden gündeme gelişinin ardında ise, 18. yüzyılda yaşanan bir zeytinyağı öyküsü var. Günümüzde hâlâ ağızlarda dolaşan efsaneye göre köy, 1790 yılında Sağancı Veli'nin ürettiği yağ ile Osmanlı'nın gündemine gelmiş. Köyde bu dönemde yoğun nüfusu Rumlar oluşturuyor ve yöre zeytincilikle anılıyormuş. Köydeki en büyük zeytinyağı fabrikasının sahibi de Agalya (ya da Agalis) diye anılan zengin bir Rum...

Agalya, Bergama ile beraber Altınova ve Midilli'nin de yağını pazarlıyormuş. Üretilen zeytinyağının tamamını Dikili iskelesinden küplerle gemilere yüklüyor; Dersaadet'teki (yani İstanbul'daki) Yağkapanı'na gönderiyormuş...

1790 yılında, yaşanan müthiş bir kuraklık sonucu, zeytinyağı sıkıntısı başlamış. O günlerde Bergama'ya gelen Bağdatlı tüccarlar da, hayli yüksek fiyatlar ödeyerek yörenin bütün zeytinyağını satın almışlar. Dönem "Osmanlı Baroğu" dönemi ve yönetim de belli ölçülerde "âyan"lara devre-

Bergama Asklepionu'nda üretilen zeytinyağı bazlı kremler Roma kadınlarının gözdesiymiş. O dönemde zeytinciliğin merkezi de Bergama'ya birkaç kilometre uzaklıkta olan Sağancı köyünün bulunduğu bölgeymiş. Sağancı ve Samanlık eski Türk aşiretlerinden 'Yaycıbedir' mensupları tarafından kurulmuş. Zamanla 'Yaycıbedir' yöredeki yağ üretiminin de etkisiyle 'Yağcıbedir' olmuş.



Onlar yaşamlarını zeytine adanmış Sağancı ve Samanlı köylüleri... Hepsinin de yaşı 80'in üzerinde, ama sarıdıkları zeytin ağacının yaşı, onların yaşının toplamından bile fazla...



Sağancı ve Samanlı köylüleri, hâlâ çalışır durumdaki taş baskının önünde

dilmiş durumda... Bergama Âyanı Karaosmanzâde El Haç Ömer'e İstanbul'dan "mühime" kayıtlı bir ferman gelir. Altında padişah mührü vardır ve şöyle yazmaktadır: "Hâsıl olan zeytinyağının, hilaf-ı ferman mugayir-i rıza ecnebiye satıldığı anlaşılmıştır. Tez elden satışın önüne geçilmesi..."

Âyan görevi Sağancı'da yaşayan Türk ailelere verir ve o zamana kadar sadece susam yağı üreten Müslüman aileler de zeytin yetiştirmeye, zeytinyağı üretmeye başlarlar. Sağancı Veli Efendi öyle bir yağ üretir ki tadına bakan herkes hayran olur... Artık Agalya'nın değil, Sağancı Veli'nin yağları Dersaadet'in gözdesidir... Daha sonra da, Dikili ve Ayvalık'tan kalkan zeytinyağı ve sabun yüklü gemiler, doğrudan İstanbul'a giderler; gemilerin başka limanlara uğraması bile yasaklanmıştır.

19. yüzyılın sonlarına doğru, bütün Akdeniz'de herkes "Sağancı yağı"nın peşine düşer. İşin sırrı bölgenin mikro iklimindedir... Sağancı'nın yağı Midilli'nin yağından daha ünlü olmuştur. Midillili iki Rum tüccar, Mihali Karamitos ile Perikles Lukov, 1890 yılında köye gelirler ve yeni bir yağ fabrikası inşa ederler.

Eskiden Sağancı'da zeytinlikler, tam bir yaşam alanı imiş. İçinde her türlü meyve ağacı bulunmuş; armut, incir, ahlat, ayva, nar ve üzüm asmaları... Buranın köylüsü de Anadolu insanı gibi ağaçları seviyor; gözü gibi bakıyor onlara...

Bugün en eski usulde çalışan "taş baskı" bir işletme, Bergama'nın Samanlı köyünde, İsmail Yılmaz (76) ve eşi Sakine Yılmaz (72) tarafından işletiliyor. Yılmaz çiftinin çalıştırdığı "mengene", neredeyse 200 yaşında, ama yine de dünyanın en güzel "taşbaskı" yağlarından birini üretiyorlar. "Mengene zamanı", bütün köylüler Yılmazların işliğinde kuyrukta!..

Sağancı, Yenice ve Samanlı, eski Türk aşiretlerinden "Yaycıbedir" mensupları tarafından kurulmuş köyler. Saruhanoğlu Beyliği Osmanlı'ya katılınca, aşiret olarak Yaycıbedirler de Osmanlı'ya yay yapmak üzere, bu bölgede zorunlu ikamete tabi tutulmuşlar... Zamanla "Yaycıbedir" adı, yağ üretiminin de katkısı ile "Yağcıbedir" olmuş. Burası aynı zamanda, meşhur Yağcıbedir halılarının da dokunduğu yöre... Halıcılık da bir yandan devam ediyor, ama burada "yöresel kalkınma lideri" konumunda olan Emin Urgan'un önderliğindeki köylüler, geleceklerinin zeytinyağında olduğunu anlamışlar. Zeytinliklerine özenle bakıyorlar, dedelerinden yaşlı zeytin ağaçlarına çocukları gibi bakıyorlar ve onları sevgiyle kucaklıyorlar.



İsmail ve Sakine Yılmaz "sezon öncesinde"



Dev bir sektör...

Kendisi bir meyve, yağı da meyvesinin suyu olan zeytin, yarattığı ekonomiyi bugün dünyada dev bir sektördür... Türkiye'de sırasıyla Ege, Akdeniz, Marmara, Güneydoğu Anadolu ve Karadeniz bölgelerindeki 30 ilde varlığı bilinen yaklaşık 190 milyon zeytin ağacı, en büyük verimliliği Ege Bölgesi'nde göstermiş. 2007 rakamlarına göre, üretimin yüzde 63'üne sahip olan Ege Bölgesi'nde çeşit zenginliği de var. Ürünün büyük bir kısmı yağlık olarak değerlendiriliyor. Ayvalık, çakır, çekiçte, çilli, domat, erkence, İzmir sofralık, Kiraz, Aydın memecik, memeli ve Akhisar uslu, bölgenin en önemli türleri; ayrıca ak zeytin, aşı yeli, dilmit, eşek zeytini, Girit zeytini, hurma kaba, hurma karaca, kara yaprak, taşarası, yağ zeytini ve yerli yağlık çeşitleri de bölgede yetiştiriliyor. Ülke üretiminin yüzde 17.6'sı Akdeniz, yüzde 14.6'sı Marmara, yüzde 4.6'sı Güneydoğu Anadolu, yüzde 0.2'si Karadeniz bölgelerinde gerçekleştiriliyor. (İllere göre üretim miktarları: Yüzde 25 Aydın, yüzde 17.3 İzmir, yüzde 10.6 Balıkesir, yüzde 8.4 Muğla olarak sıralanıyor...)

Zeytinin işlenme biçimleri

Natürel salamura: Beton havuzlarda, sadece su ve tuzla işlenerek yapılır. En hızlı şekliyle bile altı-yedi ayda tatlanır.

Sele: Ağaçtan kararmış olarak toplanır, tuzla muamele edilir. Bazısına yağ da eklenir. Çabuk tüketilmesi gerekir. Yılın belli dönemlerinde bulmak mümkündür.

Çizik: Bu da natürel bir biçimdir. Çizilir ve acı suyunu bırakması için tatlantmaya bırakılır.

Kırma: Herhangi bir zeytin çeşidi kırılır ve tuzlu suda 1.5-2 ay (suyu değiştirilerek) bekletilir. Çabuk tüketilmesi gerekir.

Konfit: Zeytinin havayla karartılması işlemidir. Teknoloji gerektirir. Renk, stabilizatörlerle sabitlenir.

İspanyol: Kokteyl zeytin işleme biçimidir. Alkali işlemiyle içindeki acılığı atmak için, kabuk bozmadan zeytinin üçte ikisine nüfus edilir ve üçte biri fermentasyona bırakılır. 3.5 ay sürer.

Kalamata: Çizilir ve sirkeyle muamele edilir.

Zeytinyağı çeşitleri

Natürel Zeytinyağları:

Zeytin ağacının meyvesinden doğal özelliklerini değiştirmeyecek bir sıcaklıkta, sadece mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen; yeşilden sarıya değişebilen berrak renkte ve doğal halinde gıda olarak tüketilebilen yağlardır. Üç gruba ayrılır:

Natürel Sızma: Kokusu ve tadında kusur olmayan, serbest asitlik derecesi ise en çok yüzde 0.8 olan natürel zeytinyağıdır. Her türlü yemeğe uygun olmakla birlikte salatalar için idealdir.

Natürel Birinci: Kokusu ve tadında hafif kusurları bulunabilen, serbest asitlik derecesi en çok yüzde 2 olan natürel zeytinyağıdır.

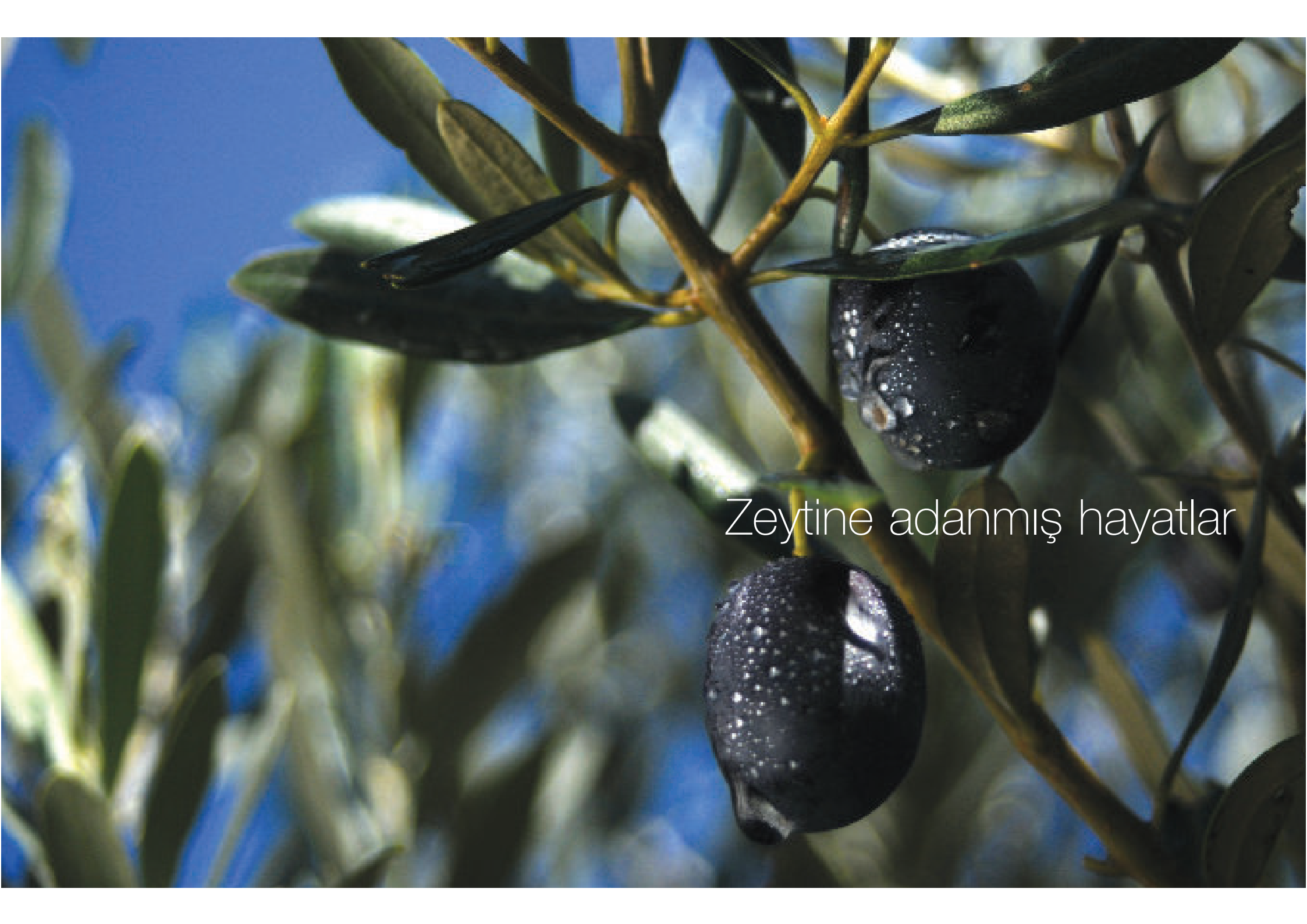
Natürel İkinci: Kokusu veya tadında tolere edilebilen kusurları bulunan, serbest asitlik derecesi en çok yüzde 3.3 olan natürel zeytinyağıdır.

Rafine Zeytinyağı:

Zeytinin ham yağının yapısında değişikliğe yol açmayan metodlarla rafine edilmesi sonucu elde edilen ve rengi de sarının değişik tonlarında olan yağdır. Serbest asitlik derecesi en çok yüzde 0.3'tür. 'Kızartma Yağı' olarak da pazarlanmaktadır.

Riviera Zeytinyağı:

Rafine zeytinyağı ile doğal halinde gıda olarak tüketilebilecek natürel zeytinyağlarının karışımından oluşan, rengi de yeşilden sarıya değişebilen yağdır. Serbest asitlik derecesi en çok yüzde 1'dir. Zeytinyağının canlı ve kuvvetli kokusuna pek alışık olmayanlar bu tip zeytinyağını tercih edebilir.

A close-up photograph of two dark, wet olives hanging from a branch with green leaves against a blue sky. The olives are covered in water droplets, and the leaves are vibrant green. The background is a clear blue sky with some blurred foliage.

Zeytine adanmış hayatlar



Zeytinyağının hekimi: Yahya Laleli

Dünyanın da, ülkemizin de yanıtını aradığı soruların başında geliyor: "İyi zeytinyağı nedir?" sorusu... Ülkemizin yetiştirdiği saygın bilim adamlarından Prof. Dr. Yahya Laleli'nin söyledikleri, bizce, bu konudaki merakımızı giderecek nitelikte...

Yıllardır çeşitli panel ve açıkoturumlarda Prof. Dr. Laleli ile bir araya gelir konuşuruz... Yahya Bey bir tıp hekimidir; mesleğinde dünyanın saygın isimlerindendir; üstelik de Ankara'da ülkemizin en seçkin tıp laboratuvarlarından birinin sahibi ve kurucusudur. Ancak bütün bunlar onu, "iyi zeytinyağı"nı üretme sevdasından asla vazgeçirmemiştir!...

Kız kardeşi ve çocuklarıyla birlikte, zeytinyağı konusunda ödül avcılığına çıkmış durumdalar. Neredeyse dünyada verilen tüm ödülleri; 2009-Eylül ayında da alınabilecek en iyi ödüllerden birini, "Los Angeles Birinciliği"ni kazanmışlar...

Laleli Ailesi, insan sağlığı ve çevre gibi konularda son derece duyarlı... Yahya Bey'in hekimlikten gelen birikimleri, ailenin ada (Midilli) kökenli olması, zeytincilik işiyle birleşince başarı kaçınılmaz olmuş! Zeytinyağını üretirken sadece lezzetin peşinde değiller; yağın antioksidan gücünü koruyarak üretmeyi hedefliyorlar. Aynı zamanda da zeytin tarımının ülkemizdeki eski saygınlığını kazanması için çalışıyorlar.

Aile, ürettikleri yağların kalitesiyle bir dünya markası olma yolunda emin adımlarla ilerliyor ve bu işi çok ciddiye alıyor. Dış basında çıkan övgü dolu yazılar ve kazanılan ödüller, doğru yolda olduklarının da kanıtı... İç piyasadaki payları bindelik rakamlarla ifade ediliyor belki, ama dünyanın birçok yerinde Burhaniye'nin "Taylileli" köyü tanınıyor, o idealist insanlar sayesinde...

Yahya Bey üretimlerinin sırrını, "Dünyanın en kaliteli yağlık zeytinlerinden biri, Edremit Körfezi çevresinde yetişen 'Edremit Yağlık'tır. Bu bölgede kendi ağaçlarımızdan elde ettiğimiz zeytinlerimizi kendi tesislerimizde, özel şartlarda işleyip antioksidan gücünü kaybetmeyecek şekilde saklayıp ihtiyaç olduğu zaman şişeliyoruz" diye açıklıyor... Zeytinleri, Taylileli köyü mevkiinde körfeze bakan yamaçlardan ve Gömeç çevresindeki zeytinliklerden elle toplanıyor. Zeytin toplanırken tanelerin zedelenmemesine çok özen gösteriliyor. Toplanan zeytin en kısa zamanda sıkıma getiriliyor. Bekletilmeden işleme koyuluyor. Sadece kendi ağaçlarının zeytinlerinden kendi işletmelerinde ürettikleri yağı, yine kendileri şişeliyorlar.

Bir başka hedef ise pazarlama... Hem yurtiçinde, hem de yurtdışında ürünlerini değerinin altında pazarlamıyorlar. Pazarlarken de kaliteden ödün vermiyorlar. Prof. Dr. Laleli, "Her zaman yağımızın orijinini ve markasını belirterek yurtdışı satıcıları için (ABD, Almanya, Fransa) şişeleme yaptık" diyor.

Tıp hekimi olan Prof. Dr. Laleli'nin hekimlik birikimi, ailesinin Midilli kökenli olmasıyla birleşince ortaya yalnızca lezzetli bir zeytinyağı üretimi değil, yağın antioksidan gücünü korumayı hedefleyen bir anlayış çıkmış. Laleli 'İyi zeytinyağı nedir?' sorusuna en doğru yanıtı veren hekim.



Yahya Laleli zeytin seçiyor - Nedim Atilla arşivi



Başa dönelim ve Prof. Dr. Laleli'ye soralım: "İyi zeytinyağı nedir?" İşte yanıtı: "Zeytin, Ege Bölgesi'nin tarihin bilinen dönemlerinden beri ayrılmaz bir parçası. Zeytin üretilen bölge, maalesef sanki yalnızca bugünkü Yunanlıların gibi gösteriliyor... Bir başka gerçek ise eski Yunan kültürünün uzak görüşlülüğünün, günümüz tıbbi tarafından yeniden keşfedilmesi ve bu mutfağın sağlıklı yaşam için tavsiye edilmesi... Evet, her şeyden önce iyi gıdadan başlarsak, her gıdanın iyi olabilmesi için üç ilke var: Bir, tüketiciye zarar vermemesi; iki hatta yararlı olması ve üç, mümkünse lezzetli olması lazım... Zeytinyağı için, yüksek peroksit ve beraberinde asit (ki bozuk yağ kokusu ve lezzeti verir) karakteri olmamalıdır. Buna bazılarımız 'yağ kokusu' der ve arar, ama bu yanlış bir şeydir. İyi yağ ağzı yağlamaz, bölgesine özgü ön damaktan gelen nefeste hissedilen meyvensi karakteri vardır ve ayrıca taşıdığı 'organoleptikler'e bağlı olarak genizde biberimsi bir yakıcılık bırakır. Bu hislerin düzeyi, işlenme şekline göre az veya çok olabilir. Ama mutlak olmalıdır! Aroması, lezzeti olmayan, genzi yakmayan, ağzı yağlayan, ağzda yağlı bir his bırakan yağ, hele istenmeyen toprak- çimen-balık kokuları taşıyorsa iyi değildir.

İyi yağ sindirim sisteminin dostudur; yendikten sonra sindirilmesi için vücudu yormaz, tam tersine birçok fonksiyonu düzenler. Renk önemli değildir ve bölgeye göre değişirse de, erken toplanan zeytinden elde edilen yağ, geç hasada göre daha yeşildir. İyi yağ aktiftir, mantar dahil olmak üzere birçok maddeyi eritir; onun için de cam şişede korunmalı, şişenin ağzında mantar varsa temas ettirilmemelidir. İyi yağ cilde ve saça sürüldüğünde kolay emilir; cildi ve saçı yumuşatır, parlattır; koku da bırakmaz! İyi yağ, hava ve sudan uzak saklanmış, sıkılırken ısı kullanılmamış, zedelenmemiş ve tercihen siyahlaşmadan yani sarı-yeşil-mor renk geçişindeki zeytinden elde edilen yağdır. Yandığında en az is yapan yağdır. Yendiğinde farkını hissettiren yağdır. Sizin en etkin antioksidan kaynağınızdır."



Taylileli Köyü'ndeki Laleli Tesisleri

Atatürk'ün yakın dostu bir zeytinyağcı aile: Madralar



Salih ve Sezai Madra

İstanbul'da eskiden üç "kapan" vardı. "Kapan", yani özel iskeleleri de olan hal... Bunlar payitahtın temel gereksinimlerini karşılardı. Şimdi bu kapanlardan sadece Unkapanı'nın adı bir semtte yaşıyor! Bugünkü Ticaret Odası'nın bulunduğu yerdeki "Yağkapanı" ile Rüstempaşa Camii'nin olduğu yerdeki "Balkapanı" adları, çoktan unutulup gitti...

Madra Ailesi de, 1917 yılından itibaren Yağkapanı'nın en saygın tanıklarından biriydi... Madra Ailesi, tam üç nesildir zeytinyağı üretimi ve ticareti ile uğraşıyor. Sezai Ömer Bey, 1917 yılında Midilli Adası'ndan İstanbul'a gelir; "Yağ İskelesi, Numara: 5 ve 11"de yağ ve sabun ticaretine başlar. İstanbul Ticaret ve Sanayi Odası'nın 142 numaralı üyesidir. Aile 1920'den önce de Ayvalık'ta yerleşik düzene geçmiştir. Daha sonraları Edremitli zeytinci ve tüccar Ali Rıza (Karagöz) Bey ile 15 yıla yakın ortaklık yaparlar.

Cumhuriyetimizin kurucusu Mustafa Kemal Paşa, Sezai Ömer Bey'in yakın dostudur. Sezai Ömer Bey ile Cumhuriyet Gazetesi'nin kurucusu Yunus Nadi Bey'in müşterek dostları Mustafa Kemal Paşa'ya yazdıkları, Sezai Bey'in Ankara'ya geleceğini ve kendisini görmek istediğini belirten ve randevu talep eden mektup, 19 Ağustos 1338 (1922) tarihini taşımaktadır! Büyük Millet Meclisi İcra Vekilleri Heyeti, Riyaseti Kalemî Mahsus Müdüriyeti (Özel Kalem Müdürü) adını taşıyan ve Ankara adının çizilip üzerine Garp Cephesi yazılmış olan ve başvuru mektubundan üç gün sonraki tarihi taşıyan Mustafa Kemal Paşa'nın mektubu ise, Yunus Nadi Bey'e ve Sezai Bey'e hitaben yazılmıştır. Mustafa Kemal Paşa, şu anda Garp Cephesi'nde olduğunu ve bir hafta sonra Ankara'ya döndüğünde kendileriyle bir görüşme yapmaktan memnun olacağını ve bu konu için de kalemî mahsus müdüriyetine randevu tesisi için talimat verdiğini belirtir mektubunda... Her iki mektup da, ailenin özel ve önemli evrakları olarak sergilenmektedir.

Soyadlarını Bergama ile Ayvalık arasındaki Madra Dağı'ndan alan ailenin bir başka özelliği de ülkenin ilk ihracatçı ailesi olmasıdır... O devirlerde Rusya ve İngiltere başta olmak üzere birçok Avrupa ülkesine zeytin ve zeytinyağı ihracatı yaparlar. Sezai Ömer Bey'in 1959 yılındaki vefatından sonra, işin yönetimini oğlu Cem devralır. Sezai Ömer Madra, dönemin kalitesiyle ünlü markası olmaya devam eder. İstanbul'da eski Ticaret Odası yanında bulunan ve ilk kurulan yazhane, Bedrettin Dalan zamanında belediye tarafından yıkılana kadar kullanılmış. 1980'den itibaren torunlar Salih ve Sezai Madra, zeytinlikleri başarıyla idare ediyorlar ve eski fabrika içine kurulu modern zeytin sıkma tesisinde, şimdi de çok özel üretimlerini sürdürüyorlar... Öte yandan, ülkemizdeki entelektüel yaşamın içinde de Madra soyadına sık sık rastladığımızı vurgulayalım...

Madra Ailesi 1917 yılında Midilli Adası'ndan İstanbul'a gelip Yağkapanı'nda yağ ve sabun ticaretine başlıyor. Sezai Ömer Bey ile Cumhuriyet Gazetesi kurucusu Yunus Nadi Bey müşterek dostları Mustafa Kemal Paşa'ya 19 Ağustos 1922 tarihinde bir mektup yazarak Sezai Bey'in Ankara'ya geleceğini ve kendisini görmek istediğini belirterek randevu talep ediyorlar.



Madraların Atatürk imzalı onur tablosu

Girit'ten Ayvalık'a taşınan zeytinyağı tutkusu: Kürşatlar



Ayvalık'ın en lezzetli yemeklerini ustalıkla yapan Fatma Kürşat

"Zeytin tarımını dedelerimizden devraldık. Dedelerimiz Ayvalık'a göç etmeden önce, Girit Adası'nın Resmo kentindeki Ayorya Köyü'nde bulunan zeytinliklerinden zeytinyağı üretimi yaparlardı; ürünlerinin önemli bir kısmını çeşitli Avrupa ülkelerine ihraç ederlermiş. 1923 yılında mübadele ile Ayvalık'a geldiklerindeyse, düzenlerini Ayvalık'ta yeniden kurmak durumunda kalmışlar..."

Ayvalık, 1923 yılına kadar yok denecek kadar az sayıda Müslüman'ın yaşadığı bir kasaba... 1923 mübadelesi ile boşalıyor ve yeniden doluyor... Girit'ten, Midilli'den ve Balkanlar'dan göçmenler geliyor gemilerle... Kentin eski ahalisi de Girit'e, Midilli'ye, Atina'ya göç ediyor... Günümüzde zeytinyağına gönül veren Giritli ailelerin başında da Kürşatlar geliyor...

Kitabımızın fotoğraf çalışmalarını yaparken, baba Mustafa, Ayvalık'ın en lezzetli yemeklerini ustalıkla yapan anne Fatma Hanım ve iktisat eğitimi görmesine rağmen ömrü zeytin ağaçlarının altında geçen oğul Ali, çiftlik evlerinde konuk ettikleri bizi... O sırada ailenin ziraat mühendisi olan kızı Zeynep başka bir kentte idi... Fotoğraflarda da eksikliği hissedilen Zeynep Kürşat Alanur, ailenin öyküsünü daha sonra bize şöyle anlattı:

"Biz bir aile işletmesiyiz. Faaliyetlerimiz, zeytin tarımı, sofralık zeytin ve zeytinyağı üretimidir. Üretimimizin tümü Ayvalık'taki bahçelerimizdendir. Zeytincilik mesleğini Girit'te yaşayan dedelerimizden devraldık ve Ayvalık'ta geliştirerek devam ettiriyoruz. Ailemiz 1923 yılında Ayvalık'a göç etmeden önce, Girit Adası'nın önemli bir zeytinci ailesiymiş. Ailemiz düzenlerini burada tekrar kurmuşlar; üretimlerine burada devam etmişler ve o zamanlar zeytinyağı sektörünün kalesi sayılan Ayvalık'ta, büyük sanayi kuruluşlarının senelerce en büyük ve kaliteli zeytinyağı tedarikçilerinden olmuşlar. 1996 yılından itibaren ise üretimimizi kendi soyadımızla yapıyoruz. 1998 yılında, Ayvalık'ta ilk zeytinyağı mağazamızı açtık. Böylelikle Türkiye'de zeytin ve zeytinyağı satış noktalarındaki ilk özel ürün, ambalaj ve mekân değişimini başlattık. Ardından 2004 yılında İstanbul ve İzmir'de iki satış mağazası daha açtık. Bizler, ailemizden devraldığımız ve hayatımız boyunca bizlere eşlik etmiş olan zeytinyağının benzersiz güzelliğini ve uzun yıllardır süren zeytincilik uğraşını aynı özenle, geliştirerek devam ettiriyor olmaktan ve üretimimizi sevenleriyle paylaşmaktan mutluluk duyuyoruz."

Kürşatlar, Girit'teki dedelerinden devraldıkları zeytincilik ve zeytinyağcılık mesleğini Ayvalık'ta geliştirerek sürdürüyorlar. 1923'te mübadele ile gelen aile önce büyük sanayi kuruluşlarının en kaliteli zeytinyağı tedarikçilerinden olmuş. 1996 yılından bu yana da üretimlerini soyadlarıyla yapıyorlar. Mustafa ve eşi Fatma Kürşat'ın yanı sıra çocukları Ali ve Zeynep de zeytinyağına gönül vermiş.



Baba Mustafa ve oğlu Ali Kürşat



Halil ve Ahmet Sucu

Zeytincilikte sıra dördüncü kuşakta: Sucular

Zeytinyağı hakkında aklınıza takılan bir soru olursa, buna en hızlı ve en doğru yanıtı verecek insan, Ayvalık'ta Ahmet Sucu'dur. Uzun yıllar Ayvalık Ziraat Odası Başkanlığını da yapan Sucu Ailesi'nin üçüncü kuşak yöneticisidir Ahmet Sucu ve her daim fabrikasının başındadır. Babası Halil Amca, tam bir zeytinyağı sevdalısı olarak Ayvalık'taki ana mağazada durur ve gelenlere zeytinyağının ne mübarek bir şey olduğunu anlatır. Baba da, oğul da konuklarını "Merhaba!" diye selamlar; "Uğurlar olsun!" diyerek yola koyar...

Zeytinyağı işinde, neredeyse evrensel doğru olan "aile işletmesi" olma zorunluluğu, Sucu Ailesi'nin işletmesi olan 'Özgün' için de geçerlidir... Aile soyağacının yüzyıla yaklaşan üretim geçmişinde, dört temel kilometre taşı var. Bunlardan birincisi, aile bireylerinin 1923'te mübadeleyle Midilli'den Ayvalık'a yerleşmesi... Kendilerine soyadı olarak 'Sucu' adını seçmelerinin sebebi de, evlere "eşek sırtında" su ticareti yapmalarından geliyormuş. Ancak evin çarkını döndüren zeytincilikmiş... Ahmet Sucu, "Biz bugün yönetimde olan Sucu Ailesi'nin üçüncü kuşağı olarak, Cumhuriyetimizin o en zor yıllarında, modern üretimi bilmiş ve gerçekleştirmiş ah-fadımızı saygıyla anmayı görev biliyoruz" diyor gururla.

İkinci kilometre taşı ya da kader anı, 1955'te yaşanmış! Ayvalık'a şebeke suyu bağlanınca, Sucu Ailesi'nin su ticareti yapma şansı da kalmamış... Su ticaretinden geriye kalan en önemli şey ise, ailenin güvenilirliliği olmuş. O günden bugüne Sucu Ailesi'nin bireyleri, bildikleri tek iş olan zeytin ve zeytinyağı üretiminin dışına hiç çıkmamışlar...

1990 yılında Sucu Ailesi'nin yüksek eğitim almış olan üçüncü kuşağı, üretimle ticareti birlikte barındıran bir yapılanmanın içine girmişler. Ticari faaliyetlerin "Özgün Zeytincilik" adıyla yürütülmesi kararı da, üçüncü kilometre taşı olmuş. Yaratılan güvenle beslenen satış hacmindeki artış, 2005'te stratejik bir karar aldırılmış aileye! Zeytin işleme ve zeytinyağı sıkma da mevcut atölyeden çıkılmış, fabrika üretimine geçilmiş. Ancak bu karar, daha çok üretmekten çok, daha sağlıklı ve kaliteli üretim yapmak adına alınmış. Ahmet Sucu, "Özgün Zeytincilik tesislerinde, halen yılda 2500 ton zeytinyağı ve 500 ton zeytin, natürel tarzda üretiliyor, diemeyeceğiz, hazırlanıyor demek daha doğru olacaktır" diyor.

Sucu Ailesi geleceğe güvenle bakıyor ve geleceğini planlamış bile... Yine Ahmet Sucu'dan dinleyelim: "Bildığımız iki gerçek var: İlki, Sucu Ailesi 'üretimde dalya' demeden, dördüncü kuşak işbaşına geçecektir. İkincisi, 'kaliteli üretim' ya da 'butik ürün' gibi gizemli sözlerle sarılmadan, standart ve performansla kurumsallaşmayı deneyeceğimizeyiz. Sucu Ailesi, zeytinyağının sadece "yağ" olmadığı felsefesinden hareket ederek, Ayvalık zeytinyağını dünyaya tanıtmayı hedefliyorlar.

Mübadeleyle Ayvalık'a gelen aile Sucu soyadını, o yıllarda evlere 'eşek sırtında' yaptıkları su ticaretinden almış. Bir yandan da zeytincilik yapıyorlarmış. Ancak Ayvalık'a su şebekesi bağlanınca su ticareti ölmüş. Geriye kalmış zeytincilik. O günden sonra da Sucu Ailesi'nin bireyleri bildikleri tek iş olan zeytin ve zeytinyağı üretiminin dışına hiç çıkmamışlar.

Bergamalı zeytincilerin babası: Emin Urgan



Emin Urgan Bergama'daki şirin dükkanında

"Bergama'nın bir sokağından bal, bir sokağından yağ akar" derler... Bölgenin balı da, yağı da hem bol, hem meşhurdur. Bergama zeytinyağını farklı kılan ise, ekolojik yapıdan kaynaklanır; toprağın mineral yapısının klorofil ile buluşan fotosentezi ile Madra ve Yunt dağlarından gelen hava akımlarının katkısı, olağanüstü bir mikro-klima oluşturur. Bu yüzden yörenin zeytinyağının nefaseti de başka bir yere benzemez...

Bergama'da da antik dönemden bu yana zeytin ağacının varlığı biliniyor; yani zeytinyağının ünü antik çağa dayanıyor: Ayvalık yağının çağla yeşili ya da koyu yeşile çalan rengine karşılık, Bergama yağının rengi saman sarısıdır... Parlak bir rengi, çamfıstığı ve kekik karışımı harika bir aroması vardır. Bergama bir sanayi kenti olmadığından ve zeytin ekim alanları da dağlarda, yamaçalarda olduğu için, yağı tamamen organik özelliklere sahiptir. Bölgenin hâkim rüzgârı kuzeydoğudan eser ve gece gündüz arasındaki ısı farkı, Bergama zeytinyağına ayrı bir özellik katar.

Bergama, sadece tarımsal ürünleri ile değil, özellikle de arkeolojik zenginlikleriyle dünyaca meşhur! Yurtiçinde ve yurtdışında tanınmışlığı çok fazla... Yerli, yabancı yıllık bir milyonun üzerinde ziyaretçisi var!..

Evet, ama Bergama zeytinyağını kim bilir, kim tanıır? Hak ettiği saygınlığı görür mü? İşte bu soruların yanıtını aramak için yola çıktığımızda, küçücük dükkânında "Pergamon Tarım Ürünleri" markasını yaratan ve yaşatan, üstelik de köylülere liderlik yapan Emin Urgan ile tanıştık. Köylüler ona inanıyor, o da çalışkan ve üretici köylülere... Urgan, yakın vadede Bergama köylerinin adıyla bir yağ markası yaratmayı hedeflediklerini anlatıyor heyecanlı: "İsmaili Köyü Sızması gibi adlarla, özel ambalajları içerisinde yağ üretip alıcısıyla buluşturacağız. Doğru olan marka yaratmak, ağız tadı oluşturmak. Çok büyük düşünürsek ilkelerimizin dışına çıkarız, o da ürünün kalitesini etkiler, bozar. Bazı işletmelerinde kimyasal işlem söz konusudur. O da damak tadı açısından çok iyi bir şey değildir."

Bergama yöresindeki dağ köylerinde, klasik yöntemle zeytinyağı üretmek hâlâ geçerli... Narlıca'da Kazım Akşit; Sağancı'da Ertan Karabiber; Tırmanlar'da Bayram Gencer, Mehmet Talay; Akçenger'de köy muhtarlığı tarafından nefis yağlar üretiliyor. Çeltikçi, Çürükbağ, Mahmudiye, Örenli ve Samanlıköy'ün yağları da pek lezzetli... Zeytin ve zeytinyağı artık tüm Bergama'nın gözbebeği olmuş durumda... Bütün üreticiler gibi, biz de aynı şeyi söyleyelim: "İyi ki Emin Urgan var..."

Bergama'daki küçücük dükkânında Pergamon markasını yaratan ve üretim konusunda yöre köylülerine liderlik yapan Emin Urgan'un amacı yakın vadede köy adlarıyla yağ markası yaratmak. 'İsmaili Köyü Sızması' gibi adlarla, özel ambalajları içerisinde yağ üretip alıcısıyla buluşturacağız' diyor.



Bergama Asklepieionu

Ayıklama kâhyası Gömeçli Ahmet

Zeytinyağı denince, akla ilk gelen sağlıklı ve uzun bir yaşamdır el-bette. Ama zeytin ağacı binlerce yıldır bunun çok ötesinde başka önemli işlevler de üstlenmiştir. Karanlıklara ışık, kadınlara güzellik ve atletlere güç kaynağı da olmuştur.

Zeytin ağacı -bilgeliğinden olacak- alçakgönüllü bir ağaçtır.

O ağaçları da güzelleştiren insanlar vardır, bilir misiniz?... "Ayıklama kâhyası" denir o değerli insanlara; yaptıkları işe hayrandırlar... Budarken zeytin ağaçlarını bileklerinin gücü, ellerinin ayarı önemlidir; hassastır işleri... Gömeçli Ahmet Demirtaş şöyle anlatıyor yaptığı işi: "Benim lakabım 'Alabros'tur... Ağaçların saçlarını düzeltir gibi yaptığımdan işimi, böyle derler bana... Ağaçları yakışıklı hale getirmektir benim işim..."

Ne denir ki, ellerine sağlık.



Gömeçli Ahmet zeytin ağaçlarını "yakışıklı" hale getiriyor

Sabır Nine: Toplayan da yiyen de zeytinci

Zeytin kutsal bir ağaç... Uzun ömürlü, istikrarlı, meyvesi lezzetli... Yağı da öyle, bereketli, yararlı... Dalları barışçı... Yetiştigi yere değer katan bir ağaç... Ama zeytinin gizli bir yanı daha var, o da terapi özelliği... Özellikle kent yaşamına sıkışıp kalmış olanlar için, zeytin üzerine muhabbet etmek bile rahatlatıcıdır. Hele hasat telaşında sokaklara sinen o mis gibi koku, kentin yorgunluğuna birebirdir, ilaç niyetine... Ege'de ister taş baskıyla, ister çağdaş yöntemlerle yağ sıkılsın her taraf zeytin kokar mevsiminde... Ege kasabalarının, köylerinin ortak heyecanıdır zeytin ve zeytinyağı... Yolunuz zeytin memleketi Ayvalık'a düşerse hasat zamanı, zeytine yakın duran insanlardaki heyecanı da gözleyin...

"Herkes zeytincidir. Toplayan da yiyen de zeytincidir" diyen Sabır Nine'nin fotoğrafına şöyle bir bakın... O bir zeytin insanı... Batı Anadolu'daki binlerce zeytinci kadından biri... Verdiği tüm emekleri, çektiği tüm çileleri görürsünüz yüzünde, sonu mutlulukla biten... Bakın fotoğrafına, taze zeytinyağı kokusu gelmedi mi burnunuza?..



Sabır Nine Kazdağı'nın eski adıyla Tahtalı, yeni adıyla Çamlıbel Köyü'nden

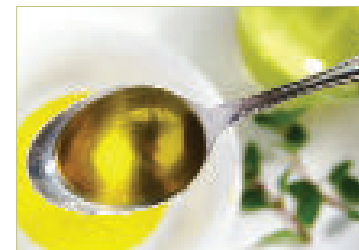
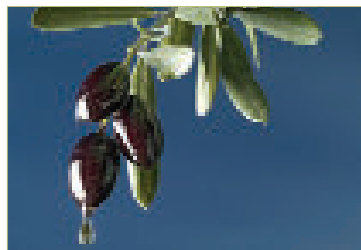


Öldükten sonra da ölmez ağacı

Zeytin ve zeytinyağı, artık Ege ve Marmara bölgelerinin ürünü olmaktan çıktı. Türkiye'nin her yöresine zeytin ekildi, ekiliyor: Artvin, Trabzon, Adana, Mersin, Mardin/Derik, Gaziantep, Nizip, Tekirdağ... Örnekler daha da çoğaltılabilir... Türkiye'de zeytincilik kabuk değiştiriyor. Artık atadan kalma zeytinliklerde, ilkel yöntemlerle küçük çiftçinin yaptığı aile tarımı olmaktan çıktı iş... Büyük zeytin plantasyonları oluşturuluyor!

Ama eski adıyla Tahtalı, yeni adıyla Çamlıbel köyünün mezarlığını şöyle bir ziyaret ederseniz, mezar taşlarının bile zeytin dallarıyla süslendiğini göreceksiniz... Anadolu'da zeytin ağacının bir adı da 'ölmez ağacı'dır... Öldükten sonra da "Ölmez Ağacı".





Zeytini satın alırken dikkat!

- Ürün ambalajlı ve markalı olmalı; etiket üzerinde üretim ve son kullanma tarihleri ile besin değerleri yer almalı.
- Salamuralık siyah zeytinin ambalajı açıldığında, zeytinin siyah renginin koyu ve açık kahverengi tonlara dönüştüğü görülebilir. Bu doğal bir durumdur. Zeytin havayla temas ettikten sonra tekrar eski koyu rengine döner.
- Ambalajı şişmiş ürünler alınmamalıdır. Bu durum, ürünü bozan mikro-organizmaların geliştiğini, zeytinin tatlanma sürecinin tamamlandığını ve ürünün hijyen için gerekli ısıl işlemden geçmediğini gösterir.
- Konserve etiketlerinde pastörize veya sterilize edildiği belirtilmelidir.
- Paslanmış veya yırtık ambalajlı ürünler alınmamalıdır.
- İç görünen ambalajda ürün alınıyorsa, zeytin büyüklüklerinin homojen, salamura suyunun da berrak olmasına dikkat edilmelidir.
- Firma adı tüketici için kalite güvençesi olduğundan, açıkta satılan zeytinlerin yanında ambalajlı bir örneğinin bulunmasına dikkat edilmelidir.

Tıbbın son buluşu: Zeytin yaprağı çayı...

Farmakoloji bilimi, zeytin yaprağı çayının da son derece yararlı olduğuna ve mucizeler yarattığına kanaat getirdi son yıllarda... Zeytin yaprağı çayını hazırlamak ise çok kolaydır: Bir yemek kaşığı kıyılmış kuru yaprak alınır, üzerine kaynar su dökülür, ağzı kapalı bir şekilde 10 dakika kadar bekletildikten sonra süzülür, içime hazırdır. Bu çayı günde 2-3 kez içebilirsiniz; limon ya da bal ilave ederek tatlandırabilirsiniz. Zeytin yaprağı çayını, piyasada hazır bitki çayı olarak da bulabilirsiniz ve afiyetle tüketebilirsiniz...

Neden zeytinyağı tüketmeliyiz!

Sağlıklı koşullar gözetilerek zeytinyağı satın alma kurallarına dikkat edildiği takdirde, zeytinyağının insan sağlığına son derece olumlu etkileri var. Unutmayın, Akdenizlilerin sağlıklı ve uzun yaşamalarının sırrı da bu!

- Zeytinyağı anne sütüne en yakın sıvıdır.
- Zeytinyağı vücut için gerekli olan ancak sentez edilemeyen temel yağ asitleri ile sade yağda eriyebilen E vitamininin kaynağını oluşturur.
- 16 mililitre zeytinyağı, 120 kalori içerir. Yüksek kalori değerine sahip olan ürün, meyve suyu gibi doğal tüketilebilen tek yağ olma özelliğine sahiptir.
- Kalp-damar hastalıkları başta olmak üzere; sindirim sistemi, kemik yapısı, beyin ve sinir dokuları üzerinde de çok önemli yararları bulunmaktadır.
- Kolesterolün damar tıkanıklığına yol açan 'LDL', yani kötü bileşenini azaltıcı rol oynarken, yararlı ve koruyucu olan 'HDL' bileşenini değiştirmez.

- Mide asidini dengelediği için gastrit veya dūodenal ūlserlere karşı koruyucudur.
- Bağırsak tarafından en iyi emilebilen yağdır, bağırsaklardan geçişi düzenler.
- Kemik mineralizasyonunun iyileşmesini sağlar ve normal kemik gelişimine yardımcı olur.
- Zeytinyağında yaklaşık yüzde 80 oranında bulunan 'oleik asit', anne sütündeki en önemli yağ asididir ve doğumdan hemen sonra bebeğin sinir dokularının gelişmesinde temel bir işleve sahiptir.
- Bebek bekleyen ve emziren annelerin beslenmesinde en uygun yağdır.
- Dokuların yaşlanmasını önler ve yaşlanmanın beyin fonksiyonları üzerindeki yıpratıcı etkisini azaltır.



Son söz yerine

Zeytinde insana iyi gelen bir tılsım var. Zeytin ağacının saygı uyandıran bir duruşu var. Ege çocuğu olduğumuz için değil; zeytin, sekiz bin yaşında olduğu için belki... Belki onca zaman nice insanın ekmeğine katık olduğu için, yüzünü güldürdüğü için... Ocakları, bacaları güzel güzel tıttırdığı için belki... Kabul edelim ki, bu nimet insanlığa doğanın bir lütfu; kıymetini bilmek, hakkını vermek gerekir.

Şimdilerde zeytin de küreselleşiyor hayırlısıyla... Hayatımızı küresel eğilimler belirliyor ya, zeytin küreselleştikçe Anadolu'da saygınlığı da artıyor. Daha çok dikiliyor ağacı, daha çok sıkılıyor yağı... Zeytin ağacı, post modern yaşama itirazın bir sembolü haline geliyor. Bütün bu hoyratlığa, böyle narin bir yanıt...

Zeytin Anadolu'dan çıkma olduğu halde, ülkemizde adeta yenisinden keşfediliyor. Sadece zeytin mi? Kıyılarımızın, koylarımızın, dağlarımızın, ovalarımızın, bu toprağın, bu suyun kıymetini de arada bir hatırlar gibi oluyoruz; balık hafızası var ya bizde, sonra hemen unutuyoruz... Bir farkına varıyoruz elimizdekilerin, bir derin uykuya dalıyoruz...

Zeytin ağacı kadar uzun, zeytinyağı kadar sağlıklı ve lezzetli bir yaşam dileğiyle...



Komili

**ANA
GIDA**

A
ANADOLU GIDA