

T.C.
AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TARİH ANABİLİM DALI
2019-YL-216

TARİHSEL SÜREÇTE
AYDIN'DA ZEYTİN VE ZEYTİNCİLİK

HAZIRLAYAN
Rıza PEKER

TEZ DANIŞMANI
Dr. Öğr. Üyesi Günver GÜNEŞ

AYDIN-2019

T.C.

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

AYDIN

Tarih Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programı öğrencisi Rıza PEKER tarafından hazırlanan “Tarihsel Süreçte Aydın’da Zeytin Ve Zeytincilik” başlıklı tez, 4/10/2019 tarihinde yapılan savunma sonucunda aşağıda isimleri bulunan jüri üyelerince kabul edilmiştir.

Ünvanı, Adı Soyadı	Kurumu	İmzası
Başkan : Dr. Öğr. Üyesi Günver GÜNEŞ	ADÜ	
Üye : Doç. Dr. Tuncay Ercan SEPETCİOĞLU	ADÜ	
Üye : Doç. Dr. Olcay PULLUKCUOĞLU YAPUCU	EÜ	

Jüri üyeleri tarafından kabul edilen bu Yüksek Lisans tezi, Enstitü Yönetim Kurulunun tarihsayılı kararı ile onaylanmıştır.

Prof. Dr. Ahmet Can BAKKALCI

Enstitü Müdürü

T.C.

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

AYDIN

Bu tezde sunulan tüm bilgi ve sonuçların, bilimsel yöntemlerle yürütülen gerçek deney ve gözlemler çerçevesinde tarafımdan elde edildiğini, çalışmada bana ait olmayan tüm veri, düşünce, sonuç ve bilgilere bilimsel etik kuralların gereği olarak eksiksiz şekilde uygun atıf yaptığımı ve kaynak göstererek belirttiğimi beyan ederim.

.../.../2019

Rıza PEKER

ÖZET

TARİHSEL SÜREÇTE AYDIN'DA ZEYTİN VE ZEYTİNCİLİK

Rıza PEKER

Yüksek Lisans Tezi, Tarih Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi. Günver GÜNEŞ

2019, XII+124 sayfa

İnsanoğlunun yaratılışından itibaren zeytine büyük önem verilmiş ve tanrının insanlığa armağanı olarak kutsal kabul edilmiştir. Tarih araştırmalarında, toplumların yaşamlarında etkili olan tarımsal ürünler ile ilgili çalışmalar yapılmaya başlanmış ve giderek bu çalışmalar artmıştır. “Tarihsel Süreçte Aydın’da Zeytin ve Zeytincilik” başlıklı çalışma bu açıdan büyük bir önem taşımaktadır.

Yunanlılar, ticari bir ürün olan zeytinin ticaretini yapmış ve Batı Anadolu’da kurdukları koloniler vasıtasıyla zeytinden büyük ekonomik getiri sağlamıştır. Romalılar’da zeytinciliğe büyük önem vermiştir, zeytin tarımı yapılan yerlerde destekleyici faaliyetlerde bulunmuştur. Aydın’ın stratejik olarak Anadolu’da Doğu-Batı ticaret yolunun kesişim noktasında olmasından dolayı zeytincilik bölgenin ekonomisine büyük katkı sağlamıştır. Aydınogulları Beyliği zamanında, Venedikli ve Cenevizli tüccarlar vasıtasıyla zeytin ve diğer ürünlerin ticareti yapılmıştır. Osmanlılar’da zeytin, zeytinyağı ve zeytin sabunu üretimi desteklenmiş, bu ürünlerin ticareti İzmir Limanı’ndan İmparatorluğun diğer bölgelerine ve Avrupa’ya yapılmıştır.

Tanzimat ve sonrası dönemlerde yabancı zeytinliklerin veriminin artırılması amacıyla vergi indirimleri ve muafiyeti sağlanmıştır. II. Meşrutiyet Döneminde, Milli İktisat Politikası kapsamında 21 Şubat 1914’te kurulan Milli Aydın Bankası’nın desteğiyle zeytinciliğin desteklenmesi adına adımlar atılmıştır. Cumhuriyetin ilk yıllarında da Aydın’da zeytin üretimini arttıracak çalışmalar yapılmıştır.

ANAHTAR SÖZCÜKLER: Zeytin ve Zeytincilik, Zeytinyağı, Zeytin Ticareti, Aydın

ABSTRACT

THE HISTORICAL PROCESS OF OLIVES AND OLIVE IN AYDIN

Rıza PEKER

Master's Thesis, Department of History

Thesis Supervisor: Faculty Member Dr. Günver GÜNEŞ

2019, XII+124 Pages

The olives have a great importance since the creation of mankind and it has been considered sacred as the gift of God to humanity. In historical researches, studies on agricultural products that are effective in the lives of societies have started to be carried out and these studies have gradually increased. The study entitled as "Olive and Olive Cultivation in Aydın in the Historical Process" is of great consequence in this respect.

The Greeks traded olives, as a commercial product for various purposes, and provided great economic profit from olives through the colonies which they established in Western Anatolia. The Romans also gave a great importance to the olive cultivation and carried out supportive activities in olive cultivation areas. Since Aydın is strategically located at the intersection of the East-West trade route in Anatolia, olive production has contributed greatly to the region's economy. During the reign of the Aydınoğulları Principality, olive and other products were traded through Venetian and Genoese merchants. The olive production, olive oil and olive soap were supported in the Ottomans and these products were traded from İzmir Port to other parts of the Ottoman Empire and Europe.

In order to increase the yield of wild olive groves in Tanzimat era and post-tax periods, tax reductions and exemptions were provided. In the II Constitutional Monarchy Period, steps were taken to support olive cultivation with the support of Milli Aydın Bankası, which was established on 21 February 1914 within the scope of National Economic Policy. In the early years of the Republic, studies were made to increase olive production in Aydın.

KEYWORDS: Olives and Olive, Olive Oil Trade of Olive, Aydın

ÖNSÖZ

“Tarihsel Süreçte Aydın’da Zeytin ve Zeytincilik” konu başlıklı bu çalışmada, zeytinin etimolojisi, kullanım alanları, ticari anlamdaki değeri, Aydın Sancağının ekonomisine katkısı ve bunların yansımaları üzerine durulmuştur.

Tez konusunun belirlenmesinde, çalışmanın bütün aşamalarında her türlü fikri, ilmi ve materyal yardımını esirgemeyen değerli hocam, danışmanım Dr. Günver GÜNEŞ’e tez konusunda, yabancı yayınları çevirmemde yardımlarını esirgemeyen kıymetli arkadaşlarım Emanuel MAHRES’e, Emel ÇİNELİ’ye, Duygu KONAY’a, tez çalışmasında kullanılan kitaplar ve dergilere ulaşmam konusunda katkı veren Aydın İl Halk Kütüphanesi Arşiv çalışanlarına, sn. Müdür ve Müdür Vekiline, ihtiyaç duyduğum kaynakların temininde destek olan kıymetli Hicran TÖLEK’e, İzmir Milli Kütüphane görevlilerine, akıl danıştığım fikirleriyle bana katkı sağlayan ablam Dr. Süveybe PEKER’e, halam Zerife PEKER’e ve kuzenim Ö. Faruk PEKER’e minnettar olduğumu belirtmek isterim.

Rıza PEKER

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY SAYFASI.....	iii
BİLİMSEL ETİK BİLDİRİM SAYFASI.....	iv
ÖZET	v
ABSTRACT	vi
ÖNSÖZ.....	vii
GÖRSELLER DİZİNİ.....	x
EKLER DİZİNİ	xi
KISALTMALAR DİZİNİ	xii
GİRİŞ.....	1
1. BÖLÜM	20
1. ESKİ YUNANLILAR'DAN AYDINOĞULLARI'NA AYDIN'DA ZEYTİN	20
1.1. Yunan Yaşamında Zeytin ve Zeytincilik	20
1.1.1. Zeytin Saklama ve Taşıma	21
1.1.2. Yunanlılar'da Zeytin Tarımı ve Öğünlerde Zeytin	21
1.1.3. Aydınlatma Araçlarında Zeytin	23
1.1.4. Cenaze Törenlerinde Zeytin	24
1.1.5. Yunan Olimpiyatlarında Zeytin	24
1.1.6. Solon Kanunları ve Zeytincilik	24
1.1.7. Yunanlılar'da Zeytin Ticareti.....	26
1.1.8. Yunan Mitolojisinde Zeytin Objesi.....	28
1.2. Roma Yaşamında Zeytin ve Zeytincilik	35
1.2.1. Roma'nın İktisadi ve Gündelik Yaşamında Zeytin.....	36
1.2.2. Roma Tıbbında Zeytin'in Yeri ve Önemi	38
1.2.3. Romalıların Zeytinyağını Sınıflandırması	40
1.2.4. Romalılar Döneminde Aydın'da Zeytin ve Zeytincilik	41
1.3. Bizans ve Aydınoğulları Ekseninde Aydın'da Zeytincilik	44

1.3.1. Aydın'da Türk Hâkimiyeti ve Zeytincilik	47
2. BÖLÜM	52
2. OSMANLI'DA VE CUMHURİYET'İN İLK YILLARINDA ZEYTİN.....	52
2.1. Osmanlı'da Zeytin ve Zeytincilik	52
2.2. Osmanlı Döneminde Aydın Sancağı'nda Zeytincilik	61
2.2.1. Zeytincilik ve Yabancı Sermaye	68
2.2.2. Aydın-İzmir Demiryolu Hattı'nın Yapımı Sonrası Zeytincilik	73
2.2.3. II. Meşrutiyet ve Milli Mücadele Döneminde Zeytincilik	80
2.3. Cumhuriyetin İlk Yıllarında Aydın'da Zeytincilik	84
2.3.1. Aydın'da Zeytincilik.....	87
3. TARTIŞMA VE SONUÇ	100
4. KAYNAKLAR	102
5. EKLER	115
ÖZGEÇMİŞ	124

GÖRSELLER DİZİNİ

Görsel 1: Klazomenai Zeytin İşliği (Urla).....	117
Görsel 2: Antik Yunan'da Zeytincilik	117
Görsel 3: Roma Döneminde Zeytinyağı Üretimi Sonsuz Vida Tekniği.....	118
Görsel 4: Geleneksel Zeytinyağı Üretimi	118
Görsel 5: Antik Zeytin İşliği.....	119
Görsel 6: Antik Yunan Olimpiyatlarında Zeytin Figürü	119
Görsel 7: XVI-XVIII. Yüzyıllara Ait Asma Kandil	120
Görsel 8: İzmir Limanı 1860'lı Yıllar	120
Görsel 9: Aydın Garı Yük Trenleri 1880.....	121
Görsel 10: İzmir'e Zeytinyağı, İncir vb. Ürünler Taşıyan Bir Kervan 1880'li Yıllar...121	
Görsel 11: 1900 Yılında Tralleis ve Zeytin Ağaçları	122
Görsel 12: 1929 yılı İzmir Piyasasında Zeytin	122
Görsel 13: 1938 Yılında Aydın Piyasasında Zeytin Fiyatı.....	123
Görsel 14: Zeytin Mahsulü İle İlgili Karar	123

EKLER DİZİNİ

EK 1: Belgeler115

EK 2: Görseller.....117



KISALTMALAR DİZİNİ

A. AMD	: Sadâret Âmedî Kalemî Defterleri
A.DVNS.MHM.d.	: Divan-ı Hümâyûn Defterleri Kataloğu'ndaki Mühimme Defterleri
A.MKT.UM	: Sadâret Mektubî Kalemî Umum Vilâyet Yazışmalarına Ait Belgeler
BCA	: Başbakanlık Cumhuriyet Arşivi
BOA	: Başbakanlık Osmanlı Arşivi
DH.İ.UM.EK	: İdare-i Umumiye Belgeleri
DH.KMS	: Kalem-i Mahsus Müdüriyeti Belgeleri
H	: Hicri
İ..MMS	: İrade-i Meclis-i Mahsus Belgeleri
İMVL	: İrade-i Meclis-i Vâlâ Riyaseti Defterleri
UZK	: Uluslararası Zeytin Kongresi
UZKY	: Uluslararası Zeytin Kongresi Yayınları
Vb	: ve benzeri
Vd	: ve diğer

GİRİŞ

Tarih, yalnızca siyasilerin, kahramanların ve büyük adamların hayatlarından, savaşlarından, zaferlerinden ibaret değildir. Özellikle XX. yüzyıl'ın ilk çeyreğinde M. Bloch ve L. Febvre tarafından yayınlanan Annales Dergisi¹ ile tarihe yepyeni bir bakış açısı getiren Annales Ekolü geliştirilmiştir. Annales Ekolü ile sosyal bilimlerle işbirliği sağlanarak toplumların yaşamları hakkında detaylı araştırmalar ve çalışmalar yapılmaya başlanmıştır. Bu araştırmalar ve çalışmalar gerek dünyada gerekse Türkiye'de yapılmıştır. Yapılan bu çalışmalar ile insanların günlük yaşamlarına etki eden tarımsal ürünler, ağaçlar, yollar, köprüler, kervansaraylar, camiler, kitabeler, mezar taşları incelenerek bunların toplum hayatına etkileri ortaya konulmuş ve böylelikle tarihe yeni bir bakış açısı kazandırılmıştır.

Bitkiler ve meyveler üzerine çeşitli çalışmalarda yapılmıştır. Pamuk, üzüm, meyan kökü, incir bu çalışmalardan yalnızca bazılarıdır. Zeytin ile ilgili yapılan çalışmalar vardır. Ancak bu çalışmalar ya sadece zeytinin yapısı veya zeytinyağının yapısı ve sağlık alanında kullanımı, zeytinin ekonomideki payı ve bunun değerlendirilmesi, Antik Çağ'da farklı bölgelerde zeytin yetiştiriciliği ve Osmanlı İmparatorluğu'nun belirli bir dönemini ele alan çalışmalar yapılmıştır. Bu çalışmada, zeytinin tarihsel süreci akademik olarak ele alınmış ve daha kapsamlı çalışmalara rehberlik etmesi amaçlanmıştır.

“Tarihsel Süreçte Aydın'da Zeytin ve Zeytincilik” başlığını taşıyan bu çalışmada asırlık bir ağaç olan zeytinin toplumların hayatına etkisini, tarihsel sürecini, kaynaklar ve veriler ile anlatılması amaçlanmıştır. Çalışmanın giriş bölümünde, zeytin hakkında kısa bazı bilgiler verilmiş ve çalışmanın örneklemini oluşturan Aydın'ın coğrafi konumu ve tarımsal yapısı anlatılmıştır. Birinci bölümde, zeytinin tarihsel süreci, Antik Yunan'dan Bizans'a ve Aydınoğulları'na kadar zeytin ve zeytincilik; ikinci bölümde ise, Osmanlı döneminde ve Cumhuriyetin ilk yıllarında Aydın'da zeytincilik hakkında bilgiler verilmiştir.

Çalışma konumuz olan zeytin, tarihsel süreçte toplumların hayatlarında sıklıkla yer almıştır. Günlük yaşamda, dini törenlerde, sportif faaliyetlerde, devletlerarası ilişkilerde, ticari ve kültürel alışverişlerde çok önemli bir öneme sahip olmuştur. Zeytin, tarihsel süreç

¹ Derginin adı: Annales Economies, Sociétés, Civilisations

içerisinde birçok uygarlıkların mitolojilerinde, efsanelerinde, yazıtlarında, kutsal metinlerinde yer almıştır. Zeytinin, bilinen tarihi günümüzden 8 bin yıl öncesine kadar gitmektedir. Zeytin ağaçlarına dair elde bulunan en eski veriler Ege Denizi'ndeki Santorini Adası'nda yapılan arkeolojik çalışmalarda ortaya çıkarılmış 39 bin yıl öncesine dayanan zeytin yaprağı fosilleridir. Kuzey Afrika'daki Sahra Bölgesi'nde gerçekleştirilen arkeolojik araştırmalarda ise İ.Ö. 12 bin yılına ait zeytin ağacı bulgularına rastlanılmıştır. Tarihsel kayıtlar doğrultusunda, zeytinin Akdeniz dünyasında ilk evcilleştirilen ağaçlar arasında bulunduğu ve özellikle yağı için İ.Ö. yaklaşık 4 bin yılından itibaren yetiştirildiği tespit edilmiştir (Diamond, 2013: 156). Aynı şekilde, Kuzey Suriye'de Ebla'da bulunan çivi yazılı tabletlerden İ.Ö. 3 binli yılların ortalarından kalan ve büyük yağ üretim tesislerinin varlığına dair veriler tespit edilmiştir (UZKY, 1997: 19). Zeytini ilk olarak kültüre alan ve ıslah edenler Samiler olmuştur (Göğüş, Özkaya ve Ötleş, 2009: 4). Zeytinyağı üretimine ilişkin en belirgin bulgular Ege Medeniyet'lerinden olan Giritlere, İ.Ö. 4.500 yılına kadar gitmektedir. Giritlerin zeytinyağını hem yemeklerde hem ışıklandırmada kullandıkları ve stok yaptıkları tespit edilmiştir (Williams, 1993: 72). Zeytin ağacının, insanlığa armağanı olan zeytinyağı insanoğlu tarafından "altın sıvı" olarak adlandırılmış ve bir zaman sadece ışıklandırma amacıyla kullanılmıştır. Zamanla insanın beslenmesindeki başlıca yerini almıştır.

Zeytinin ilk olarak nerede ortaya çıktığı ve anavatanı konusunda tam bir görüş birliği yoktur. Bir görüşe göre; Ege, Anadolu'nun Akdeniz kesimleri, Suriye ve Lübnan'ın zeytinin ilk ortaya çıktığı yer olduğu ikincisine göre; Mısır, Kuzey Afrika'nın Atlas Dağları Bölgesi'nde ortaya çıktığıdır. Ancak genel kabul, zeytinin anavatanı Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ni de içine alan Yukarı Mezopotamya ve Güney Ön Asya'dır. Zeytinin dünyaya yayılışı üç yoldan olmuştur. Mısır üzerinden Tunus'a ve Fas'a; Anadolu boyunca Ege Adaları, Yunanistan, Santorini Adası, İtalya, Fransa, İspanya ve Portekiz'e; İran üzerinden Pakistan ve Çin'e şeklindedir. Yeni Dünya'nın (Amerika) keşfinden sonra zeytin alanları Kaliforniya, Meksika, Peru, Şili ve Arjantin'e kadar ulaşmıştır. Avusturalya'nın keşfi ile birlikte Güney Afrika ve uzak Okyanus Ülkeleri de zeytin ile tanışmıştır (TRT, 2010: 4).

Zeytin'in önemi ile ilgili İ.Ö. Atina Anayasa'sında yer alan ve Aristoteles tarafından yazılan "*Devlet malı veya özel mülkiyet farkı olmaksızın, zeytin ağacını kesen veya deviren herkes mahkemede yargılanacaktır. Eğer suçlu bulunurlarsa idam edilmek suretiyle cezalandırılacaklardır.*" cümlesi zeytin'in Atina için önemini ve zarar verenlere ne olacağını ortaya koymuştur (Friedell, 1999: 76). Akdeniz kökenli olan zeytin insanlara tanrının bir armağanı olarak kabul edilmiştir. Zeytin, tarihsel süreçte kralların اساسı, din adamlarının kutsal

yağı, barışın ve onurun simgesi olmuştur (Tanyu, 1998: 457). İlginç olan bir konuda ölülerin günahlarından arınarak gömülmeleri için din görevlileri tarafından zeytinyağı ile mesh edilmesidir. Antik dönemin sınır tanımayan denizci uygarlığı olan Fenikeliler, yabani olan zeytin ağacının Anadolu'dan, Afrika'ya, Batı'ya taşınmasında önemli bir rol üstlenmişlerdir (Casson, 2002: 114). Bu ürünler zeytin ağacı, zeytin yaprağı, zeytinyağı ve çeşitli sebze ve meyvelerdir. Bu sayede hem ticari hem de kültürel bir yapı oluşturmuşlardır (Moscati, 2004: 234).

Çalışmanın örneklemini oluşturan Aydın, Anadolu yarım adasının batısında, Büyük Menderes Vadisi'nin kuzey kenarında, Aydın Dağları'nın güneyinde ve Menteşe Dağları ile çevrili Menderes Havzası üzerinde yer alan verimli ovalara sahiptir (Darkot, 1979: 276). Aydın'ın iklimi yazları sıcak ve kurak, kışları ılık ve yağışlıdır. Aydın genelinde Akdeniz iklimi hâkimdir. Bu iklim şartları ve topografik yapı, Aydın ve çevresinde iki ayrı bitki topluluğunun maki ve ormanların gelişmesine etken olmuştur. Aydın'ın denizden yüksekliği 55 metre ile 80 metre arasında değişmektedir (Emecen, 1998: 235). Aydın'da 395.498 hektar alanda sulu tarım yapılmaktadır. Zeytin ve meyvelikler yaygındır (Yeni Türk Ansiklopedisi, 1985: 276).

Aydın ekonomisi, büyük oranda tarımsal ürünlere dayalıdır. Aydın'da yetiştirilen ürünlerin çeşidi 65-70 kadardır. Aydın'da Eski Çağ'lardan itibaren üzüm, zeytin, incir ve diğer çeşitli meyveler yetiştirilmektedir. Bölge'de hammaddesi tarıma dayanan, endüstri önemli gelişme göstermiştir. Çırçır, zeytinyağı fabrikaları, sabun imalathaneleri bulunmaktadır. Aydın'daki dikili ağaçlardan büyük çoğunluğunu, incir ve zeytin ağaçları oluşturmaktadır. Zeytinin tarihsel sürecine değinmeden etimolojisi ve kullanımına dair değerlendirmeler yapmak yararlı olacaktır.

Zeytin, tarihsel süreç boyunca birçok uygarlığın ve toplumun günlük yaşamında, dinsel yaşayışında, iktisadi yaşamında her zaman çok önemli bir alana sahip olagelmiştir. Zeytin ilk ortaya çıkışından itibaren dünyanın her köşesinde kendine bir yayılma alanı bulmuştur. Tabiri yerindeyse zeytin insanoğlunun kendisine yaptığı bütün olumsuz davranışlara rağmen, nankörlük etmemiş ve uygun ortamda ürün vermeye devam etmiştir. Giriş bölümünde de söz ettiğimiz gibi zeytinin anavatanı olarak kabul edilen yukarı Mezopotamya havzası içerisinde hiçbir ot olmayan yerlerde kayanın içinden çıkmış zeytinler günümüzde yapılan araştırmalar sonucunda tespit edilmiştir. Kutsal olarak kabul edilen metinlerin, neredeyse tamamında zeytin ile ilgili pasajlar bulunmaktadır. Zeytin,

toplumların yaşamlarında kendini farklı bir şekilde ifade eden kültürel bitkidir. Tarihsel süreç boyunca ticari olarak da çok önemli bir alanda yer almıştır. Zeytin fidanları, zeytinler, zeytinyağı, zeytin yaprakları, zeytin odunları çeşitli uygarlıklar tarafından farklı amaçlarla kullanılmıştır.

Zeytin, oleaceae familyasından olan leylak ve yasemin gibi süs bitkileriyle aynı familyadan “olea” yabani bir ağaçtır (Ünsal, 2003: 12). Zeytin Yunanca “elaia”, Latince “olea” ve “olivum” sözcüklerine dönüşerek diğer Avrupa dillerine girdiği ve “olivum” olarak uluslararası alanda yerini aldığı araştırmalar sonucunda tespit edilmiştir. Zeytin, İbranice “zeyt” kökünden türemiştir. Fenike dilinde “zyt” sözcüğü ile ifade edilmiştir. Akadca “zeirtum” sözcüğünün zeytine karşılık geldiği tespit edilmiştir. İspanyolca “aseite” ve “aseituna” olarak, Arapça “zyt” kökünden gelen “zeyt” sözcüğünün çoğulu olan “zeytûn” zeytin taneleri anlamında kullanılmıştır (Mutçalı, 1995: 368). Farsça “zeytûn” olarak kullanılmaktadır. Zeytin aynı zamanda İngilizce “olive”, Fransızca “olivela”, Almanca “olive”, Çince “gân”, Hintçe “zaitoon”, Rusça “olivkovyy”, İtalyanca “oliva”, Portekizce “oliva” şekillerinde kullanılmıştır.

Bunların dışında, Türk Dünyası olarak adlandırılan bölgelerde “zeytin” kelimesinin kullanım biçimlerinde bazı farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. Azeri Türkçesi’nde “zeytun”, Başkurt Türkçesi’nde “zâytûn”, Kazak Türkçesi’nde “zâytûn”, Kırgız Türkçesi’nde “olifka”, Özbek Türkçesi’nde “zâytun”, Tatar Türkçesi’nde “zâytûn”, Türkmen Türkçesi’nde “zeytûn”, Uygur Türkçesi’nde “zâytun” şekillerinde kullanılmıştır (Ercilasun, 1992). Görüldüğü gibi zeytinin dünyanın bir ucundan diğer ucuna kadar yayıldığı anlaşılmaktadır.

Zirai bir ürün olarak zeytine değinecek olursak, yukarıda da belirttiğimiz gibi zeytin tarihsel süreç boyunca birçok uygarlıkta çeşitli amaçlarla kullanılmıştır. Zeytin 30°- 45° Kuzey ve 30°- 45° Güney enlemleri arasında ve genellikle subtropikal iklim bölgelerinde deniz kıyılarında yoğun olarak yetiştirilir (Komisyon, 1966: 5). Zeytin 400 m yüksek alanlarda çok nadir görülür. Özellikle, hava şartları zeytin ağaçlarının verimini çok fazla etkiler. Bir Akdeniz bitkisi olduğu için Akdeniz’e kıyısı olan pek çok yerde yetişir. Dünya zeytin üretiminin %98’lik kısmı Akdeniz kıyılarından elde edilir. Zeytin 8°C soğuğa kadar dayanabilme yapısına sahiptir (Onurlubaş, 2007: 1). Zeytin özellikle, bol güneş alan güneye bakan yerlerde, az eğimli ve özellikle kimyasal ürün kullanılmamış ya da az kullanılmış olan alanlarda verimlidir. Zeytin ağaçları aşırı rüzgârlarda olumsuz etkilenir. Bu nedenle

dikildiği konum çok büyük önem taşır. Zeytin, kışın yapraklarını dökmeyen sık dallı bir ağaçtır. Yerini seven zeytin ağaçları 3 ile 16 m kadar boya ulaşır. Yapılan araştırmalara göre, verimi en yüksek zeytin ağaçlarının boyu 3 ile 5 m arasındadır. Zeytin ağacı tınlı, killi-tınlı, hafif kireçli, çakıllı ve besin bakımından zengin topraklarda yetişir. Toprak derinliği zeytin ağaçlarının köklerinin gelişimine yarar sağlayacak şekilde en az 1-2 m derinlikte olmalıdır. Ancak, genel olarak 80 cm civarında yoğunlaşmaktadır. Zeytin fidanları, iklim koşulların uygun olması durumunda Ekim ile Mart ayı arasında dikilebilmektedir (Boynudelik, 2007: 30).

Zeytin ağacı, sıcaklığı sever bu yüzden -12°'nin altındaki sıcaklıklarda kurur. Zeytin ağaçları, farklı hava koşullarına özellikle kurak koşullarda yüksek solunum yeteneğine ve az su kaybetme özelliğine sahiptir (Göğüş ve Özkaya, 2009: 5). Yağlık zeytin dağlık ve tepelik bölgelerde, sofralık zeytin ise düzlük alanlarda yetişir. Dikilmeden kendiliğinden yetişen zeytinlere yabani zeytin veya delice (oleaster) denir. Zeytin dikiminden sonra 5-7 yıl içerisinde ürün verecek bir boyuta ulaşır. Zeytinin, maksimum verim ulaşması 20 yıl gibi bir zamanı alır. 35-150 yıl arası ağacın olgunluk ve tam verim dönemidir. Zeytin ağacının, bir yıl bol ürün ertesi yıl ise en düşük ürün verme döngüsüne periyodisite adı verilir. Bu durum halk arasında var yılı ve yok yılı olarak adlandırılır.

Zeytin ağaçlarından yıllarca yüksek verim elde etmek için ağaçların bakımı önemlidir. Ağaçların bakımında, dört önemli noktaya dikkat etmek gerekir. Öncelikle ağaçların toprağının gücünün arttırılmasında hayvansal gübre kullanılmalıdır. Gübreden maksimum fayda sağlanması için toprak çapalanarak havalandırılmalıdır. Yapılan gübreleme ve çapalama işlemi ağacın direnci arttırır ve ürün verimi fazlalaştırır (Yücel, 1980: 55).

İkinci önemli nokta, hava koşullarının uygun olmasında ağaçların halk arasında bordo bulamacı olarak bilinen fungusit kullanılan (II) sülfat ve kireç karışımı uygulanmalıdır. Zeytin bakımında, belki de en can alıcı nokta zeytin ağaçlarında zaman zaman çıkan çeşitli hastalıklar ve tedavisidir. Bu hastalıklar, zeytinlere çok büyük zararlar vermektedir. Bu hastalıkların, belli başlıları şu şekildedir. Zeytin Dal Kanseri, Zeytin Vertisilyum Solgunluğu, Zeytin Halkalı Leke Hastalığı, Antraknoz, Zeytin Sineği, Zeytin Güvesi, Zeytin Kabuklu Biti, Zeytin Karakoşnili, Zeytin Fidantırtılı, Zeytin Pamuklu Koşnili, Zeytinde Pamuklubit, Zeytinde Filiz Kıran, Zeytin Kızılkurdu, Zeytin Çiçek Sap Sokanı, Zeytin Kırlangıç Böceği, Zeytin Kurdu, Zeytin Yara Koşnili, Zeytin Bor Noksanlığı, Zeytin Akarı ve Zeytin Pasakarı ve bazı başka hastalıklardır.

Bu hastalıkların, tedavi edilmesinde Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ve Ziraat Enstitüleri'nin araştırmaları sonucunda kullanılmasına izin verilmiş olan farklı ilaçlar kullanılmaktadır. Bu ilaçların, kullanılabilmesi için hastalık olan zeytinden numune Tarım İl Müdürlüğü'ne götürülerek burada laboratuvar sonucunda tespit edilen ilaç kullanılır. Ağaç gövdesini kireçlemekte geleneksel yöntemdir. Ancak, hastalık tedavisinde standartları belli olan ilaçların kullanılması çok büyük önem taşımaktadır.

Diğer önemli nokta, zeytin hasat yöntemleri ağaçların ömrünü ve verimini etkilemektedir. Meydana gelen olumsuz etkiler teknolojik metodların kullanımını zorunlu hale getirmiştir. Bu nedenle günümüz teknolojisinden yararlanılmaya başlanılmış ve böylece verim artmıştır. Geleneksel yöntem olan sırık ile çırpılan zeytin ağaçlarının dallarında zararlar oluşabilmekte ve dökülen zeytinler çatlamakta ve özelliklerini yitirebilmektedir. Modern teknoloji ile gerek taraklı sistem gerekse makine ile çırpma da zeytin ağaçlarına zarar vermeden daha çok verim alınmaktadır. Bu teknolojik yöntemlerle zeytinliklerin uzun ömürlü olması ve korunması temin edilmektedir. Teknolojik aletler ile hasadın yapılabilmesi için Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı hem teşvikler vermekte hem de hasadın denetimlerini çok sıkı bir şekilde gerçekleştirmektedir.

Zeytin ağaçlarının bakımında önemli unsurlardan biri de nokta budamdır. Genel olarak hasat sonrasında budama yapılır. Eğer düzgün bir budama yapılırsa ağaçlar hem daha verimli olur hem de ömürleri çok uzun olur. Eğer budama doğru yapılmaz ise zeytin ağacı birkaç yıl da çürür. Zeytin budamasını bilmeyen üreticiler, Tarım İl Müdürlüklerine giderek orada bu konuda gerekli eğitimi alabilmektedirler. Özellikle Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın zeytincilik konusunda en önem verdiği konu ağaç bakımındır, bu konuda gerekli yardımlar üreticilere sunulmaktadır. Zeytin ağaçları, yapıları gereği doğru budandıktan sonra gençleşmeye başlarlar ve ömürleri tahmin edilemeyecek derecede artmış olur. Zaten zeytin ağacına “*Ölmez Ağaç*” adının verilmesinin nedeni de budur.

Zeytin ağaçlarının bakımında son olarak aşılama önemlidir. Doğru aşılama yapılmaz ise zeytinler çürüyebilir. Bundan dolayı, zeytin aşısının çok dikkatli yapılması gerekmektedir. Bu konu ile ilgili Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın ilgili kuruluşlarına başvurulabilir ve destek alınabilir. Zeytin aşılmasında kabuk aşısı, yarma aşısı, çoban aşısı (kabuk altı kalem), göz aşısı, kök aşısı yöntemleri kullanılmaktadır. Burada

kritik nokta zeytin aşı anaçlarının doğru tespit edilebilmesidir.² Zeytin ağacının, yaprakları son zamanlara kadar hep ihmal edilmiştir. Zeytinin yaprakları, genellikle 3-10 cm uzunluğa 1-1,18 cm genişliğine sahip olup, yaprakların sapları oldukça kısadır ve 2-3 yıl kadar ağaç üzerinde kalabilmektedir. Zeytin ağacının yaprağı çok büyük bir öneme sahiptir. Kimyevi ve tıbbi alanda yoğun olarak kullanılmaktadır. Ancak, modern ve bilimsel araştırmalar sonrasında zeytin yapraklarının ne kadar büyük bir kıymete sahip olduğu tespit edilmiştir (Mendilcioğlu, 1994: 19). Zeytin yapraklarının çok sık döküldüğü ve seyredildiği görülmüştür bunun nedenine bakıldığında bir numaralı faktör, zeytin biti ve zeytin dal kanseridir. Geç fark edildiklerinde ağacın ölmesine dahi neden olabilmektedir.³

Türkiye’de zeytin hasadı Ege Bölgesi’nde Eylül sonu ile Ekim ortasında, Marmara Bölgesi’nde Kasım başında yapılmaktadır. Zeytinin mevsimlik süreci ile ilgili daha iyi anlaşılması amacıyla araştırmacı yazar ve gurme Artun Ünsal’ın “Ölmez Ağacın Peşinde” adlı eserinde kullandığı anlatımı vermek yararlı olacaktır.

Artun Ünsal zeytinin bir yıllık sürecini şu şekilde anlatmaktadır: “... *Kasım ve Şubat: Doğum yapmış, yorgun ağaç hasat sonrası kış uykusuna yatar, dinlenir. Hasat sonrası olanaklar ölçüsünde ve aşırı olmamak koşuluyla ağaçların dibine atılacak uygun gübre çeşitleri de bu arada toprağı güçlendirecektir. Zeytin ağacı kışın üşüyecek, ama dondurmayacak. Dinlenebilmesi için, ısı +7 °C’nin üstüne çıkarsa, ağaç çalışır, dinlenemez. Çiçek açar, atar hepsini; verimsiz olur. Ancak, dinlenme süresi her zeytin çeşidi için aynı değildir. Örneğin kurağa dayanıklı Memecik ve Taşarası 1000-1200 saat dinlenmek isterken, Kan Çelebi’ye 600 saat yeter. Mart ve Nisan: İlkbaharda uyanır, uç dallarda yeni filizler verir, tomurcuklar patlar. Eğer ilkbahar kurak geçerse, özellikle sofralık zeytinlerde takviye sulaması gerekebilir. Nisan ve Haziran: İklim koşulları ve ağaç cinsine göre çiçek verir. Yağışlı ve serin geçen yıllarda çiçekler daha geç açar. Çiçeklerdeki polenler (tozlar) rüzgârda uçuşarak ağaçtan ağaca yayılır. Güzel kokulu zeytin çiçeklerini seven arılar da gönüllü taşıyıcılık yaparlar. Temmuz ve Ağustos: Zeytin taneleri büyür, çekirdeği sertleşir. Eylül ve Ekim: Taneler gelişimini tamamlar ve normal boylarını alır. Olgunlaşmaları ise zeytin çeşidine göre farklılık gösterir. Tane, yeşil-sarıdan mora çaldığı ya da koyu pembeden siyahlaştığı süreçte yağlanma (lipogenesis) meydana gelir. Hasat ise,*

² <http://www.akdenizbirlik.org.tr/uls/1308308857.pdf> Erişim Tarihi: (24.04.2017)

³ http://www.tarim.gov.tr/GKGM/Belgeler/.../hastalik_zararlılari_ile_mücadele.../zeytin.pdf Erişim Tarihi: (11.09.2016)

iklim koşullarına göre Eylül sonunda başlar, Şubatı bulur. Sofralık yeşil zeytinin ardından, erken hasat yağlık zeytin ve nihayet siyah sofralık ve yağlık zeytin toplanır. En geç kararan zeytin cins mi? Edremit (Ayvalık) cinsinin kararması Kasım, Aralık aylarını bulur...” (Ünsal, 2003: 90-91).

Zeytinlerin toplanmasında ağaç sayısı, ağacın büyüklüğü ve biçimi, zeytinliğin toprak durumu, ağaçların dikim aralığı, üreticinin mali gücü ve mahsulün önemine göre çeşitli yöntemler uygulanır. Zeytin ağaçtan ya da yerden toplanabilir. Hasat elle toplanarak, sıırıkla çırpılarak ve vibrasyonla (titreşim) yapılır. Hasattan önce zeytinlikleri, otlardan arındırılması, toprağa ızgara çekilmesi hasat yapan işçilere kolaylık sağladığı gibi dökülen zeytinlerin az zarar görmesini sağlar. Zeytinler toplandıktan sonra ezilmeyecek şekilde kasalara yerleştirilmeli ve kısa sürede serilecek ortama götürülmelidir. Zeytin uygun koşullarda 7°C sıcaklıkta 28 ile 45 gün arasında taze olarak tutulabilmektedir (Yücel, 1980: 83). Buraya kadar zeytinin yetiştirme koşulları, bakımı ve korunması, hasadı gibi önemli ana başlıklara değinilerek, bu konudaki referanslarla konu özetlenmiştir. Çalışmanın ilerleyen bölümlerinde, zeytinin farklı alanlarda kullanımı örneklemlerle anlatılacaktır. Bu bölümde zeytin ve zeytin türevlerinin toplumların din ve inanışlarında yansımaları özetlenecektir.

Zeytin tarih boyunca dinsel figürlerle kutsanmıştır. Zeytinden kutsal kitaplarda da muhtelif biçimlerde söz edilmektedir. Kutsal olarak kabul edilen metinlerin neredeyse tamamında zeytin ile ilgili ayetler ve pasajlar bulunmaktadır. Semavi dinlerin kutsal metinlerinden olan Musevilerin kutsal kitabı Eski Ahit’te zeytinyağının genel bir kullanım alanına sahip olduğundan söz edilmektedir. Ayrıca, zeytinyağını gelen misafirlere sürmenin çok önemli olduğu, misafirin kutsandığı kabul edilir. Yemeklerde, kurban törenlerinde, aydınlatmada, masaj yapılmasında, ölenlerin günahlarından arındırılmasında kullanıldığından söz edilmektedir (Hehn, 2003, s. 73). Museviler için zeytinin yeri diğer dinlerden daha farklıdır. Kendilerini Tanrının yeryüzü hâkimiyeti bekçileri gördükleri için zeytinin kendilerine Tanrının armağanı olduklarına inanmışlardır. Yemeklerinde, banyolarında kutsanmak için zeytinyağı tercih etmişlerdir. Zebur ve Tevrat’ta zeytin ile ilgili aşağıdaki pasajlar bulunmaktadır: Mezbur’da zeytin ile ilgili pasajlar: Mezbur 52.8 bahsinde, “*Ama ben Tanrı’nın evinde yeşeren zeytin ağacı gibiyim, Sonsuza dek Tanrı’nın sevgisine güvenirim.*”

Mezbur 92.9 bahsinde, “*Ya RAB, düşmanların kesinlikle, Evet, kesinlikle yok olacak, Suç işleyen herkes dağılacak. Beni yaban öküzü kadar güçlü kıldın, Taze zeytinyağını*

başına döktün.” Mezbur 104.14 bahsinde, *“Hayvanlar için ot, İnsanların yararı için bitkiler yetiştirirsin; İnsanlar ekmeğini topraktan çıkarsın diye, Yüreklerini sevindiren şarabı, Yüzlerini güldüren zeytinyağını, Güçlerini arttıran ekmeği hep sen verirsin.”* Mezbur 128 bahsinde, *“Ne mutlu RAB’den korkana, O’nun yolunda yürüyene! Mez.128: 2 Emeğinin ürününi yiyeceksin, Mutlu ve başarılı olacaksın. Eşin evinde verimli bir asma gibi olacak; Çocukların zeytin filizleri gibi sofranın çevresinde. İşte RAB’den korkan kişi Böyle kutsanacak.* Mezmurlar 52.8 bahsinde, *“Ama ben Tanrı’nın evinde yeşeren zeytin ağacı gibiyi.”* Mezmurlar 128.3 bahsinde, *“Çocukların zeytin filizleri gibi sofranın çevresinde.”*

Tevrat’ta zeytin ile ilgili pasajlar: Yaratılış 8.11 bahsinde, *“Güvercin gagasında yeni kopmuş bir zeytin yaprağıyla akşamleyin geri döndü. O zaman Nuh suların yeryüzünden çekilmiş olduğunu anladı.”* Yasa’nın Tekrarı 28.40 bahsinde, *“Ülkenizin her yerinde zeytinlikleriniz olacak, ama zeytinyağı sürünmeyeceksiniz. Zeytin ağaçlarınız ürününi yere dökcek.”*

Hâkimler 9.8 bahsinde, *“Bir gün ağaçlar kendilerine bir kral meshetmek istediler; zeytin ağacına gidip, ‘Gel kralımız ol’ dediler.”* II. Samuel 15.30 bahsinde, *“Davut ağlaya ağlaya Zeytin Dağı’na”.* Yeşaya 17.6 bahsinde, *“Dal uçlarında dört beş zeytin tanesi kalan”.* Yeremya 11.16 bahsinde, *“yaprağı bol zeytin ağacı adını vermişti”.* Hoşea 14.6 bahsinde, *“Görkemleri zeytin ağacını”*, Amos 4.9 bahsinde, *“İncir ve zeytin ağaçlarınızı çekirge yedi”.* HAGAY 2.19 bahsinde, *“Ambarda hiç tohum kaldı mı? Asma, incir, nar, zeytin ağaçları bugüne dek ürün verdi mi?”* Zekeriya 4.3 bahsinde, *“Ayrıca kandilliğin yanında, biri zeytinyağı tasının sağında, öbürü solunda iki zeytin ağacı da var.”*⁴

Zekeriya 4.11 bahsinde, Meleğe, *“Kandilliğin sağındaki ve solundaki bu iki zeytin ağacı nedir?”* diye sordum, Zekeriya 4.12 bahsinde, *“Altın gibi yağ akıtan iki altın oluğun yanındaki bu iki zeytin dalı nedir?”*, Romalılar 11.17 bahsinde, *“Ama zeytin ağacının bazı dalları kesildiyse ve sen yabanıl bir zeytin filiziyken onların yerine aşılansın ağacın semiz köküne ortak oldunsa, o dallara karşı övünme. Eğer övünüyorsan, unutma ki, sen kökü taşıyorsun, kök seni taşıyor”.* Romalılar 11.24 bahsinde, *“Eğer sen doğal yapısı yabanıl zeytin ağacından kesilip doğaya aykırı olarak cins zeytin ağacına aşılındınsa, asıl dalların öz zeytin ağacına aşılacakları çok daha kesindir.”* Yakup 3.12 bahsinde, *“Kardeşlerim,*

⁴ <https://www.kutsalkitap.org/online-tevrat-oku/> Erişim Tarihi: (9.7.2018)

incir ağacı zeytin yada asma incir verebilir mi? Bunun gibi, tuzlu su kaynağı tatlı su veremez.” Vahiy 11.4 bahsinde, “Bunlar yeryüzünün Rabbi önünde duran iki zeytin ağacıyla iki kandilliktir”.

Hristiyanların kutsal kitabı İncil’de (Müjde-Yeni Ahit) ise zeytin dalı taşıyan güvercin, ölenlerin ruhlarını gagasıyla Tanrı’ya taşıyan bir vasıta olarak belirtilmektedir. Hristiyanlıkta Son yağlama olarak adlandırılan bir ritüel vardır. Bu ritüelde papaz tarafından bir şişe zeytinyağına İncil’den bazı pasajlar okunarak zeytinyağı kutsanır. Ardından hem şifa olması hem de günahların bağışlanması için hastalara, yaşlılara sürülür sürülen kişi de dua eder. Bu Son yağlanma töreni Hristiyanlar için çok büyük bir önem taşımaktadır. Kiliselerin bahçelerinde genellikle zeytin ağacı bulunur bunun kiliseyi ve inanca insanları kutsadığına inanılmıştır (Küçük ve Tümer, 2011: 392).

Hz. İsa havarilerini hizmete gönderiyor, bahsinde: *“İsa on iki havarisini yanına çağırды, onları ikişer ikişer vazifelendirdi. Onlara cinleri kovma yetkisi verdi. Yanlarına değnekten başka bir şey almamalarını tembihledi. Ne ekmek, ne para ne de erzak torbası alacaklardı. Çarık giyecekler, yedek gömlek bile götürmeyeceklerdi. Onlara şöyle dedi: “Bir yere gittiğinizde, oradan ayrılana kadar aynı evde kalın. Bir yerde sizi iyi karşılamazlar veya sizi dinlemezlerse, oradan ayrılın. Ayrılırken ayağınızın tozunu silkin; bu onlara ikaz olsun.”* Böylece havariler yola çıktılar. Gittikleri her yerde halkı tövbeye çağırдыlar. *Pek çok cin kovdular. Pek çok hastayı zeytinyağıyla meshedip şifa verdiler”.*⁵ Ferisi Simun’a ders bahsinde: *“İsa anlatmaya başladı: Aynı tefeciye borcu olan iki adam varmış. Bir tanesinin beş yüz, diğerinin ise elli dinar¹⁰ borcu varmış. İkisinin de parası yokmuş, bu yüzden borçlarını ödeyemiyorlarmış. Buna rağmen tefeci onların borçlarını silmiş. Şimdi bu iki adamdan hangisi tefeciyi daha çok sever? Simun, “Bence ona daha çok borcu olan” diye cevap verdi. İsa, “Haklısın” dedi. Sonra kadına bakarak Simun’a şunları söyledi: “Bu kadını görüyor musun? Ben senin evine geldiğimde ayaklarımı yıkamak için su vermedin. Fakat o ayaklarımı gözyaşlarıyla ıslatıp saçlarıyla kuruladı. Sen beni öpüp selâmlamadın, fakat o geldiğimden beri ayaklarımı öpüp duruyor. Sen başıma zeytinyağı sürmedin, fakat o ayaklarımı güzel kokulu yağla ovdu. Sana şunu söyleyeyim, onun bir sürü günahı affedildi. İşte bu kadar çok sevmesinin sebebi budur. Günahı az olup affedilenlerse az sever.” İsa kadına, “Günahların affedildi” dedi. Sofradakiler kendi aralarında, “Bu*

⁵ https://halkdilinde.com/pdf/02_Markos.pdf Erişim Tarihi: (5.7.2018)

adam kim ki, günahları bile affediyor?” diye konuşmaya başladılar. İsa kadına, “İmanın sayesinde günahlarından kurtuldun. Selâmetle git”⁶ dedi.

Bir din adamı Hz. İsa’yı sınamak ister ve Hz. İsa’ya “Ebedi Hayat”ın ne olduğunu sorar Yardımseverlik bahsinde: İsa şöyle cevap verdi: “... Adamın biri Kudüs’ten Eriha’ya giderken haydutların eline düşmüş. Haydutlar adamı soymuşlar, dövmüşler ve yarı ölü vaziyette bırakarak çekip gitmişler. Tesadüfen oradan geçmekte olan bir rahip onu görmüş, fakat durup yardım etmeden yolun öbür tarafına geçip gitmiş. Sonra bir Levili oraya gelmiş. Yaralı adamı görmüş, fakat o da yardım etmeden geçip gitmiş. Yolu oradan geçen bir Samiriyeli yaralı adamı görmüş. Yüreği sızlamış. Adamın yanına gidip yaralarına zeytinyağı ve şarap dökmüş, yaralarını sarmış. Sonra da adamı eşeğine bindirip hana götürmüş, orada onunla ilgilenmiş. Ertesi gün hancıya iki dinar vermiş ve “Ona iyi bak, eğer verdiğim paradan daha fazlasını harcarsan dönüşte sana öderim demiş.”⁷ Hz. İsa insanları dine davet etmek için yaptığı toplantılardan birinde Hile sahtekârlık konusu hakkında bir kâhya ve efendisi arasında geçen bir hikâyeyi anlatmıştır. Hakiki servet bahsinde: “... Kâhya kendi kendine, Ben ne yapacağım şimdi? Efendim beni kâhyalıktan alacak. Toprakta çalışacak kadar güçlü değilim. Dilenmeye de utanırım. Fakat ne yapacağımı biliyorum. Arkadaşlar edineceğim, böylece işten çıkarıldığımda onlar beni evlerine buyur edecekler’ demiş. “Bunun üzerine kâhya efendisine borcu olanları tek tek çağırmış. Birincisine, Efendime ne kadar borcun var? diye sormuş. Borcu olan da, Yüz testi zeytinyağı demiş. Kâhya da ona, Hemen borç senedini al, otur ve borcunu elli testi diye yaz demiş. Sonra bir başka borçluya, Senin borcun ne kadar? demiş. Borçlu da, yüz çuval buğday demiş. Kâhya da, Al borç senedini, seksen çuval diye yaz demiş. Efendisi, hilekâr kâhyayı akıllıca davrandığı için takdir etmiş. Aslında dünyevî insanlar, kendilerine benzer kişilerle ilişkilerinde, Allah’ın aydınlattığı insanlardan daha akıllıca davranıyorlar.”⁸

Allah halkını unutmaz bahsinde Hz. İsa’nın havarilerine yaptığı benzetmede zeytinden bahsetmiştir: “... Allah’a takdim edilen hamurun ilk kısmı mukaddes ise, bütün hamur mukaddestir. Ağacın kökü mukaddes ise, dalları da mukaddestir. Aslında cins zeytin ağacından kesilen dallar yabani zeytin ağacına aşılır. Siz Yahudi olmayanlar yabani

⁶ https://halkdilinde.com/pdf/03_Luka.pdf Erişim Tarihi: (5.7.2018)

⁷ https://halkdilinde.com/pdf/03_Luka.pdf Erişim Tarihi: (5.7.2018)

⁸ https://halkdilinde.com/pdf/03_Luka.pdf Erişim Tarihi: (5.7.2018)

zeytin dallarına benziyorsunuz. Buna rağmen cins zeytin ağacına benzeyen İsrail halkına aşılandınız. Şimdi o ağacın kökünden yükselen bereketli özden besleniyorsunuz. O halde cins ağaçtan budanmış olan dallara üstünlük taslamayın. Unutmayın ki, siz ağacın kökünü beslemiyorsunuz, kök sizi besliyor. Şimdi, “O dallar ben aşılana diyemiyordum” diyebilirsiniz. Bu doğrudur. Fakat o dallar Allah'a iman etmedikleri için kesilip atıldılar. Öyleyse unutmayın! Allah şefkatlidir. Fakat gördüğünüz gibi günahkârlara karşı katıdır. O'nun şefkatine sadakatle karşılık verirseniz size iyi davranır. Fakat O'na sadık kalmazsanız sizi de kesip atar! Yahudiler inadı bırakıp imana dönerlerse Allah onları yeniden kabul eder. Çünkü onları eskisi gibi ağaca aşılamaya kâdirdir. Siz yabancı bir zeytin ağacından kesilen dallar gibisiniz. Tabiata aykırı olarak cins zeytin ağacına aşılandınız. Yahudilerse cins zeytin ağacından kesilen dallar gibidir. O halde cins zeytin ağacına aşılanmaları çok daha kolaydır! Ey mümin kardeşlerim, bu konudaki ilâhî sırdan habersiz kalmanızı istemem. Aksi halde kendi aklınıza güvenip ukalalığa kapılabiliyorsunuz”⁹

İsa Mesih meleklerden üstündür bahsinde Hz. İsa'nın Tanrı'nın oğlu olduğunu, her şeye hâkim olması için dünyaya gönderildiği konusu ile ilgili bahsde zeytinin kutsallığına atıfta bulunulmuştur: “... Ey Allah, tahtında ebediyen oturursun. Hükümranlık senindir, adaletle hükmedersin. Hakkı sevdiğin, batıldan tiksindin. Bunun için Allah, senin Allah'ın, Seni yaşatlarının arasından ebedî kral olarak seçti, Zeytinyağıyla meshederek sevindirdi.”¹⁰

İmanla dua edin bahsinde: “... İçinizden biri sıkıntıda mı? Dua etsin. Sevinçli mi? İlâhiler söylesin. Aranızda hasta olan mı var? Cemaatin önderlerini çağırtsın, onun için dua etsinler, onu Rab'bin adıyla zeytinyağıyla meshetsinler. İmanla edilen dua hastayı iyileştirecek ve Rab onu ayağa kaldıracaktır. Kardeşlerim, incir ağacı zeytin verebilir mi? Ya da asma incir verebilir mi? Tuzlu su kaynağı da tatlı su veremez.”¹¹

Müslümanların kutsal kitabı Kur'an-ı Kerim'de, En'âm suresi 99, 141, Nahl suresi 11, Mü'minûn suresi 20, Nûr suresi 35, Abese suresi 27, Tin suresi 1-8. Ayet-i kerimeler'de zeytin, Zeytun şeklinde, zeytinden söz edilmektedir. Hz. Muhammed'de zeytinin öneminden bahsetmiş, temizlikte, yemekte ve kandillerde kullanılmasını, misvak bulunmayan yerlerde

⁹ https://halkdilinde.com/pdf/06_Roma%C4%B1lar.pdf Erişim Tarihi: (5.7.2018);

¹⁰ https://halkdilinde.com/pdf/19_%C4%B0braniler.pdf Erişim Tarihi: (5.7.2018)

¹¹ https://halkdilinde.com/pdf/20_%C4%Yakubun_mektubu.pdf Erişim Tarihi: (5.7.2018)

zeytin dalıyla dişlerin temizlenmesini tavsiye etmiştir. Kur'an-ı Kerim'deki zeytin ile ilgili Ayet-i kerimeler aşağıdaki gibidir:

En'âm suresi 99. Ayet-i kerime'de: *“O gökten su indirendir. İşte biz onunla her türlü bitkiyi çıkarıp onlardan yeşillik meydana getirir ve o yeşil bitkilerden, üst üste binmiş taneler, -hurma ağacının tomurcuğunda da aşağıya sarkmış salkımlar- üzüm bahçeleri, zeytin ve nar çıkarırız: (Herbiri) birbirine benzer ve (her biri) birbirinden farklı. Bunların meyvesine, bir meyve verdiği zaman, bir de olgunlaştığı zaman bakın. Şüphesiz bunda inanan bir topluluk için (Allah'ın varlığını gösteren) ibretler vardır.”* (Kur'an-ı Kerim Meâli, 2011: 152). En'âm suresi 141. *“Ayet-i kerime'de: O, çardaklı, çardaksız olarak bahçeleri, ürünleri çeşit çeşit hurmalıkları ve ekinleri, zeytini ve narı (herbiri) birbirine benzer ve (herbiri) birbirinden farklı biçimde yaratandır. Bunlar meyve verince meyvelerinden yiyin. Hasat günü de hakkını (öşürünü) verin, fakat israf etmeyin. Çünkü O, israf edenleri sevmez.”* (Kur'an-ı Kerim Meâli, 2011: 159). Nahl suresi 10, 11. Ayet-i kerime'de: *“Allah o su ile size; ekin, zeytin, hurma ağaçları, üzümler ve her türlü meyvelerden bitirir. Elbette bunda düşünen bir kavim için bir ibret vardır.”* (Kur'an-ı Kerim Meâli, 2011: 288).

Mü'minûn suresi 20. Ayet-i kerime'de: *“Yine o su ile Sîna dağında biten bir ağaç (zeytin ağacı) yarattık ki hem yağ, hem de yiyenlere katık verir.”* (Kur'an-ı Kerim Meâli, 2011: 375). Nûr suresi 35. Ayet-i kerime'de: *“Allah göklerin ve yerin nurudur. Onun nurunun temsili şudur: Duvarı bir hücre; içinde bir kandil, kandil de bir cam fânûs içinde. Fânûs sanki inci gibi parlayan bir yıldız. Mübarek bir ağaçtan, ne doğuya, ne de batıya ait olan zeytin ağacından tutuşturulur. Bu ağacın yağı, ateş dokunmasa bile, neredeyse aydınlatacak (kadar berrak) tır. Nur üstüne nur. Allah dilediği kimseyi nuruna iletir. Allah insanlar için misaller verir. Allah her şeyi hakkıyla bilendir.”* (Kur'an-ı Kerim Meâli, 2011: 388). Tin suresi 1-8. Ayet-i kerimeler'de: *“Rahmân ve Rahîm olan Allah'ın adıyla, Tîn'e ve zeytûn'a andolsun. Sinâ Dağına andolsun, Bu güvenli şehre (Mekke'ye) andolsun ki, Biz, gerçekten insanı en güzel bir biçimde yarattık. Sonra onu, aşağıların aşağısına indirdik. Ancak, iman edip salih ameller işleyenler başka. Onlar için devamlı bir mükafat vardır. (Ey insan!) Böyle iken, hangi şey sana hesap ve cezayı yalanlatıyor? Allah, hükmedenlerin iyi hükmedenini değil midir?”* (Kur'an-ı Kerim Meâli, 2011: 691). Görüldüğü üzere semavi dinlerde zeytine büyük bir değer atfedilmektedir. Aynı şekilde paganist inanışlarda da zeytin figürüne rastlamak mümkündür.

Zeytin'den, zeytinyağından elde edilen ürünlere bakıldığında, karşımıza ilk olarak sabun çıkmaktadır. Sabun yağlı, kirli şeyleri temizlemek için kullanılan bir maddedir. Kimyasal olarak bakıldığında, sabun yağ asitlerinin ya sodyum, ya da potasyum tuzlarından meydana gelen bileşiklerdir. Sabun yapımında kullanılan hammadde yağdır. Bu çeşitli bitkisel yağlardır. Yağlar, iç yağlar, kemik yağları, palmye yağları kullanılmaktadır. Ancak Türkiye'de ve Akdeniz Ülkelerinde daha çok, zeytinyağı, fındık yağı, pirina yağı, araşit yağı, pamuk yağı gibi yağlardan sabun yapılmaktadır (Hayat Ansiklopedisi, 1965: 2753).

Sabunun tarihçesine bakıldığında, arkeolojik veriler ışığında eski Mısırlılar 2.000-2.500 yıl önce bir alkaliyi bir sıvı yağ ile karıştırarak ilk sabunu yaptıkları tespit edilmiştir. Aynı zamanda, Antik Çağ'ın Denizci tüccarları olan Fenikeliler İ.Ö.600'ler de sabun yaptıkları ve bunun ticareti yaptıkları tespit edilmiştir. Fenikelilerin sabunu keçi iç yağı ve odun kömürü külünden üretmişlerdir. Antik Yunanlılar, hammaddesi sıvı yağ olan sabun üretmişlerdir bu yağlar arasında kutsal kabul ettikleri zeytinyağı da bulunmaktadır. Romalılar'a gelince, hammaddesi hayvansal yağlar olan sabunu bitkilerin küllerinde bulunan potasyum hidroksitten yapmışlardır. Orta Çağ'a bakıldığında, sabun genellikle devletçe belirlenmiş yerlerde üretilmiştir, hatta sabun kalıplarının ağırlığı dahi kararnamelerle tayin edilmiştir (Meydan Larousse Büyük Lügat ve Ansiklopedi, 1994: 805).

Veriler ışığında günümüzde yapıldığı şekli ile sabunun ilkel halini Araplar'ın yaptığı görülmüştür. Araplar, küllü ve kireçli suyu soğukta zeytinyağı ile karıştırarak ve kalıba dökerek sabunu üretmişlerdir. İslam Ülkelerine bakıldığında, sabun imalathaneleri çok sayıda ve devlet kontrolündedir. Avrupa'ya yapılan İslam Fetihleriyle zeytinyağından sabun yapımını Avrupa'ya İspanya yoluyla taşımışlardır. Orta Çağ'ın ortalarına doğru Fransa'nın önemli liman merkezi olan Marsilya Batı'nın sabunculuk merkezi olmuştur. "Marsilya Sabunu" (Savan de Marseille) adıyla ünlenen bu sabunun yapımında hammadde olarak zeytinyağı kullanılmıştır.

Türkler'de sabun'a bakıldığında, yaklaşık XI. yüzyıl'a kadar sabun yerine sularda bulunan tabii soda, çoban otu, süt kökü, kaşık otu, kılaya kavuğu, acı ağaç, herdem taze, tavşan kulağı, Hindistan kestanesi vb. bitki küllerini kullanmışlardır. İlerleyen süreçte zeytinyağı ve pamuk yağından sabun yapmışlardır (Ünsal, 2003: 54). Sabunun üretimine bakıldığında, buharla ısıtılan kazana alınan zeytinyağının kazana yapışmaması için ilk olarak 2-3 cm civarında su konulur, az oranda sodyum hidroksitle karıştırılır, yağda bulunan serbest asitler kolayca sabunlaşarak bütün kütle içinde dağılır, daha sonra sodyum hidroksit

katılarak saydam bir sabun kütlesi elde edilir, 100 kilogram yağ için 20 kilogram hidroksit kullanılır, karıştırmaya başlanır, bu işlem yaklaşık 2 saat civarındır (Efe, 2011: 292). Bu biraz daha ısıtılarak içine sodyum klorür katılır, sabun tabakası sudan ayrılarak üst kısımda toplanır. Alt kısımda bulunan çözelti içinde su, tuz, sodyum hidroksitin fazlası gliserin bulunur. Bundan sonra, tat verme işlemine geçilir. Bu işlemde, üst kısımda toplanmış olan sabuna içme suyu katılır. Bundan sonra sabun şişmeye başlar, alttaki sıvı aktıktan sonra sıvı halinde bulunan sabun kalıplara dökülerek dondurulur.

Sabunun donup katılaşması eskiden 2-3 hafta sürmekteyken günümüz modern teknolojisi bu işlemi soğutma dolapları sayesinde saate indirmiştir. Kalıplardan sabunların kesilmesi, özel sabun bıçağı veya çok ince ama kopmayan teller ile yapılır. Modern teknolojide bu işlemi makineler standart boyutlarda yapmaktadır. Sabun yapımında, 100 kilogram yağdan 150-165 kilogram sabun elde edilmiştir. Bunun bir kısmı sudur. Taze yapılmış, bir sabunda %30-33 arası nem bulunmaktadır. 150 kilogram zeytinyağı kaynadığı zaman 75 kilogram atık su çıkmaktadır. Bunun yaklaşık 50 ile 60 kilogramı tekrar kullanılabilir. En düşük asitli zeytinyağından en kaliteli sabun üretilmektedir (Hayat Ansiklopedisi, 1965: 2753).

Zeytinyağı, modern tıp tarafından çeşitli hastalıkların tedavisinde önerilmektedir. Bitkisel yağlar içerisinde hazmı en kolay yağ olduğu için, vücudun vitamin ve mineralleri almasını kolaylaştırmaktadır. İspanyol bilim adamlarının farklı coğrafyalardan insanlar üzerinde yaptıkları saha araştırmaları sonucunda zeytinyağında bulunan K vitamini sayesinde vücudun direncini artırdığını, iyileşmeyi hızlandırdığını kanıtlamışlardır (Özata, 2016: 108). Zeytinyağı içerdiği oleik asit sayesinde safra kesesinin hazmı kolaylaştırıcı ve alınan yağları emici fonksiyonunu yerine getirmesine yardımcı olmaktadır. Safra kesesinin büyümesine karşı iyi sonuç veren zeytinyağı, içerdiği K vitamini sayesinde karaciğeri de korumaktadır. Bu özelliğinden dolayı karaciğer ve böbrek hastalarına belirli kriterlere uygun olarak içirilmektedir. Bunun yanında, mide asitlerine ve ülserlere karşı, mide çeperini yani mukozayı korumaktadır (Hayat Ansiklopedisi, 1965: 2753). Sindirime yardımcı olur ve vücuda kalsiyum alımını kolaylaştırır (Frienze, 2007: 38). Zeytinyağı içerdiği A, D, K ve E vitaminleri ve doymamış yağ asitleri sayesinde kalp damar hastalıklarını önleyici, kalbi destekleyici, yüksek tansiyon, trigliserit ve kolesterol düşürücü özelliği olduğu ve kalp kaslarını güçlendirici etkisinin olduğu ifade edilmektedir.

Journal of The American College of Cardiology’de yayımlanan bir makalede özellikle Zeytinyağında bulunan D vitamininin kalbin odacıklarında pompalanan kan oranının %24 ila %34 oranında arttırdığı tespit edilmiştir (Mahley ve Palaoğlu, 1995: 845). Zeytinyağı, kalp atışlarının düzenlenmesine ve hücrelerin yaşlanmasını geciktirmeye yardım eden antioksidan maddeler içerir. Portekiz bilim insanları, zeytinyağında bulunan antioksidan bir maddenin, kalp krizi ve kalp çarpıntısına karşı en büyük koruyucu olduğunu kanıtlamışlardır. Yapılan modern tıp çalışmaları sonucunda, insanların günde iki kaşık zeytinyağı tüketmesinin kronik kalp hastalığı riskini azalttığı tespit edilmiştir.

Amerikalı Profesör Robert W. Mahley’in 1990-1993 yılları arasında bir grup Türk meslektaşı ile Türkiye’nin 6 değişik bölgesinde yaklaşık 9 bin gönüllü denek üzerinde yaptıkları araştırmada Aydın üzerine yaptıkları çalışma fabrika işçilerinin ve diğer kesimlerin yardımıyla yapılmıştır. Aydın ve Ayvalık’ta yaşayanların kolesterol seviyesinin en düşük olduğu tespit edilmiş. Aydın ve Ayvalık’ta yaşayan kadınların kolesterol oranlarının İstanbul’daki kadınların kolesterolünden 2 kat daha az olduğu gözlemlenmiştir. Görüşülen kişilerin kalp ve damar sağlığı üzerine yapılan tetkikler sonucunda kırsal kesimde yaşayan insanların kalp ve damar hastalıklarına yatkınlığının şehirlerde yaşayanlara oranla 10/1,5 şehirlerde yaşayan insanlarda 10/4 oranında tespit edilmiştir. Elde edilen sonuçlar değerlendirilip yorumlandığında, kırsal kesimde yaşayan insanların kahvaltıdan akşam yemeğine kadar zeytinyağı kullanmalarının ve sık zeytin tüketmelerinin sonucu olduğu tespit edilmiştir (Mahley ve Palaoğlu, 1995: 843). Akdeniz coğrafyasında yapılan çalışmalar sonucunda, zeytin ve zeytinyağı kanser önleyici olarak kabul edilmektedir. Son yapılan araştırmalarda, prostat, kalınbağırsak (kolon), meme, mide, karaciğer, akciğer, yumurtalık, pankreas, yemek borusu, lenf kanserlerini önlemede beyin tümörü ve benzer tümörlerin önlenmesinde zeytinyağının koruyucu etkisinin olduğu tespit edilmiştir (Lopez, Pacheco, Bermudez ve Muriana, 2004: 36-39).

Zeytinyağının, bağırsak kanserini önleyebildiği British Medical Journal’da yayımlanan bir makalede İspanyol bilim insanlarının daha önceden kanser hücresi aşımış oldukları deney farelerini farklı yağlarla besledikleri ve besledikleri beş aylık gözlem devresinin sonunda zeytinyağı verilen farelerde ötekilere oranla daha az kanser dokuları ve tümörleri saptandığı belirtilmiştir. Zeytinyağının, içerdiği yüksek orandaki oleik asidin kanserin oluşmasını önlediğini rapor etmişlerdir (Lopez, Pacheco, Bermudez ve Muriana, 2004: 38). Granada Üniversitesi, Madrid III. Carlos Hastanesi’nden Organik Kimya uzmanı Prof. Andrés García Granados başkanlığındaki bir grup araştırmacının yaptığı çalışmada;

maslinik asitin (zeytin kılıfını saran, mum tabakasında bulunan bir madde), HIV mikrobunun enfekte ettiği hücreden, hücre dışı ortama çıkmak için kullandıkları serin-proteaz enzimini inhibe ettiğini (enzim çalışmasını durdurduğunu) rapor etmişlerdir. Zeytinyağı enfeksiyonun tüm vücuda yayılmasını önlemektedir. Granada'daki bilim insanları, zeytin ezmesi ve zeytinyağı kullanımının, AIDS mikrobi olan HIV'in yayılmasını %80 seviyesinde azalttığı tespit edilmiştir.¹² Yapılan araştırmalar, zeytinyağının AIDS hastalığının nedeni olan HIV mikrobuna karşı direnç oluşturduğunu göstermiştir.

Zeytin ve zeytinyağının, insan sağlığına katkısı bakımından kemik gelişiminde de önemli bir durumda bulunmaktadır. Zeytinyağının içerdiği, A, D, E ve K vitaminleri, çocukların ve erişkinlerin kemik gelişimine yardımcı olması, kalsiyumu sabitleyerek kemikleri güçlendirmesi bakımından oldukça önemlidir. Bu özelliği ile çocuklarda büyüme yavaşlığına sebep olan, yetişkinler ve özellikle kadınlarda kemik erimesini durdurucu etkisi kanıtlanmıştır (Karabina, İflazoğlu ve Karakuş: 101-102)

Zeytin bitkisi, zeytinyağı dışında yapraklar ile de tıp alanında kullanılmıştır. Yaprakların, mikrop söktürücü, ateş düşürücü, yatıştırıcı, kan şekerini ve yüksek tansiyonu düşürücü, iştah açıcı, idrar söktürücü özelliklere sahip olduğu rapor edilmiştir. Zeytinin fiziksel işlemler sonucunda yağının ve suyunun büyük bölümü alınmış olan küspesine pirina adı verilmektedir (Göğüş ve Özkaya, 2009: 119). Pirina, zeytin fabrikalarında zeytinyağının yan ürünü olarak elde edilmektedir. Zeytinlerin işleniş şekline göre pirinada değişik oranlarda yağ kalmaktadır (Benlioğlu, 1948: 63). Oranlar; mendenede %18-20, hidrolik preslerde %8-12, süper preste %6 civarındadır. Pirina da kalan yağın karbon sülfür veya trikloretilen gibi eriticiler yardımı yöntemiyle ortaya çıkarılması sonucunda pirina yağı elde edilmektedir. Bu yağ, ilk bakışta zeytinyağından ayırt edilebilir bir durumdadır ve rengi koyu yeşildir. Bu özelliği nedeniyle kolaylıkla zeytinyağından ayırt edilebilmektedir (YKB Piyasa Etüdüleri, 1966: 30-31).

Pirina yağının oranına bakıldığında, zeytinyağının çıkarılması sonrasında elde edilen ikinci bir yağ olduğu için, zeytinyağı üretimi ile doğrudan ilişkili olduğu görülmektedir. Zeytinden elde edilecek pirina ve pirina yağı oranları zeytinin yetiştirme tekniğine, iklim, toprak yapısına, zeytinin işleyiş şekline ve uygulanan teknolojik işlemlere bağlı olmasına

¹² http://www.yaklasansaat.com/dunyamiz/canlilar/zeytin_saglik.asp Erişim Tarihi (12.12.2017)

rağmen genelde zeytinyağı fabrikalarında üretilen zeytinyağı oranının iki katı ağırlığında pirina ve pirina yağı elde edildiği tespit edilmiştir (Tunalıoğlu, 2004: 1).

Pirina yağı, kozmetik ve sabun endüstrisinde, uygun şartlarda işlendikten sonra rafine edilerek yemeklik pirina yağı üretimi amacıyla da kullanılabilir. Ancak, Türk Standartları Enstitüsü'ne göre, iki fazlı üretim teknolojisi kullanılmadığı için yemeklik yağı önerilmemektedir. Daha çok sabun ve mum yapımında kullanılmaktadır (YKB Piyasa Etüdüleri, 1966: 32). Kükürt içeriği ve düşük kül yüzdesi nedeniyle yağı alınmış pirina, yenilenebilir enerji kaynağı olarak kullanılabilir önemli bir maddedir. Enerji üretimi amacıyla yağsız pirina kullanımı, daha az çevre kirliliği ve biyolojik atıkların değerlendirilmesi anlamında büyük değer taşımaktadır. Günümüzde yağı alınmış pirina, enerji üretiminin yanı sıra hayvan yemi, gübre, biyogaz, aktif karbon ve fenolojik bileşiklerin üretiminde de kullanılabilir (Göğüş ve Özkaya, 2009: 119).

Yakıt olarak kullanılan, pirinanın yakılmasıyla elde edilen kül ise zeytinliklerde gübre olarak kullanılmaktadır. Yapılan araştırmalar sonucunda, pirina gübresinin zeytin ağaçlarına mineral görevi gördüğü, bu minerallerin zeytin ağaçlarında çıkan hastalıkların oluşumunu engellediği ve ilaçlamanın etkisini arttırdığı gözlemlenmiştir. Buna benzer başka bir araştırmayı İspanyol ve İtalyan bilim insanları yapmışlardır ve bu araştırma sonucunda, yağ oranı yüksek olan pirinanın küllerinin zeytinin dallarını güçlendirdiğini, yapraklarının canlılığını arttırdığını, zeytin ağaçlarının gövdelerinde oluşabilecek olan yarılmaları engellediğini tespit etmişlerdir (Anabritannica Ansiklopedisi, 1992: 570).

Yağı alınmış ve asit oranı düzenlenmiş, katı pirina hayvan yemi fabrikalarına gönderilerek buralarda hayvan yemi olarak üretilmektedir. Bu yemin, süt verimini arttırdığı iddia edilmektedir. Ancak, protein bakımından fakir olması ve yüksek miktarda selüloz içermesi ise en büyük dezavantajıdır. Bu yemin hayvanların vücutlarında oluşan, yaralanma ve buna benzer sorunlara karşı iyi geldiği gözlemlenmiştir. Pirinanın azot, fosfor, organik karbon ve azot içeriğinin yüksek oluşu toprağa kolayca ve doğrudan verilebilmesine imkan vermektedir (Göğüş ve Özkaya, 2009: 135).

Zeytinyağının yukarıda anlatılan tüm kullanım alanları dışında, günlük hayatta pratik kullanım alanları bulunmaktadır. Örneğin zamanla matlaşan ve belli bir kir tabakası tutan fayans, granit, mermer, parke, gibi yer döşemeleri zeytinyağı ve limon karışımı ile temizlendiği test edilmiştir. Ayrıca geleneksel Türk mutfağının vazgeçilmezi kalaylanabilen

mutfak gereçlerinin temizlenmesinde zeytinyağı önemli yer tutmuştur. Bununla birlikte mum lekelerinde istenmeyen boyaların temizliğinde (elbise, saç, el) gündelik yaşamda kullanılan mobilyaların temizliğinde zeytinyağı kullanılmakta ve beklenen neticeler alınmıştır. Zeytinyağının bu kullanımı temizlikte kullanılan kimyasalara alternatif mükemmel bir alternatiftir olmuştur (Firenze, 2007: 62).

Zeytinyağının antioksidan özelliği ve bulunulan ortamın havası temizleme özelliği de bulunmaktadır. Eski Çağ'lardan itibaren, insanlar zeytinyağını pamuk ve keten fitili ile havayı temizlemek amacıyla kullanmışlardır. Zeytinyağı %99 saf yakıt özelliği taşımasına karşın, duman veya is yapmamaktadır. Çevreye kötü koku yaymaz, astım rahatsızlığı olanlar zeytinyağından herhangi bir şekilde rahatsızlık duymazlar. Zeytinyağının parlaticı özelliği de bulunmaktadır. Yüzyıllardır insanlar mücevheratlarını zeytinyağı sayesinde parlatmışlardır.

Zeytinyağı, içerisinde bulunan maddeler sayesinde ahşap eşyaları biçimlendirmede de kullanılmaktadır. Bastonların sağlamlaşması için, çapa saplarının iyi oturması için zeytinyağı kullanılmaktadır. Örneğin ünlü Amerikalı beyzbol oyuncusu Joe Dimaggi 1931'de beyzbol oynamaya başladığında beyzbol sopasını zeytinyağı ile ovduğunu, genellikle on gün kadar zeytinyağında beklettiğini bu sayede beyzbol sopasının mükemmel bir esneklik kazandığını belirtmiştir (Firenze, 2007: 53). Zeytinyağı odun kesiminde de işe yaramaktadır. Odun keserken ortaya çıkan talaşların etrafa yayılıp toz yapmaması için hem testerenin ağzı hem de ağacın belirlenen yerine zeytinyağı sürülür ve talaşların çevreye uçuşması engellenir.

Zeytinin terminolojisi, kullanım alanları hakkında genel olarak bilgilendirmenin sonrasında, Hellen, Roma, Bizans, Aydınogulları, Osmanlı ve Cumhuriyeti'n ilk yıllarında Aydın'da zeytincilik hakkında değerlendirme yapmaya geçilecektir.

1. BÖLÜM

1. ESKİ YUNANLILAR'DAN AYDINOĞULLARI'NA AYDIN'DA ZEYTİN

1.1. Yunan Yaşamında Zeytin ve Zeytincilik

Zeytin ağacı (ölmez ağaç) ve zeytinyağının (altın sıvısı) tarihsel süreçte birçok uygarlıkta kullanıldığı giriş bölümünde anlatılmıştır. Antik Dünya'da da çeşitli amaçlarla kullanılan zeytin ve zeytinyağı aynı zamanda kutsal kabul edilmiştir. Yunan toplumunu zeytin ve zeytinyağı ile tanıştıranlar İ.Ö. I. binyılın başlarında Antik Çağ'ın sınır tanımayan denizcileri olan Fenikelilerdir (Guyot, 1949: 11). Fenikeliler, kendi ekonomilerinin temel dayanağını oluşturan zeytin, zeytinyağı ve zeytin odununu ithal ederek Ege Adaları'na, Attika'ya (Yunanistan'a) satmışlar ve bu yerlerde zamanla bu ürünler yetiştirilmeye başlanılmıştır (Moscati, 2004: 236-238). Zeytin bu vasıta ile İtalya, Gal Eyaletleri ve İspanya'ya ve oradan diğer bölgelere yayılmıştır.

Yunanlılar'da kutsal kabul edilen zeytinin ancak iyi ahlaklı, temiz, doğru, asaletli ve seçkin kimseler tarafından hasat edilebilmesine izin vermişlerdir (Göktaş, 1966: 2). Yunanistan'da küçük çiftliklerde ve basit değirmenlerde yapılmıştır. Burada üretilen zeytinler değirmende yağı çıkarılmak suretiyle gerek Yunan yaşamında gerekse ticari bir mal olarak kullanılmıştır. Aynı zamanda, üretilen bu ürünler ihraç edildikten sonra karşılığında gereksinim duyulan tahıl ürünleri ithal edilmiştir (Rodriguez, 1997: 48-49).

Attika'da, tarımsal üretim ve ürünler ile ilgili bilgiler sınırlıdır. Elde edilen veriler arkeolojik araştırmalar sonucunda, bulunan gündelik yaşamla ilgili sahnelerin betimlendiği vazo resimlerinden öğrenilmektedir (Ünsal, 2003: 22). Bu vazolar üzerindeki resimlerde çift sürme, tohum ekme, tarla belleme, ağaç çapalama, zeytin ve üzüm toplama gibi durumlar betimlenmiştir. Yunanlılar ile ilgili yazılı kaynaklarda özellikle, edebi metinlerde kahramanlık öykülerinde ve efsanelerde zeytin ile ilgili oldukça çarpıcı betimlemeler bulunmaktadır. Özellikle şarap ve zeytinyağı üretimi ile ilgili presleme işlerinden de bahsedilmiştir (Özdizbay, 2004: 2).

Yunanlılar ile ilgili önemli kaynaklardan Homeros'un destanlarında Anadolu'nun Ege kıyılarında, Adalarda ve Attika'da azımsanmayacak oranda yabani zeytin ağacının

yetiştirildiğinden bahsetmektedir (Henhn, 1998: 73). Homeros İlyada destanında Troyalı savaşçı Peisandros'un kocaman ve güzel bir baltası olduğunu ve bu baltanın sapının zeytin ağacından olduğunu anlatmaktadır: "... tam o sıra Atreusoğlu gümüş kakmalı kılıcını çekti, Atıldı Pesiandros'un üstüne, Pesiandros kalkanın altından tunç baltayı kavradı, Kocaman, güzel bir baltaydı bu, sapı zeytin ağacından, cilalı." (Homeros, 2017a: 290).

Homeros, İlyada destanında atların vücutlarına zeytiyağı sürüldüğünü, yelelerine canlılık kattığını ve atların kutsandığını anlatır (Homeros, 2017: 500-505). Homeros, diğer bir bilinen destanı olan Odysseia'da Phaiak prensesi Naussika'nın hizmetçileriyle çamaşır yıkamak ve gezmek amacıyla gölete gitmek için hazırlık yaptığını annesinin kızına bir sepet verdiğini ve bu sepette zeytinyağının da bulunduğunu anlatmaktadır: "... Anası da öteberi koydu bir sepet dolusu, Türlü türlü yemişler vardı sepette, birçok, bir de keçi tulumu vardı şarap dolu, kız binince arabaya, verdi ona anası altın bir ibrik içinde su gibi bir yağ, sürünsün diye yıkanırken hizmetçi kızlarla. ...güneşte kurumaktayken çamaşırlar, Kızlar yıkanıp kokulu yağlar süründüler." (Homeros, 2017b: 104). Homeros, Odysseia destanında Odysseus'un gemisinin Phaiak'da karaya vurmasının ardından kendine geldikten sonra Phaiak Kralı'nın kızı Nausikaa'yla karşılaşmasının ardından ondan yardım istemesini ve Nausikaa'nın yardımı bahsinde Naussikaa'nın Odysseus'a bir şişe zeytinyağı verdiğini ve Odysseus'un ırmakta yıkandıktan sonra bu yağı vücuduna sürdüğünü belirtmiştir (Homeros, 2017b: 109-110). Homeros, Odysseia destanında Odysseus'un Phaiak Kralı Alkinosun sarayına gittiğinde büyük bir bahçeyle karşılaşmasını ve oradaki ağaçların arasında zeytin ağaçlarının da olduğunu belirtmiştir (Homeros, 2017b: 115-116).

1.1.1. Zeytin Saklama ve Taşıma

Yunanlılar'da, ticari bir öneme sahip olan ve gündelik yaşamda kullanılan zeytin ve zeytinyağının saklanması ve taşınmasına değinecek olursak karşımıza Amphoralar çıkar. İki kulplu kap anlamına gelen Amphora'lar kilden yapılmış sade görünümlü, ağızları tıkaçla kapatılabilecek şekilde dar, dipleri gemi ambarlarında fazla yer kaplamayan ve kolayca istiflenebilen kaplardır (Alpözen, Özdaş ve Berkaya, 1995: 1).

1.1.2. Yunanlılar'da Zeytin Tarımı ve Öğünlerde Zeytin

Yunanlılar'da, tahıllar temel beslenme ihtiyacını sağlamak için yetiştiriliyordu. Asmadan elde edilen üzüm ile şarap ve şıra gibi içecekler yapılıyor, zeytin ise hem ham

olarak hem de zeytinyağı yapımında kullanılıyordu. Attika'da tahıl ithalatı zeytinyağı ve şarap ihracıyla dengeleniyordu (Özdizbay, 2004: 14). Yunanlılar'da zeytin üretiminde klasik dönem ve Helenistik dönemlerde resmen bir patlama olmuştur. Zeytin üretiminde gittikçe uzmanlaşmaya başlayan insanlar, verim ve üretimi arttırmak için budama ve gübreleme işlerine önem vermişlerdir.

Zeytinin dikimi, çoğaltılması ve kalitesinin artırılmasıyla ilgili çalışmalar yapılmıştır. Botanik biliminin babası olarak kabul edilen Theoprastos, zeytinin aşılması ve ağaçlarının budanmasından eserinde detaylı olarak bahsetmiştir. Yazar eserinde, zeytin ağaçlarının ölü dallarının kesilmesi ve bu işlemin diğer birçok bitkiye göre daha sık ve düzenli yapılması gerektiğini vurgulamıştır. Zeytin ağacının doğru bir şekilde budanmasıyla ağacın gençleşeceğini ve ömrünün uzayacağını belirtmiştir. Modern bilimsel araştırmalarda Theoprastos'un bu görüşünü kanıtlamış ve doğrulanmıştır (Thanos, 2005: 112). Ayrıca ağaç diplerinin çapalanmasıyla toprağın hava ve mineral almasının sağlanacağını belirtmiştir. Böylece ağaçların daha verimli olacağını ve bol meyve vereceğini belirtmiştir.

Yunanlılarda, çiftçilerin zeytinliklerin bakımı ve zeytin hasadı olmak üzere yoğun çalıştıkları iki dönem bulunmaktaydı. Mayıs ve Haziran aylarında zeytinliklerin sürülmesi, yeni ağaçlar ekilmesi, ağaçların gübrenmesi, budama ve aşılama yapılması gibi bakım işlerinin yapıldığı ve zeytinliklerin hasada hazırlandığı yoğun ve önemli bir dönemdi. Ekim ve Kasım ayları ise zeytinlerin hasadının yapıldığı, ürünlerin satıldığı bir dönemdi. Yunanlılar'da olimpiyatlar ve oyunlar bu dönemde yapılmıştır. İsthmos Oyunları ise hasat öncesinde bahar aylarında, diğer oyunlar ise belirli periyotlarla yapılmıştır. Yunanlılarda savaşlar, istisnai durumlar dışında bu aradaki dönemde yapılmıştır (Thanos, 2005: 113-115).

Yunan yaşantısına bakıldığında, hemen hemen her öğünde zeytin ve zeytinyağına önem verdikleri görülmüştür (Bilgin, 2004: 80). Yunan dünyasından bahsederken, ünlü filozof Platon'un kıymetli eseri "Devlet"ten bahsetmek gerekir. Ünlü filozof insanların daha adil ve adalet içinde yaşayabileceği bir dünyadan bahsettiği eserinde tasavvur ettiği sitede yaşayacak insanların kimseye muhtaç olmadan yaşamaları için gerekli olan yiyecekler ile ilgili Adeimantos ve Glaukan ile konuşurken sitede yaşayacak insanlara vermeyi uygun bulduğu yiyecekleri sayar ve şöyle der: "*Haklısın unutmuşum. Tabii onların tuz, zeytin, peynir gibi katıkları da olacak soğanla, lahanayla köy yemekleri de pişirecekler önlerine incir, nohut, bakla gibi çerezlerde koyacağız. Biryandan mersin yemişiyle palamudu küle gömecekler, bir yandan da azar azar içecekler. Barış ve sağlık içinde böyle tabii bir*

yaşayıştan sonra ihtiyarlayıp ölecekler ölünce de aynı yaşayışı çocukları sürdürüp gidecek” (Platon, 2013: 59). Görüldüğü gibi Yunan dünyasının büyük filozoflarından olan, Platon dahi tasavvur ettiği devletinde insanların beslenmesi konusunda düşündüğü yiyeceklerin arasında zeytin gelmektedir. Bunun nedeni olarak, zeytinin kutsal bir obje olması yahut zeytinin Yunan dünyasında taşıdığı anlam ve beslenmedeki önemi veya her iki neden de gösterilebilir.

1.1.3. Aydınlatma Araçlarında Zeytin

Yunan yaşamında, zeytin ve zeytinyağının kullanım alanlarına bakıldığında ilk olarak aydınlatma amacıyla kullanımı görülmüştür. Kandillerle sağladıkları aydınlatmayı İ.S. VII. yüzyıldan sonra yavaş yavaş mum ile sağladıkları tarihsel verilerde görülmüştür (Eskiyörük, 2016: 234). Mum satıcılarının, atölyelerinde balmumu ve zeytinyağından yaptıkları mumları dükkanlara sattıkları yazıtlarda belirtilmiştir. Yazıtlarda zeytinyağından yapılan mumların ilk olarak fakir halk tarafından kullanıldığı, daha sonraki süreçte zenginlerce kullanılmaya başlandığı tespit edilmiştir (Çokay, 2000: 7-8). Yunanlılar’da kullanılan kandillerin yakıtları zeytinyağı, ceviz yağı, susam yağı, balık yağı, fındık yağı ve Hint yağı olarak bilinen yağlardan oluşmuştur. Zeytinyağı diğer yağlara göre daha yüksek ve parlak ışık vermesi ve daha uzun süre dayanabilmesinden dolayı diğer yağlara nazaran daha fazla kandillerde kullanılmıştır (O’Dea, 1951: 312-315). Kandillerde kullanılan zeytinyağının daha da parlak ışık vermesi için içine bir miktar tuz konularak kullanılmıştır (Belge, 2016: 205).

Kandilleri ve mumları rüzgâra ve yağmura karşı korumak için zeytin dalından yaptıkları sepeti kullanmışlardır. Yunanlılarda, günümüzdeki sokak aydınlatmaları yerine belirli alanlarda ve sahil şeridinde ateş istasyonları adı verilen yapılarda zeytin ağacı dalları yakılarak sağlanırdı ve bu ateş zeytinyağı dökülerek harlanmıştır (Friedell, 1999: 232). Yunanlıların insanların günahlarını karanlık bir tapınağın aydınlatılması gibi bağışlayacaklarına ve tanrıların hoşnutluklarını kazanacaklarına dair inançları tapınakların merkezi noktasına içine zeytinyağı doldurulan devasa kandiller konulmasına neden olmuştur. Yunanlıların zeytin ve zeytinyağına verdikleri önemden dolayı tapınak duvarlarına zeytin dallarından yapılan içinde kandil olan sepetler asılmıştır. Kandillerin beslenmesi amacıyla büyük amphoralar içinde zeytinyağları bırakılmış ve görevlilerce kandilin sönmemesi için aralıklarla takviye yaması sağlanmıştır.

1.1.4. Cenaze Törenlerinde Zeytin

Yunanlılar, zeytinyağının kutsal olarak kabul edildiğini belirtmişlerdir. Bu kutsal zeytinyağını insanların cenazelerinde, mezarlarında ve ölüm törenlerinde kullanmışlardır. Ölenin bedeni yıkanır, zeytinyağıyla yağlanır, sonra iki kat bezle sarılırdı. Gece boyunca ağıtlar yakılır, ertesi gün cenaze bir alay eşliğinde yakılacak yere götürülür. Ölünün üzerine ağaçlar dallar konularak üzerine kurbanlar, bal, zeytinyağı dökülerek ateşe verilmiştir (Karagöz, 1984: 7). İl üç gün mezar ziyaret edilir, orada küçük bir tören benzeri bir şey yapılır, mezara çeşitli yiyecekler ve küplerde zeytinyağı konular, bu yiyecekler bir miktar yanık incir, üzüm, zeytin, zeytin çekirdeği ve yumurta kabukları gibi ürünlerdir (Hürmüzlü, 2008: 9-14). Homeros, Akhilleus'un Patroklos'un cenaze töreninin ardından ziyafetler verdiğini, ödüllü yarışmalar yaptırdığını, kazananlara çeşitli hediyelerin yanında tanrısal yağdan (zeytinyağı) da hediye edildiğini belirtmektedir.

1.1.5. Yunan Olimpiyatlarında Zeytin

Antik Olimpiyatlar M.S. 392 yılına kadar dörder yıllık aralarla 292 defa düzenlenmiş ve 1168 yıl devam etmiştir. Olimpiyat Oyunları'nın düzenlenmesinin nedeni olarak, tanrıların babası kabul edilen, Zeus'a olan bağlılık ve inancı ortaya koymaktır (Mansel, 1999: 119). Olimpiyatlar'da ödüllendirme ilk başlarda maddi olarak olmaktayken ilerleyen süreçte insanların tanrılara saygı duymalarından dolayı zeytin, defne, çam, hurma dallarıyla yapraklarından yapılan taç, kolye, bileklik ve bunlara benzer eşyalar ve takılar hediye edilmiştir. Olimpiyatlarda birinciye bir kupa zeytinyağının verildiği vazo resimlerinden ve antik metinlerden bilinmektedir (Serdaroğlu, 2002: 13). Olimpiyatlardan önce, soylu bir genç oğlan altın bir orakla Zeus tapınağının arkasında bulunan kutsal olarak kabul edilen bir zeytin ağacından yaprakları keserek, şampiyonluk taçları için birer dal kesiyor ve bunlar kazananların ödülleri yapmakta kullanılmıştır (Mansel, 1999: 186). Aynı zamanda, zeytinyağı olimpiyatlarda sporcuların kaslarını rahatlatmak ve vücutlarının daha da güçlenmesini sağlamak üzere zeytinyağı masajı yapıldığı özellikle güreşçilerin vücutlarının zeytinyağı ile ovulduğu antik metinler ışığında bilinmektedir (Schuchardt, 1997: 21-25).

1.1.6. Solon Kanunları ve Zeytincilik

Yunan Arkaik Çağ'ında İ.Ö. VI. yüzyılın başlarında para ekonomisinin etkileri Attika'da da kendini göstermekte gecikmemiş, köylü sınıfının yanında önemli bir yer alan

orta sınıf siyasal ve ekonomik bazı haklar elde etmek için aristokratlara karşı yapılan mücadeleye katılmaya başlamıştır. Bu gergin duruma son vermek amacıyla, Attika aristokratları büyük çiftlik sahipleriyle birleşmişler. Salamis Adası'na karşı yapılan seferde başarı göstermiş olan Solon'u archon (devletin en üst düzey yetkilisi) seçerek ve ona üst tabakalar ile alt tabakalar arasında barıştırmacı rolü oynaması, Atina'nın siyasal, sosyal ve ekonomik hayatında kapsamlı sorunları çözebilecek reform meydana getirebilmesi için olağanüstü yetkiler vermişlerdir. İ.Ö. 594 yılında Arkaik dönem içerisinde, Solon yasaları ile demokrasinin ilk adımları atılmıştır (Linforth, 1919: 4). Yunanlıların yedi bilgeden biri olarak kabul ettikleri Solon, Atina'nın eski kral ailelerinden Medontid'ler soyundan gelmekteydi ve soylu olmasından ötürü aristokrat, uzun zamanlar ticaretle ilgilenmesinden dolayı seyyah ve ekonomiden iyi anlayan bir tüccar, köylü ve orta sınıfa yakın, İyon kültüründe yetişmesinden dolayı bilgin, düşünür, şair vasıflarını taşımaktaydı. Solon, uzun bir süre ticaret yapmış ve Smyrna, Klazomenai, Kıbrıs ve Mısır'da ticaret faaliyetleriyle uğraşmıştır (Levi, 1987: 92). Solon'un bu seyahatleri hakkında ünlü Yunan tarihçisi, biyografi ve deneme yazarı Plutarkhos, Solonun para kazanmaya ihtiyacı olmadığını yaptığı ticaret ve seyahatleri tecrübe ve bilgi edinmek amacıyla yaptığını bu tecrübeleri sayesinde meşhur kanunlarını yapabildiğini iddia etmiştir (Croix, 2013: 170).

Solon İ.Ö. 590 yılından sonra Atina'ya dönmüştür. Attika bölgesindeki sosyal, ekonomik ve ticaret ile tarım kriziyle ilgili olarak göreve başlar başlamaz, ilk olarak köylünün borçlarından dolayı toprak ve özgürlüğünü kaybetmesine yol açan kanunları kaldırmış ve borçların ödenmesinde köylünün lehine bir düzenleme yapmış, köylünün bir kısım borçlarını silmiş ve ipotek edilmiş olan toprakları sahiplerine geri vermiştir. Borçlarından dolayı, köle olarak başka yerlere satılmış olanların büyük bir kesimini devlet adına satın alarak onların özgür insanlar olarak yurtlarına geri dönebilmelerini sağlamıştır. Solon, toprak köleliğini lağvederek topraksız köylülere büyük çiftliklere bir sınırlama getirerek toprak vermiştir. Solon Attika'da gerçekleştirdiği toprak reformu sayesinde halkın sevgi ve saygısını kazanmıştır (Tekin, 1998: 56-57).

Solon, yeni bir sosyal düzen oluşturmuş ve insanları asilliklerine göre değil, mal, mülk ve gelirlerine göre sınıflara ayırmıştır (Mansel, 1999: 187). Bu sınıflandırmada şu şekilde olmuştur. Birinci sınıfa, çiftliklerinde her yıl 500 kilo buğday veya 500 kilo zeytinyağı veya 500 kilo şarap üreten insanlar. İkinci sınıfa 300 kilo buğday veya 300 kilo zeytinyağı veya 300 kilo şarap üreten insanlar. Üçüncü sınıfa 150-200 kilo arasında buğday veya zeytinyağı veya şarap üreten insanlar. Dördüncü sınıfa ise bu miktarlardan daha az üretim yapanlar

girmiştir. Toprağı veya emlâki olmayanlar tüccarlar vb. kazançlarına göre bu dört sınıftan birine alınmışlardır. Vergilerde bu dört sınıfa göre oranlar belirlenerek alınmıştır. İlk üç sınıftan oldukça yüksek oranlarda vergi alınmıştır (Mansel, 1999: 192).

Solon, dünya tarihinde zeytin ile ilgili bilen ilk yasayı yapmıştır. Attika ekonomisinin en önemli ihracat ürünü olan zeytinyağı ve buğday dışındaki bütün tarım ürünlerinin dış satımını yasaklamıştır (Linthorpe, 1919: 5). Solonun bu düzenlemesinden dolayı insanlar zeytin yetiştiriciliği dışında diğer ürünleri çok cüzi yetiştirmeye başlamışlardır. Bu durum hem Attika'nın topraklarının verimsizleşmesine hem de kıraçlaşmasına sebep olmuştur. Solon'un bu düzenlemesi, ilk başlarda iyi olarak görülse de zamanla Attika ekonomisini tamamiyle dışa bağımlı bir konuma getirmiştir. Aşırı zeytincilik yapılmaya başlanması, hem zeytinyağının kalitesini düşürmüş hem de verimsizleşmesine yol açmıştır. Attika ikliminde ve coğrafyasında ciddi deformasyonlara neden olmuştur (Deighton, 2005: 12). Solonun reformları sayesinde zanaatçılar ve çiftçiler büyük oranda refaha kavuşmuştur (Mitchell, 1957: 42).

1.1.7. Yunanlılar'da Zeytin Ticareti

Yunan, ekonomisinin yapısı tarımsal ürünlere dayanmaktadır ve ticarete tarımsal ürünler ilk sırada gelmektedir. Çiftçiler ve zanaatkârlar başlangıçta sadece kendilerinin ve komşu kentlerin gereksinimlerini karşılayabilmek amacıyla üretim yapmaktayken ilerleyen süreçte imkânların artması ve giderek güçlü bir deniz gücüne ulaşmaya başlamalarıyla deniz aşırı pazarlara, ticarete yönelmişlerdir. Bu ticaretin başında zeytin, zeytinyağı, zeytin odunu, üzüm ve şarap gelmiştir. Bu ürünler, farklı çeşitlerdeki amphoralar vasıtasıyla gemiler ile taşınmıştır. Ticari ürünlere bakıldığında zeytin ve zeytinyağının önemli bir oran teşkil ettiği görülmektedir. Zeytin ticaretinin yaygınlaşması yeni sektörlerin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Denizaşırı ticaretin yapıldığı yerlerden gelen talep üzerine, zeytinyağından ve bazı diğer yağlardan parfümler ve banyo yağları üretilmeye ve ihraç edilmeye başlamıştır (Freeman, 2003: 150). Zeytin ticaretinde, zeytin hasadından kaynaklanan var yılı, yok yılı durumu ticarete sert dalgalanmalara neden olmuştur. Ticaretteki bu dalgalanmalar direk ihracatı ve dolayısıyla gelirlerde zaman zaman artmalara ve azalmalara neden olmuştur.

Yunan ticareti yalnızca Attika için değil Akdeniz içinde çok büyük bir değer taşımıştır. Yabancı tüccarlar Attika'dan temin ettikleri zeytin, zeytinyağı, incir, üzüm, üzüm çekirdeği ve şarabı gerek Batı Anadolu, gerek Asya, gerekse Akdeniz kentlerine

satmışlardır. Gemiler ile taşınan amphoralarda zeytinyağı ve şarap taşındığı arkeolojik çalışmalar sonunda tespit edilmiştir (Foxhall, 2007: 78).

Arkaik dönem Yunanlılar için yeniden bir canlanma dönemi olmuştur. Ticaret ve ekonomik genişleme bu canlanmaya neden olmuştur. Solon kanunları sonrasında zeytin ve buğday dışındaki tarımsal ürünlere getirilen ihracat yasağı zeytin üretimini teşvik etmiştir, ancak bu durumla ilgili bazı önlemlerin alınması gerekirken herhangi bir önlem alınmamış ve bu kanunlardan dolayı zeytin dikimi ve üretiminde çok anormal bir artış meydana gelmiştir. Bu artış ekonomiyi tamamen bir çıkmaza sokmaya başlamış hem kalite düşmüş hem de Attika'nın verimli toprakları kıraçlaşmaya başlamıştır (Osborne, 2009: 19).

Bu Hellen ticaretine büyük bir darbe vurmuş ve Solon sonrasında Hellen ekonomisi ciddi krizlerle boğuşmak durumunda kalmıştır. Hellenler buna karşı önlem olarak koloniler kurmaya başlamışlardır. Böylece ticaret hatları Akdeniz'e ve Karadeniz'e açılmıştır. Her büyük şehir devleti bu alanlarda kendi kolonilerini kurarak ticarete atılım yapmaya başlamışlardır. Bu koloniler özellikle tarımsal ürünler bakımından oldukça verimli olan Ege kıyıları ve Küçük Asya'daki verimli ovalarda kurulmuştur. Ve ticarete doğrudan katkı sağlanmışlardır (Lloyd ve Migeotte, 2009: 178-179). İ.Ö. 387-386 tarihli Atina ile Klazomenai arasındaki ticarete dair bir yazıtta ticaretin işleyişi hakkında kıymetli bilgiler görülmektedir. Bu yazıt sayesinde, dönemin ticari ilişkileri daha iyi anlaşılmaktadır. Yazıtta aynı zamanda Attika ile diğer bölgeler arasındaki ticarete ışık tutmaktadır. İ.Ö. 387-386 tarihli ve Atina ile Klazomenai arasındaki ticari ilişkiler ile ilgili yazıtta tahıl ithalatı, zeytinliklerin ipotek durumu, kiralama işleri ve bunlara benzer bilgiler bulunmaktadır. Bu yazıt, Atina ile İyonya arasındaki ticaretle ilgili bilgiler vermektedir. Bu yazıtlardan anlaşıldığı üzere Klazomenai'daki zeytinlikler kiralanarak Klazomenai ekonomisine katkı sağlanmıştır. Zeytinden yağ çıkarıldıktan sonra gemiler vasıtasıyla ihraç edilmiştir. Bu dönemin genel ticaret karakteristiğini göstermesi açısından oldukça önemli olmuştur (Bissa, 2009: 2073).

Yunan kolonilerinin, İ.Ö. VIII. yüzyıl ortalarından İ.Ö. VI. yüzyıla kadar sürmesi, Anakıta ile koloniler arasında yoğun bir ticarete neden olmuştur. İ.Ö. VII. yüzyılda ise bu ticaret daha da artmıştır. Batı Anadolu kıyıları ile İtalya'dan Karadeniz'e kadar geniş bir alana yayılan koloniler şarap ve zeytinyağı için önemli bir pazar oluşturmuşlardır. Özellikle Attika'da üretilen keramik kaplar süs eşyaları, şarap ve yağ başlıca ihraç ürünlerini oluşturmuşlardır. Klasik dönemde, Yunan ekonomisinde ithalat İ.Ö. 450-332 hububat

üzerine olurken, bunların karşılığı olarak takas şeklinde gerçekleşen ihracat ise, şarap, zeytinyağı, incir ve keramik kaplarla olmuştur. İ.Ö. V. yüzyılda Ege Adaları'nın şarabı Sicilya, İtalya, Balkan ülkeleri, Güney Rusya, Orta Asya, Kıbrıs, Suriye ve Mısır'a kadar ihraç edilmiştir (Alpözen, 1995: 53-54).

Ticarette devlet faktörüne bakıldığında, Yunanlılar'da devletin ticarete direk müdahale hakkı bulunmaktaydı. Devletin ticarete katı kuralları ve kanunları bulunmaktaydı. Bu kurallara ve kanunlara riayet göstermeyenler, ticaretten men edilmiş ve mallarına el konulmuştur. Yerli ahalinin ürünleri gerek yerli tüccarlar gerekse imtiyazlı yabancı tüccarlar vasıtasıyla ihraç edilmiştir. Devlet zaman zaman ihracatta bazı sınırlamalar ve yasaklamalar getirmiştir. Bu yasaklamaların amacı, tarım sektörünü canlı tutmak, iç tüketim ihtiyacını karşılamak ve ekonominin kötüleşmesini engellemektir. Ancak, bu durum ekonominin kötüleşmesini önleyemediği gibi ciddi ekonomik sorunları da peşinden getirmiştir. Ticaretin yapıldığı alanlarda anlaşmazlıklarda ortaya çıkmıştır. Bu anlaşmazlıkların çözümüyle görevlendirilmiş özel mahkemeler bakmışlardır (Migeotte ve Lloyd, 2009: 178-180).

Ticari ürünlerin vergilendirilmesine gelince, ürünlerden alınan oranlar değişiklik göstermektedir. Tüccarlar ürünü aldıkları zaman vergisini de ödemek zorundaydılar. Vergi taşınan yükün artması durumunda fazlalaşmaktaydı. Şehirlerarasında kapılardan geçerken taşınan ürün için belirli bir geçiş ücretinin ödenmesi zorunluydu. Malları pazara getiren tüccarları denetleyen görevliler bulunuyordu. Özellikle, bu görevliler amphoralar içerisinde tutulan zeytinyağını ve şarabı kontrol ederek kalitesine bakıyorlar, eğer kalitesinde herhangi oynama veya bozulma varsa o ürünlere el koyuluyor, tüccara da maddi ceza vermişlerdir (Migeotte ve Lloyd, 2009: 178-180).

1.1.8. Yunan Mitolojisinde Zeytin Objesi

Zeytine, Yunanlıların verdiği değere baktığımızda, karşımıza mitolojik hikâyeler ve efsaneler çıkmaktadır. Zeytin ya kahramanları ve tanrıların altında doğduğu bir obje ya da günlük yaşamda, insanların yaşamlarını kolaylaştıran bir obje olarak görülmektedir. Kentlerin ve tapınakların kuruluşunda da zeytin objesi büyük bir etken olarak görülmektedir. Yunanlıların bu ve bunlara benzer nedenlerden ötürü zeytini çok kıymetli bir yere koyduğu anlaşılmaktadır.

Efsaneye göre, Attika bölgesinin topraktan bittiği söylenen efsanevi ilk kralı Kekrops zamanında, tanrılar yeryüzündeki kentleri aralarında paylaşmak isterler (Cömert, 1999: 27-28). Atina kentinin, koruyuculuğu için Bilgelik tanrıçası Athena ve Denizler tanrısı Poseidon kendi aralarında anlaşamayınca hakemlik tanrılar tanrısı Zeus'a düşmüş. Zeus, insanlığa en faydalı hediye getirenin adını bu kente vereceğine ve bu yeni kentin koruyucu tanrısı yapacağına söz vermiştir. Denizler tanrısı Poseidon Akropol'de üç çatallı mızrağını toprağa saplayınca izleyenlerin şaşkın bakışları arasında heybetli bir at, bazı antik kaynaklara göre ise tuz gölü ortaya çıkmış, Poseidon'un insanlığa hediyesi olarak, ardından Zeus'un öz kızı, bilgelik tanrıçası Athena mızrağını toprağa batırınca bir zeytin ağacı yeşermiş (Tatlock, 1917: 47). Gümüşü yaprakları güneşte ışıldayan zeytin ağacını gören tanrılar ve Zeus yarışma sonunda zeytin ağacının insanlık için daha yararlı olacağına karar verir, kentin sahipliğini tereddütsüz Athena'ya bırakır. Kente Atina adı verilmiş ve koruyucu tanrıçası olarak Athena görevlendirilmiş, buna öfkelenen Poseidon Attika bölgesini, sular altında bırakmış Athena Poseidon ile barışmak için ona zeytin dalı hediye eder. Bu efsaneyi göçebelik ve yerleşik yaşamın yarışması olarak kabul eden metinlerde bulunmaktadır. Bu metinler atın göçebeliği temsil ettiğini, zeytinin ise yerleşik yaşamı ve üretimi temsil ettiğini belirtmiştir (Can, 1994: 48).

İkinci Yunan efsanesine göre, Savaşçılar tarafından korunan Athena'nın zeytin ağacı İ.Ö. 480 yılındaki Pers işgali sırasında Atina (Akropol) şehri yakılıp yıkılırken, Bilgelik Tanrıçası Athena'nın zeytin ağacı da büyük zarar görmüş, hatta ağacın öldüğünü sanmışlar. Persler püskürtülüp Atina şehri tekrar özgürlüğüne kavuşunca Tanrıça Athena'nın zeytin ağacı yeniden filizlenmiş. Bu ağacın filizlerinden üretilen on iki zeytin fidanı Atina'da Akademi'nin bahçesine dikilmiş ve bu ağaçlardan Athena'nın kutsal zeytin ağaçları yetiştirilmiştir (Ünsal, 2003: 22).

Efsaneye göre, Olimpiyat Oyunları'nda kazananların başına yabancı zeytin dallarından taç takma geleneğinin de olimpiyat oyunlarının da Herakles'in bir armağanı olduğuna inanılır. Herakles'in Zeus tapınağının yanına diktiği yabancı zeytin ağacının dallarından örülmüş taçlar, olimpiyatlarda kazanan oyunculara verilmiştir. Bu tacın Herakles'e ait olduğuna inanılmış (Rosenberg, 2003: 40). İnanışa göre Herakles yabancı zeytin ağacını uzak ülkelerden, Hyperbore diyarından getirmiştir. Hyperbore, Boreas'ın yani kuzey rüzgârının ötesindeki ülkedir. İnanışa göre Hyperbore İlkçağın ütopyası olan bu ülkede saf ve iyiliksever insanlar yaşamış ve bu insanlar çok uzun ömürlü olurlarmış. Heraklesin yanından ayırmadığı topuzunun parlak ve dayanıklı zeytin ağacından olduğu bilinmektedir.

Zeytin ağacının Herakles'in topuzunun yere değmesiyle ortaya çıktığına dayanan efsanelerde vardır (Dowden, 2011: 115-121). Efsaneye göre, Titanlardan Koios ile Phoibe'nin kızı Leto, tanrılar tanrısı Zeus tarafından baştan çıkartılır. Bu ilişkiyi ve Leto'nun hamile olduğunu öğrenen kıskanç Hera, Leto'ya rahat vermez. Hera'nın gazabından çekinen Leto çocuklarını doğuracağı bir yer ararken Anadolu'yu ve Attika'yı dolaştıktan sonra Delos'ta çocukları Apollon ve Artemis'i doğururken bir zeytin ağacına tutunmuştur. O günden beri zeytin ağacının gölgesinde doğmak bir tür tanrısallığı ifade eder. Eskiçağlarda Artemis kültürünün en önemli merkezi olarak bilinen Efesliler, güneş tanrısı Apollon ile kız kardeşi tanrıça Artemis'in altında doğdukları zeytin ağacının kendi şehirlerinde olduğunu iddia etmişlerdir (Boynudelik, 2007: 14).

Efsaneye göre, Teselya'lı Irmak tanrısı Peneus'un torunu olan Kyrene adlı Nympha'yı Müziğin, Ateşin, Şiirlerin ve Güneş'in tanrısı Apollon görmüş ve âşık olmuş. Onu alıp Libya'ya kaçırması ve orada Aristaios adlı bir çocukları olmuş. Çocuğu kırlarda at adam Kherion ve Nympha'lar büyütmüş. Aristaios kırlarda yetişirken bitkileri ağaçları tanımaya başlamış ve büyüyene kadar tarım ve hayvancılık ile ilgili bilgilerin hepsini öğrenmiş. Aristaios zeytincilik, hayvancılık ve özellikle arıcılıkta çok üstün bir konuma gelmiş. Aristaios ilerleyen zamanda Thebai kentinin kurucusu ve Zeus'un sevgililerinden olan Semele'nin babası olan Kadmos'un kızı Autonoe ile evlenmiş ve Aktaoin adlı bir oğlu olmuş. Aktaoin babası gibi dağda yetişerek ve usta bir avcı olmuş. Aristaios oğluna kendi bilgilerini öğretmiş oğlunu doğada, kırlarda büyütmüş oğluna ve diğer insanlara zeytin toplamayı, zeytini ezerek yağ çıkartmayı öğretmiş (Erhat, 1996: 92-93).

Efsaneye göre, Günün birinde tanrılar tanrısı Zeus yüce Olympos dağından yeryüzüne inmeyi kurar. Oğlu Hermes'e "*Gel şu Frigya ovasına gidelim de, ölümlü insanların nasıl yaşadıklarını bir görelim, der. Kesilen kurbanların dumanı çoktandır göğe yükselmiyor. İnsanlarda tanrı saygısı, sevgisi kalmadı mı yoksa?*". Ayakları kanatlı tanrı Hermes bu yolculuğa dünden hazırdır. İki tanrı tanınmamak için eski püskü urbalar giyip hemencecik yola koyulurlar. Bergama Ovası'na inince, tanrı misafiriyiz diye birçok evlerin kapısını çalarlar. Ama ev sahipleri: "*Yolunuza gidin, sizi misafir edecek yerimiz yok*" diye karşılık verirler. Böylece çaldıkları her kapı ev sahiplerinin yürekleri gibi kapalı kalır tanrılara. Enikonu taban teptikten sonra, iki tanrı, damı yerden az yükselen Philemon adındaki bir yoksulun kulübesine varırlar. Kapı hemen açılır ve tanrılar küçücük evin kapısından eğilerek girerler. Philemon'la eşi Baukis misafirleri içten gelen bir sevinçle karşılarlar. Onları ağırlamak için alçak sedirin üstüne saman dolu torbalar koyarlar. Baukis ocaktaki

külleri eşeleyip, ateşe kuru yapraklarla ağaç kabukları katar. Uzun uzun üfler, sonra alev dillerini çürük zeytin kökleriyle örter. Philemon'da bahçeden bir lahanaya getirir. Baukis lahanayı ayıklayıp ateşe koyarken, kocası asılı duran kuru etten bir dilim keser.

Yemek pişedursun, karı koca bir tahta kaba su koyup ateşin yanında ısıtırlar ve misafirlerinin ayaklarını yıkarlar. Kaba, ama tertemiz havlularla silerler. Yemek pişince, karı koca titrek elleriyle masaya mis gibi kokan yabancı nane sürterler. Philemon bir ayağı kısa olan masanın altına kırık bir çanak parçası koyar. Sonra da zeytin, kırmızıturp, salata ve külde pişmiş yumurtaları dizer sofraya. İki tanrı doya doya masadaki yiyecekleri yemeye başlar. Philemon'da arada bir tahta testiden sirkeye benzer bir şarap doldurur tanrılara. Ne var ki, taslar doldukça, testideki şarap eksileceğine, çoğalır. Philemon'la Baukis bu mucizeye önce şaşakalırlar, sonra evlerine gelen tanrı misafirlerinin gerçekten tanrı olduklarını anlarlar. Dize gelip, yakarmaya başlarlar. Zeus ayağa kalkar ve 'Gelin, der Philemon'la Baukis'e. tanrılar önde, ihtiyarlar arkada, bir yamaca tırmanırlar. Bir de dönüp bakarlar ki, şehir sulara boğulmuş, yalnız kendi kulübelerinin bulunduğu tepelik yüzüyor, yoksul evceğizlerinin yerine de beyaz mermerden bir tapınak yükseliyormuş. Tanrılar tanrı dile gelmiş: *“Ey iyi insanlar, dileyin benden ne dilerseniz. İyiliğiniz, cömertliğiniz karşılıksız kalmayacak”*. Yaşlı karı koca birbirlerine bir şeyler fısıldamışlar, sonra Philemon şöyle demiş Tanrıya: *“Tanrım, senden ne dileyelim? Biz bugüne değin bir yastıkta kocadık, yediğimiz yemek, içtiğimiz su ayrı gitmedi. Bugünden sonra da bizi ayırma, birimiz önce ölüp, ötekini kollarıyla mezara taşımak acısını çekmesin. Daha ne kadar yaşayacaksak, yan yana yaşayalım, sonra da ikimiz birlikte can verip ölelim.”* Zeus bu dileği kabul etmiştir.

Philemon'la Baukis'i Frigya ovasının yüceliğinde kalan tapınağa bekçi yapmış. Aradan birkaç yıl daha geçmiş. Bir gün ihtiyar karı koca tapınağın eşliğinde güneşleyip, Philemon Baukis'e, Baukis de Philemon'a sevgi dolu gözlerle bakarken, birbirlerinin kollarından taze dallar, yeşil yapraklar fışkırdığını görmüşler. İkisinin de ayakları toprağa gömülmekte, gövdelerini kabuk sarmaktaymış. Kollarını birbirlerine dolayıp son bir öpüşle vedalaşmışlar. Zeytin ağacının kabuğu dudaklarını artık örtüyormuş ki, oradan geçen bir yolcu bir dalın öbür dala seslendiğini işitmiş. *Ne oluyoruz, ağaçlar mı konuşuyor?* diye duraklamış, kulak vermiş, ama rüzgârda tatlı tatlı sallanan yaprakların fısıldayışından başka bir şey duymamış (Erhat, 1996: 440-441).

Efsaneye göre, Herakles (Herkül), Zeus ile kahraman Perseus'un soyundan gelen ve güzelliği ile de tanınan Alkmene'nin oğludur. Zeus Herakles'in büyük bir üne ve

ölümsüzlüğe kavuşması ve kıskanç eşi Hera'yı mutlu etmek için Tryns kralı Eurystheus'un emrettiği görevleri yapması gerektiğini ve yaptığı takdirde onu ölümsüz yapacağını söyler. Herakles kendisine verilen on iki görevden dokuzunu başarır ardından onuncu görevi alır. Efsaneye göre, onuncu görev, Erytheia'da hükümrانlık kuran Geryon'un dillere destan sığırlarını hiçbir karşılık ödemedi Eurystheus'a getirmektir. Geryon üç başlı, altı elli ve belinde bir araya gelen üç gövdeyle dünyaya gelmişti. Geryon'un sığırları, çift başlı köpek Orthos tarafından otlatılmaktaydı. İlk olarak Herakles çoban köpeği Orthos ile çoban Eurytion'u zeytin ağacından yapılma sopasıyla öldürür. Daha sonra Herakles'in karşısına Geryon çıkar. Saldırıya geçen Geryon'a karşı yerinde sabit kalan Herakles, attığı üç okla Geryon'u alt etmeyi başarır. Bu sırada Geryon'a yardım etmek için gelen Hera'da payını almıştır. Herakles onu sağ göğsüne attığı okla kaçırmayı başarmıştır (Daniels, 2014: 150).

Tanrıların tanrısı Zeus ile Leto'nun kızı. Apollon'un ikiz kız kardeşi, vahşi doğa, avcılık, okçuluk ve ay tanrıçası. Artemis'e atfedilen efsaneye göre, tufandan sonra yeniden doğan bir dünyada, Nuh Deukalion'un attığı taşlardan meydana gelen yeni insan ırkı dağlardan iner ve uygarlık sanatlarını yeniden öğrenir. "Bağ adamı" Oineus'un babası olan "tarımcı" Phytios'a can veren Deukalion'un oğlu, "Dağlı" Orestheus'tur. Vahşi doğadan ekin toprağına uzanan bu soyağacına göre Oineus ağaç yetiştirmeyi keşfeden kişidir. Ditolya'nın ortasında ovada, Kalydon kralının muhteşem bağları, zeytinlikleri ve dağları vardı. Kralın Meleagros adında bir de oğlu vardı. Doğumunun yedinci gününde Moiralar çocuğun kaderini belirlemek üzere gelirler. Kralın ocağında yanan tahta parçasının ömrü kadar yaşayacaktır. Annesi Aethaia bunu duyar. Hemen tahta parçasını alır ve sarayın en diplerindeki bir sandığın içine saklar.

Başka bir söylemde ise, Meleagros'un ruhu, hamile olduğu sırada annesi tarafından yenilen bir zeytin fidanıdır ve dolayısıyla annesi oğlundan da hamile kalmıştır. Meleagros'un kaderi cinsiyeti olan kuşaktan olmayıp kendinden doğan bin yıllık ve krallığa ait zeytin ağacını ilkiyle karıştır. Genç Meleagros, kaderi yapraklarıyla tüm Kalydon toprağını kaplamak olan bir zeytin ağacının verdiği umuttur, Oineus'un bahçesindeki en güzel ağacın. Hasat günü geldiğinde Oineus ilk ürünlerden tüm tanrılara sunar. Ya unuttuğundan ya da zaten bunu hiç düşünmemiş olduğundan, ölümsüzlerin arasında yalnızca Artemis'e sunmaz. Bu garip bir ihmaldir. Kalydon Ormanları tanrıçası bütün kızgınlığıyla, beyaz dişli, yaşlı, devasa bir yaban domuzu yaratır. Hiç soluk almadan Oineus'un bağları arasında büyük yıkımlar yapmış ve toprağın üstündeki yüksek ağaçları köklerinden koparıp, üzerinde ışıldayan meyveleriyle birlikte söküp atmıştır.

Oineus oğlunu ve Hellen gençlerini bu canavarın, bu yeni Tufan'ın üstüne salar. Gençlerin arasında Atalante adlı bir genç kız vardır. Bu kız, okla avlanan bir bakiredir. Ve erkeklerden kaçarak tepelerde gezinir. Onu elde etmek bir yarış gerektirir. Erkek kaçır ve eğer yakalanırsa Atalante onu öldürür. Avcılar, canavarı ormandan kovarlar; canavar birçok kişiyi katletmiştir bile; sonunda bir tahta parçası kadar ömrü olan Meleagros, okuyla canavara ulaşan ilk kişi olur ve onu öldürür. Bunun üzerine Artemis şiddetli bir kavga başlatır. Hayvanın derisine kim sahip olabilecektir diye, yeni evli olmasına karşın, Atalante'ye âşık olan Meleagros, Kuretlerden olan dayılarına karşı çıkararak deriyi ona armağan eder. Hır çıkar, o da dayılarını öldürür.

Bu olaydan sonra, doğumuyla olduğu gibi Meleagros'in ölümüyle ilgili olarak da farklı şeyler söylenegelmiştir. En çok bilineni ise, kardeşlerinin öcünü almak için Aethaia, oğlunun çifti olan tahta parçasını ateşe atar. Başka bir değişkeye göre, oğluna küserek onu lanetler. Meleagros, babasının kentini Kuretlere karşı savunmayı reddederek karısının evine kapanmıştır. Kentlilerin yalvarmalarına aldırmaz ve yalnızca bir kez, o da kent hücumu uğradığında, biricik evini kurtarmak için savaşır. Düşmanını yok ettiği anda ise annesi kulübeyi ateşe verir. Zeytin ağacını içeren söyleme göre ise, Oineus canavarın derisine sahip alamayınca, bahçesindeki zeytin fidanını söker ve oğlunu yok ederek, bahçenin yıkımını tamamlamış olur. Kalydon savaşının çelişkisi, Hellenleri, lanetlenmiş, inanca aykırı ve olanaksız bir girişimin başlangıcı olmasına karşın, birlikte avlanmanın kahramansı bir modelini sunmuş olmasıdır. Örnek olan, kahramanlar değil mittir. Gerçekte, Oineus'un günahı ve Meleagros'un kaderi koşut ve aynı türdendir.

Kültür adamı Oineus'un garip ihmali, zaten Meleagros'un doğumunun içeriğindedir. Doğa'nın reddine, ölümü yenme sanrısı karşılık verir. Moiraların vahyi Meleagros'un annesi tarafından, bir odunun ki kadar kısa bir yaşamın haberi olarak değil, ancak, yavrusunu sonsuza dek ölümden koruyacak yapay bir olasılık gibi yorumlanmıştır. Zeytin fidanı değişkesine göre ise Meleagros ekinsel açıdan tamamen ağır basar. Büyük bir özenle yetiştirilmiş bir ağaçtır, neredeyse ölümsüz bir ağaçtır; her zaman aynı varlık halinde kalarak kendi kendini yenileyen, cinsiyeti kuşakla, kuşakların sürmesiyle ve cinsiyet farklılıklarıyla ilgilenmeyen bir ağaç. Ancak doğadan tamamen kaçabilmek için Meleagros bütünüyle kendinden vazgeçmiştir.

Annesinin sandığına kapatılmış tahta parçası, babasının zeytin ağacıdır, kaderi işte onların ellerindedir, asla kendisine ait değildir. Meleagros ergenliğe ulaştığında, alnına

yazılmış olan bir savaşçı ve kral oğlu olmayı da beceremez. Dinsiz avcı, Artemis'in yaban domuzunun katili Meleagros, bu hayvanın derisini tanıdıkları arasında eşit biçimde pay etmeyi reddeder. Evli olmasına karşın, erkeklerden nefret eden bir bakire için duyduğu arzu nedeniyle yakın akrabalarının namusunu lekeler. Savaşçı olmasına karşın, düzensiz bir çatışmada yalnızca yoldaşlarını öldürür; kışkırttığı gerçek iç savaşta ise kentinin duvarlarını koruması gerekirken kadınların arasına, karısının haremine sığınır. Ülkesini değil, evini savunmak için oradan çıkar. Kalydonlu Artemis ritüeli, bildiğimiz gibi, özellikle vahşi hayvanların, ceylanların, yavru kurtların, yavru ayıların büyük bir ateşin üzerinde canlı canlı yakıldığı bir katliamdan ibaretti. Oineus, ateş hakkını vermediği için, ürünün tamamını, tam olgunluğa ulaştığı sırada, kurban kutsal ateşi üzerinde değil, Saray Hestia'sında, babasının ocağında kaybeder, aynı oğlu ve bahçesi gibi. Baba Oineus Kültür'den başka bir şey tanımak istememiştir. Biricik Artemis'i onurlandırmak adına gerçekleştirilen eşit ve simetrik cürüm, tanrılar için bir başka tanrıyı aşağılamaktır. Genç Hippolytos'un yanlışlarından biri de budur Euripides'e göre, Theseus'un oğlu tüm gayretini savaşa verir; kıyılarda kısıraklarıyla dalaşmadığı sürece, av köpeğiyle birlikte dağda ve insan eli değmemiş çayırlarda durmaksızın seğirtir. Kadınlardan kaçınır ve Aphrodite'yi hor görür. Ancak Artemis'in hoş bir aşka ulaşmasını bekleyseydi, ceza almadan ölümlülerle bir olmayı öğrenemeyecekti. Sonrası gayet iyi bilinir. Theseus'un eşi Phaidra'nın, damadına olan tutkusu, Hippolytos'un gururlu karşı koyuşu, onu kendisine hakaret etmekle suçlayan genç kadının intiharı. Babası tarafından lanetlenen Hippolytos, sürgün yolundaki ıssız bir kıyıda, dalgaların arasından yükselen Theseus'un çağrısıyla Poseidon'un yarattığı korkunç bir boğanın fırladığını ve kısıraklarına saldırdığını görür. Genç adamın elleriyle yetiştirdiği kısıraklar kadar azgın dişi taylar da savaş arabasını devirirler ve sürücüsünü paramparça ederler. Artemis, yandaşını kurtarmak için müdahale edemedi, Aphrodite onları doğal vahşiliğe geri göndermiştir. Oineus'un gibi Hippolytos'un günahı da dünyayı görüntülerinden yalnızca bir tekine indirgemektir; bu bize, tanrıların kimsenin tanımazlıktan gelemeyeceği tutarlı ve dayanışma içinde olan bir panteona ait olduklarını anımsatmaktadır.

Hellen dizgesi hakkındaki bilgi, onların karşılıklı ilişkilerinin öğrenilmesinden geçer. Artemis'i, kültürle ilişkileri içinde vahşi Doğa tanrıçası olarak ele alan çözümlememiz de böylelikle sınıra erişmiştir (Bonney, 2000: 67-69). Görüldüğü üzere Yunanlıların, zeytini kutsal kabul etmelerin gerekçelerini mitolojiye dayandırmışlardır. Zeytine tanrısallık atfedilmiş, zeytin Yunanlıların gözünde ayrı bir yere sahip olmuştur. Zeytin, üzüm ve incir diğer meyve ve bitkilerden çok ayrı bir konuma sahip olmuş ve kıymet görmüştür.

1.2. Roma Yaşamında Zeytin ve Zeytincilik

Romalılar'ın, zeytin ile tanışması Yunanlılar vasıtasıyla olmuştur. Yunanlılar, Fenikelilerden öğrendikleri zeytini Güney İtalya'da bulunan Yunan kolonileri aracılığıyla hem tarımını hem de ticaretini yapmışlar ve bu sayede Romalılar zeytin ile tanışmışlardır. Bu da aşağı yukarı İ.Ö. I. yüzyıla denk gelmektedir. Yunan dünyasında olduğu gibi Romalılarda, zeytin ve zeytinyağından farklı biçimlerde yararlanmışlardır. Özellikle tanrı armağanı olarak düşünülen zeytini imparatorlar kutsanmak istediklerinde ve zafer kazandıklarında zeytin dallarından taç giymişlerdir. Roma'da gladyatörler de yarışlardan önce vücutlarına zeytinyağı sürmüşlerdir (Firenze, 2007: 29). Romalılar III. ve VI. yüzyılda Etrüks hâkimiyetine son verdikten sonra tarım başta olmak üzere ekonomide ciddi bir gelişme göstermişlerdir. Romalılar, zeytincilik alanında farklı presleme ve üretim teknikleri geliştirmişlerdir. Eski uygarlıklara nazaran daha sistematik bir yapı işletmeye başlamışlardır.

Romalılar özellikle Kartaca'yı ortadan kaldırdıktan sonra tek egemen haline geldikleri Akdeniz ticaretinde zeytinden ciddi kazanç sağlamışlardır. Bazı İmparatorların kanunlarında zeytin ve zeytinciliğe ilişkin farklı yaklaşımlar bulunmaktadır. Özellikle fetih politikası üzerine konumlanan Roma, fethettiği yerlerde ilk olarak nüfus sayımı yapmış, verimli tarımsal ürünlere, boş arazilere el koymuşlar ve bunu bir politika haline getirmiştir. Romalılar'ın büyük toplantılarında, ziyafet ve şölenlerinde zeytinden yapılmı çeşitli yiyecekler ve şaraplar vazgeçilmezleri olmuştur. Romalılar, zeytinyağını bilindiği kadarıyla ilk defa sınıflandırmışlardır. Romalılar geliştirdikleri ve uyguladıkları aşılama, hasat, üretim ve presleme teknikleriyle modern zeytinciliğin temelini oluşturmuşlardır (Ritter, 1962: 45).

Romalılar da zeytini mitolojik bir obje olarak görmüşlerdir. Genellikle Romalılar zeytin ile ilgili Yunan mitlerindeki kahramanların, tanrıların, tanrıçaların isimlerini değiştirerek kendi kültürlerine uyarlamışlardır. Daha önceden belirttiğimiz Zeus ve Athena'nın zeytin ile ilgili efsanesindeki olay Minevra ve Jüpiter olarak geçer. Artemis ve Apollon efsanesi Roma'nın kurucuları olan Romus ve Romulus kardeşler biçiminde tasvir edilmiştir. Bir diğer efsane Herakleis'in 12 görevi efsanesi ise Romalılar'da Herkül olarak adlandırmışlardır. Bunlar gibi pek çok efsane bulunmaktadır. Burada dikkat edilmesi gereken nokta ise Romalılar'ın kendilerini üst bir uygarlık gösteme çabasıdır. Romalılar, zeytin kültürünün evrensel bir boyut kazanmasına katkı sağlamışlar, özellikle Pax Romana Dönemi buna büyük bir katkı sağlamıştır (Montignac, 2002: 5).

Roma için zeytin, incir, şarap ticareti çok önemli bir alan ve gelir kaynağı olmuştur. Romalılar daha önceden söz ettiğimiz gibi bir çevreye hâkim olduklarında tarım arazilerini tespit ettikten sonra, iklim koşulları uygunsa zeytin ve üzümün tarımının yapılmasını istemişlerdir. Hatta ticarete büyük getiri sağlayan üzüm ve zeytin tarımını yapmaya başlayanlar 10 hasat dönemi boyunca vergiden muaf tutulmuşlar ve sonraki hasatlarda zeytinyağının, şarabın 3/1'ini vergi olarak ödemişlerdir. Burada belirtilmesi gereken bir diğer nokta zeytinliklerin ve bağların bakımlarının (budama, aşılama, çapalama, ilaçlama) görevliler tarafından takip edildiğidir.

Romalılar, göçebelerin ve topraksız köylülerin ekonomiye katkı sağlamaları amacıyla zeytin ağacı ve üzüm yetiştiriciliği yapanların sahipsiz olarak nitelendirilen belirli toprakların verilmesi, tarım ve çiftçiliğin artırılması ve yeni tarım alanlarının açılmasını bir politika olarak uygulamışlar ve bu başarılı olmuştur. Böylece, tarımsal ürünlerden zeytin ve üzümün ekonomideki getirisi her yıl giderek artmıştır (Mitchell, 2014: 375-376). Özellikle, zeytinin ticari değeri arttıktan sonra Romalılar rekabeti göze alarak bütün Akdeniz'de İmparatorluğun fetihler yoluyla mutlak hâkimiyet kurduğu yerlerde zeytin ticaretini karlı hale getirmeye çalışmışlardır. Son olarak İmparatorluğun ticarete bilhassa zeytin ticaretine verdiği önemi göstermesi amacıyla bir örnek vermek yararlı olacaktır.

İ.S. 125'te yayımlanan "Hadrianus Yasaları"nda İmparatorluk için büyük ve ciddi reformlar yapılmış, idari, ekonomik, sosyal, ticari birçok düzenleme getirilmiştir. Bu yasalarda yerel üretimin canlı tutulması ve üretimin devamlılığı için ürünlerin 1/3 ünün kamu yararına kullanılması ile ilgili veriler görülmektedir. Aynı zamanda bu verilerdeki ürünlerin başında buğday, mısır, arpa, pamuk, susam, tuz, incir, zeytin ve üzüm geldiği görülmektedir (Montignac, 2002: 6-7).

1.2.1. Roma'nın İktisadi ve Gündelik Yaşamında Zeytin

Roma'nın gelir kalemlerinde vergi çok önemli bir yer tutmuştur. Vergilerde zeytin, üzüm, şarap, tuz ilk sırada yer alan ürünler olmuş sonrasında çeşitli ürünler bunları takip etmiştir (Sedillot, 2005: 101). Tarımda yaşanan değişim ve gelişimden sonra teşvik sistemiyle zeytin, üzüm ve buğday ekimi arttırılmaya çalışılmış ve genel olarak bu başarılmıştır. Bu noktada bir konuya daha değinmek gerekmektedir. Tarım arazilerinin kiralanması büyük tüccarlar açık arttırmada toprakları aldıktan sonra nispeten daha küçük ölçekli tüccar ve çiftçilere bir sözleşme yaparak bu arazileri kiralamışlardır. Araştırmalar

sonucunda, İ.Ö. 313'ten 170'e kadar olan bir dönemi kapsayan ayrıntılı kira sözleşmelerine ulaşılmıştır. Bu sözleşmelerde kiracıların kendilerinden ne istenmiş ise sadece onu yaptıkları aksi takdirde yapılacak yaptırımların bu sözleşmelerde yer aldığı, böylece kiracıların sözleşme yaparken devraldıkları sayılarda zeytin ağacı, incir ağacı, bağ, hayvan, muhtelif tarımsal ürünlerin sözleşme bitiminde de ne fazla ne eksik bir şekilde teslim edildiği görülmüştür. Bu kiralama süreleri 6, 10 ve 15 yıl şeklinde değişmiştir. Kiralanan topraklardaki ürünlerin takibi dönemsel olarak yapılmış ve kayıt altına alınmıştır. Bu ürünler (zeytin, üzüm, buğday, arpa, tuz, susam, deri vb.) vergi kalemlerinde neredeyse en büyük gelir kaynaklarını oluşturmuştur (Finley, 2007: 125).

İmparatorluk'ta tarım, vergi, ekonomi üçgenindeki gelişmeler çeşitli ürünlerin imalathanelerde veya atölyelerde işlenmeye başladığı görülmektedir. Örneğin; değirmenler, zeytin işlikleri, susam, pamuk ve bazı yağ ve bitkilerden üretilen parfüm imalathaneleri, çanak-çömlek üretim atölyeleri, cam atölyeleri, deri işleme atölyeleri, dokuma atölyeleri görülmektedir. Buralarda üretilen ürünler hem ihraç edilmiş hem de kentlerde forumlardaki pazarlarda satılmıştır. Topraktan yapılmış büyük küpler zeytin, susam, pamuk gibi yağların ve şarapların taşınmasında kullanılmıştır (Heaton, 1985: 21-22).

Zeytin, Romalılar'ın günlük yaşantılarında çeşitli şekillerde kendine yer bulmuştur. Zeytin ve zeytinyağı özellikle yemeklerde önemli bir yer tutmuştur. Baharatlı yemeklerde zeytinyağı tercih edilmiştir. Bunun yanında önemli bir öğün olarak görüldüğü için kahvaltıda zeytin ve zeytinyağı tercih edilmiştir (Morisson, 1890: 375). Zeytinyağı, yemekler de hem tatmak hem de güzel kokusunun ortama yayılması ve koklanması için kullanılmıştır (Deighton, 1999: 64-65). Sebze yemeklerini hiç pişirmeden veya biraz haşladıktan sonra zeytinyağı, sirke ve tuz katarak salata olarak tüketmişlerdir (Delemen, 2003: 22). Romalılar zeytini sade olarak da tüketmişlerdir. Zeytini rezene yaprakları ile tuzlu su ve sirke karışımına yatırmış ve salamura olarak saklamışlardır. Yemeklerin yanında ve haricinde meyve olarak incir, elma, ayva, erik, nar ve muşmula, armut, şeftali ve erik tüketilmiştir. Romalılar, zeytinyağını, şarabı, nar suyunu hem genç kalmak hem de sindirimi kolaylaştırdığı için tercih etmişlerdir. (Huskinson, 2000: 260-263). Bununla birlikte başta balık üzere deniz mahsullerini baharatlar ve zeytinyağı karışımı olan soslarla kullanmışlardır (Fowler, 2012: 25).

Romalılar, gündelik yaşantılarında zeytin ve zeytinyağını giysilerini temizlemek, parlatmak amacıyla kullanmışlardır. Ayrıca zeytinyağı, susam, anason, rezene ile kül

suyunun karışımından deterjan benzeri ürünler yapmışlar ve elbiseleri yıkamışlardır. Zeytin yaprağı ve dallarının yakılması sonrası elde edilen külle eklenen zeytinyağı, rezene karışımı kurutularak kalıp şeklinde kesilerek sabun yapılmış ve temizlikte ve elbise yıkamada kullanılmıştır. Deri eşyalardaki çiziklerde iç yağ çizik yere sürülerek ateş tutulmuş ve ardından zeytinyağı sürülerek derinin normal haline dönmesi sağlanmıştır (Arık, 2013: 9-10). Romalılar, keyiflerine düşkün olduklarından dolayı hamamlarda vakit geçirmekten büyük mutluluk duymuşlardır. Bu periyotta zeytinyağı, susamyağı, nane, rezene kürleri vücudun bakımında kullanılmıştır. Özellikle eklem ağrıları olduğunda hamamlarda masaj yaparken zeytinyağı kullanılmış, baş ağrısı vb. durumlarda zeytinyağı yakılarak muhtelif tütsüler yapılmış ve rahatlatıcı etkisinden istifade edilmiştir (Yegül, 2009: 102).

1.2.2. Roma Tıbbında Zeytin'in Yeri ve Önemi

Roma tıbbında tedavi yöntemlerinde zeytini çok önemli bir yer tutmuştur. Bu konu hakkında bazı ünlü Romalı hekimler ve hastalıkların tedavisinde zeytin'e dair bir değerlendirme yararlı olacaktır.

Asklepiades, İ.Ö. 124 ile 40 yılları arasında yaşamıştır. Kios'lu hekimdir. Hellen tıbbının Roma'da yerleşmesini sağlamıştır (Yegül, 2006: 330). Hipokrat'ın dört beden sıvısı teorisini reddetmiş, hastayı doğanın değil hekimin tedavi ettiğini iddia etmiş ve buna uygun tedavi yöntemleri geliştirmiştir. Bitkisel ve fiziksel tedaviyi uygulamıştır. Banyonun anason, nane, nar kökü konularak yapıldığında ve sonrasında vücudun zeytinyağı ile masaj yapıldığında gözeneklerin açılacağını vücudun direncinin artacağını ve hastalıkların iyileşeceğini belirtmiş keçi yoğurdunun ve şarabın sağlıklı yaşamak için tüketilmesinin gerektiğini belirtmiştir (Guthrie, 1945: 67-68).

Efesli Rufus, İ.S. I. yüzyıl ile İ.S. II. yüzyıl arasında Efes'te yaşamıştır. Bir dönem Roma'da da bulunmuş ve incelemeler yapmıştır. Romalı ünlü hekim, anatomist ve bilginidir. Kansere karşı zeytinyağı ve nar kürünü önermiş hastaların eklem ağrılarının nar kürünün böbrek bölgesine sürülmesi ve sarılmasıyla tedavi edileceğini belirtmiş, günlük olarak incir çekirdeği ve zeytin çekirdeğinin ezilerek ve şarap katılarak tüketilmesini önermiştir (Yalçın, Ünal, Pirdal ve Selçuk, 2017: 42).

Aulus Cornelius Celsus, İ.Ö. 25 ile İ.S. 50 yıllarında yaşamıştır. Celsus, "De Médica" adlı 8 kitaplık ansiklopedik eseriyle ünlüdür. Eserinde tedavi yöntemleri, ameliyatlar

üzerine bilgiler vermiştir. Hipokrat'ın teorilerini daha geliştirmeye yönelik çalışmalar yapmıştır. Celsus yaşadığı dönem ve öncesindeki bilgileri derlemiş kendi gözlem ve yorumlarını katarak eserini kaleme almıştır. Eserinde zeytin, zeytin yaprağı ve zeytinyağının enfeksiyonlarda, dezenfekte işlerinde ve hastalıkların tedavisinde kullanılmasına dair kıymetli bilgiler vermiştir. Aynı zamanda, Yunan tıbbıyla Roma tıbbını sentezlemiştir (Köckerling, 2013: 609). Celsus, hastalıklara karşı korunmak ve tedavide en önemli katkı sağlayıcı gıdaları üç gruba ayırmıştır. En güçlü yüksek besleyici gruba ekmek, baklagiller, büyük av hayvanları, büyükbaş hayvanlar, büyük kuşlar ve deniz canavarlarının etleri, bal ve peynir, orta değerli besinler grubuna küçük av hayvanları, kuşlar, balık, yumru bitkiler, en düşük değerli besinler grubuna sebzeler, meyveler, zeytin, zeytinyağı, salyangoz, üzüm, şarap, inciri koymuştur (Jackson, 1999: 28).

Celsus sindirim sistemi sorunlarında zeytinyağının ve şarabın kullanılmasını ağır yaralanmalarda zeytinin çekirdeğinin çıkartılarak dövülerek ezilmesini içine zeytin yapraklarından ve incir yapraklarından katılarak merhem yapılarak yaranın tedavisinde kullanılmasını bunun enfeksiyon riskini azaltacağını belirtmiştir. Şarabın yara temizlenmesinde zeytinyağı ile kullanılmasını önermiştir. Celsus bağırsak sorunlarına karşı doğal kürler önermiştir. Bunların içerisinde kimi zaman incir, incir yaprağı, zeytin, zeytin yaprağı, susam, üzüm ezmesi, üzüm yaprağını kullanmayı önermiştir. Gebeliklerde gülyağı ve zeytinyağının kullanılmasını önermiştir (Jackson, 1999: 88). Baş ağrılarına karşın zeytin ve okalipütüs tütsüsünü önermiştir. Zeytinyağı, soğan ve pancar kökünün önemine değinmiştir.

Efesli Soranus, bilinen ilk kadın ve çocuk hastalıkları hekimlerindedir. Soranus, İ.S. 38 yılında Efes'te doğmuştur. İ.S. 38 ile 138 yıllarında yaşamıştır. İskenderiye'de tıp eğitimini almıştır. İ.S. 110-130 yılları arasında İmparator Traianus ve Hadrianus dönemlerinde Roma'da hekimlik yapmıştır. "Gynaeciorum" adlı 20 kitaplık ansiklopedik eserin yazarıdır. Sağlıklı yaşamak için neler yapılması gerektiğini belirtmiştir (Laios, 2014: 154). Soranus, histeri tedavisinde hastayı hafif ışıklı, sıcak bir odada yatırmak, sıcak kompres uygulamak, yüzü sıcak su ile silmek gibi uygulamalar önermiştir. Eğer ses hala düzelmediyse, kasıklara tatlı zeytinyağı ile masaj yapılmalı ve bir hamakta hafif hafif sallanmalıydı. Daha sonra gargara, merhemler, gevşetici banyolar, sıcak kompresler, fitiller ve zeytinyağının vajinal enjeksiyonu gibi uygulamaların yapılmasını önermektedir. Soranus, gebeliği önlemenin, döllenmeyi önlemek için önceden uterusun ağzına eski zeytinyağı, bal, sedir ağacı reçinesi veya kayın ağacının özsuğu sürülebilir (Jackson, 1999:

97). Ayrıca zeytinyağının kadınların ve çocukların sağlığı için önemli bir ürün olduğunu, bebeklerin vücutlarının zeytinyağı ile ovulmasının ve masaj yapılmasını önermiştir.

Oreibasios, İ.S. 325 ile İ.S. 43 yılları arasında yaşamış Roma'nın ünlü cerrahlarından. Ameliyatlarda ateşi ve zeytinyağını kullanmıştır. Zeytinyağının doğadaki en iyi antimikrobiyel ürün olduğunu belirtmiş. Baldırının (ısırgan otu) kaynatılarak suyunun süzülmesi sonrasında kapanmayan yaralara pansuman yapılmasını önermiş. Kesiklerin kaynaması ve mikrop kapmaması için zeytinyağının kesiklere sürülmesini önermiştir. Çok kötü duruma gelen yaraların temizlenerek zeytinyağının ve bazı bitkilerin kür haline getirilerek kesiklere sürülmesini tavsiye etmiş ve tatbik etmiştir. Hastaların hızlıca toparlanması ve iyileşmesi için kaynatılmış kemik suyu, yoğurt, zeytinyağı ve incir yedirilmesini tavsiye etmiştir (Guthrie, 1945: 79).

Caelius Aurelianus, İ.S. V. yüzyılda yaşamıştır. Tunus'ta doğmuştur. Kronik hastalıklar üzerine önemli çalışmalar yapmıştır. Hijyene önem vermiş ve hastalıkların tedavisinde hijyenin önemli bir faktör olduğunu ortaya koymuştur. Şarap ve zeytinyağının dezenfekte edici özelliği olduğunu belirtmiş ve yaraların temizlenmesinde mutlaka zeytinyağı veya şarap kullanılmasını önermiştir. Çeşitli rahatsızlıkların tedavisi hakkında bilgiler vermiştir. Zeytinyağı tütsünün ve egzersizlerin sağlık ve tedavi için vazgeçilmez olduğunu söylemiş. Kas rahatsızlıklarında zeytinyağı masajının ve ayakların tuzlu suda bekletilmesinin ölü deriyi atacağını ve gözenekleri temizleyeceğini belirtmiştir (Pioreschi, 2001: 524).

1.2.3. Romalıların Zeytinyağını Sınıflandırması

Romalıların zeytinyağını sınıflandırmalarına dair bilinen ilk örnekler Roma İmparatoru Diocletianus zamanından kalma pazar kayıtlarında rastlanmıştır. Bu dönemde zeytinyağı kalitesi baskı sırasına göre değerlendirilmiş ve şu sıralama yapılmıştır. Olei Floris, Yağın çiçeği, Roma İmparatorları'nın en üstün yağı olarak kabul edilen, zeytin hamurlarının ilk kez sıkılmasıyla elde edilen yağdır. Oleum primae pressurae olarak adlandırılmıştır. Olei Sequentis, Takip eden yağ, torbaların ikinci kez üzerine sıcak su dökülerek daha fazla güç kullanarak sıkılmasıyla elde edilen yağdır. Olei Cibari, Halk yağı olarak adlandırılmıştır. İkinci baskıdan çıkan hamurların üçüncü kez ve karasu verilerek sıkılmasıyla elde edilen yağa denir. Olei cibari bazı Romalı yazarlar tarafından bozuk dip zeytinlerinden elde edilen yağ olarak tanımlanmıştır.

1.2.4. Romalılar Döneminde Aydın'da Zeytin ve Zeytincilik

Roma İmparatorluğu döneminde, bugünkü Aydın havalisi Tralleis adı ile anılmıştır. Antik kaynaklarda Tralleis'in Lidya veya Karia sınırları içinde bulunduğu dair kayıtlar bulunmaktadır. Megosis Dağları'ndan çıkan sularla beslenen Tralleis kenti, güneyinde yer alan Menderes Nehri'nin suladığı bereketli topraklara sahip olmuştur. Herodotos, Tralleis'in de içinde bulunduğu coğrafya ile ilgili olarak şunları söylemiştir: “*İonlar, kentlerini bizim yeryüzünde bildiğimiz en güzel gökyüzü altında ve en güzel iklimde kurmuşlardır. Ne daha kuzeydeki bölgeler, ne de daha güneyde kalanlar İonia ile bir tutulamaz, hatta ne doğusu, ne de batısı; kimisi soğuk ve ıslak, kimisi sıcak ve kurak olur.*” diyerek önemine ve değerine işaret etmiştir (Herodotos, 1973: 74). Tabiatın bir armağanı olan bu bereketli topraklar insanların geçimlerinde hayati bir yer almıştır. Verimli topraklara sahip olmasından dolayı farklı devletlerin yönetimlerinde yer almış, çok el değiştirmiş ve sık isim değişikliğine uğramıştır (Üreten, 2000: 197).

Tralleis'in, stratejik bir konumda yer alması, Efes ile Milet limanlarını diğer kentlere ve çevrelere bağlayan güzergâhta bulunması, gelişmiş ulaşım sistemi ile hâkimiyetinde bulunduğu devletlerin Anadolu'daki topraklarına ulaşmak için güvenliği ön planda tutmuşlardır (Emecen, 1991: 235). Ticarete limanlar çok önemli bir konuma gelmiş ve limanlara imparatorluğun çeşitli yerlerden getirilen ürünler (zeytin, zeytinyağı, üzüm, şarap, nar, pamuk, deri, buğday, arpa, mısır vb.) gemilere yüklenecek imparatorluğu çeşitliyerlerine gönderilmiştir (Matthews, 2016: 175). Coğrafi konumundan dolayı tarımsal üretimde ön planda yer almıştır ve bu sayede tarımsal ürünlerin ticareti bölgenin ekonomisinin temelini oluşturmuş, ticaret gelişmiştir. Tralleis ve çevresinden elde edilen zeytin, zeytin odunu, incir, üzüm, şarap, pamuk, kestane, peynir, keçi peyniri gibi gerek yiyecek gerekse hammaddeler Efes'e, Bergama'ya ve oradan deniz yoluyla farklı coğrafyalara ihraç edilmiştir. Batı Anadolu'da İnsanlar yoğun olarak tarımsal ürünler dışında şarapçılık, zeytincilik, pamukçuluk ile ilgilenmişlerdir (Texier, 2002: 101-102). Zamanla kentin ve çevresinin farklı kültürlerle tanışması ve ticari ilişkilerinin gelişmesiyle kent ve çevresi zenginleşmiştir. Bölge Yunanlıların Ege kıyılarında kurdukları kolonilerle ilişki içerisinde bulunmuştur. Özellikle Helenistik dönemde Büyük İskender'in Asya seferi sırasında stratejik konumundan dolayı ön planda yer almıştır (Dinç, 2003: 63).

Tralleis, Mısır dışında bütün Önasya'yı fethederek tarihin ilk dünya İmparatorluğunu kuran Pers İmparatoru II. Kyros'un İ.Ö. 547-546 yıllarında Lydia krallığına son vermesi ve

topraklarını fethetmesi sonrasında Pers egemenliğine girmiştir. Persler, o dönemin dünya ticaretine egemen olmayı amaçlamışlardır. Bunun için Akdeniz Limanları ve Anadolu ticaret güzergâhları üzerinde denetim sağlamak için Pers İmparatoru I. Dareios Kral Yolu olarak adlandırılan yolu geliştirmiş güvenlik, konaklama yerleri yaptırtarak ticaretin hızlanmasını sağlamıştır. Bu sayede Efes'ten güneybatı İran'a Susa'ya kadar uzanan güzergâhı kontrole almış ve başta zeytin, kereste, şarap, incir olmak üzere pek çok ürünün ticareti yapılmıştır (Özyiğit, 2007: 33). Tralleis ve çevresi İ.Ö. 333 yılında Pers İmparatoru Darius'u yenerek Anadolu'ya giren ve Pers egemenliğine son veren Makedonya Kralı Büyük İskender'in hâkimiyetine girmiştir. Sonrasında, Tralleis Helenistik Dönemde önemli bir askeri güç ve ticaret merkezi olmuştur, Büyük İskender stratejik konumu nedeniyle İ.Ö. 333-334 yıllarında Efes'i hâkimiyeti altına aldıktan sonra Priene'ye doğru harekete geçmiş ve ardından Milet'i kuşatmıştır (Tül, 2013: 56). Fetihlerden sonra Büyük İskender eski Yunan şehirlerine özgürlüklerini tekrar vermiş ve ekonomi ve ticaretin aksamadan devamını sağlamıştır. Aynı zamanda Tralleis İskender'e tabi olan ilk kentlerden biri olmuştur (Rayet ve Thomas, 1997: 26). Büyük İskender'in ölümünden sonra Tralleis İ.Ö. 313 yılında Makedonya merkezli Antigonos Krallığı'nın hâkimiyetine girmiştir (Bean, 2000: 221). Kısa bir süre Antigonos Krallığı'nın egemenliğinde kalmıştır. Anadolu toprakları ve Tralleis havalisi Trakya Kralı Lysimakhos'un hâkimiyetine geçmiştir (Magie, 2004: 3).

Tralleis, İ.Ö. 190 yılına kadar Seleukos egemenliğinde kalmıştır. Bu dönemde kent Antiokheia ve Seleukeia isimleri verilmiştir. Tralleis'te bu dönemlerde iskân yerleri ve nüfus artmıştır. Ticaretin gelişmesiyle Tralleis, Karya, Kilikya, İran-Suriye ve Uzakdoğu'dan gelen malların toplandığı buradan Ege Limanlarına dağıtıldığı bir mekân haline gelmiştir. Bu çevrede yaşayan halklar geleneksel üretim kollarında çömlekçilik, dericilik, dokumacılık, şarapçılık, zeytincilik ile geçinmişlerdir (Tekin, 1998: 113). Pergamon Krallığı'nın hâkimiyetinde, Tralleis diğer şehirlerden daha farklı bir konumda bulunmuştur. Pergamon Krallığı Menderes Nehri'nin kuzeyinde kendi hâkimiyetine bırakılan bütün şehirlere olduğu gibi Tralleis'e de başta ticareti destekleyici pek çok önemli muafiyetler tanımıştır (Üreten, 2000: 204).

Tralleis'in verimli bağları, incirlikleri ve zeytinlikleri Pergamon Krallığı'nın ticari, günlük, güzellik, sağlık gibi pek çok alanında kullanılmıştır. Pergamon Krallığı özellikle zeytin ve üzüm tarımı için çiftlikler kurulmasını sağlamış ve bu çiftlikleri denetim altında tutarak yüksek verim alınması için çeşitli kolaylıklar sağlamışlardır. Bu çiftliklerin bir bölümü sahil şeridinde bir bölümü daha yüksek arazilerde kurulmuştur. Gözlem altında

tutulan çiftlik vb. yapılarda tarım ürünleri, ağaçlar vb. için budama olsun, ilaçlama olsun çok itinalı yapılmış ve kayıtlar tutulmuştur. Özellikle Attalos Hanedanı tarıma, tarımın geliştirilmesine, ilaç tatbikine büyük önem vermişlerdir (Kurt, 2010: 99). İ.Ö. 131-132 yılında Roma Senatosu, Anadolu'da Roma düzenini kurmak amacıyla Manius Aquillius başkanlığında 10 kişilik bir heyeti Anadolu'ya göndermiştir. Manius Aquillius sınırları belirlemek için Batı Anadolu'da incelemelerde bulunduğu sırada Tralleis'in hem stratejik hem de ekonomik önemi görmüş ve eyalet sınırına dâhil etmiştir (Rayet ve Thomas, 1997: 31). Ancak Roma hâkimiyetine girmemek için Roma karşıtlarının yanında yer alan kentler gibi çeşitli muhafiyetleri Tralleis'in ellerinden alınmıştır. Tralleis'ten Kistophor (Gümüş sikke) basma hakkı alınmış ve bu çok ciddi hoşnutsuzluğa neden olmuştur (Ruge: 2104).

Tralleis ve çevresindeki ticaret ve vergilendirme Efes yazıtlarına göre ilk kez İ.Ö. 130 yılında yapıldığı belirtilen gümrük yasasıyla yapılmıştır. Ancak bu yasa zamanla yetersiz hale gelince Roma Senatosu tarafından Batı Anadolu'ya gönderilen Lucius Octavius ve C. Aurelius Cotta adındaki Romalı konsüller tarafından yeniden düzenlenmiştir (Erdemir, 2002: 9). Özellikle Batı Anadolu'da Tralleis, Smyrna, Phokaia çevresinde bulunan çiftçiler ve üreticilerden ürettikleri şarap ve zeytinyağının 1/10'unu (Tithe) publicaniye adında vergi alınmıştır (Erdemir, 2002: 11). Bu oran eskisine oranla artmış bu da çiftçiler için çok büyük sıkıntılara yol açmış ve ticari faaliyetler başka bir hale gelmiştir. Hoşnutsuzluklar giderek artmaya başlamış ve Pontus Kralı VI. Mithridates'in eline büyük bir fırsat geçmiştir.

Şavaşlar süresince Roma'ya Batı Anadolu'dan Tralleis ve çevresinden zeytinyağı ve şarap ticareti aksatılmamaya çalışılmıştır. Roma Senatosu büyük olasılıkla Mithridates ile ticaretin devamı konusunda bir anlaşma yapılmıştır. Mithridates'in yönetiminde Menderes Ovası'na büyük önem verilmiş ve incir, üzüm ve zeytinyağı ticaretini çok sıkı denetletmiştir (Mackay, 2004: 304). Roma'nın hâkimiyetine tekrar geçen Tralleis'te hayat çok kötü bir hal almış. Eşkimalık olayları patlak vermiş ve hatta Romalıların vergi toplamakla görevlendirdikleri memurlar dahi ticaret kervanlarını yağmalamaya başlamıştır. Özellikle, şarap ve zeytinyağını çalarak satmışlardır. Nysa'da, Ephesos'ta bulunan heykeller halk tarafından çalınmış tüccarlara satılarak vergiler ödenmeye çalışılmıştır. Tralleis'e İ.Ö. 58 yılında tekrar sikke basımına izin verilmiştir.

Roma döneminde, Tralleis'te bulunan Agora ekonomik ve siyasal merkez konumunda olan bir yapıydı. Tralleis'te bulunan Agora'nın etrafında büyük zeytinliklerin ve bağların olduğu konumu itibariyle arkeolojik araştırmalar sonucunda tespit edilmiştir. Bu Agora'nın

konumu verimli Menderes Ovası'nın merkezi bir noktasıdır. Sulama imkânlarından dolayı verimli zeytincilik ve bağcılık yapılmış. Tralleis parfümleri ve yağlarının ticareti yapılmıştır (Broughton, 1935: 21).

Roma döneminde Tralleis'te zeytin ve zeytincilik bahsini tamamlamadan önce Tralleis'li ünlü hekim Alexandros'tan ve onun tedavisinde zeytini kullanmasından bahsetmek yararlı olacaktır. Tralleis'li Stephanos'un oğlu olan Alexandros yaklaşık İ.S. 525-605 yılları arasında yaşamıştır. Alexandros babasının hekim olmasının getirdiği olanaklardan da yararlanarak kendisini hekimlik alanında yetiştirmiş, özgün yapıt vermiş iyi bir hekim olmuştur. Tedavi yöntemleri arasında tılsımların ve daha birçok eşya bulunmaktadır. Sıtmaya karşı sabah gün doğmadan koparılacak zeytin yaprağı üzerine (kaporia) yazılması ve boyunda taşınması önerisinde bulunmuş. Zeytinyağının doğal bir yara kremi olabileceğini bunun için yaraların tedavisinde zeytin yaprağına sürülen zeytinyağının enfeksiyondan koruduğunu tespit etmiş ve önerilerde bulunmuştur. Alexandros özellikle epilepsi tedavisinden dolayı tıp dünyasında tanınmıştır (Tül, 2013: 97).

Aleksandros, çeşitli hastalıkların tedavisi için reçeteler vermiştir. Kulak rahatsızlıklarında zeytin ve başka yağların kullanılması gerektiğini belirtmiştir. Alexandros'un doğduğu verimli Menderes Ovası düşünüldüğünde Tralleis ve Karya coğrafyasında, yetişirken zeytinlikler, incirlikler, bağlardan çeşitli tedavi yöntemleri bulunduğu görülmektedir. Göz tedavisinde, kalp hastalıklarında, boğaz enfeksiyonlarında zeytinden ve yaprağından, yağından yararlanmıştır. Boğaz enfeksiyonlarında zeytin yaprağını gerek çiğ gerekse kaynatılıp kullanılmasını önermiştir. Alexandros, bunun gibi pek çok bitki ve ürünlerden tedavi önerilerinde bulunmuştur. Batı Anadolu coğrafyasının armağanı olan zeytin, incir ve şarabın önemli birer ilaç olduğunu ve kullanımını önermiştir (Scarborough, 1997: 52-53).

1.3. Bizans ve Aydınöğulları Ekseninde Aydın'da Zeytincilik

İ.S. III. yüzyılda Roma İmparatorluğu'nun merkezi olan Roma, ekonomik, siyasi ve güvenlik sorunlarının artmasıyla eski cazibesini kaybetmiştir. Bunun üzerine, İmparator Kostantin daha güvenli, İmparatorluğa eski ihtişamını kazandıracak bir baş şehir aramaya başlamış ve boğazda bulunan bir liman şehrin de karar kılmıştır. 324 yılında inşasına başlanan şehir Kostantinopolis (İstanbul) adı verilerek 1 Mayıs 330 yılında resmen açılmıştır. Kostantinopolis, Asya ve Avrupa'nın kesişim noktası olduğu için stratejik,

ekonomik, askeri, siyasi ve ticari merkez olarak çok yönlü işleve sahip olmuştur. Roma İmparatorluğu, 395 yılına kadar Kostantinopolis'ten tek İmparator tarafından idare edilmiştir. Zaman içerisinde çeşitli sorunlarla uğraşmış ve 379 yılında tahta çıkan I. Theodosius döneminde, yaşanan olaylar ve gelişmelerin ardından (I. Theodosius ölümünden önce) İmparatorluğu 395 yılında iki oğlu Hadrianus ve Arkadius arasında Doğu ve Batı olarak paylaşmıştır. Bunun üzerine Batı Anadolu ve Tralleis Doğu Roma'nın hâkimiyetine geçmiştir. Bu dönemde, hristiyanlık yayılma ortamını bulmuş ve kısa sürede Anadolu'ya yayılmıştır (Ostrogorsky, 2001: 50).

Bizans Akdeniz'e hâkim bir konumda bulunduğu için dengeli para sistemini uygulamaya koymuş, bu sayede Kostantinopolis Akdeniz'in en zengin şehri konumuna gelmiştir. Bizans stratejik bir noktada olduğundan dolayı ticaret ekonominin bel kemiğini oluşturmuştur. Tarımsal faaliyetler genellikle Anadolu'da yapılmış ve ticaretin savaş sürelerinde dahi sorunsuz devam etmesine çaba gösterilmiştir. Bizans ticarete Venedik ve Ceneviz gibi güçlü filolara sahip ciddi rakiplerle mücadele etmiştir. İlerleyen süreçte denizlerde güçlenmeye başlayan Türkler'de Bizans için ciddi bir sorun ve rakip olmaya başlamıştır. Ticaretin dışında, Bizans için saygınlık ve güç sahibi olabilmek için servet biriktirme önemli bir unsur olmuştur, güçlenmek isteyen kişiler, görevliler ve kiliseler toprağın önemli bir gelir kaynağı olduğunu bildikleri için topraklarını arttırmaya çalışmışlardır. Bu topraklar Anadolu'nun en verimli toprakları olup buradaki ürünler ihracat edilip büyük gelirler elde edilmiştir. Buralardan elde edilen gelirlerden devlet hazinesine ciddi oranlarda vergi girmiştir (Demirkent, 1992: 231).

Bizans yaşamında da, diğer medeniyetlerde olduğu gibi zeytin çeşitli alanlarda kullanılmıştır. Zeytin, zeytinyağı ve zeytin dalı yemeklerde, soslarda, askeri alanda, tersanelerde, kutsiyet atfedilen işlerde, şövalye unvan törenlerinde, cenaze törenlerinde kullanılmıştır. İstanbul fırınlarında zeytin posası yakacak olarak kullanılmıştır. Bu zeytin posası Batı Anadolu ve Marmara kıyılarındaki çiftliklerden ve tüccarlardan temin edilmiştir. Bizans'ta tüccarlar ve esnaflar kiliseye ciddi bir önem ve değer verdikleri için ürünlerinden bir miktar kiliseye vermişlerdir. Bazen bu ürün değil maddi kıymet olabilirdi. Kiliseye en fazla verilen ürün zeytinyağıdır (Sedillot, 2005: 116).

Bizans'ta, Roma forumuna benzer büyük pazar yerleri yapılmış ve ticaret alanlarda yapılmıştır. Bu pazarlarda balık, zeytinyağı, parfüm, koyun eti, domuz, çanak çömlek, deri, pamuk, süs eşyası alışverişi yapılmıştır. Bu ticaretten büyük gelirler sağlanmıştır.

İstanbul'un ve hanedanın ihtiyaçları Batı Anadolu, Kütahya, İzmir, Aydın, Muğla, Denizli çevrelerinden karşılanmıştır. Bizans ticareti ve ekonomisiyle ilgili kısa bir değerlendirmenin ardından Bizans döneminde Aydın'da zeytincilik bahsine geçebiliriz. Bu dönemde Aydınoğulları Beyliği ile Bizans ilişkileri düzleminde değerlendirmeler yapılmıştır (Baskıcı, 2009: 130-131).

Roma İmparatorluğu'nun ikiye ayrılmasından sonra Batı Roma İmparatorluğu'nun (Bizans) hâkimiyetine girmiştir. Tralleis ve çevresi, Bizans İmparatorluğu hâkimiyetinde Anadolu patrikliğine bağlı bir piskoposluk merkezi olmuştur. Tralleis, Bizans hâkimiyetine girdikten sonra diğer eski Anadolu kentleri gibi eski önemini özellikle ticari fonksiyonunu kaybetmiştir. Bunun nedeni, Bizans İmparatorluğu'nun başkentinin Kostantinopolis (İstanbul) olmasıyla Roma nizamının değişmesi, Anadolu'nun iç kısımlarının Batı Anadolu ve Ege kıyılarına bağlayan transit ticaret yolunu İstanbul merkeze bağlı olarak batıdan kuzeybatıya yönelmesidir. Bu Tralleis'in meşhur zeytin ve incirinin ihracattaki önemini kaybetmesine neden olmuştur. Zeytin, zeytinyağı ve incir özellikle başkent Kostantinopolis'in iâşesi ve Kostantinopolis ticaretinde kullanılmaya başlamıştır (Yurt Ansiklopedisi, 1982: 980-982).

1071 Büyük Selçuklu İmparatorluğu'nun Malazgirt zaferinden sonra Selçuklu komutanları Anadolu'nun çeşitli yerlerine akınlarda bulunmuş ve fetihler yapmışlardır (Yinanç, 2013: 82). Bu komutanlardan Çaka Bey İzmir bölgesini fetih etmiş ve Çaka Beyliği'ni kurmuştur. Böylece Bizans'ın Anadolu'yla olan bağının arasına güçlü denizci bir Türk beyliği girmiştir. Çaka Bey'in İzmir bölgesini ele geçirmesinin ardından Batı Anadolu şehirlerinin ekonomisinde bir canlanma olmuş ve bölge ticari önemi tekrar kazanmıştır. Tralleis'in zeytin ve inciri dış ticarete tekrar önemli bir konuma gelmiştir. Çaka Bey emrindeki görevlilere emir vererek Tralleis ve çevresindeki tarım alanlarını tespit ettirmiş, zeytinlik ve incirliklerin bakımlarını yaptırtmıştır. Bu sayede kısa sürede zeytin ve incirler bölge ekonomisinde önemli bir konuma gelmiştir. Tralleis ve Menderes çevresinden toplanan incir ve çıkarılan zeytinyağı fiçılar ve sepetlere konularak kervanlarla İzmir'e taşınmıştır. Taşınan zeytin ve incir İzmir Limanı'nda bulunan Venediklere satılmış ve farklı coğrafyalara zeytinyağı ve incir ihracı yapılmıştır. Böylece zeytinyağı ve incir ticareti gelişmiştir. Çaka Bey gümrük tarifesinde düzenleme yapmış ve yerli ahalinin ekonomisinin güçlenmesini sağlamıştır. Bu durumdan Bizans ticareti ciddi yara almıştır (Yinanç, 2013: 93-97). Limanlara getirilen mallardan da gümrük bedelleri alınmıştır. XI. yüzyılda I. Haçlı seferleri sırasında İmparator Alexios Komnenus İzmir başta olmak üzere Batı Anadolu

havalisine hâkim olmuştur. İmparator, Türkleri kıyı şeridinde atarak kendi otoritesini tesis etmeye çalışmıştır. Bir zaman sonra 1177'de Anadolu Selçuklu sultanı, sultan II. Kılıçarslan'ın kuvvetleri Tralleis'in içinde bulunduğu havalıyı kuşatmış ancak İmparator I. Manuel burayı tekrar almıştır. Bu süreçte zeytinyağı ve şarap ticari olarak daha da büyük önem kazanmıştır. Şehirlerin yeniden imarı için gerekli maddiyat ticaretten elde edilmiştir (Tevhid, 1326: 36).

Aralıklarla da olsa Türk akınlarının giderek yoğunlaşması birçok Batı Anadolu şehri gibi Tralleis'in fiziki yapısında da değişiklik yapılmasına neden olmuştur. 1278 yılında Tralleis İmparator Andronikos Palalogos tarafından tekrar güvenli bölge olan tepelik alanda kurulmuş, şehrin korunaksız olan kesimleri surla çevrilmiştir. Ancak su kanallarının tam olarak inşa edilmemesi sonucu ortaya çıkan su sıkıntısı nedeniyle bu tam olarak başarılamamıştır. Türklerin giderek artan deniz akıntılarıyla adalardaki ve Ege kıyılarındaki nüfus daha güvenli olan iç bölgelerdeki yerleşme merkezlerine çekilmiştir. Güvenlik açısından oldukça korunaklı bir konuma sahip Tralleis'de bu yerleşmelerden biri olup, göçler nedeniyle nüfusu yükselmiştir. Hem artan nüfusun etkisi hem de Türk akınlarının giderek şiddetinin azalmasıyla şehir tekrar tepelik alandan Büyük Menderes Nehrine doğru genişlemeye başlamıştır. Ticari fonksiyonunu yeniden kazanan şehir, Türklerin savaş dışında ticaret yapabildiği bir pazar çehresine kavuşmuştur. Bu ticarete deri, zeytinyağı, nar, pamuk, şarap ve keçi yoğurdu önemli gelir kaynaklarını oluşturmuştur (Sedillot, 2005: 116).

1.3.1. Aydın'da Türk Hâkimiyeti ve Zeytincilik

Aydın ve çevresi, Anadolu Selçuklularının dağılması sırasında bir süre Menteşe Bey'in damadı Sasa Bey'in elinde kalmıştır (Yücel, 1988: 235). Bu sırada, Germiyanogulları'nın ordu komutanlarından biri olan (Sübaşı) Aydınoğlu Mehmet Bey kuvvetleriyle Sasa Bey'e destek vererek Tire, Efes, Selçuk ve Birgi'yi ele geçirmesinde yardım etmiştir. Bir süre iyi ilişkide bulunan Mehmet Bey ve Sasa Bey Bizans'ın Sicilya'dan getirttiği paralı askerleri olan Katalan'lara karşı birlikte mücadele vermişler ve bunda başarı sağlamışlardır. Ancak kısa zaman sonra Mehmet Bey ve Sasa Bey'in arası bozulmuştur. Bunun üzerine Mehmet Bey Sasa Bey'in elinde bulunan Tire, Efes, Selçuk, Birgi, Sultanhisar ve İzmir'i 1304-1328 yılları arasında ele geçirmiştir. Tralleis'in de içinde bulunduğu bu havalıye Mehmet Bey'in babasının adı verilerek "Aydın Eli" olarak adlandırılmıştır (Sayar, 1954: 45-47).

Aydinoğulları döneminde, Birgi baş şehir olarak konumlandırılmış, Mehmet Bey, eski Türk töresine uygun olarak beyliği oğulları arasında taksim etmiştir. Oğulları, Hızır Bey'e, Efes ve Sultanhisar'ı, Umur Bey'e, İzmir'i, İbrahim Bahadır Bey'e, Ödemiş'i, Süleyman Bey'e, Tire'yi taksim etmiş, küçük oğlu İsa Bey'i kendi yanında Birgi'de tutmuştur (Günel, 2002: 793). Mehmet Bey, güçlü bir beylik ve hâkimiyete sahip olmanın deniz gücünden geçtiğini bildiği için Efes'te ve İzmir'de birer donanma oluşturmuştur. Mehmet Bey, İzmir'in fethi sonrasında faal işlerden çekilmiş ve İzmir'in fethinde büyük kahramanlık gösteren oğlu Mübarezeddin Umur Bey'i beyliğin başına geçirmiştir. Umur Bey idareyi alır almaz ilk olarak Adalar ve Yunan sahillerine fetihler yapmak amacıyla denize açılmıştır. Umur Bey, 1329-1333 yılları arasında bazen yalnız bazen de kardeşleriyle Sakız, Bozcaada, Eğriboz, Isparta, Mora ve Gelibolu sahillerine üst üste seferler yapmıştır. Bu seferlerden sonra, beyliğin ekonomisi çok güçlenmiştir.

Güçlü ekonominin güçlü tarıma dayandığına inanan Umur Bey zeytinciliğe önem vermiştir. Umur Bey, zeytinliklerin bakımının yapılmasını sağlayarak yerli ahalinin en önemli geçim kaynağı olan zeytin başta olmak üzere tarımsal ürünlerin veriminin artırılması için çalışmalar yaptırmıştır. Umur Bey Mora seferi sırasında yanında getirdiği Maxilius adındaki botanikçiye tarımsal üretimde verim için ne yapılabilir diye bir çalışma yaptırmıştır. Bu çalışmada hastalıklı olan zeytin ağaçlarının dibine at ve deve gübresi atılmasının, ağaçların baldıran suyuyla yıkanmasını, ağaçların hastalıklarına iyi geleceği rapor etmiştir. Umur Bey bunu derhal uygulatmış ve işe yaradığı görülmüştür (Ant Gazetesi, 13 Mart 1933).

Aydın çevresinden elde edilen zeytin ve zeytinyağı beyliğin kontrolünde tahta fiçılar, keçi ve öküz derisinden yapılan tulumlara konularak develere yüklenmiş ve beyliğin hâkimiyetindeki pazarlara taşınmıştır. Bu pazarlarda perakende ve toptan satılmıştır. Bu zeytinyağının en önemli alıcısı İzmir Limanında üst kuran Venedik ve Cenevizliler olmuşlardır. Zaman zaman Avusturya ve Portekizli tüccarlarda zeytin ticaretinde yer almışlardır. Aydınogulları, bir süre devam eden savaşlar, fetihler, iktidat değişiklikleri gibi olaylardan sonra 1345 yılından sonra tekrardan Ege Denizi'ndeki faaliyetlerine başlamıştır. Latinlerin eline geçen İzmir Limanı ve İzmir, Rodos Şövalyeleri ticaretin aksamadan devam etmesi ve kalenin yıkılması şartına Aydınogulları'na geri vermiştir. Limanın ardından İzmir'i de geri almak için kuşatma yapan Umur Bey 1348 yılı bahar ayında bir çatışmada şehit olmuştur. Aydınogulları en parlak dönemini yaşatan Umur Bey'in vefatı sonrasında kardeşi Hızır Bey beyliğin başına geçmiştir. 18 Ağustos 1348 yılında Latinlerle 20 maddelik

çok ağır şartları olan bir antlaşmayı imzalamaya mecbur kalmıştır. Anlaşma ekonomi ve ticarete çok büyük darbe vurmuştur. Anlaşmaya göre, beyliğin elindeki bütün iskeleler Latin denetimine alınmış, hububat, zeytin, şarap başta olmak üzere gümrük vergisinin yarısının Latinlere verilmesi, Hristiyan gemilerinin serbestçe beyliğin limanlarına girmesi, beyliğin bütün deniz gücünün silah bırakması, Latinlerin, Aydınoğulları topraklarında konsolosluk bulundurması kabul edilmiştir. Bu anlaşma beyliğin can damarı olan deniz gücünün ortadan kalkması ve ticari imtiyazlarının sona ermesinden dolayı çok büyük ekonomik sorunlara neden olmuştur (Merçil, 1991: 240).

Aydınoglulları kısa zamanda toparlanıp 1350 yılında İzmir'deki Latinlere saldırmak için hazırlık yaparak Eğriboz ve Girit adasını taciz etmişlerdir. Levanten işlerine ve paraya ilgi duyan Papa VI. Innocent yeni bir haçlı birliği çağrısında bulunmuş ancak kimse buna katılmamıştır. Rodos Şövalyeleri savaşmanın iki taraf için hiçbir getirisi olmadığını, ticaretin mutlaka devam etmesi gerektiğini düşünerek Hızır Bey'le yeni ve makul bir anlaşma imzalanmasına karar vermişlerdir. Venedik'te bu işin daha kârlı olacağını düşünerek bu anlaşmaya katılmıştır.

Anlaşmadan sonra Venedik-Aydınoğlu ilişkileri ticaret ağırlıklı olarak gelişmiştir. Aydınoglulları Venedik'in hamiliğini üstlenmişler ve Venedik, Aydınoglulları'na karşı kurulacak bir birlikte yer almayacağını bildirmiş ve ticaretin gelişmesi için karşılıklı imtiyazlı anlaşmalar imzalanmıştır. Ticari ürünlerin vergi oranları tespit edilmiştir. Hububat, kuru sebzeler için %6, çiftlik hayvanları küçükbaş için %5 büyükbaş hayvanlar için %6, şarap, zeytinyağı ve üzüm için %7, pamuk, meyhan için %5 ila 6, kereste için ağacına göre değişen %3 ila %9 arasında vergi oranlarında vergi belirlenmiştir. Bunun dışında yabancı tüccarlardan gerek ithalat ve gerekse ihracat için %2-3 oranında gümrük vergisi alınması kararlaştırılmıştır (Durukan, 1996: 42).

1389-1390 yıllarında Osmanlı hâkimiyetine giren Aydınoglulları'nın başında bulunan İsa Bey bilge bir zat olduğu için kendini ilim ve kültür işlerine adanmıştır. Çeşitli eserler yazdırmıştır. Türkçeye tercümelet yaptırmıştır. Osmanlı hâkimiyetine girse dahi Aydınoglulları bölgesinde İsa Bey döneminde ilmin ve kültürün altın çağı yaşanmıştır. Osmanlı hâkimiyetine geçen Batı Anadolu beyliklerinde var olan nizamın ve ticaretin aksamadan devamı sağlanmıştır. Osmanlı tayin ettiği idareciler vasıtasıyla tarım faaliyetlerinin artarak devamını, ticaretin gelişmesini ve vergilerin muntazam bir şekilde toplanmasını istemiştir. Cenevizlilerin Ege Deniz'i ticaretinde ağırlığı bu sırada artmıştır.

Özellikle Cenevizliler, Akdeniz ve Karadeniz'deki kolonilerinden temin ettikleri ürünleri İzmir, Balat, ve Selçuk pazarına getirip satmışlar, Kütahya'dan şap, Aydın'dan zeytin, incir, keçi derisi, Koçarlı'dan Ödemiş'ten çeşitli hububatlar alarak Avrupa'ya, Bizans'a ve Memlûk diyarına götürmüşlerdir.

Aydınoğulları'yla ilgili genel bir değerlendirme yapacak olursak, Aydınoğulları, sefer düzenlediği yerlerdeki ürünlerin ticaretlerini yaparak, Batı Anadolu'nun en zengin beyliklerinden biri haline gelmişlerdir. Bu seferler sonrasında, birçok bölgeyi ve kaleyi vergiye bağlamışlardır. Bu yerlerdeki pazarlar da beyliğin hâkimiyetinde bulunan havalilerden temin edilen ürünler satılmıştır. Hâkimiyetlerinde bulunan şehirlerin imarına büyük önem vermişler. Kültür, sanata, ilime dair önemli eserler meydana getirmişlerdir. El Ömer'i, Eflâkive İbn Batuta Aydınoğulları'ndan övünçle ve hayranlıkla bahsetmişlerdir. Aydın, Sultanhisar, Karacasu ve Ödemiş'ten elde edilen üzüm, zeytin, incir, nar gibi yüksek gelir sağlayan ürünleri Birgi pazarına getirterek bu pazardan tüccarlar aracılığıyla Avrupa'ya ve Bizans'a ihraç etmişler, karşılığında gümrük vergisi ve kıymetli eşyalar almışlardır (Zachariadou, 1983: 42-43).

Bizans ve diğer beylikler ile güçlü ilişkiler kurulmuştur, ancak Aydınoğulları'nın çıkarı neyi gerektirdiyse o şekilde ilişkiler sürdürülmüştür. Batı Anadolu beyliklerinin ekonomik, siyasi, askeri ve denizcilikte güçlenmeleri Bizans için ciddi sorunların meydana gelmesine neden olmuştur. Aydınoğulları ve Menteşeoğulları bu konuda ilk sırada yer almıştır. Saruhanoğulları ve Aydınoğulları ortaklaşa Bizans'a ciddi ekonomik ve ticari zararlar vermişlerdir. Aydınoğulları özellikle İzmir Limanı gibi stratejik bir bölgeye ve Bizans'ın iâşesinin kaynağı olan verimli topraklara sahip olduğu için Bizans'a zaman zaman ambargo uygulamışlardır. Bizans ihtiyacı olan malları rahat bir şekilde almak için ciddi bedeller vermiştir. Bu sayede, Aydınoğulları'nın ekonomisi giderek daha da güçlenmiştir. Bizans, zaman zaman düşman olduğu beyliklerle zaman zaman da stratejik müttefik olmuştur. Bunların başında Aydınoğulları ve Saruhanoğulları gelmiştir. Ticareti hançerleyen korsanlara karşı birlikte diğer beyliklerden de destekle karşı koymuşlardır. Bu durum denizde güçlü bir konuma gelen Aydınoğulları için büyük getiriler sağlamıştır. Birçok ticari ve siyasi antlaşmalar yapılmıştır (Browning, 1992: 234).

Bizans'ın Batı Anadolu ve Ege ticaretinde ciddi rakipleri bulunuyordu. Venedik ve Cenevizliler Levant ticaretinde çok büyük iki güç konumuna gelmişler. Roma'nın mirasını kendi aralarında taksim etmişler ve Bizans'a yaşam alanı dahi vermemek için

uğraşmışlardır. Venedik ve Cenevizliler Akdeniz’de ve Ege Denizi’nde ticari koloniler kurarak güçlü deniz filoları sayesinde potansiyel birer tehdit konumuna gelmişlerdir (Laiou, 1970: 383-384). Bizans’ta ve beyliklerde bir karışıklık, taht kavgası ortaya çıktığında Bizans birliklerine taciz etmişlerdir. Bu durum büyük ekonomik ve ticari kayıplara neden olmuştur. Venedik ve Cenevizliler pamuk, zeytin, şarap, üzüm, kestane ve nar ticaretinde uluslararası ticarete yer almışlardır. Manda yoğurdu, peynir ve küçükbaş hayvan ticaretinde ciddi gelirler elde etmişler. İzmir Limanı’ndan ve muhtelif Akdeniz limanlarından temin ettikleri başta zeytin, zeytinyağı, zeytin kerestesi v.b ürünler Avrupa’ya ve Doğu’ya ihraç etmişlerdir (Cahen, 2001: 137).



2. BÖLÜM

2. OSMANLI'DA VE CUMHURİYET'İN İLK YILLARINDA AYDIN'DA ZEYTİN

2.1. Osmanlı'da Zeytin ve Zeytincilik

Osmanlı İmparatorluğu'nun kuruluşundan itibaren tıpkı diğer uygarlıklarda olduğu gibi zeytin ve zeytincilik önemli bir yer almıştır. Osmanlılar, Kur'an-ı Kerim'deki ayeti kerimelerde zeytin ağacının geçmesi, öneminin belirtilmesi ve bu hususta, Hz. Muhammed'in zeytin ağacı ve zeytinyağını öven hadis-i şerif'lerinden dolayı da zeytine ayrı bir değer vermişlerdir. Osmanlılar, henüz daha beylikken fethettikleri bölgelerdeki zeytinlikleri korumuşlar sahiplenmişler, zeytin ağacına herhangi bir zarar gelmemesi için önlemler almışlardır. İlk zamanlarda yemeklerden daha çok aydınlatma amaçlı kandillerde ve tedavi amaçlı sağlığa kullanmışlardır. Osmanlılar'ın, ilk hâkimiyet kurdukları Marmara kıyılarında zeytincilik yaptıkları araştırmalar sonucunda görülmüştür (İmber, 2006: 55).

Osmanlılar, henüz beylikken Venedik ile tarımsal ürün ticareti yapmışlar ve bu ticarete zeytinyağı önemli bir kalem olmuştur. Osmanlı ekonomisinin temelini ziraat ve yapılan fetih gelirleri oluşturmuştur. Bu gelirlerin sürekliliğini sağlamak amacıyla, tarım ürünlerinin tespit edilmesi, ticarete büyük gelirler elde etmek ve düzeni sağlamak için tımar sistemi oluşturmuşlardır. Bu sayede, topraklardan en yüksek gelir sağlanması, devlet memurlarının maaşlarının karşılanması, bölgelerde asayiş düzeninin tesisi, buğday, arpa, üzüm, zeytin, pamuk gibi tarımsal ürünlerinin üretiminin devamlılığı ve bu ürünlerden alınan çeşitli vergiler ile devlet hazinesine yüksek gelirlerin girmesi sağlanmıştır (İnalçık, 2012: 170).

Osmanlılar'da, zeytinyağı havayic-i zaruriyye olarak kabul edilmiş, üretimi, ticareti çok sıkı denetim ve kontrol altında tutulmuştur. Osmanlı, İstanbul'da kesinlikle zeytinyağı kıtlığı istememiştir. Batı Anadolu'dan, Ege kıyılarından, Midilli, Rodos, Marmara çevresinden getirilen zeytinyağı gemilerden alınıp kapan adı verilen yerlere götürülmüştür. Kapanlarda kapan emini, kapan naibi, kadının bir vekili bulunmuş, bütün işler onların gözetiminde yapılmıştır. Kapanda esnafların kethüdası, yiğitbaşısı ve bazı ihtiyar esnaf ileri gelenleri bulunmuştur. Sadece zeytinyağı değil getirilen ürünler kapanlardan piyasaya dağıtılmıştır (Bilgin, 2016: 92). Osmanlı, piyasayı canlı tutmak için tımar sisteminin

uygulandığı yerlerde bu işi çok sıkı kontrol altında tutmuştur. Diğer ürünler gibi zeytin üretiminin denetimi, kontrolü için sancak beyleri, sipahiler, pazar görevlileri görevlendirilmiştir. Zaman zaman merkezi idareden kadılara gönderilen emirlerde tarımsal ürünlerin ve zeytin üretiminin neden düştüğü, bu konuda bir usulsüzlük olup olmadığı hakkında sorular sorulmuştur.

Osmanlıda farklı dönemlerde yayınlanan kanunnamelerde zeytinciliğe dair hükümler bulunmaktadır. 1570 tarihli bir kanunname, tımar sipahilerinin zeytin ağaçlarının bakımını denetlemesi, zeytinlerin hasadı için halktan bu işin uzmanı kişilerin tespit edilmesi, ağaçlara zarar vermeden zeytinlerin toplanması emredilmiştir. Her 100 zeytin ağacına 40'ar akçe vergi alınması kanunnameyle belirlenmiştir (Barkan, 1943: 207).

Kanunnamelerle belirlenen hükümler üzerine, tahrir kayıtlarında zeytinyağından ciddi gelirler sağlandığı görülmektedir. Tahrir kayıtlarında zeytinden alınan öşürün öşür-i zeytin ve revgan-ı zeyt olarak kaydedildiği görülmektedir. Ancak farklı dönemlerde yapılan tahrirlerde zeytin öşür oranlarında değişkenliklere rastlanılmaktadır. Bu değişkenlik zeytinin var ve yok yılı olarak değişen üretim oranından kaynaklanmıştır. Bu durum ekonomide ve ticarete zeytinden istikrarlı bir gelir elde edilmesini engellemiştir.

Osmanlılarda zeytin ve zeytinyağının en çok üretildiği yerlere bakıldığında Midilli, Ayvalık, Marmara kıyıları, Ege adaları, Batı Anadolu, Girit ve Kıbrıs'ın zeytin üretiminde önemli merkezler olduğu görülmektedir. (Bu bölgelerin dışında Güneydoğu Anadolu, Doğu Anadolu'nun bazı bölgeleriyle Karadeniz kıyılarında zeytin yetiştiriciliği yapılmıştır. Ancak bu bölgelerde zeytin yetiştiriciliğine önem verilmemiştir). Aynı zamanda bu yerlerde sabun imalathaneleri kurularak sabun ticaretinde yapıldığı görülmüştür (Doğan, 2007: 22). Sabun üretimi için kanunnamelerde özellikle yüksek alanlarda bulunan zeytin ağaçlarından üretilen zeytinyağının bir bölümünün ayrılması belirtilmiştir.

Zeytinlerin korunması ve üretimin denetlenmesi için İmparatorluğun önemli iase merkezi olarak görülen yerlerde, Batı Anadolu'da ve Ege kıyılarında büyük küçük çiftlikler kurulmuştur. Bu çiftliklerde zeytin, incir ve pamuk üretimi yoğun yapılmıştır. Çiftliklerin kurulması için merkezi idareden izin alınmış ve bu doğrultuda yerel yöneticiler tespitlerde bulunmuştur (BOA, A.DVNSMHH. 57/690). Çiftlikler zeytin üretiminin çok büyük bir bölümünü yapmışlardır. Ayrıca zengin hayırseverler himayelerinde bulunan küçük ve büyük zeytinlikleri birleştirerek gelirlerini çeşitli vakıflara bağlamışlardır. Bu sayede zeytinlikler

düzenli olarak işletilmiş, vergilerin aksamadan temin edilmesi sağlanmış ve vakıflar düzenli gelire sahip olmuşlardır. İlerleyen süreçte bu zeytinliklerin gelirleri yol, köprü, han vb. yapıların imarında kullanılmıştır.

Osmanlı'da zeytinyağının en önemli alıcısı Payitaht (İstanbul) ve askeriye olmuştur. Payitahtta kiler-i hümayun zeytinyağının en önemli alıcısı olmuştur. İstanbul-Midilli arasında zeytinyağı ticareti çok büyük oranlarda yapılmıştır. Osmanlı saray mutfağında, zeytinyağının kullanıldığı araştırmalar sonucu görülmüştür. Süheyl Ünver'in II. Mehmet (Fatih) dönemi Matbah-ı Amire Defterleri üzerine yaptığı araştırmasında 1473 yılı Şaban ayında saraya alınan ürünlerin yanında 11 kıyye zeytinyağının bulunduğunu tespit etmiştir. 1750 yılına gelindiğinde saraya alınan zeytinyağının oranında büyük artış olduğu görülmüştür. Ayrıca, zamanla Osmanlıda mutfaklarda zeytin daha çok kullanıldığı görülmektedir. Ekmeklerde, turşularda zeytin kullanıldığını öğrenmekteyiz. Saray mutfağı için alınan zeytinyağı genellikle Girit, Midilli ve Edremitçevresinden alınmıştır. Bunun nedeni buradaki zeytinyağının daha tatlı olmasıdır. Batı Anadolu ve Ege kıyılarında ki zeytinlerin asit derecelerinin yüksek olması buna neden olmuştur (Tül, 2013: 142).

Bunun dışında İmparatorlukta üretilen zeytinyağının %60'ı İstanbul için gönderilmiş, %40'ı ihraç edilmiştir. Bunun yanında askeriye için zeytinyağı olmazsa olmaz olmuştur. Sınır kalelerine belirli aralıklarla tonlarca zeytinyağı gönderilmiştir. Askeriyenin bu kadar zeytinyağı talep etmesinin iki nedeni vardır. Birincisi, yemekler için ve silahların temizlenmesinde, ikincisi ise kılıç, ok, kurşun ile oluşan yaralanmalarda yaranın dezenfekte edilmesi için kullanılmıştır. Ayrıca kangren olabilecek duruma gelen yaraların üstüne ısıtılıp, dökülerek, yaranın kabuk bağlayıp kurutulması ve kangrenin önlenmesi için kullanılmıştır. Osmanlı tersanelerinde de zeytinyağı çok fazla kullanılmıştır. Cilalama işinde ve tekne vb. dayanıklılığının artırılmasında kullanılmıştır. Askeriyede kullanımına dair bir iki örnek vermek yararlı olacaktır.

(Fatih) Sultan II. Mehmed 1452 ilkbaharında İstanbul'un fethi hazırlıkları sırasında kendi idaresinde bulunan bölgelerden tonlarca zeytinyağının temin edilmesini emretmiş, hatta yetmediği görülünce Cenevizlilerden tonlarca domuz ve zeytinyağı satın alınmıştır. Bu zeytinyağları aydınlatmada ve tersanede kayıkların inşasında ve silahların bakımında kullanılmıştır. İstanbul'un fethi sırasında gemileri Haliç'e indirmek için karadan yürütülmesi amacıyla yapılan kızaklara zeytinyağı dökülerek kayganlık vermesi sağlanmıştır. Fetih için yapılan devasa topların çatlamadan kullanılması için, domuz yağı,

zeytinyağı ile sık sık yağlanarak çatlaması engellenmeye çalışılmıştır. Ayrıca okların uçlarındaki sivri bölüme zeytinyağı sürülmüş ve daha etkili olması sağlanmıştır (Uzunçarşılı, 1988: 419). Bir diğer örnek ise (Yavuz) Sultan I. Selim'in Mısır Seferine dairdir. Sultan Selim sefer öncesinde zeytinyağı temin edilmesini emretmiş, zeytinyağının sıcağa karşı atlara sürülmesini buyurmuştur. Ayrıca çölü geçerken ayak tabanlarının sıcaklıktan yapışmasını engellemek için çizmelerin altına zeytinyağı sürülmesi kararı verilmiştir. Sefer süresinde tonlarca zeytinyağı harcandığı tespit edilmiştir (Jorga, 2009: 170-174). Sultan II. Mahmud Yeni Çeri Ocağı'nı kaldırdıktan sonra kurduğu Asâkar-i Mansûre-i Muhammediye Ordusu'nun ihtiyaçları için oluşturduğu bütçe de gelir kalemleri arasında zeytinyağı çok önemli bir yer tutmuştur.

1600 tarihli Narh Defteri'nde zeytinyağı 25 okka 1600 yılından önceki fiyatı 27 akçeyken 1600 yılından sona 16 okka zeytinyağı 17 akçe olmuştur. Aydın zeytinin fiyatı ise 1600 yılında 4 okkası 5 akçe, 1600 yılından sonra 2,5 okka zeytinyağı ise 3 akçe olmuştur (Kütükoğlu, 1978: 25-27). Bu fiyatlarda zeytinin verimi ve kalitesi belirleyici olmuştur. Osmanlı İmparatorluğu'da savaşlar zeytinyağı fiyatlarını direk olarak etkilemiştir. 1656 yılında İngiliz donanmasının Limni'yi işgal ederek Bozcaada'yı zapt edip, Çanakkale Boğazı'nı kapatmasından dolayı İstanbul'a Batı Anadolu'dan, Ege kıyılarından, Aydın ve çevresinden gelen zeytinyağı, sabun, incir, pirinç, pamuk vb. ürünler deniz yoluyla getirilememiş, ürünler karayoluyla taşınmıştır. Zeytinyağı, sabun ve diğer ürünle eşkiyalık, gasp, kervan baskınları gibi olaylar ve karayolu taşımacılığının yüksek maliyeti nedeniyle tam olarak İstanbul'a götürülememiştir. Bu yüzden fiyatlarda ciddi artışlar meydana gelmiştir. Zeytinyağının toptan fiyatında 14 akçelik, perakende fiyatında ise 13 akçelik artış olmuştur. Bu durum İngiliz donanmasının ablukayı kaldırması sonrasında düşmüştür (Kütükoğlu, 1978: 4). 1693-1697 yıllarında Osmanlı-Avusturya Savaşları döneminde zeytinyağının İstanbul pazarındaki değerinde artış ve azalış olmuştur.

Nisan 1693 yılında 1 kıyye zeytinyağı 24-26 akçe, Kasım 1693 yılında 1 kıyye zeytinyağı 24-26 akçe, Şubat 1694 yılında 1 kıyye zeytinyağı 28 akçe, Mart 1694 yılında 1 kıyye 26 akçe, Nisan 1694 yılında 1 kıyye zeytinyağı 24 akçe, Kasım 1694 yılında 1 kıyye zeytinyağı 20-22 akçe, Mart 1695 yılında 1 kıyye zeytinyağı 18-20 akçe, Ağustos 1695 yılında 1 kıyye zeytinyağı 18-20 akçe, Aralık 1695 yılında 1 kıyye zeytinyağı 20-22 akçe, Ocak 1696 yılında 1 kıyye zeytinyağı 22-24 akçe, Mart 1696 yılında 1 kıyye zeytinyağı 22-24 akçe, Haziran 1696 yılında 1 kıyye zeytinyağı 24-26 akçe, Ağustos 1696 yılında 1 kıyye zeytinyağı 28-30 akçe, Eylül 1696 yılında 1 kıyye zeytinyağı 26-28 akçe olmuştur (Bilgin,

2005: 120). Tımar sisteminin bozulması üzerine İltizam usulü ile verilen topraklar arasında zeytinlik alanlar azımsanmayacak derecede olmuştur. Batı Anadolu'daki Ayanların egemenliğinde bulunan geniş arazilerde zeytinlikler, bağlar, incilikler, pamuk sahaları çok fazla yer tutmuştur. Bu ürünlerin ticareti ile büyük gelirler elde edilmiştir. XVIII. yüzyılın ortalarına gelindiğinde giderek ticari değeri artan zeytinyağı, kaçakçılığa neden olmuştur. İmparatorluğun çeşitli yerlerinde zeytinyağı kaçakçılığına dair şikâyetler yerel ve merkezi idareye gönderilmiştir. Zaman zaman memnu ve meta kapsamına alınan zeytinyağı ihracatına kısıtlama ve yasaklamalar getirilmiş, işgüzar tüccarların kıtlık yaratma girişimleri engellenmiştir. Ancak alınan bütün tedbirlere karşın zeytin kaçakçılığının önüne tam olarak geçilememiş ve zamanla yasak uygulanamaz hale gelmiştir (Arıkan,1991: 282-283).

1800 yılının başında İstanbul piyasasında zeytinyağı için belirlen narh oranı Ekim 1806 yılında tüccardan bakkala 36 paraya, bakkaldan halka 38 para fiyatıyla verilmiştir. 12 Nisan 1807 yılında tüccardan bakkala 50 paraya, bakkaldan halka ise 51 paraya satılması kararlaştırılmıştır. Sabunun ise tüccardan bakkala 44 paradan, bakkaldan halka 54 veya 56 paraya satılmasına karar verilmiştir. Bu karara dair hüküm şöyledir: “*İş bu sene-i mübârekede ba'zı esbâba mebnî revgan-ı zeyt ve sabun Der-i 'Aliyye'ye karadan tevârüd eylediğine bînâen masârif-i kesîreye muhtac olduğu sabun ve revgan-ı zeytin narh-ı kadîmlerine kat'â halel gelmeyerek kemâfi'l-evvel bahren tevârüd edinceye değin sabunun beher kıyyesine onar para zam ile 54 paraya 'ibâdullaha bey'e müsâ'ade olunduğu*” (Kütükoğlu, 1978: 4).

Zeytin ticaretindeki değişkenlikler üreticilerin zaman zaman dar boğaza düşmelerine neden olmuştur. Devlet tekelleşmeyi engellemek, yerli üretici ve tüccarları korumak için 1826 yılından itibaren yed-i vahid olarak adlandırılan (zeytinyağı, ipek, tahıl, pamuk, meyan kökü, tuz gibi ürünlere dış ticaret yasağı ve kontrolü getirilmesi) sistemi getirmiştir. Yabancı tüccarların ödediği gümrük vergisi oranları arttırılmıştır. Kısa bir süre zeyticilik ve diğer ürünlerin ticaretinde rahatlama olmuştur. Ancak Osmanlı'nın içte ve dışta giderek kötüleşmesi ve giderek artan Avrupa devletlerinin baskıları ve İngilizlerle 1838'de imzalanan Balta Limanı Ticaret Antlaşması ile zeytinyağı ticareti serbest bırakılmak durumunda kalınmıştır (Arıkan, 1991: 287-292).

Tanzimat Dönemi'nde sosyal ve idari reformlarla modernleşmeyi ve bu reformların başarısını ekonomik gelişme alanında atılacak adımlarla desteklemeyi hedefleyen bir yönetim anlayışı doğmuştur. Bu anlayışın politikalarını oluşturacak olan tarımsal

bürokraside oluşturulmuştur. Yeni dönemin yeni hedefleri, üretimin ve çeşitliğin artırılması, dış talebe yönelik üretimin teşvikiyle dış ticaret dengesinin sağlanması, yerli sanayinin ihtiyacı olan hammaddenin yurtiçinde üretilmesi, araç ve metodların modernleştirilmesi olmuştur. Bu sayede Osmanlı tarımı devlet teşvikiyle ülke genelinde belli bir gelişme ve yapısal bir değişim sürecine girilmiştir (Pullukçuoğlu Yapucu, 2006: 49). Hedefler bunlar olmasına rağmen Tanzimat Dönemi'nin getirileri giderek güçlenen yabancılara daha rahat hareket alanı açmıştır. Tanzimat Dönemi'nin başlamasıyla yabancı tüccarlar ticarete çok etkin olmaya başlamışlar, kendi çiftliklerini kurarak Osmanlı ekonomisine direk müdahaleye başlamışlardır.

Kapitalist ilişkiler tarımda belli bir ticarileşmeyi gerektirmiştir, tarımsal üretimin tahıl, zeytinyağı, incir, pamuk gibi ticari ürünlerin geçimlik ürünlerden sanayi hammaddelerine ve diğer pazar ürünlerine doğru kaymasına neden olmuştur (Pullukçuoğlu Yapucu, 2006: 49). Bunun üzerine düzenleme yapılması gerektiği için Osmanlı İmparatorluğu'nun 1850 yılından itibaren tarım politikasında meydana gelen değişiklik ile yerli üretici ve tüccarlara destek vermek için tarımsal üretimi ve zeytinciliği teşvik edici politikalar uygulanmaya başlanmıştır. Tarımsal üretim için Avrupa'dan getirilecek araç, gereç ve makinelerin gümrük vergisi ödenmeden ithal edilmesine izin verilmiştir. Buradaki amaç yerli üreticilerin daha fazla ürün elde etmesi ve devlet gelirlerinin artırılmasıdır. Bu sayede, Tanzimat Dönemi'nde tarımsal üretimden elde edilen aşar vergisi dört kata yakın artmıştır (Doğan, 2007: 43).

Merkezi yönetim, Batı Anadolu'da ve Ege Adaları'nda arazilerin ve zeytinliklerin tarıma elverişsizliğinin ve ahalinin ekonomik imkânlarının iyi olmadığını bildiğinden dolayı zaman zaman çeşitli muhafiyetler ve kolaylıklar getirilmiştir (Doğan, 2007: 44). Nafiâ Nazırlığı bu politika doğrultusunda bir çalışma yapmıştır. Nafiâ Nazırlığı'nın hazırladığı bir layiha taslağında her yıl yeni fidan dikenlere fidan başına maktu bir bedelin ödenmesi, zeytin üreticilerinin ala, evsat ve edna olarak üçe ayrılarak bulunduğu sınıftan fazla zeytin dikenlere vergi affı getirilmesi, zengin veya yoksul olsun elinde zeytinliği olanların gücüne göre 10 veya 20 ağaç başına yerine yeniden birer fidan dikme zorunluluğu, yeni dikilen fidanların ürününden 15 yıl vergi alınmaması gibi önerilerde bulunulmuştur.

Meclis-i Valâ'da yapılan tartışmalar sonucunda zeytin dikenlere ağaç başına bedel ödenemeyeceği, ahalinin sınıflara ayrılarak sınıfından fazla fidan dikenlere vergi affının getirilemeyeceği, ağaç başına belli bir sayıda fidan dikme zorunluluğunun ise ahaliye ağır

geleceği düşünülerek kabul edilmemiştir. Sonuç olarak, her kim bundan sonra zeytin yetiştirirse 15 yıl hiç zeytin olmayan yerlerde yetiştirirse 20 yıl vergiden muaf tutulmasına karar verilmiştir. Bu durum Meclis-i Hâs'ta görüşülmüş öşür vergisi muafiyetinin yalnız hiç zeytin ağacı olmayan yerlerde zeytinlik oluşturan ve yabancı zeytin ağaçlarını aşılıyarak ürün elde edenlerin muaf tutulması, yeni zeytinlik oluşturanlara 25 yıl, yabancı zeytin ağaçlarını aşılıyanlara 20 yıl öşür muafiyeti verilmesine karar verilmiştir (Doğan, 2007: 46-47). İmparatorlukta bulunan yabancı zeytin ağaçlarının veriminin artırılması amacıyla, devlet tarafından 1850 yılında zeytinlikleri işletenlere 25 yıl, yabancı zeytin ağaçlarını aşılıyanlara 20 yıl vergi muafiyeti getirilmiştir. Bu uygulama 27 Haziran 1862 tarihinde Vergi Muafiyeti Nizamnamesi ile Osmanlı Devleti'nin resmi politikası haline getirilmiştir (Özgün, 2006: 211).

1861-1862 yılında zeytin öşrü ile ilgili bir nizamname yayınlanmıştır. Bu nizamname de; yeni oluşturulan zeytinlikler ilk ürün verdiği yıldan itibaren 3 yıl süreyle öşürden muaf tutulacaktı. Muafiyet fidan çeşitlerine göre dikildiği veya aşılandığı yıla göre belirlecek, yabancı fidan, kök veya dal olarak dikilenle, dikildikleri tarihten itibaren 13 yıl süreyle öşürden muaf olacaktı. 2 yıl ile 5 yıl kadar aşılı olduğu halde dikilenler, dikildikleri tarihten itibaren 10 yıl süreyle öşürden muaf olacaktı. 5 yıldan fazla süreyle aşılı olanların dikilmesinde ise dikildikleri tarihten itibaren 7 yıl süreyle öşürden muaf tutulacaktı. Muafiyetten yararlanmak isteyenler, diktikleri yada aşılı oldukları ağaçların cinsini, sayısını, arazisinin sınırını, adını ve miktarını bir arzuhâl ile yerel yönetime başvurması gerekecekti. Zeytinliğin devri durumunda muafiyet devr alana geçecekti. Eski zeytinliklerin içine yeni zeytin fidanı diken yada aşılıyanlar bu muafiyetten yararlanamayacaktı (Düstur, 1289: 440).

Şunuda belirtmek gerekir ki, Osmanlı İmparatorluğu zeytinyağı ihracatı yapan ülkeler arasında en düşük kaliteye ve en yüksek asit oranına sahip zeytinyağı ihracatçısı olmuştur (Doğan, 2007: 136). 1861-62 tarihli bir raporda zeytinyağının kalitesini düşüren durumlar hakkında, zeytinlerin öşür toplayan görevlilerin öşrü deftere kaydetmeden zamanında toplanmayarak ağaçlarda uzun zaman bırakılması, çürük zeytinden daha iyi yağ çıkarılacağı inancı nedeniyle zeytinlerin çürümeye bırakılması, zaten geç toplanan zeytinlerin daha çok para eder anlayışından kuyulara konularak tuzda bekletilmesi, zeytinyağı üretme işinin eski usullerde yapılıyor olması olarak belirtilmiştir. Bu konu hakkında muhakkak tedbir alınması istenmiş, bunun çok önemli olduğu belirtilmiştir (BAO, İ.MVL. 21215/29 H. 29-6-1278/1862).

Tarım ürünlerinin yanında zeytinciliğin artırılması amacıyla yapılan bu düzenlemelerin ardından genellikle gayrimüslim varlıklı ahaliden yüksek faizle borç alınmasının önüne geçilmesi amacıyla devlet resmi kredi piyasası oluşturarak Müslüman üreticilerin zor duruma düşmesini engellemek için 1863 yılında Ziraat Bankası kurulmuştur. Yerli üretici ve tüccarların korunması tefeci eline düşmemesi ve üretimin artırılması için uygun krediler verilmiştir. Bunun, sistemli bir yapıda yapılması için 1864 yılında Memleket Sandıkları, 1883 yılında Menafî Sandıkları kurulmuştur. Çiftçilere verilen krediler, bürokratik işler, gecikmeler ve farklı faiz oranları nedeniyle yetersiz kalmıştır. Bu yüzden, çiftçiler daha yüksek faizle peşin olarak borç veren tefecileri tercih etmeye devam etmişlerdir.

Devlet, resmi krediler ile krediler ile tarımsal üretimde ve zeytincilikte artış hedeflemiştir. Ancak yukarıda belirttiğimiz nedenlerden dolayı yerli üreticiler giderek daha da kötüleşmeye başlamışlardır (Baskıcı, 2003: 128). Yerel üretimi teşvik amacıyla yapılan bu hamleler giderek kötüleşen ve savaşlar sonrasında bozulan ekonomiye çok fazla katkı sağlamamıştır. 1908 yılında ilan edilen II. Meşrutiyet döneminde İttihat ve Terakki yönetiminin uygulamaya koyduğu Milli İktisat Politikasıyla Türk-Müslüman burjuvazisinin yaratılması amaçlanmıştır. Türk-Müslüman tüccar, çiftçi ve üreticilerin desteklenmesi zeytincilik başta olmak üzere tarımsal üretimin teşviki, üretimin artışı için çeşitli komisyonlar kurulmuş ve bunlar üretim artırıcı bilimsel projeler üretmeye çalışmıştır.

Balkan Savaşları ve akabinde başlayan I. Dünya Savaşı'ndan dolayı iş gücünün azlığı zeytin hasadının zamanında yapılamaması, zeytinlerin ağaçta çürüyüp telef olmasına neden olmuştur. XX. yüzyılın başında savaşlar ve eşkiyalık faaliyetlerinden dolayı kırsal göçler meydana gelmiştir. Terk edilen zeytinlikler ciddi sorun yaratmaya başlamıştır. Ticaret Nazırlığı Dâhiliye Nezâreti'ne gönderdiği bir arzuhâlde; Batı Anadolu'da ve Ege kıyılarında zeytin veriminin iyi olduğunu ancak işçi azlığından dolayı zeytinlerin toplanamadığını, çürüdüğünü, bu durumun yağ kıtlığına neden olacağını bu konuda önemler alınması gerektiğini bildirmiştir (BOA, MV. 211/15, RA 1336/1918). Merkezi yönetim bu duruma çözüm bulmak amacıyla Anadolu'ya gelen göçmenlerden bir bölümünü Batı Anadolu'ya, Aydın ve çevresine yani zeytinciliğin yoğun yapıldığı yerlere yerleştirmişlerdir (Doğan, 2007: 53).

Devlet yerleştirilen göçmenlerin zeytinciliği öğrenmeleri için bir talimatname yayınlamıştır. Talimatname de; zeytin alanları dönüm yada ağaç itibariyle mıntikalara

ayrılacak ve ücreti Muhacirin Komisyonu'ndan ödenmek kaydıyla bu mıntıklara birer usta tayin edilecek. Ustalar, zeytin ağaçlarının bakımı ve hastalıktan korunması için göçmenlere eğitim verecek. Ustalar, zeytinlerin hasat zamanda, salamura yapımı gibi işleri kontrol edecekti. Her usta ağaçlardan tahrip olanlarını ve sorumlularını yerel idareye bildirecekti. Ustalar, çalışanların durumunu teftiş edecek ve isimlerinin karşısına imza attıracaktı. Ustalar, daimi memur statüsünde olmayıp ücretli olarak istihdam edilecek ve ihtiyaç gördüklerinde ücretlerini kendileri vermek şartıyla işçi çalıştırabilecekti. Ziraat Nezâreti'nden zeytincilik hakkında gönderilen risaleler ustalar tarafından göçmenlere açıklanacaktı (Doğan, 2007: 52).

1909 yılı tarım istatistiklerine göre Osmanlı İmparatorluğu'nun Anadolu topraklarında toplam 19.568.335 adet zeytin ağacının bulunduğu, 98.893 ton zeytin üretimi yapılmış, ağaç başına ortalama 5 kilo ürün alınmıştır. 1909 yılında Aydın'da 9.434.322 kıyve zeytinyağı üretilmiştir, Osmanlı'da üretilen zeytinyağı içindeki oranı %23,7 olmuştur (Çavdar, 2004: 134). 1909-1913 yıllarında İzmir, Aydın çevresinde n elde edilen düşük kaliteli zeytinyağları makine yağı olarak ihraç edilmiş ve kullanılmıştır (Doğan, 2007: 148). 1914 yılı tarım istatistiklerinde ise zeytin ağacı sayısı 3/1 oranında azalarak 12.199.180 tona, toplam üretim 89.702 tona düşmüştür. Aydın'da bulunan zeytin ağacı sayısı da oldukça azalmıştır. Bunun nedenlerine bakıldığında savaşa katılan erkeklerin yokluğunda zeytinlikleri işleyecek kimsenin kalmaması, giderek artan yoğun savaş ortamından dolayı yerlerini yurtlarını terk eden nüfusun fazla olması, zeytinciliğin kar getirmez bir hale gelmesinden dolayı zeytinliklerin tarım alanlarına dönüştürülmesidir (Doğan, 2007: 72).

I. Dünya Savaşı ve Osmanlı İmparatorluğu'nun işgali üzerine zeytincilik başta olmak üzere tarımsal ürünlerin ticaretinde gayrimüslimler etkin olmaya başlamışlardır. Sahipsiz olan arazileri kendi üstlerine geçirerek zeytinliklere, bağlara, pamuk sahalarına hâkim olmuşlardır. İşgal kuvvetlerinin gözetiminde gayrimüslim tüccar ve işbirlikçiler Türk-Müslüman tüccarların giderek küçülmesine neden olacak yüksek vergiler almışlardır. 1913-1918 yılları arasında Batı Anadolu'da yıllık ortalama 20,100 ton zeytin üretilmiştir. Verimin iyi olduğu dönemde bu 50.000 tona kadar yükselmiştir.

Kurtuluş Savaşı döneminde her alanda ihtiyaç duyulan zeytinyağları için büyük yağ depolarına baskınlar yapılarak zeytinler Anadolu'ya kaçırılmıştır. Bunun üzerine işgal kuvvetleri Batı Anadolu başta olmak üzere zeytinlikleri ve bağları ateşe vermişlerdir. Batı Anadolu'da, Aydın ve çevresinde zeytin üretimi 6.000 tona kadar düşmüştür.

2.2. Osmanlı Döneminde Aydın Sancağı'nda Zeytincilik

Osmanlılar Fetret Dönemi'nin sonunda Aydınoğulları hanedanına tamamen son vererek Aydın Sancağı'nı tesis etmişler, tımar sisteminin nizamına göre düzenlemişler ve sancak beyi atamışlardır. Osmanlı arşiv kayıtlarından anlaşıldığı kadarıyla XVI. yüzyıl boyunca Tire'nin, sancak yönetiminde Aydın'dan daha önemli bir yeri olduğu görülmüştür. Tahrir kayıtlarında Aydın'ın ekonomik olarak henüz çok gelişmemiş olduğu görülmektedir. XVI. yüzyıla ait kayıtlarda, Aydın sınırlarının bitiminde büyük sebze ve meyve bahçelerinin olduğu insanların kendi ihtiyaçları için küçük bahçeler yaptıkları buralarda zeytin ve incirin olduğu görülmektedir. Ayrıca, zeytin, zeytinyağı, çuha, bal, pamuk, nar, üzüm, buğday, palamut ticareti, yoğun yapılan ürünler olarak görülmüştür.

Aydın Sancağı'nda yaşları bini aşmış olan zeytin ağaçlarının olduğu kayıtlardan ve seyyahların anlatımlarından öğrenilir. Bu zeytin ağaçlarının korunması için yerel idareciler tarafından görevlendirilen görevliler zaman zaman bu ağaçları kontrol etmiş, ağaçlara kıymet verilmiştir. Aydın Sancağı'nda yaşayan insanlar çoğunlukla zeytinlik ve incirliklerinden elde ettikleri gelirlerle geçimlerini devam ettirmişlerdir (Çelik ve Demir, 2012b: 153).

Üreticilerin yetiştirdiği zeytin, zeytinyağı, üzüm, kuru üzüm, incir, palamut, buğday vb. ürünler Aydın'da etkili ve güçlü olan tüccarlar tarafından Balat'a ve Kuşadası Limanı'na götürülmüş, buradan da yabancı tüccarla vasıtasıyla ihraç edilmiştir. Yüzyılın sonlarına doğru Aydın Sancağı'nın gerek iklimi gerekse coğrafi konumundan dolayı verimli topraklara sahip oluşu gözetilerek, İstanbul'da yaşayan devlet ileri gelenleri bölgedeki bazı gelir kaynaklarını kendi yönetimlerine almaya başlamışlardır. Başta padişah olmak üzere valide sultanlar, paşalar, defterdarlar ve padişaha yakın kişiler Aydın Sancağı'nda çeşitli has ve arpalıklara sahip olmaya başlamışlardır. Bu toprakların büyük bölümünde zeytincilik, incircilik ve çeltikçilik yapıldığı görülmektedir.

(Kanuni) Sultan I. Süleyman döneminde 1530 yılında Anadolu'da gerçekleştirilen muhasebe işlemlerinde sancakta yaşayanların büyük bölümünün köylerde yaşayan üreticiler olduğu zeytin kuyularının sayılarının sancak'ta çok fazla olduğu, sancak ve çevresinde sabun imalathanelerinin olduğu anlaşılmaktadır. Yapılan sayım ve kontrolün ardından yapılan taksimle, Aydın Sancağı sınırlarına Güzelhisar ve Köşk etrafında bulunan vakıflar dâhil edilmiştir. 1530 yılında Güzelhisar'da 17, Köşk'te 19 vakıf olduğu tespit edilmiştir.

Bu vakıfların gelirleri için Aydın Sancağı'nda ve yakın yerlerde bulunan özellikle zeytinliklerin gelirlerinin vakfedilmiştir. Aydın'ın Osmanlı idaresince önemli bir merkez konumuna gelmesi XVII. yüzyılın sonlarında olmuştur. Özellikle XVII. yüzyılın ortalarından itibaren Muhassıl-ı Emval ya da Muhassıl olarak adlandırılan vezir rütbesi ve genellikle Rumeli Beylerbeyi payesi taşıyan paşalar tarafından yönetilmeye başlamasıyla önemi artmıştır. Söke, Çine, Karapınar, Köşk, Koçanlı, Nazilli, Germencik çevresinde zeytincilik çok yoğun yapılmıştır. Çine'de bulunan bazı çiftliklere dönümlerce zeytinlik olduğu, Köşk'te ise çok fazla zeytin kuyusu bulunduğu tespit edilmiştir. Zeytin kuyularının Aydın idarecilerinin emirleriyle kontrolleri sıklıkla yapılmıştır (A. DVNSMHM. d... 41/825 H. 22-11-987, 1579/1580).

Batı Anadolu'da Aydın ve çevresi İstanbul'un (Payitaht) iâşesinin karşılandığı bir yer olmuştur. Aydın, Nazilli, Ödemiş, Söke çevresinden temin edilen ürünler tüccarlar tarafından İzmir Limanı'na getirilmiş, sonrasında İstanbul'dan gönderilen gemilere yüklenerek hem İstanbul'a hem de farklı bölgelere ihraç edilmiştir. Bu ürünlerin arasında zeytin ve zeytinyağı ilk sıralarda gelmiştir (Emecen, 1989: 206-207). Burada dikkat çekici bir husus vardır. Aydın, Saruhan, Menteşe kadılarına gönderilen hükümde kuru meyve, zeytinyağı ve diğer istenilen ürünlerin kısa sürede tedarik edilmesi, İstanbul'dan gönderilen görevlilerin bulunduğu gemilere teslim edilmesi zeytin, kuru üzüm ve diğer istenilen ürünlerin parasının eksiksiz bir şekilde üreticilere verilmesi, üreticilere zorbalık yapılmaması emredilmiştir (BOA, A. DVNSMHM. d... 41/825 H. 22-11-987, 1579/1580).

Sancak'ta, zeytinliklerin fazla olduğu kayıtlarda belgelenmiştir. Sancak'ta zeytin, incir ve üzüm, diğer ürünlerden bir adım önde olmuş, yerli ve yabancı tüccarlar tarafından en fazla tercih edilen ürünler olmuştur. Özellikle zeytinden alınan öşür oranının fazla olduğu görülmektedir (Erdoğan, 2016: 17). 1671 yılında Aydın'a gelen Evliya Çelebi, Aydın'ın topraklarının çok verimli olduğunu, zeytinliklerin dağ yamaçlarından ovalara kadar olduğunu, zeytinyağının meşhur olduğunu, İzmir'de sünger toplayanların dalmadan önce zeytinyağı ağızlarına doldurup daldıklarını, dibe daldıklarında bu zeytinyağını püskürttüklerini bununda doğal mercek görevi gördüğünü belirtmiştir (Tozduman, 1992: 5). 1670'li yıllarda Aydın Sancağı'nda zeytinyağı ve külün karıştırılarak sabun yapıldığı ve bundan dolayı çok fazla sabun imalathanesinin bulunduğu, Çine ve Söke'den toplanan zeytinlerin yağının çıkarılmasının ardından bu sabun imalathanelerine satılmıştır. Ayrıca bu yıllarda Aydın Sancağı'nda ve yakınlarında 15 tane rüzgâr ya da su ile çalışan zeytin değirmenleri bulunduğu kayıt edilmiştir. Özellikle Çine'de kurulan ve Menderesin öte

yakasından gelen tüccarların uğrak yeri olan pazarda zeytinyağları ve sabunlar satılmıştır. Bunlardan alınan  ş r oranlarının azımsanmayacak derecede olduğu görülmüştür (Galland, 2003: 106).

XVII. yüzyıl ortalarına doğru Aydın'da kırsaldan merkeze doğru bir nüfus hareketi olmuştur. Bunda en büyük etken Celali İsyancılarıdır. Aydın idarecilerinin himayesinde bulunan askerler hem vergi toplamak hem de isyancıların ürünleri kaçırmamasını önlemek bahanesiyle askeri çeteler oluşturmuşlar ve halkın canını çok yakmışlardır. Karacasu, Karapınar, Nazilli civarındaki k c k çiftliklere baskın vererek zeytinyağı, sabun, kestane, pamuk gibi ürünlere el koyarak, Kuşadası'nda ikamet eden yabancı tüccarlara satmışlardır. Kuşadası ticarete önemli bir işlev üstlenmiştir. İzmir Limanı pas geçilerek ürünler herhangi bir gümrük ödemekten ve denetimden kurtularak gideceği yere gönderilmiştir. Bu durumu şikâyet edenlerin zeytinliklerini, bağlarını ateşe vermişlerdir. Bu  etelerden biri Nazilli'de yükseklerde bulunan zeytinlikleri ateşe vermişler, bu durum uzun zaman sonra bölgeye gönderilen Vali tarafından sonradan merkezi yönetime bildirilmiş, yakılan yerlere zeytinler tekrar dikilmiştir (Akdağ, 1999: 342).  etecilik faaliyetlerinin giderek artması  zerine, Aydın halkı şehrin etrafına sur çekilmesi bunun bütün masrafının kendileri tarafından karşılanacağını Padişahtan bunun için izin vermesini talep etmişler, Padişahta bu izni vermiştir (Darkot, 1986: 61). Bu surların çekilmesi için zeytinliklerin, incirliklerin gelirleri bağışlanmıştır. Bu dönemde güvenlik önlemleri her ne kadar sağlanmaya çalışsa da Nazilli, Köşk ve Koçarlı'dan İzmir'e götürülen zeytinyağı ve diğer ürünlerin bulunduğu kervanlara İzmir yolu üzerinde eşkıya baskınları olmuştur. Bu baskınlarla çiftçilerin ürünleri gasp edilmiş, çiftçiler muhtaç duruma düşmüştür (Uluçay, 1944: 255).

Aydın XVIII. yüzyıldan itibaren muhassıllar tarafından yönetilmeye başlanmıştır. Merkezi otoritenin giderek zayıflamasının  zerine Batı Anadolu'da Ayan adı verilen yerel eşraftan giderek topraklarını ve nüfuzlarını arttıran yöneticiler ortaya çıkmıştır. Manisa ve Aydın'ın bir bölümünde Karaosmanoğulları, Aydın ve Koçarlı bölgesinde Cihanoğulları, Söke, Kuşadası ve Milas bölgesinde İlyaszadeler,  ine ve Menteşe bölgesinde Hasan avuşoğulları etkin birer güç haline gelmişlerdir. Bunların içinde Karaosmanoğulları siyasi ve maddi nüfuzlarının etkisiyle en önemli Ayan ailesi olmuşlardır (Kasaba, 2013: 123-124). Ayanların g  lenmelerinde bir önemli faktörde şudur; Aydın'da üretilen diğer tarım ürünleri gibi İstanbul'a gönderilecek zeytinyağının da miktarı hasat yapılmadan önce görevlendirilen memurlar tarafından tahmini olarak belirlenip, kaydedilip hasat zamanında elde edilen ürünler ne kadar olursa olsun kaydedilen oranlara göre vergi alınmıştır (Doğan,

2007: 69). Bu nedenle üreticiler kayıtlardaki oranlardan az ürün elde ettiğinde güç durumda kalarak, büyük sorunlara yol açılmıştır. Bu sayede ayanlar topraklarını çok hızlı bir şekilde arttırmıştır. Kayıtlara bakıldığında XVIII. yüzyılın ortasında ve XIX. yüzyılda İzmir ve Aydın'da tefeci faiz oranlarının %30-35 civarında olduğu görülmektedir (Güran, 1998: 135). Bu oranlar yerel ahali için çok büyük rakamlara tekabül etmektedir. Bu yüksek faizler halkın fakirleşmesine neden olmuş ve ellerindeki malları kaybetmişlerdir. Ayanlar daha da zenginleşmeye başlamıştır. Bu gelişme ve zenginleşmeyle büyük çiftlikler ortaya çıkmıştır. Bu çiftlikler, Ayanlar merkezi yönetimde bulunan bazı idarecilerin desteğini alarak küçük çiftçi ve toprak sahiplerinin ellerindeki toprakları üç kuruşa almış ve o insanları kendi çiftliklerinde işçi olarak çalıştırmaya başlamışlardır (Pullukçuoğlu Yapucu, 2012: 175).

1817-1826 yıllarında Aydın ve Saruhan Mutassarıflığına tayin edilen kişiler bölgeyi mütesellimler aracılığıyla yönetmişlerdir. Bu yönetim sistemi asayişsizlik vb. durumlara neden olduğu için 1826 yılında Aydın Mutassarıflığı'nın İzmir Muhafızı Hasan Paşaya verilmesi üzerine Mutassarıf sancaklarında artışlar olmuştur. Bu dönemde 1829-30 yıllarında Atçalı Kel Mehmet Efe Ayaklanması meydana çıkmıştır. Halk kahramanı olarak halkın kabul ettiği Mehmet Efe halka zulüm edip mallarına el koyan topraklarını ellerinden alan idarecilere karşı halkı korumuştur. Bu ayaklanma sonucunda Mutassarıflık düzeni etkisini ve önemini kaybetmiştir. Mehmet Efe Nazilli'de halkın kuyularda tuttuğu zeytinyağını çalan soyguncuları yakalayarak cezalandırmıştır. Halk Efe ve taifesinin yiyecek içecek ihtiyaçlarını karşılamıştır. Zeytinyağı, incir, ekmek, peynir bu ürünlerin başında gelmiştir. (Haykıran ve Başaran, 2012: 171). Aydın 1821 yılından itibaren Yunan İsyanı sonucunda yerleri yurtlarını terk ederek Osmanlı'ya göç eden nüfustan payını almıştır. Gelen göçmenler boş arazilere yerleştirilmiş, kendilerine ayanların himayesinde işler verilmiştir. Genellikle tarım işiyle uğraşan bu kesime alet, araç, gereç ve tohum borç olarak verilmiştir. Karaosmanoğullarının sahip olduğu 50 çiftliğin her biri 100 hektardan daha fazla topraklardan oluşmuştur (Haykıran, 2013: 45).

Topraklarının büyük bölümünde zeytincilik ve incircilik yapılmıştır. Karaosmanoğulları sahip olduğu çiftlikler sayesinde, zeytin ticaretinde etkin konumda bulunmuşlardır. Karaosmanoğulları kurdukları ticaret ağı sayesinde Nazilli, Koçarlı, Çine, Köşk çevresinden getirilen zeytin ve zeytinyağını İzmir'e götürmüşler, bir kısmını pazarda satmış, büyük bölümünü Liverpool ve Marsilya'dan gelen tüccarlara satmışlardır. XIX. Yüzyılın ortalarında Aydın'daki hane reislerinin %98'i tarımla uğraşan küçük üreticilerdir. Bunun yanında geçimini zeytin, pamuk, üzüm toplayarak geçinenlerde bulunmaktaydı.

Aydın'ın kazalarına bakıldığında, coğrafi koşullara göre zeytinciliğin önemli bir alan işgal ettiği görülmüştür. Nazilli, Sultanhisar kazalarının dağlık kesimlerinde zeytincilik yoğun olarak yapılmıştır. Bu dönemde Aydın ve çevresine gelen seyyahlardan öğrendiğimiz kadarıyla Sultanhisar'ın dağlık alanlarından elde edilen zeytinyağı çok asitli ve siyah koyu katran gibidir. Bunun nedeninin zeytinlerin uzun zaman kuyularda bekletilmesinden kaynaklandığını belirtmişlerdir (Tozduman, 1992: 63-64).

Temmettuat kayıtlarına bakıldığında, Aydın Sancağı'nda 1844 yılında 11. 477 kıyye (kg) zeytinyağı üretilmiş olup zeytinyağının 1 kıyyesi kalitesine bağlı olarak 3,5 veya 4 kuruş değerinden satılmış olduğu görülmektedir. Bu satış sonucunda 1844 yılında zeytinden 51. 524 kuruş hasılat elde edilmiştir (Tozduman, 1992: 78-79). 1844 Temettuat kayıtlarından anlaşıldığı kadarıyla Aydın Sancağı'nda bulunan zeytinliklerden çok fazla verim alınmamıştır. Bu, zeytinin biyolojik özelliğinden, halk arasında var ve yok yılı olarak adlandırılan durumdan kaynaklanmıştır. Aynı zamanda temettuat kayıtlarında zeytincilik işini gayrimüslim tebaanın yaptığı, sancakta hanelerde hane sahiplerinin kendi ihtiyaçlarını karşılayabilecek kadar birkaç zeytin ağacı bulunmuştur. Özellikle Çine ve Söke'den elde edilen zeytinyağlarının bir kısmının sabun yapımı için imalathanelere satıldığı görülmüştür. Aydın Sancağı ve çevresine dair kayıtlara bakıldığında, dikkat çeken bir husus göze çarpmıştır. Sancak ve çevresinde çok fazla sayıda sabun imalathaneleri bulunduğu görülmüştür. Bu durum, Aydın Sancağı'nın zeytinlerinin asitli olması ve sabun yapımına daha uygun olmuştur (Tül, 2013: 142).

1844-1845 Temettuat Defterlerine bakıldığında Aydın'a bağlı Yenipazar Kazası'nın merkezinde 15 hanenin 92 zeytin eşçarına (ağacı) sahip olduğu görülmüştür. Genel olarak, zeytin ağaçlarının bireysel olarak işlenmiştir. Yenipazar'da boş olan alanlara üzüm ve zeytin dikildiği görülmüştür. Yenipazar'ın taksim nedeniyle Sultanhisar'ın belirli arazileri sınırına dahildir. Bu sınırlarda zeytin ağaçlarının olduğu tespit edilmiştir. (Başaran ve Haykıran, 2015: 324-325). Yenipazar ahalisinden Ömer Hoca Şeyh Mustafa'nın Sultanhisar'ın Güvenler karyesinde (köy) 12 zeytin ağacı, Hacı Hacı Pehlivanoglu Nalband Mehmed'in Sultanhisar'ın Kavaklı karyesi civarında 30 tane zeytin ağacı, Eskihisar karyesinde 20 tane zeytin ağacı olduğu bunlardan iyi yağ elde edildiği görülmüştür (Başaran ve Haykıran, 2015: 332-333).

Hacı Haliloğlu Süleyman Efendi'nin Bozdoğan'da 40 tane zeytin ağacı olduğu tespit edilmiştir. Hacı Süleyman oğlu Hacı Abdullah Sultanhisar'ın Malkoç karyesinde 40 dönüm

tarlası olduğu buranın zeytilik ve bağlık olduğu bunun yanında aynı karyedeki zeytin değirmeninde hissesi olduğu görülmüştür (Başaran ve Haykıran, 2015: 340). İbrahimzade Abdurrahman Efendi ve kardeşi İsmail Efendi'nin 5 zeytin ağacı, 1840 yılı hasılatının 60 kuruş olduğu, Kara Mustafa oğlu Ali Hoca'nın 8 zeytin ağacı, yıllık hasılatının 1840 yılında 60 kuruş, 1850 yılında 61 kuruş olacağı tahmin edilmiştir (Başaran ve Haykıran, 2015: 343). Boyacı oğlu Mustafa'nın 4 zeytin ağacı, 1825 yılı hasılatının 60 kuruş olduğu görülmüştür (Başaran ve Haykıran, 2015: 351). Bezaz oğlu Mehmet ile kardeşi Ahmed'in Yenipazar'da 2 zeytin ağacı, yıllık hasılatının 1840 yılında 60 kuruş, Molla Ahmet oğlu ve kardeşi Ahmed'in 2 zeytin ağacı, yıllık hasılatının 1840 yılında 60 kuruş olduğu tespit edilmiştir (Başaran ve Haykıran, 2015: 359). Demirci Ali'nin 30 tane zeytin ağacı, yıllık hasılatının 1840 yılında 60 kuruş 1860 yılında 65 kuruş olacağı tahmin edilmiştir. Kırkık oğlu Mehmed'in 1 dönüm zeytin ağacı, yıllık hasılatının 60 kuruş olduğu, Eskici oğlu Hasan'ın 11 dönüm zeytin ağacı, hasılatının 1830 yılında 60 kuruş, Berber Mustafa oğlu Ali'nin 2 dönüm zeytin ağacı olduğu, Boyacı oğlu Hacı Ali'nin 5 zeytin ağacı olduğu, Karib Mehmed oğlu Süleyman'ın 2 zeytin ağacı, Kuloğlu Hacı Mehmed'in 4 zeytin ağacı yıllık hasılatının 1830 yılında 60 kuruş, Saraçoğlu Ali'nin 2 zeytin ağacı olduğu tespit edilmiştir (Başaran ve Haykıran, 2015: 408-409).

Dağlı Hacı İbrahim oğlu Mehmed'in 10 zeytin ağacı, yıllık hasılatının 1840 yılında 60 kuruş, Koca Hüseyinoğlu Mustafa'nın 2 zeytin ağacı yıllık hasılatının 58 kuruş, Nasuh oğlu Mustafa'nın 2 zeytin ağacı olduğu tespit edilmiştir (Başaran ve Haykıran, 2015: 429). Yenipazar Kazası'na bağlı Çavdar karyesinde 1844-45 Temettuat kayıtlarına göre, 3 hanenin zeytin öşrü ödemiştir, 17 hanenin 155 zeytin ağacı olduğu görülmüştür (Başaran ve Haykıran, 2015: 139). Çulhan karyesinde 4 hanenin zeytin öşrü ödediği, 5 hanede 18 zeytin ağacının olduğu, aynı zamanda Aydın, Çine, Karacaviran ve Sultanhisar'da ortak zeytin ağaçlarının bulunduğu tespit edilmiştir (Başaran ve Haykıran, 2015: 151). Dere karyesinde 13 hanenin zeytin öşrü ödediği, 25 hanenin 107 zeytin ağacına sahip olduğu ayrıca 1 hanenin Sultanhisar'da 37 zeytin ağacının olduğu tespit edilmiştir (Başaran ve Haykıran, 2015: 165).

Direcik karyesinde 1 hanenin zeytin öşrü ödediği, 1 hanenin 3 zeytin ağacı olduğu bu karyede çok fazla boş alanlar olduğu ve incirlerin biraz fazla olduğu tespit edilmiştir (Başaran ve Haykıran, 2015: 187). Donduran karyesinde 5 hanenin zeytin öşrü ödediği, 9 hanenin 44 zeytin ağacına sahip olduğu bu zeytinlerin asitlerinin fazla olmasından dolayı sabun yapmak için kullanılmıştır (Başaran ve Haykıran, 2015: 203).

Eğridere karyesinde 10 hanenin zeytin öşrü ödediği, karye sakinlerinin zeytincilik ve üzümçülük ile geçimlerini sağladıkları 19 hanenin 142 zeytin ağacına sahip olduğu görülmüştür (Başaran ve Haykıran, 2015: 245). Hamzabali karyesinde 7 hanenin zeytin öşrü ödediği, 18 hanenin 79 zeytin ağacına sahip olduğu, İlhanlar karyesinde 8 hanenin zeytin öşrü ödediği, 11 hanenin 72 zeytin ağacına sahip olduğu, Karacaviran karyesinde 2 hanenin zeytin öşrü ödediği, 2 hanenin 19 zeytin ağacına sahip olduğu, Çulluhan ve Yenipazar'ın merkezinde zeytin ağacına sahip 8 hane vardır (Başaran ve Haykıran, 2015: 287). Kavaklı karyesinde 3 hanenin zeytin öşrü ödediği, burada zeytin ağaçlarının az olduğu, incir ve pamuk üretiminin yoğun olduğu görülmüştür (Başaran ve Haykıran, 2015: 301).

Aydın'a bağlı Kuyucak Kazası'nda 1844-45 yılı Temettuat kayıtlarına göre, Aydınlızade karyesinde, Horzumlu oğlu Mustafa'nın 6 kuruş zeytin öşrü ödediği, 2 zeytin ağacı olduğu yıllık hasılatının 1844-45 yılında 60 kuruş 1845-46 yılında 15 kuruş olması öngörülmüştür, Toprakçioğlu Mustafa'nın 1 kuruş zeytin öşrü ödediği, 1 tane zeytin ağacı olduğu yıllık hasılatının 1844-45 yılında 10 kuruş 1845-46 yılında 20 kuruş olacağı, Terzi Mehmed oğlu Mehmed'in 6 kuruş zeytin öşrü ödediği, 2 tane zeytin ağacı olduğu yıllık hasılatının 1844-45 yılında 20 kuruş, gelecek yıl 15 kuruş olacağı tahmin edilmiştir. Kasap Hacı Hüseyin Bekir oğlu Mehmed Çelebi'nin 3 kuruş zeytin öşrü ödediği, hasılatın 1844-45 yılında 30 kuruş 1845-46 yılında ise 40 kuruş olacağı, Hacı Hüseyin oğlu Abdullah yetimi ve torunu Mehmed'in 3,5 kuruş zeytin öşrü ödediği, Nazill'de 8 zeytin ağacının olduğu, hasılatın 35 kuruş gelecek yıl hasılatının 20 kuruş olacağı tahmin edilmiştir (Başaran ve Haykıran, 2017: 176-178). Muslu oğlu Terzi Ali'nin 1 tane zeytin ağacının olduğu, ancak 1844 yılında ürün alınamıştır. Zeytin ağacının ilaçlanması gerektiği belirtilmiştir. Kuzum Musa oğlu Molla Abdullah'ın 14 tane zeytin ağacı olduğu 1844-45 yılı hasılatı 180 kuruştur, Yorgancı oğlu Halil'in 2 tane zeytin ağacı olduğu, 1844-45 yılı hasılatı 20 kuruştur, Horzum Hacı Mehmed'in 1 zeytin ağacı olduğu, 4 kuruş zeytin öşrü ödemiş, 1844-45 yılı hasılatı 40 kuruştur. Tulumcu oğlu Ahmet Ağa'nın 2 tane zeytin ağacı olduğu, 1844-45 yılı hasılatı 70 kuruştur. Hatip Molla Mustafa'nın 1 tane zeytin ağacı olduğu, 5 kuruş zeytin öşrü ödediği, 1844-45 yılı hasılatı 50 kuruştur. Ayna Hoca oğlu Ali Molla'nın 1 tane zeytin ağacı olduğu, 2,5 kuruş zeytin öşrü ödediği, 1844-45 yılı hasılatı 25 kuruştur (Başaran ve Haykıran, 2019).

Ateş Hüseyin Efendi'nin 5 tane zeytin ağacı olduğu, 1844-45 yılı hasılatı 190 kuruştur. Hacı Kethüda oğlu Ali Efendi'nin 38 tane zeytin ağacı olduğu, 1844-45 yılında 8 kuruş zeytin öşrü ödediği, 1844-45 yılı hasılatının 80 kuruştur. Hacı Uzunoğlu Molla

Mehmed'in 6 tane zeytin ağacı olduğu, ürün alınmadığı görülmüştür. Hacı İbrahim oğlu Mehmed'in 4 kuruş zeytin öşrü ödediği görülmüştür, Hacı Kuzu oğlu Molla Abdurrahma'nın 4 tane zeytin ağacı olduğu, ürün vermediği görülmüştür. Feyzullah oğlu Molla İbrahim'in 3 tane zeytin ağacı olduğu, bunun yanında Sultanhisar'da 12 tane zeytin ağacı olduğu bu zeytin ağaçlarının ürün vermediği görülmüştür. Mucan oğlu Ali'nin 4 kuruş zeytin öşrü ödediği, 1844-45 yılı hasılatının 40 kuruş olduğu ayrıca Çine'de zeytin ağaçlarının olduğu görülmüştür. Sakallı Osman'ın 8 zeytin ağacı olduğu, 1844-45 yılında 80 kuruş hasılat elde edilmiştir. Reçber Kayıkçı oğlu Ali'nin 10 tane zeytin ağacı olduğu, 1844-45 yılında hasılatın 40 kuruş olduğu, 4 kuruş zeytin öşrü ödediği görülmüştür. Deli İsa oğlu Mustafa'nın 2 tane zeytin ağacı olduğu, 1844-45 yılı hasılatının 20 kuruş olduğu görülmüştür (Başaran ve Haykıran, 2017: 179-183).

Kuyucak Kazası'nın, Aydınzade Mahallesi'nde, 9 hanede zeytin ağacı olduğu toplam hasılatının 735 kuruş olduğu, Evsat Mahallesi'nde 6 hanenin zeytin ağacı olduğu toplam hasılatının 330 kuruş olduğu, Pir Ahmet Mahallesi'nde 51 hanede zeytin ağacı olduğu toplam hasılatının 2.149 kuruş olduğu, Gireniz Mahallesi'nde 11 tane zeytin ağacı olduğu toplam hasılatının 464 kuruş olduğu görülmüştür. Kuyucak Kazası'nda yalnızca zeytin üretimine ait toprak olmadığı, tarla ve bahçe içinde bazı hanelerin az sayıda zeytin ağaçları olduğu, en fazla zeytin ağacının bir hanede olan 30 tane zeytin ağacı olduğu tespit edilmiştir (Başaran ve Haykıran, 2019).

2.2.1. Zeytincilik ve Yabancı Sermaye

İzmir ve çevresi, Osmanlı ticaretinde önemli bir yer tutmuştur. İzmir ticaret konusunda İstanbul'dan sonra sürekli ikinci olma vasfını korurken, zamanla ihracatta İstanbul'un önüne geçmiştir (Şenocak, 2003: 30). İzmir'in dünya ticaretindeki rolü XVI. yüzyılın ikinci yarısından itibaren hareketlenmeye başlamıştır. Özellikle XVII. yüzyıldan itibaren, Halep gibi diğer ihraç noktalarını geride bırakarak imparatorluğun en önemli ihraç limanı konumuna gelmiştir. İngiliz ve Hollandalı tüccarların Doğu Akdeniz'e yönelmesiyle İzmir'in dış ticaretteki önemi artmıştır (Martal, 1999: 69). İzmir Limanı ticari yapının seyrine göre birçok malın alım satımına konu olmuştur. Zeytinyağı, zeytin, pirinç, pamuk, kestane, kabuklu yiyecekler, buğday, şarap, üzüm gibi ürünler ihraç edilmiştir. XVIII. yüzyılda da benzer bir durum söz konusu olmuş ve İngiliz tüccarların ağırlıkları gittikçe hissedilmeye başlamıştır. 1800 ve sonrasında ihracatta önemli gelişmeler meydana gelmiştir. II. Mahmut döneminde merkezi otoriteyi güçlendirecek reformlara mali kaynak

olması amacıyla ipek, zeytinyağı, zahire ve afyon gibi ürünler üzerine ihraç yasağı getirilmiş ve bu ürünlerin alım satımı devlet tekeline alınmıştır.

XIX. yüzyıla gelindiğinde Batı Anadolu'da özellikle Aydın Sancağı'nda tarımsal ürünler bölge gelirlerinin büyük bir bölümünü oluşturmaktaydı. Çünkü XIX. yüzyılda Avrupa'ya yapılan ticarete ciddi bir artış meydana gelmiştir (Pamuk, 1999: 263). Buna karşın Osmanlı İmparatorluğu giderek güç kaybetmiş, Avrupalı Devletler her alanda güçlendikleri gibi tarımda da giderek güçlenmiştir. 1830'lu yıllardan itibaren Aydın'da İngiltere, Fransa, Yunanistan ve İtalya konsoloslukları bulunmaktaydı, bu konsolosluklar zeytinyağı başta olmak üzere önemli ihraç ürünlerinin ticaretinde kendi temsilcileri oldukları ahalinin haklarını korumak amacıyla Aydın idarecilerine diplomatik baskılar yapmışlardır. Bu yıllarda Ermeniler, Batı Anadolu ve Aydın'da hem iş gücü hemde önemli tüccar konumunda bulunmaktaydılar (Pullukçuoğlu Yapucu, 2006: 83).

XIX. yüzyılın ortalarında itibaren daha önceki yıllarda göçlerle Batı Anadolu'ya gelen Ermeniler Aydın ve çevresinde giderek güçlenmişler ve büyük arazilerin ve çiftliklerin sahibi, mültezim ve sarraflık yaparak güçlü Ermeni aileleri konumuna gelmişlerdir. Ancak yüzyılın sonlarında Ermeniler konjoktürden dolayı giderek güç kaybederek topraklarını kaybetmişlerdir (Pullukçuoğlu Yapucu, 2006). Ermenilerin güçlerini kaybetmesinden sonra Rumlar giderek nüfuzlarını arttırmıştır. 1838 Ticaret Antlaşması sonrasında, giderek tekelleşmeler artmaya başlamıştır. Özellikle İngiliz tüccarlar daha etkin bir duruma gelmeye başlamışlardır. Fransız tüccarları ile İngiliz tüccarları arasındaki mücadele giderek sertleşmeye başlamıştır. İngilizler, Batı Anadolu'da tarımsal ürünleri yerel ahalden ücret karşılığı almış ve İzmir Limanı'ndan Avrupa'ya ve diğer yerlere göndermişlerdir (BOA, DH.KMS. 25/28). 1858 tarihli Arazi Kanunnamesi ve akabinde 1867 yılında Bâb-ı Ali yabancılara mülk edinme hakkı tanınmasıyla, yabancılar tarım arazileri satın alarak tarım ürünlerini kendileri üretmeye başlamışlardır. Bu durum yerel ahalinin durumunun kötüleşmesine neden olmuştur (Kasaba, 1993: 48). Ancak bu kanunnameyle Batı Anadolu, hem üretimde hem de ihracatta Avrupa'nın tahakkümüne girmiştir. Zeytin ticaretine, üretimine Aydın'da yaşayan halkın yerel üreticilerin, çiftçilerin ekonomisine darbe vuran 1838 Balta Limanı Ticaret Antlaşması sonrasında, ticarete yabancıların giderek tekelleşmeleri artmaya başlamıştır. Özellikle İngiliz tüccarlar daha etkin bir duruma gelmeye başlamışlar, Fransız tüccarlar ile İngiliz tüccarlar arasındaki mücadele giderek sertleşmeye başlamıştır (BOA, DH.KMS. 25/28). Osmanlı İmparatorluğu'nun 1850 yılından itibaren tarım politikasında meydana gelen değişiklik ile tarımsal üretimi teşvik edici

politikalar uygulanmaya başlanmıştır. Buradaki amaç yerli üreticilerin daha fazla ürün elde etmesi ve devlet gelirlerinin arttırılmasıdır. Bu politika doğrultusunda, Aydın Sancağı'nda bulunan yabancı zeytin ağaçlarının veriminin arttırılması amacıyla, devlet tarafından 1850 yılında zeytinlikleri işletenlere 25 yıl, yabancı zeytin ağaçlarını aşılana 20 yıl vergi muafiyeti getirilmiştir. Bu uygulama 27 Haziran 1862 tarihinde Vergi Muafiyeti Nizamnamesi ile Osmanlı Devleti'nin resmi politikası haline getirilmiştir (BOA, A.MKT.UM 55/51). Bu politikanın uygulanmasında vilayetlerde bulunan yerel idareciler görevlendirilmiştir.

Zeytinde uygulanan bu politika ile sahipsiz zeytinliklerin zarar görmesi engellenerek, yabancı zeytinlerin ıslah edilmesi ve böylece zeytin veriminin arttırılması hedeflenmiştir (Özgün, 2006: 211). Osmanlı idaresinin uygulamaya başladığı teşvik politikasıyla yabancı tüccarların Aydın Sancağı'nda ikamet eden Yahudi ve Rum ahalî aracılığıyla müslüman yerli ahalîden zeytin, zeytinyağı, pamuk, palamut vb. birçok ürünü uygun maliyetlere almalarını sağlamıştır. XIX. yüzyılın ortalarında Aydın ve kazalarında sanayi bitkilerinin üretimine yönelim olmuştur. Zeytinyağı, meyan kökü, susam, pamuk, keten bu ürünlerin başında gelmiştir. Zeytinyağı Aydın'ın çevresindeki ve İzmir'de bulunan büyük atölyelere gönderilerek, sabun üretilmiştir. İstatistiklere bakıldığında, Osmanlı topraklarında elde edilen zeytinyağının 1/40'nı oluşturmuştur. Sancak'ta İngiliz, Fransız tüccarların yanısıra Avusturyalı tüccarlar da bulunmuş ve bu tüccarlar, yerli ahalîye zeytin yetiştirmeleri amacıyla hem yardımda bulunmuş hem de belirli faizlerle kredi vermişlerdir. Bunlar aldıkları ürünleri İzmir'den Manchester, Liverpool, Marsilya, Pire gibi farklı yerlere göndermişlerdir. Zaten ticaret antlaşması sonrası minimuma inen gümrük vergisi sayesinde çok büyük kazanç elde etmişlerdir (Kurmuş, 2012: 99).

Aydın Sancağı'nda, Sardunyalı Eriksen Vikdore Bortum adındaki zeytin tüccarı 1850 yılı Ekim ayı civarında Aydın Sancağına bizzat gelerek bölgedeki Rum ahalîden kendisine bir ekip kurmuş ve Köşk, Nazilli, Çine bölgesini bizzat dolaşarak çiftçilerle, zeytin üreticileriyle konuşmuş, onların ürünlerini çok ucuza satın almıştır. Nazilli'deki zeytinyağı kuyularına gitmiş ve bu kuyuları daha modern bir hale getireceğine dair zeytin kuyusu sahiblerine söz vermiştir. Eriksen, Aydın Sancağı'ndan ve köylerinden topladığı bütün zeytinyağını Fransız ve İngilizlerin hâkim konumda bulunduğu İzmir Limanı yerine daha atıl durumda bulunan Kuşadası İskelesi'nden Avrupa'ya götürmeyi tercih etmiştir (BOA, A. AMD 22/73). İtalyan tüccarlar ve Avusturyalı tüccarlar bölgede Kuşadasında konaklayıp adamları vasıtasıyla Aydın Sancağı'nın zeytinyağını vd. ürünlerini satın almışlardır.

Avusturyalı bir tüccar olan John Pichler Aydın Sancağı'nda, zeytinlerin Ekim ayı sonunda toplanmaya başlandığını, büyük sırıklarla işçilerin zeytin ağaçlarına vurarak zeytinleri yere düşürdüklerini, sonradan düşen zeytinleri kadınların topladığını, büyük samandan yapılmış sepetlere konulduğunu, belirli bir süre karanlık bir yerde bekletildiğini belirtmiştir. Bu işi yapan işçilerin çok az bir ücret aldığını, eğer zeytinlik sahibi iyi yürekli biri ise çıkan zeytinyağından bir miktar işçilere verdiğini belirtmiştir (Müller, 1945: 112-115).

Bir Fransız diplomat olan J. M. Tancoigne 1800 yılı ortalarında İzmir'de ve Aydın'da zeytinin toplanması ve yağ üretimi ile ilgili değerli bilgiler vermiştir: “... *Zeytin toplama işi Kasım ayında başlar, ta Mart ayında sona erer. Bu meşakkatli işte kadınlı erkekli yoksul köylüler çalıştırılır ve kendilerine ödenen ücret de, elli mistache üzerinden verilen bir mistache zeytinyağıdır. Zeytin, ağaç dibinden meyvelerin olgunlaşp kendiliğinden düşmesi suretiyle toplanır. Değirmene taşınan zeytin, burada taş ya da mermerden yapılmış değirmen taşı ile öğütülür. Bu ilk işlemin ardından yuvarlak ve üç ya da dört parmak kalınlığında külçeler haline getirilir ve ince bir hasır kumaşla sarılır*” (Tancoigne, 2003: 88). Ayrıca Tancoigne Aydın'da Fransız tüccarların da bulunduğunu, bu tüccarların İzmir Limanı'nda bulunan Fransız gemilerine zeytinyağı, pamuk, üzüm, bal taşıdığını belirtmiştir. Bu iş için Rumlardan kendilerine tercüman tuttuklarını Aydın'da devecilik yapan bazı ailelerden para karşılığında yardım aldıklarını ve böylece ürünleri taşıtabildiklerini belirtmiştir. Bozdoğan ve Nazilli'den getirilen zeytinyağlarının diğer yerlerden gelen zeytinyağından daha kıymetli olduğunu da belirtmiştir (Tancoigne, 2003: 89).

Aydın'da üretilen zeytinyağı miktarına baktığımızda 1840-1890 yılları arasında çok fazla azalıp arttığı görülmektedir. Bunun sebebi hem zeytinin bir yıl bol diğer yıl az ya da hiç vermemesi olabilir, ancak bu dönemde dünya piyasalarındaki dalgalanmalar, kuraklık ve salgın hastalıklarda buna neden olmuş olabilir. Bu dönem zarfında yabancı tüccarların zeytinyağı ihracatına Osmanlı idaresi sınırlamalar getirmiştir. Bu sınırlamalardan hoşnut olmayan İngiliz, Fransız, İtalyan, Avusturyalı tüccarlar Aydın Sancağı'nda bulunan bazı büyük zeytinlikleri sahiplerine ederinin üstünde para vererek satın almışlar. Satın alınan ürünleri Aydın'da yaşayan Rum ve Yahudi cemaatine mensup kişiler aracılığıyla idare etmişlerdir. Bu zeytinliklerin bulunduğu yerlerde yabancı tüccarlara geçen çiftlik ve toprak sayısı hiç azımsanmayacak derecede olmuştur. Bu tüccarlar Nazilli'den, Köşk'ten, Söke'den aldıkları zeytinyağını İzmir Limanı'na getirip gece saatlerinde Liman görevlilerinden bazılarına rüşvet vermek yoluyla en yakın adada bulunan büyük gemilerine taşımışlardır. Şunu da belirtmek gerekir ki zeytinyağı ticaretinde İngiliz ve Fransız rekabeti çok sert

olmuştur. Hatta İngilizler Fransızların zeytinyağını kaçak olarak kaçırdıklarına dair İzmir idarecilerine şikâyetlerde dahi bulunmuşlardır. İngiliz tüccarların Bozdoğan ve Nazilli'deki köylülerle pazarlık yaparak aldıkları 15.000 kıyye zeytinyağı için Fransız tüccarlar köylülere gidip 10.000 kıyye zeytinyağı için İngilizlerin verdiğiinden daha çok para vermeyi İngilizlere satmamalarını dahi teklif etmişlerdir. İngilizler bu ve benzeri durumları İzmir idaresine şikâyet etmişlerdir (Hizmet, 15 Şubat 1891).

Zeytinyağı ve diğer ürünlerin ticaretini yapmakla yetinmeyen yabancı tüccarlar, Aydın Sancağı'nda Kuşadası, Çine, Söke ve Nazilli'de sabun ve yağ atölyeleri kurmuşlardır. Buralarda çoğunlukla gayrimüslim ahaliyi çalıştırmışlar, özellikle Ermeni ve Rum ahaliyi çalıştırdıkları görülmüştür. Nazilli ve Söke'de zeytinyağı üreten müslüman köylü ve çiftçiler bu durumdan çok olumsuz etkilenmişlerdir. Yabancı tüccarlar ve sermaye sahipleri ortaklıklar kurarak Aydın Sancağı'nda ticaretine ve ekonomisine hâkim konuma gelmişlerdir (Hizmet, 12 Nisan 1891).

1870 yıllarında Aydın'dan İzmir'e ihraç edilmesi için yaklaşık 75-80.000 kantar zeytinyağı gönderildiği görülmüştür. İzmir Vilayeti'nin genelinde toplam 240-270.000 kantar zeytinyağının, 100-120.000 kantarı o dönemde iç piyasa fiyatlarının dış piyasadan yüksek olmasından dolayı iç piyasada satılırken, geriye kalanın %35'i Marsilya'ya, % 30'u Tiryeste'ye, %20'si İngiltere'ye ve %15'i Kuzey Almanya'ya ihraç edilmiştir (Scherzer, 2001: 69). Aydın Sancağı'nda çoğunlukla Nazilli, Köşk, Çine, Söke, Sultanhisar civarından getirilen zeytinyağı İzmir Limanı'nda bekleyen gemilere teslim edilmek üzere satılmıştır. Zeytinyağı, satıcı tarafından gemiye keçi yada öküz derisinden yapılmış tulumlarla taşınmış, burada varillere doldurulmuştur. Bu sırada yağın kalitesine, asit oranına bakılması amacıyla yumurta pişirilerek test edilmiştir. Zeytinyağının kantarı 8-9 mecrediye veya 164-185 kuruşa satılmış, nakliye, gümrük ve yükleme masraflarıyla bu fiyat 280-300 kuruşa çıkmıştır.

Zeytinyağı satışlarına bakıldığında genellikle Ocak ve Şubat aylarında yağın Nisan ve Mayıs ayında teslimi koşuluyla anlaşmalar yapıldığı görülmüştür. Satıcılar toplam tutarın 2/3'sini peşin olarak almışlardır. Ancak elde edilen zeytinyağının kalitesi yasal zorunluluklardan dolayı çok iyi olmamıştır. Çünkü ondalıkçılar (hasat zamanında ürünü toplayanlar) gelip paylarını almadan çiftçi zeytinini yağhaneye götürememiştir. Bu sürecin ağır işlemesi sonucu, zeytinlik sahibi zeytinini korumak için bol tuzlanmış ve aylarca bu halde bırakmıştır. Ancak kendisine izin verilirse ürününü yağhaneye götürebilmiştir. Vilayetin iç kesimlerinde Aydın Sancağı dışında elde edilen zeytinyağının kalın, koyu renkli

ve kaliteli olmadığı görülmüştür. Zeytinin bol miktarda tuzlanması ve uzun zaman böyle bekletilmesi sonucu, zeytin tazeliğini kaybetmiş ve istenilen kalitede zeytinyağı elde edilememiştir (Hizmet, 15 Nisan 1891).

Nazilli’de bulunan zeytin kuyularında çiftçiler zeytini kuyuda fazla bekletmeyip yağ sıkmışlar, bu sayede zeytinyağının kalitesi bozulmamıştır (Scherzer, 2001: 69-70). Şunu da belirtmek gerekir ki, yabancı tüccarlar güvenlik sorunları nedeniyle genellikle ya İzmir’de konaklıyor ya da İstanbul’da konaklayıp Aydın Sancağı’ndaki Rum, Yahudi, Ermeni ahaliden bazılarını kendi adlarına yetkilendirip, zeytinyağı ve diğer ürünleri toplama işini vermişlerdir.

2.2.2. Aydın-İzmir Demiryolu Hattı’nın Yapımı Sonrası Zeytincilik

Aydın-İzmir demiryolu hattının yapımı Batı Anadolu’da yeni bir dönemin başlamasına neden olmuştur. Demiryolu hattının öncesinde, geleneksel usullerle yapılan karayolu nakliyesi hem fazla zaman alıyor hem de risk barındırıyordu. Bölgede tekelleşmeye başlayan İngiliz tacirler bu konudan çok fazla şikâyetçi olmuşlardır. Bütün bunlar 23 Eylül 1856 yılında ilk demiryolu hattı olan 130 km’lik İzmir-Aydın hattının bir İngiliz Şirketi tarafından yapılmasına neden olmuştur (Akyıldız, 2005: 47). Ancak imtiyaz alan İngiliz grup 1857 yılında başka bir İngiliz grubuna imtiyazları devretmiş ve şirket “İzmir’den Aydın’a Osmanlı Demiryolu” kumpanyası adıyla faaliyetlerine devam etmiştir. 10 yıllık bir çalışma sonucunda, 1860 yılında ilk demiryolu hattı olan İzmir-Aydın demiryolu hattı hizmete girmiştir. Bu hattın ne kadar yararlı olduğu görülünce, İzmir-Kasaba demiryolunun inşası hızlandırılmış, 1865 yılında yapımı tamamlanmıştır. Demiryollarının yapımıyla, ticarette yeni bir dönem başlamıştır. Şirketler, hat boyundaki tarlaları geliştirmek, ekmek, işlemek isteyen köylülere kredi ile tohumluk teklif etmişler, tohumlukların bedelinin ilk ürün satıldıktan sonra ödenmesini istemişlerdir (BOA, DH.İ.UM.EK. 105/10).

Köylülerin satın aldıkları tarım araçları trenlerde yarı ücretle taşınmıştır (Varlık, 1976: 49). Demiryolu hatlarının yapılması öncesinde ve sonrasında İngilizler kendi çiftliklerini kurmaya başlamışlardır. Kendi çiftliklerini kuran İngilizler, az işgücü ile bol ve kaliteli ürün almak için tarımda makineleşmede ön ayak olmuşlardır (Baskıcı, 2003: 38). 1870’lere gelinceye dek tahıl ve pamuk üretimine göreli olarak daha çok ağırlık veren İngiliz çiftçiler, ihraç edilme olanakları daha yüksek olduğu için 1875’ten itibaren sanayi bitkileri üretimine

yönelmişlerdir. Üzüm, tütün, incir, kök boya, zeytin, zeytinyağı, palamut ve haşhaş üretiminde yoğunlaşan bu çabalar, hızlı ve geniş ölçekte bir makineleşme gerektirmiştir (Kurmuş, 2012: 161). Özellikle iki tane yağ fabrikası ve rafinerisi olan Ottoman Oil Company'nin işlediği zeytinler şirketin kendi malı olan zeytini bahçelerinde yetiştirmiştir (Ahenk, 8 Mart 1895).

İzmir'de bulunan İngiliz konsolosu R. W. Cumberbatch'ın 1868 yılı ticaret raporunda Aydın, Kuşadası, Nazilli ve İzmir mıntıkasında zeytin üretiminin yoğun olduğu, toplanan zeytinlerin İzmir Limanı'na ve çevredeki pazarlara getirildiğini kalite kontrolünün yapıldığını, 1868'de zeytinyağı üretiminin çok olduğu bundan dolayı zeytinyağı fiyatının düşük olduğunu belirtmiştir (İzmir Ticaret Odası, 1998: 15). Aynı konsolos, 1869 yılı raporunda Aydın, Nazilli, Germencik, Köşk çevresinde zeytinyağı üretiminin yüksek olduğunu, ilk zamanlarda fiyatın düşük olduğunu, büyük talep olması nedeniyle zeytinyağının fiyatının %30 arttığını belirtmiştir (İzmir Ticaret Odası, 1998: 19). 1870 yılı raporunda, zeytinyağı üretiminin çok olduğunu, zeytinyağının çok kaliteli ve bu nedenle fiyatının çok yüksek olduğunu belirtmiştir (İzmir Ticaret Odası, 1998: 23). 1874 yılı raporunda kuraklık ve ardından yağın yağmurlardan dolayı sel olduğu tarım alanlarının ve hayvanların büyük zarar gördüğü, konsols *"bu derece büyük bir hasarı şimdiye kadar hiç görmemiştim"* diyerek belirtmiştir. Bu yılda aşâr vergilerinin %10'dan %12'ye çıkarıldığını ancak çiftçilerin %10'u dahil ödeyemediğini belirtmiştir (İzmir Ticaret Odası, 1998: 46). 1875 yılında zeytin veriminin çok düşük olduğu, üretilen zeytinyağının İzmir ve çevresindeki pazarlarda satıldığını, fiyatın çok yüksek olduğunu Avrupa'dan gelen talebin bu yüzden az olduğunu belirtmiştir.

Konsolos Denni'nin 1877-1881 yılı raporunda, İzmir, Aydın ve çevresinde zeytinin geleneksel yöntemlerle kabaca preslendiğini çok dikkatsizce sıkıldığını, bu yağların yemek için uygun olmadığını farklı amaçlarla kullanılması için Kuzey Fransa'da iyi bir pazarı olduğunu, İngiltere'nin en iyi tüketici olduğu, Fransa, İtalya, Avusturya ve Rusya'nın İngiltere'den sonra en iyi tüketici olduğunu, zeytinyağının varillerle ihraç edildiğini, 1879 yılında 65.50 ton ihraç edildiğini, fiyatının 261.440 sterlin olduğunu belirtmiştir. 1880 yılında 310 ton ihraç edildiğini 11.181 sterline düştüğünü, 1881 yılında ise 4200 tona ve 135.336 sterline yükselmiştir. Aydın yağının üçüncü kalite olduğunu belirtmiştir (Aydın Ticaret Odası, 1998: 63). Konsolos Denni'nin 1882-85 yılı raporunda zeytinyağı ile ilgili değerlendirmede bulunmuştur: *"Zeytinyağı hiç güvenli bir ihraç malı değildir ve tamamen sezona bağlıdır. Sezon iyi ve verim yüksek olsa bile, iyi kalite zeytin elde edilememektedir,*

çünkü çiftçiler ürünü koruyabilmek için tuzlamaktadırlar. Tuzlanan zeytinler tazeliklerini kaybetmekte ve yağın kalitesi bozulmaktadır. Ortalama fiyat varili 13 sterlin yada tonu 30-60 sterlin'dir. Fiyat 40 sterlini geçerse ihracat için çok pahalı olmaktadır. İngiltere'nin bu ihracatta az bir hissesi vardır. Rusya ve Hollanda ana müşterileridir" (İzmir Ticaret Odası, 1998: 80).

Demiryolu hatlarının yapımı tüketim fazlası ürünlerin ihracını kolaylaştırmıştır. Önce İzmir-Aydın sonra İzmir-Kasaba demiryolu hatlarının yapımı ile pamuk, zeytin, tütün, incir, üzüm ve afyon gibi tarımsal ürünler İzmir Limanı'na taşınarak sanayi hammaddesi olarak ihraç edilmiştir (Hizmet, 20 Haziran 1891). Zeytinciliğe gelince, Aydın Sancağı'nda Çine'de, Nazilli'de, Köşk'ten elde edilen zeytinyağları tren vasıtasıyla İzmir'e götürülmüştür. Demiryolu hattının yapımı güvenlik sorunu çok büyük oranda azaltmıştır. Bu sayede yabancı tüccarlar zaman zaman Aydın Sancağı'nın kazalarına gelmişler ve zeytinlikleri bizzat gezerek pazarlık yapmış ve trenlere yükleyerek İzmir'e götürmüşlerdir (Pamuk, 1999: 263).

Demiryolu hattının yapılması sonrasında XIX. yüzyılda yerli üreticiler çok kötü bir pozisyonda bulunmaktaydı. Özellikle, maddi konularda ciddi sıkıntı çeken yerli üreticiler tefecilere borçlandıklarından dolayı ellerinde bulunan topraklarını dahi kaybetmişlerdir. Bu durumdan yararlanan tefeciler yerli üreticilerin mallarına el koymuşlar, yabancı tacirler ise bu durumdan yararlanarak tefecilere geçen topraklarını üç kuruşa satın alarak üreticileri kendi topraklarında işçi konumuna getirmişlerdir. Özellikle, Aydın Sancağı'nda Köşk'te ve Nazilli'de bulunan zeytinliklerin büyük bir bölümü tefecilerin eline geçmiştir. İzmir'in Vilayet merkezi olmasının ardından, İzmir'de bulunan yabancı konsolosluklar Aydın çevresindeki çiftliklere göz koymuşlar ve bu çiftliklerin yabancı tüccarlara bırakılması amacıyla bazı faaliyetlerde bulunmuşlardır. Çine'de bulunan 50 dönümlük zeytinlik İngilizler'in desteğini alan Rum bir tüccarın eline geçmiştir. Köşk'te bulunan zeytin kuyularının büyük bir bölümünü Yahudi tüccarlar çok düşük fiyatlara almışlardır (Ahenk, 27 Nisan 1895). XIX. yüzyılda bir diğer sorun da işçi ücretlerinin ödenmemesi ya da düşürülmesi olmuştur. Zeytincilikte çalışan Müslüman işçiler ücretlerini alamadıkları için grev yapmışlardır (Hizmet, 22 Eylül. 1897).

1890'lı yıllarda Aydın'da, Sabuncu Levi adındaki Yahudi tüccar zeytinyağının en büyük alıcısıdır. Sabuncu Levi sadece zeytinyağı alım satımı yapmamış, köylülere belli bir süre için yüksek faizle krediler vermiştir. Bu kredileri verdiği süre içinde ödeyemeyen

köylülerin ürünlerini kendi belirlediği fiyattan hesaplayarak el koymuştur. Bununlada kalmayarak, borçlu köylüleri kendi adamı yaparak sahibi olduğu zeytinlik ve incirliklerde çalıştırmıştır. Sabuncu Levi, zeytinyağının asitli kısmını sabun yapmış, gerisini kalitesini kontrol ederek en yüksek fiyatı veren İzmir'deki yabancı tüccarlara satmıştır (Alsan, 2006: 33-34).

1890'lı yıllarda Aydın'da, zeytinyağı üretimi yapan fabrikaların olduğu, bu fabrikaların İngiliz tüccarlara yada İngilizlerin desteğini alan Rum tüccarlara ait olduğu görülmüştür (Alsan, 2006: 93). 1890'lı yıllarda Aydın'da, yağcı Mişon adlı bir tüccarın olduğu görülür, o köylere gezerek iğne, iplik karşılığında zeytinyağı toplayarak topladığı zeytinyağlarını yüksek fiyatlarda satmış ve zenginleşmiştir (Alsan, 2006: 144). Demiryolu hattının yapımı sonrasında ticari önemini kaybeden Kuşadası'nın, 1893-94'te 112.600 kıyye 1894-95 yılında 213.472 kıyye zeytinyağını Marsilya, Londra ve Pire Liman'larına ihraç edilmiştir (Çolak, 2001: 226). XIX. yüzyıl başlarında Aydın Sancağı'na bağlı Ayasuluğ'ta toplam tarım alanı içinde 40 dönüm zeytin dikili arazinin bulunduğu görülmüştür (Telci, 2004: 118). Kaza'nın aşar vergisindeki zeytine ait oran 358,5 kuruştur (Telci, 2004: 116). Kaza'nın gelir kaynaklarının dağılımına bakıldığında zeytin ağaçlarından elde edilen miktar 8.681 kuruştur (Telci, 2004: 136).

1883-84 yılı verilerinde Aydın Sancağı'nın Nazilli Kazası'nda, 50.000 kantardan-150.000 kantara-25.000 kantardan-50.000 kantara-500.000 kıyyeden-1.000.000 okkaya kadar zeytinyağı üretiminin olduğu görülmüştür (H. 1300 Aydın Vilayet Salnamesi: 172). 1883-84 yılında, Nazilli'de 2.000.000 kıyye zeytin üretilmiştir (Akbaş, 2016: 38). 1885-86 yılında, Aydın ve çevresinde ahalinin birkaç yıldır zeytinciliğe yeterli ilgiyi göstermedikleri, zeytinliklerin bakımının yapılmadığı, budanmadığı, ilaçlanmadığı, zeytin ağaçlarının diplerinin bellenmediği, gübrenmediği yalnızca bazı ağaçların aşılandığı bu durumların zeytin üretimini düşürdüğü, kalitesini düşürdüğü belirtilmiş, bu konuda acilen önlem alınması gerektiği belirtilmiştir (H. 1303 Aydın Vilayet Salnamesi: 183-184). 1887-88 yılında, sancakta 104 yağhane bulunduğu tespit edilmiştir. Bu yağhanelerin çoğunluğu zeytinyağının üretildiği ve işlendiği imalathanelerdir, 10 tane sabunhane, 509 değirmen (bu değirmenlerin azımsanmayacak kadarında zeytinyağı üretimi yapılmıştır), 5 mumhane (zeytinyağının en asitli olan bölümü kullanılmıştır) bulunduğu görülmüştür (H. 1305 Aydın Vilayet Salnamesi: 287). 1890-91 yılında, Aydın'ın zeytininin meşhur olduğu Aydın çevresinde zeytinliklerin bulunduğu, ormanlarda zeytin ağaçlarının bulunduğu bu zeytin ağaçlarının çoğunun yabani zeytin ağacı olduğu ve bunların bütün teşviklere rağmen

aşırılamadığı bu konuda Vilayet Meclisi'nin tedbir alması gerektiği belirtilmiştir (Akbaş, 2016: 91). Nazilli Kazası'nda 574.000 kıyve zeytin üretilmiştir (H. 1308 Aydın Vilayet Salnamesi: 306) 1894-95 yılında, Nazilli Kazası'nda 652.000 kıyve zeytin üretilmiştir ve büyük bölümü İzmir'e sevk edilerek ihraç edilmiştir (H. 1312 Aydın Vilayet Salnamesi: 321).

1895-96 yılında Aydın Sancağı'nın Karacasu Kazası'nda 50.000 şinik (1/4 kg) zeytin üretilmiştir (H. 1313 Aydın Vilayet Salnamesi: 316). 1895 yılında Aydın Sancağı'nın Nazilli Kazası'nda 763.000 kıyve zeytinyağı üretilmiştir (H. 1313 Aydın Vilayet Salnamesi: 317-318). 1896-97 yılında Aydın Sancağı'nda yetişen zeytinler İzmir ve diğer yerlerde yetişenlerden daha çok kaliteli olmuştur (H. 1314 Aydın Vilayet Salnamesi: 271). Bozdoğan Kazası'nda 30.000 şinik zeytin üretilmiştir (H. 1314 Aydın Vilayet Salnamesi: 316). Nazilli Kazası'nda 724.000 kıyve zeytin üretilmiştir (H. 1314 Aydın Vilayet Salnamesi: 308). 1898-99 yılında Aydın Sancağı'nda değerli zeytinliklerin bulunduğu, bu zeytinlerin ihracatta çok önemli bir yer aldığı üretilen zeytinyağının satılmak amacıyla İzmir'e sevk edildiği belirtilmiştir (H. 1316 Aydın Vilayet Salnamesi: 261). İzmir Konsolos yardımcısı Alexais 1898 yılı Kuşadası ticaret raporunda, İzmir-Aydın demiryolu hattının yapımının Kuşadası ekonomisine, ticaretine büyük darbe vurduğunu, özellikle Söke İzmir güzergahının yapımının Kuşadası'nın ticaretini durma noktasına geldiğini, zeytinyağı ve diğer ürünlerin çok fazla ihraç edilemediğini Kuşadası ticaretinin bir miktar zeytinyağı, üzüm, tütün ihracı yapabildiğini bildirilmiştir (İzmir Ticaret Odası, 1998: 163).

Çine Kazası'ndan elde edilen zeytinyağı, meyan kökü, incir, arpa ihrac edilmesi için Aydın'a ve oradan İzmir'e sevk edilmiştir (H. 1316 Aydın Vilayet Salnamesi: 261). Söke Kazası'nın yüksek bölgelerinde zeytinciliğin yapıldığı ancak kalitesinin iyi olmadığı belirtilmiştir (H. 1316 Aydın Vilayet Salnamesi: 286). 1899-1900 yılında Karacasu Kazası'nda zeytinyağı üretiminin düşük olduğu, zeytinyağının İzmir'e sevk edildiği görülmüştür (H. 1317 Aydın Vilayet Salnamesi: 275). Zeytin üretimindeki bu artışlarda, tarım tekniğinde yeni uygulanan aletlerin, iklimin ve demiryolu taşımacılığının büyük etkisi olduğu görülmüştür. 1900 yılına gelindiğinde daha önceki yıllarda zeytinyağı tüccarlığı yapan İngilizler'in demiryolu hattının yapımından sonra, Aydın Sancağı ve çevresinde 10 modern üretim yapılan zeytinyağı fabrikası kurdukları görülmüştür.

Aydın Sancağı'nda Yenipazar, Nazilli, Karacasu gibi zeytini bol olan yerlerde bu fabrika sahipleri ücretli eleman çalıştırmaya başlamış, bunlar hasattan önce efendilerinin

emriyle giderek zeytin üreticileriyle pazarlık yapıp ön protokol imzalamışlardır. Zeytin üreticileri eskiden zeytinyağını çıkartıp, bir kısmını satıp diğer bir kısmını pazarda kendileri satarken, artık zeytin toplanır toplanmaz trene yüklenerek fabrikalara götürülmüş, fabrikalarda modern teknikle kısa zamanda daha kaliteli yağ çıkarılmaya başlanmıştır. Fabrikalaşmanın artmasıyla geleneksel usulde üretim yapan çiftçiler giderek daha kötü duruma gelmişlerdir. Fabrikaların çıkardığı zeytinyağları zeytin kuyularında tuzun içinde bekletilmedikleri için kaliteleri çok iyiyken geleneksel üretim yapan çiftçilerin yağlarının kalitesi daha kötü olmuş, buda tercihte geri plana düşmelerine neden olmuştur (Ahenk, 15 Ağustos 1900).

Demiryolu hattının inşası Aydın Sancağı'nda yüzyıllardır devam eden nakliyeciler ailelerine büyük bir darbe vurmuştur. Kuyucak, Çine, Söke gibi yerlerden yoğun aldıkları zeytinyağını Kuşadası'na ve İzmir Limanı'na götürmekteyken, demir yolunun yapımı sonrasında Kuşadası'nın önemini kaybetmesi, Çine'nin demir yolu hattının uzağına düşmesi sonucunda ciddi bir dar boğaza düşmüşlerdir. Kimi nakliyeciler, deveci aileler Kuyucak'ta, Nazilli'de sahip oldukları zeytinlikleri düşük bedellerle satmak durumunda kalmışlardır. Bu zeytinlikleri XX. yüzyılda artık Aydın Sancağı'nda daha etkin konuma gelen İngiliz destekli Rum tüccarlar satın almışlardır (Rayet ve Thomas, 1997: 8-9).

1903 senesinde Karacasu ve Nazilli'den aynı gece yarısı Nazilli'den 1.500 kıyye, Karacasu'dan 3.050 kıyye zeytinyağı depoların kapıları kırılıp girilerek tulumlar içindeki zeytinyağları çalınmıştır. Sabah köylüler durumu fark edince idarecilere bildirilmiş yaklaşık 1,5 ay süren tahkikatlar sonrasında zeytinyağlarını rüşvet aldığı gerekçesiyle zabıtlıktan atılan Hüseyinoğlu Ali adındaki bir çapulcunun etrafına topladığı 30 berduşla çaldıkları tespit edilmiştir. Çaldıkları bu zeytinyağının 2.000 kıyyesini Cumaovası yakınlarında bulunan İngilizler'e ait Rum bir tüccarın işlettiği zeytinyağı fabrikasına satıldığı ancak, Rum tüccarın paranın bir bölümünü verip geri kalanını 4 ay vadeye bırakması üzerine geriye kalan yaklaşık 1.550 kıyye zeytinyağını Söke'de bulunan başka bir fabrikaya sattıkları anlaşılmıştır. Hüseyinoğlu Ali'ye yardım eden 3 kişi yakalanmış, Hüseyinoğlu Ali ise belirli bir zaman sonra Köşk'te kahvehanede çıkardığı bir olay sonrası alıkonulduğunda durum fark edilmiştir. Hapse atılan Ali nezarethanedeki görevliye rüşvet vererek kaçmış ve sırta kadem basmıştır (Ahenk, 7 Nisan 1903).

Aydın'da bir başka zeytinyağı üretim merkezi de Germencik'tir. Germencik'in önemini tren yolu hattının yapımı daha da arttırmıştır. Tren yolunun sağ ve solunda

zeytinlik ve incirliklerin yoğun olması ve tren yolu imtiyazını alan İngilizler'in tren yoluna belirli oranda yakın yerlerde olan toprakların işletimine sahip olmalarından dolayı, Germencik zeytinyağı üretiminde ön plana çıkmaya başlamıştır. Burada yaşayan ahali bu durumdan kârlı çıkmıştır. İngilizler, hemen Germencik Karapınar (İncirliova) arasına zeytinyağı üretmek için imalathaneler kurmuşlardır. Tren yolunun gelmesi sonrasında Karapınar büyük önem kazanmıştır. Zeytinler toplandıktan sonra hemen yakındaki zeytinyağı imalathanesine götürülmüş ve kısa zamanda başta Manchester, Liverpool olmak üzere Avrupa'ya en çok ihraç edilen kaliteli zeytinyağları buralarda üretilmiştir (Atilla, 2014: 107-108).

Aydın'da zeytin üretiminin yoğun olduğu Köşk'e, tren yolu hattının gelmesi ile kalitesi yüksek olan ancak zeytin kuyularında uzun zaman beklediği için kalitesi bozulan zeytinler trenlere yüklenecek hızlı bir şekilde fabrikalarda sıkılmış ve kalitesi yüksek olan Köşk zeytinyağı diğer yağlardan daha yüksek fiyatlara satılmıştır. Sultanhisar'ın zeytinliklerinden çok portakalları meşhur ve en çok talep edilen ürün olduğu için tren yolu hattının yapımı sonrası Sultanhisar'ın ekonomisinde bir miktar canlanma olmuştur. Ancak özellikle Köşk'te bulunan zeytinliklerin çoğunlukla sahipleri gayrimüslim ahalden olması, müslüman ahalinin ekonomik durumunun giderek daha da bozulmasına neden olmuştur. Özellikle Köşk'te Müslüman çiftçilerin kredi aldıkları ancak bunu ödeyemedikleri zaman tefeci taifesi tarafından zorbalıkla mallarına el koymuşlardır.

Geçimini Köşk'te zeytinyağı taşımacılığıyla geçiren Ahmet Efendi adındaki Müslüman bir nakliyecisi sahip olduğu eşek, develeriyle Köşk'ün tepelerinde bulunan yerlerden zeytinleri tren istasyonuna taşıyarak yaşamını idame ettirmekteyken, hastalanıp ölen 3 devesi yerine yeni develer almak için Yahudi bir tefeciden vadeli kredi almıştır. Ancak, bu krediyi geri ödeyemediği için Köşk'ün dışında yer alan 15 dönümlük zeytinliğine bu tefeci el koymuştur. Bununla da yetinmeyerek Ahmet Efendinin 5 devesini cebren alıp götürmüştür (Ahenk, 4 Mart 1906). Bu gibi örneklere dönemin yerel basınında sık rastlanmaktadır.

Demiryolu hattının yapımından sonra zeytinyağı fiyatlarında ciddi yükselişler olmuştur. Aydın Sancağı'ndaki zeytinyağı fiyatlarına bakıldığında, 1 okka zeytinyağının 1853-1854 yıllarında 5 kuruş olduğu, 1863-1864 yılında 1 okka zeytinyağının 7,5 kuruş olduğu, 1868-1869 yılında 1 okka zeytinyağının 11 kuruş olduğu, 1873-1902 yıllarında ise 1 okka zeytinyağının fiyatının 12-13 kuruşa kadar yükselmiştir (Özgün, 2011: 97). 1905

yılında Nazilli’de 700.000 kıyye zeytinyağının üretildiği, Çine’de bunun daha düşük olduğu görülür. Karacasu’da 60.000 kıyye zeytinyağının üretildiği ve bunun 45.000 kadarı kaliteli olmuş ve ihraç edilmiştir. Zeytinliklerdeki bu farklılıkların nedeni tam olarak bilinmemekle birlikte zeytin ağaçlarında salgın hastalık, kuraklık, dönemde eşkiyaların verdiği zarardan kaynaklanmıştır (H. 1323 Aydın Vilayet Salnamesi: 210-212). İzmir Konsolos yardımcısı Heathcote-Smith 1910 yılı İzmir, Aydın ve çevresi ticaret raporunda, zeytinyağı üretiminin beklenin altında olduğunu, sadece yerel ihtiyacı karşılayabildiğini belirtmiştir (İzmir Ticaret Odası, 1998: 266). 1911 yılında zeytinyağı üretiminin iyi olduğunu, ihraç edilebildiğini belirtmiştir (İzmir Ticaret Odası, 1998: 287).

II. Meşrutiyet Dönemi’nden söz etmeden önce, Aydın’ın günlük yaşamında zeytine dair bir örnek yararlı olacaktır. Diğer medeniyetlerde olduğu gibi Osmanlılar’da da dinsel rütüellerde zeytinyağına rastlanır. XIX. yüzyılda Aydın hakkında değerli bilgiler veren Zeki Mesut Alsan “*Mustafa’nın Romalı*”nda bu konuda Aydın’da Sümbüllü Dede türbesiyle ilgili betimlemeler vermiştir: “*Kabrin üstünde bir nevi kubbe teşkil eden demir parmaklığın ortasından bir kandil sallanıyordu. Bu kandil gece, gündüz yanardı. Kabrin ayak ucu tarafında bir küp bulunuyordu. Küpün teri yağlı olduğuna göre içinde zeytinyağı olduğu anlaşılıyordu. Gelen, geçen, bir derdi veya bir dileği olan herkes orada durur, bir Fatiha okur parmaklığa bir bez parçası bağlar veyahut içeriye girerek kandile zeytinyağı damlatır ve adadığı miktarın üst tarafını da küpe boşaltırdı. Bunun derlere deva olduğuna herkes inanırdı*” (Alsan, 2006: 32).

2.2.3. II. Meşrutiyet ve Milli Mücadele Döneminde Zeytincilik

24 Temmuz 1908 yılında tekrar ilan edilen II. Meşrutiyet yönetiminde Aydın Sancağı idari açıdan Aydın Vilayetine bağlı olarak Mutassarıflık ile yönetilmiştir. Sancağın Nazilli, Söke, Köşk, Sultanhisar, Bozdoğan, Söke, Çine, Karacasu gibi zeytin üretiminin bol olduğu kazaları vardır. Aydın Sancağı’nın 1908 yılındaki en üst düzey yöneticiliğın Mutasarıf Mehmet Ali Paşa yapmıştır. Sancak yöneticileri, Naib Cemil Efendi, Muhasebeci Cemil Bey, tahrirat müdürü M. Raci Beydir. Sancakta 7 fabrika bulunmakta olup bunların bazıları zeytinyağı üretimi yapmıştır. Bu dönemde Aydın Sancağı’nda kent ve kasabalarda doğal afetler, sağlık sorunları, salgınlar, kent ve kırsal yerleşme sorunları gibi pek çok problemlerle boğuşulmuştur (Güneş, 2012: 131). II. Meşrutiyet’in ilanı Aydın’da büyük büyük bir sevinç ve coşku ile kutlanmış, hapisanedekiler serbest bırakılmıştır.

27 Temmuz 1908 Pazar günü Kepez mevkiinde İttihat ve Terakki mensupları öncülüğünde kutlamalar yapılmıştır. Ağustos ayının ilk haftasında Aydın ileri gelenlerinden 150 kişi Sancak yönetiminin tahsis ettiği bir trenle İzmir'e giderek oradaki Meşrutiyet şenkliklerine katılmışlardır. Bu sırada II. Abdülhamid taraftarı olan Mutassarıf M. Ali Paşa Aydın'dan kaçmıştır. 1908 Kasımında Muğla Mutassarıfı Neşet Bey Aydın Sancağı'na tayin edilmiştir (Ahenk, 9 Ağustos 1908). Neşet Bey halkın geçimini idame ettirebilmesi amacıyla bir teftiş yapmıştır. Bu sırada Sancakta en büyük sorun ise ahşap bina, ağaç ve orman yangınları olmuştur. Neşet Bey dağa çıkan Efelerle görüşmüş ve bazılarının düze inmesini sağlamıştır. Neşet Bey yangınların sabotajdan kaynaklandığını tespit etmiş ve bazı kişileri görevlendirmiştir.

Bu dönemde Nazilli, Çine, Karacasu, Sultanhisar, Bozdoğan gibi zeytinliklerin bol olduğu yerlerde büyük yangınların çıktığı görülmüştür. 1907 yılında Nazilli'de 1.000.000 kıyye zeytinyağı üretilmişken, 1909 yılında bu yangınlardan ve salgınlardan dolayı 400.000 kıyye zeytinyağı üretilmiştir. Karacasu'da da aynı şekilde 20.000 kıyye zeytinyağı üretilmiştir. Çine'de özellikle yüksek bölgelerde bulunan zeytinlikler büyük zarar görmüştür. Bozdoğan'da üretilen zeytinyağı miktarı 50-30.000 kıyye dolaylarından 18-20.000 kıyye civarına kadar düşmüştür (Ahenk, 14 Mayıs 1909). Vilayet idaresi zarar gören zeytinlikleri tespit ve teşhis için küçük birlikler oluşturmuş ve bu birlikler o yeri çok iyi bilen insanlarla birlikte yanan zeytinlikleri tespit etmişlerdir. Bu sırada Balkanlardan göçen Müslüman ahaliyi yerleştirmek ve iş edinmelerini sağlamak amacıyla bazı faaliyetlerde bulunulmuştur.

Zeytinlik ve incirliklerin, bu gelen ahaliyle birlikte işletilmesi konusunda bazı girişimlerde bulunulmuştur. Bu göçler sonrasında Aydın Sancağı'nda kolera salgını başlamış ve yayılmıştır (Ahenk, 19 Nisan 1910). 1910 yılında kolera salgını Kuyucak'tan Germencik'e kadar demiryolu güzergâhınca yayılmıştır. Alınan önlemlere rağmen 1911 yılı Temmuz ve Ağustos aylarında çok sayıda insan koleradan hayatını kaybetmiştir. Ahenk gazetesinde bu kolera salgını ile ilgili çok fazla habere yer verilmiş, İstanbul'dan hekim görüşlerine başvurulmuş, çıkan yazılarda salgının nedeni, göçlere, sel ve taşkınlara, zeytinlik, incirliklerin yakılmasına ve Sancağın havasının bozulmasına bağlanmıştır (Ahenk, 26 Eylül 1911). Aydın Sancağında kooperatiflerin bulunmaması nedeniyle yabancıların tekelinde bulunan ticaret yüzünden çiftçilerin emekleri üç kuruşa zayi olup gitmiştir. Çiftçiler, özellikle zeytinlik sahipleri borçlarını ödemek için borçlar almışlar ancak ödeyememişlerdir. İttihat ve Terakki'nin Müslüman-Türk tüccar sınıfı yaratmak amacıyla

uygulamaya koydukları “Milli İktisat Politikası” doğrultusunda “Müstahsiller Kongresi”nin Aydın’da toplanması gerektiği kararlaştırılmıştır. Önce Germencik sonra Aydın’da toplanan üreticiler kongre sonrası ilk etapta incir üreticilerinin oluşturacağı bir şirket kurulması için çalışma yapmışlardır. 31 Temmuz 1912’de “Osmanlı Anonim Aydın İncir ve Himaye-i Zürra Şirketi kurulmuştur. Amaç incir üreticilerinin desteklenmesi ve Türk-Müslüman tüccarın büyütülmesi olmuş, eğer başarılı olunursa zeytin ve pamuk için de aynı yolun izleneceği kararlaştırılmıştır. Ne yazık ki bu başarılı olamamıştır (Güneş, 2012: 131).

Müslüman-Türk tüccarların ürünleri görevliler tarafından tespit edilen depolara teslim edilmiş, ürün karşılığında, üreticilere mallarına biçilen değer %75’i oranına kadar kredi verilebilmesi ve katkı sağlanması hedeflenmiştir (Toprak, 1995: 138). Bu politika ile tarımda da milliliği ön plana çıkarmaya ilişkin uygulamalara başlanılmış ve yoğun savaş ortamında, Müslüman-Türk tüccar ve toprak sahiplerinin korunması ve gözetilmesi amaçlanmıştır. Ziraat Bankası’nın restore edilmesiyle başlatılan milli tüccar yaratma politikasının yansıması olarak, resmi kuruluş tarihi 21 Şubat 1914 olan Milli Aydın Bankası kurulmuştur (Arıkan, 1993: 343; BOA, İ..MMS.178/14). Milli Aydın Bankası’nın kurulmasında birinci etken Müslüman-Türk tüccar, çiftçi, toprak sahiplerinin örgütlenebilmesi ve ekonominin millileştirilmesine öncülük etmek amacı olmuştur (Arıkan ve Yetkin, 1993: 53). İncir piyasasının yerli tüccarların elinde kalabilmesini sağlamak için çalışmalara başlamıştır.

Banka kurulmasından sonra, yabancı sermayelerle iş yapan ihracatçılarla mücadeleye başlanmıştır. Ürünlerin değerlendirilmesi ve fazla para etmesi konusunda büyük bir çaba gösterirken, bir yandan da çiftçilere ve üreticilere para dağıtarak, yabancı sermayenin iş görmesi izin verilmemiş, şirketlerin sahiplerinin bütün yıldırma politikalarına karşın Milli Aydın Bankası taviz vermemiştir. Milli Aydın Bankası’nın Türk-Müslüman üretici ve tüccarları destekleyici bu politikasından zeytincilik’te nasiplenmiştir (Aka, 1941: 10). Zeytinciliğin teşviki sağlanmaya çalışılmıştır. Yabancı tüccarların kendi tekellerinde tutmaya çalıştığı zeytincilik Müslüman-Türk tüccarlar tarafından artık icra edilemeyecek bir durum almıştır. Bundan dolayı yapılan desteklerle bu durum düzeltilmeye çalışılmış ve yararı da görülmüştür. Savaş dönemi koşullarında üreticileri desteklemek ve güvence sağlamak amacıyla olan Milli Aydın Bankası ile tarımsal üretim, çiftçiler ve yerel tüccarların ayakta kalabilmesini sağlamıştır (Arıkan, 1993: 343).

Zeytincilik 1914 yılı sonrası ciddi oranlarda düşmüştür. Savaş ortamında zeytinlerin işlenememesi nedeniyle zeytinyağı üretimi giderek azalmıştır. 1914 tarihli bir Fransızca rehber’de Aydın’da D. Hacı Dimos, Hadkinson, St. Magnissali, Missir Mercurian firmalarına ait zeytinyağı fabrikalarının bulunduğu bu fabrikalara zeytinin büyük bölümünün Nazilli ve Karacasu’dan geldiği tespit edilmiştir. Bunun yanında G. Boyacıoğlu, Cemal Bey, The Georgiadis, D. Hacı Dimos’a ait zeytinyağı imalathanelerinin bölgenin en önemli zeytinyağı üretim yerleri olmuştur (Benlioğlu, 1944: 22).

1918 yılı İstatistiklerine bakıldığında, Aydın’daki Ermeniler’in 56 hanede yaşadıkları, 7 mağaza, 1 kahvehane, 17 dükkan, 1 fırın, 1 sabunhane 22 yağhaneye sahip olduğu görülmüştür. Ermeniler ve Rumlar arasında ciddi rekabet olduğu bu rekabetin zeytinyağı ticaretinde çok sert geçtiği anlaşılmaktadır (Tül, 2013: 205). 1918 yılında Aydın Sancağı’nda 109 yağhanede zeytin işlenerek yağ üretilmiştir. Uzun zaman süren savaşlar, Aydın Sancağı’nda zeytin ağaçlarının bakımsız kalmasına, dolayısıyla da zeytinyağı üretiminin çok ciddi düşmesine neden olmuştur. Aydın Sancağı’nda özellikle Yunan işgalinin başlamasıyla birlikte direniş kuvvetlerine zarar vermek amacıyla Köşk’te, Kuyucakta, Nazilli’de bulunan zeytin kuyuları yıkılmış, zeytinlik ve incirlikler ateşe verilmiştir. Yunan askerleri güzel ve verimli zeytinliklerde talim atışları yaparak zeytin ağaçlarına çok ciddi zarar vermişlerdir. Bu duruma çaresizlikten dolayı Müslüman-Türk çiftçi, köylü engel olamamıştır.

Yunan askerleri zevk olması için zeytin ağaçlarına köylüleri asmışlar ve kurşuna dizmişlerdir. Yunanlılar köylüleri topraklarından sürmüşler, Sancak’ta bulunan sabun ve zeytin imalathanelerini tahrip etmişlerdir. Kurtuluş Savaşı müddetince bu durum böyle devam etmiştir. Bu dönemde gayrimüslim ahali ticarete ve diğer konularda çok etkin olmuş, Yunanlılar bölgeye yeni göçmenler getirmiştir. Yunanlılar Nazilli yakınlarında bulunan 40 dönümlük zeytinliği, Karacasu’da bulunan 64 dönümlük zeytinlik ve incirliği zalimce yakmışlardır (Ahenk, 9-12 Aralık 1919). Kurtuluş Savaşı’nın ardından Aydın Sancağı’nın yeniden imar ve mamur edilmesi faaliyetleri başlatılmıştır. 14 Mayıs 1919 günü İtalyanlar tarafından işgal edilen Kuşadası’nda, İtalyanlar ticarete büyük önem vermişlerdir. İtalyanlar işgal ettikleri yerlerde halkın sempatisini kazanmak için hastane, sağlık ocakları açarak halka hizmet vermişlerdir. Kuşadası ve adalarda zeytin ve sabun ticareti yapabilmek için Anadolu Endüstrisini Geliştirme İtalyan Şirketi Socieate İtaliana Svilupp Industrie Anatolia). Adıyla Kuşadası’nda zeytin rafinerisi açmışlardır. Savaş sonrası da burası hala önemini korumuş ve Kuşadası’na katkı sağlamıştır (Çelebi, 2000).

2.3. Cumhuriyetin İlk Yıllarında Aydın'da Zeytincilik

Kurtuluş Savaşı'nın ardından yeni devletin temelleri atılmaya başlamıştır. Uzun savaş sonrası yeni devletin sınırları perişan olmuş, yakılmış, yıkılmış bir durumda bulunan Türkiye'nin imar edilmesi, savaşın yaralarının sarılması için çalışmalar yapılmıştır. Ülkenin yeniden inşası için maddiyata ihtiyaç olduğu ve ülkenin en önemli gelir kaynağının tarımsal üretim olduğunu bilen, Mustafa Kemal Paşa ve arkadaşları tarımın millileştirilmesi, ekonomik kalkınma, halkının yaralarının sarılması amacıyla ekonomik atılımlara başlamışlardır. Yeni devletin sınırlarını belirleyecek, savaşı ve savaş tehdidini ortadan kaldıracak, Lozan Görüşmeleri'nin kapitülasyon ve Musul yüzünden kesintiye uğradığı sırada işgalin ve kurtuluşun şehri ekonominin can damarı olan, İzmir'de bir iktisat kongresi toplanmasına karar vermişlerdir.

Kongrede ülkenin üreticileri, tüccarları, komisyoncularından delegeler gelip bundan sonra yapılacaklar konusunda kararların alınması planlanmıştır. İzmir İktisat Kongresi 17 Şubat 1923 tarihinde Kazım Karabekir Paşa başkanlığında, Mustafa Kemal Paşa'nın açılış nutkuyla başlamıştır. Mustafa Kemal, nutkunda kapitülasyonların kaldırılması gerektiğini, yabancı şirketlerin millileştirilmesi, sanayi ve üretimin gerektiğini söylemiş ve ekonominin kalkınmanın milli iktisattan geçtiğini söylemiştir (Ökçün, 1981: 244-247). Misak-ı İktisadi politikası kabul edilmiştir. Burada tarımın ve tarımsal üretimin önemi, ihracatın artırılması için ekonomik seferberlik kararı alınmıştır. Zeytincilik konusunda, aşarın kaldırılması, gümrük tarifelerinin yeniden belirlenmesi, kredi düzenlemesi ve tarımsal üretimin teşviki zeytincilikte yeni bir dönemi başlatmıştır. 17 Şubat 1925 tarihinde Aşar Vergisi'nin kaldırılmasıyla, tarımsal üretimde artış ve hakın ekonomik olarak güçlenmesi konusunda önemli bir adım atılmıştır.

1923 yılında, Lozan'da kararlaştırılan "*Ahali Mübadelesi*" nedeniyle Yunanistan ve adalardan gelen muhacirler ülke geneline yerleştirilmiştir, bu süreçte zeytincilikle ilgili sorunlar olmuştur. Batı Anadolu, Marmara gibi zeytinciliğin yaygın olduğu yerlere yerleştirilen mübadiller arasında çiftçilik bilmeyenler, zeytincilikten anlamayanlar yüzünden birçok zeytinlik telef olmuştur. Bu konu, meclis gündemine dahi taşınmıştır, Ziraat Vekili çok sert eleştirilmiştir. Mübadiller. ilk yıllarda ekonomiye herhangi bir katkı sağlayamamışlardır. Zeytinlik sahalarına yerleştirilen mübadillerden, zeytin işinden anlamayanlar, zeytin ağaçlarını kesip odun olarak satmışlar, zeytin ağaçlarını söküp buğday, pamuk, arpa ekmişlerdir. Bu sürece yerel idareciler ancak zamanla engel olmaya

çalışmışlardır (Sepetçioğlu, 2007: 101). Aynı zamanda Yunanistan'da, zeytin üreticiliği yapan bazı mübadillerde zeytinciliğin yapılmadığı yerlere yerleştirilmişlerdir. Bu konu Mecliste büyük tartışmalara neden olmuştur (Arı, 2000: 110). İzmir ve Aydın'da gelen mübadillere 433.305 tane zeytin ağacı dağıtılmıştır (Arı, 137). Devlet mübadillerin tarım alanlarına yerleştirilmesiyle, tarımsal üretimin artmasını amaçlamıştır, ancak mübadillerden istenilen verim alınmamış, zeytin üretiminde düşüş olmuştur. Bu da ekonomi ve ihracatta sıkıntı yaratmıştır (Arı, 2000: 153). Bu arada mübadiller yerleştirilmeden kendilerine gündelik öğünleri için ekme, zeytin, peynir gibi önemli gıdalar verilmiştir.

Türkiye'de 1923 yılında 986.000 liralık, 1924 yılında 458.000, 1926 yılında 6.810.000 liralık zeytinyağı ihracatı yapılmıştır. Bu ülke ekonomisine ciddi girdi sağlamıştır (1931-1932 İstatistik Yıllığı, 1932: 250). Zeytinliklerin tespiti, bakımı, ticareti konusunda bazı düzenlemeler yapılmıştır. 1926 yılında şahsi mülke ait olmayıp devlete ait olan zeytinlik, fındıklık, bahçelerin 10 yıl taksitle işlenmek ve üretim yapmak koşuluyla şahıslara satılabileceğine dair Muvazene-i Umumiye Kanunu çıkarılmıştır. Zeytincilik, önemli mali gelirlerle ekonomiye büyük katkı sağlamıştır. 1927 yılında, zeytinlik ve maden hasılatı 225.000 lira, zeytinlik ve vakıf arazisi harcamaları 70.000 lira olarak hesaplanmıştır (BCA, 30-18-1-2, 23-69-15, 04.10.1931).

1927 yılında çıkarılan "Zeytincilik Kanunu Layihası"yla zeytincilikle ilgili çok önemli bir adım atılmıştır, zeytin dikimi teşvik edilirken, zeytinciliğin geliştirilmesine ve üretimin artmasına ve gelirin yükselmesine yönelik bir politika geliştirilmiştir. Bu kanunun yürürlüğe girmesinden sonra zeytinciliğin özendirilmesi yolundaki en önemli adımı her devrimde yenilikte öncülük yaptığı gibi Mustafa Kemal Paşa 1929 yılında bugünkü adı "*Atatürk Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü*" olan "*Yalova Millet Çiftliği*"ne yaptığı ziyarette çiftliğin ıslahı ve modernleştirilmesi yönünde, yörenin tek geçim kaynağı olan zeytinciliğin kalkındırılması için çiftliğin arkasında bulunan 4.000 ağaçlı verimden düşmüş yaşlı zeytin ağaçlarının gençleştirilmesi ve örnek bir hale getirilmesi, farklı yerlerden getirilen zeytin çeşitlerinden yeni bir koleksiyon kurulması ve ticari niteliği olanların belirlenmesi talimatını vererek atmıştır. 4.000 ağaçlı bu zeytinlik budanarak, sulama ve gübreleme, ilaçlama vb. bakımlar yapılmış, verimli bir hale getirilmiştir. İtalya'nın Peschia şehrindeki Pietro Dacini fidanlığından 6.000 adet çoğunluğu salamuralık, zeytin fidanı ithal edilmiştir. Ve böylece Türkiye'nin ilk yabancı koleksiyon bahçesi Gazi Paşa'nın emriyle kurulmuştur. Zeytinciliğin teşvik edilmesine dair bu adımlar, zeytinyağı sanayisi alanında yavaş yavaş gerçekleşmiştir. 1929 yılında, Teşvik-i Sanayi Kanunu ve Gümrük Tarifesinin yürürlüğe girmesiyle Türkiye

sabun sanayisi yabancı ülkelere karşı desteklenerek, korunmaya çalışılmıştır. 10 Haziran 1929 tarihli 1528 sayılı kanunla “*Yabani Zeytin Ağaçlarının Aşılınması*” kanunuyla Batı Anadolu bölgesi, Marmara ve zeytinciliğin yoğun yapıldığı yerlerde bulunan yabancı zeytin ağaçlarının aşılınarak üretime kazandırılması hedeflenmiştir. Kanunla, vilayetlerdeki ormanlarda bulunan yabancı zeytinlerin aşılınması İktisat ve Ziraat Vekaleti’ne verilmiş, vilayette ki yabancı zeytin ağaçların vilayet idaresi, Evkaf idaresi ve Ticaret Odaları yetkilendirilmiştir (BCA, 30-18-1/2, 13-52-12, 24.07.1930). Bu kanunun ardından, kararnameler çıkartılarak, devlet dairelerinde zeytin ve zeytinyağı tüketimine izin verilmiştir. 1920’lerin sonuna doğru Türkiye’de prina fabrikasının olmaması yüzünden zeytin küspesi ucuz fiyatla İtalya ve Yunanistan’a ihraç ediliyor ve bu ülkelerden çıkarılan prina yağının bir bölümü tekrar Türkiye tarafından ithal ediliyordu. 1929 Dünya Ekonomik Buhranı döneminde, zeytin ve zeytinyağı fiyatlarında ciddi düşüş meydana gelmiştir. 1929 yılı başında 55 kuruş olan zeytinyağı buhran sonrası 22 kuruşa kadar düşmüştür.

1930 yılına gelindiğinde Türkiye’de 6 tane prina fabrikası kurulmuştur. Ancak 1930 yılında toplanan Sanayi Kongresi’nde sunulan zeytinyağı raporlarında zeytinyağı sanayiye yönelik bazı uygulamalar eleştiri konusu olmuştur. Eleştirilerin büyük bölümü muamele vergisinden kaynaklanmıştır. Bu vergi buhar gücüyle çalışan zeytinyağı fabrikalarından alınırken, buhar gücüyle çalışmayan işyerlerinden alınmamıştır. Bundan dolayı iş yerlerinde basit ve elle sıkıştırılan makinalar kullanıldığı için zeytinyağı sanayi modern tekniklere kavuşturulamamıştır. Ayrıca kongrede ihracat vergisine dairde büyük eleştiriler yapılmıştır. Bu verginin ihracatın önünde çok büyük bir engel olduğu ve kaldırılmasının hem üretimi arttıracığı hemde gelirleri arttıracığı savunulmuştur. 1931 Ziraat Kongresi’nde de zeytincilik üzerine tartışmalar olmuştur. Yabancı zeytinliklerin aşılınp, üretime kazandırılması, modern üretim tekniklerinin kullanılması, zeytincilik kurslarının açılması konuları tartışılmıştır.

1923-1938 yılları arasında Türkiye’de zeytinyağı üretimi ve ihracatı şöyledir. 1923 yılında 8.000 ton zeytinyağı üretilmiştir, 3.025 tonu ihraç edilmiş, 986.000 lira gelir elde edilmiştir. 1924 yılında 25.000 ton zeytinyağı üretilmiştir, 748 tonu ihraç edilmiş, 458.000 lira gelir elde edilmiştir. 1925 yılında 14.100 ton zeytinyağı üretilmiştir, 11.600 tonu ihraç edilmiş, 6.810.000 lira gelir elde edilmiştir. 1926 yılında 16.500 ton zeytinyağı üretilmiştir, 1.155 tonu ihraç edilmiş, 681.000 lira gelir elde edilmiştir. 1927 yılında 5.500 ton zeytinyağı üretilmiştir, 10.816 tonu ihraç edilmiş, 7.663.000 lira gelir elde edilmiştir. 1928 yılında 33.500 ton zeytinyağı üretilmiştir, 2.283 tonu ihraç edilmiş, 1.321.000 lira gelir elde

edilmiştir. 1929 yılında 15.000 ton zeytinyağı üretilmiştir, 14.364 tonu ihraç edilmiş, 8.678.000 lira gelir elde edilmiştir. 1930 yılında 25.000 ton zeytinyağı üretilmiştir, 4.742 tonu ihraç edilmiş, 1.843.000 lira gelir elde edilmiştir. 1931 yılında 12.000 ton zeytinyağı üretilmiştir, 18.259 tonu ihraç edilmiş, 6.111.000 lira gelir elde edilmiştir. 1932 yılında 35.000 ton zeytinyağı üretilmiştir, 2.476 tonu ihraç edilmiş, 77.000 lira gelir elde edilmiştir. 1933 yılında 30.000 ton zeytinyağı üretilmiştir, 14.149 tonu ihraç edilmiş, 3.442.000 lira gelir elde edilmiştir. 1934 yılında 25.000 ton zeytinyağı üretilmiştir, 7.743 tonu ihraç edilmiş, 1.939.000 lira gelir elde edilmiştir. 1935 yılında 29.490 ton zeytinyağı üretilmiştir, 6.669 tonu ihraç edilmiş, 1.829.000 lira gelir elde edilmiştir, 1936 yılında 28.560 ton zeytinyağı üretilmiştir, 742 tonu ihraç edilmiş, 321.000 lira gelir elde edilmiştir. 1937 yılında 6.2050 ton zeytinyağı üretilmiştir, 3.334 tonu ihraç edilmiş, 1.623.000 lira gelir elde edilmiştir, 1938 yılında 33.750 ton zeytinyağı üretilmiştir, 4.397 tonu ihraç edilmiş, 1.522.000 lira gelir elde edilmiştir (İstatistik Yıllığı, 1940). Aydın ve İzmir zeytinyağı İzmir Limanı'ndan ihraç edilmiş aylık oranlarda artış ve azalışlar gözlenmiştir (İzmir Ticaret ve Sanayi Mecmuası, 1938).

2.3.1. Aydın'da Zeytincilik

Aydın'da, Kurtuluş Savaşı Dönemi'nde, zeytin üretiminde ciddi bir düşüş olmuştur. Savaş nedeniyle sekteye uğrayan ticari ilişkilerdeki bozukluk ürünün pazarlanmasında zorluklar yaratmıştır. Bu olumsuzluklara rağmen kurtuluştan sonra zeytincilik Aydın'ın zirai bünyesinde endüstri işletmesinde ve ticari hayatında önemli bir yer oluşturmaya devam etmiştir. Aydın'ın toprak ve iklim koşulları zeytin ziraatına geniş imkanlar vermiştir. Büyük Menderes Nehri'nin sağ ve sol sahillerini çevreleyen arazinin düzlüklerinde vadiyi çevreleyen dağların etek ve yamaçlarında alabildiğine zeytinler yer alıyordu. 1920'li yıllarda Aydın'dan ihraç edilen ürünler arasında zeytinyağı, incir, buğday, arpa, tütün, pamuk, susam, üzüm meyan kökü yer almıştır (Çetin, 2015: 36). 1924 yılında mübadele ile Aydın'a gelip yerleşen göçmen ailelerin çoğuna ev, zeytinlik, bağ, bahçe ve incirlikler verilmiştir. Aydın'a yerleştirilen mübadillere 21.185 zeytin ağacı verilmiştir. Mübadil ailelerin bir kısmı ilk kez tanıştıkları zeytin ağaçları ve ürünü zeytinden nasıl hasat elde edileceğini öğreninceye kadar epey zeytin ağacı telef olmuştur (Güneş, 2008: 13). Zeytinle ilgileri dahi olmamış, mübadiller büyük zeytinlik alanlarına yerleştirilmişlerdir. Söke ve köylerine zeytincilik, çiftçilik, bağcılık gibi faaliyetlerle uğraşan Drama, Serez, Karaferya, Alasonya, Langaza, Gevgili, Kavala, Selanik, Preveze, Girit gibi yerlerden gelen mübadiller

yerleştirilmiştir. Bu bölgede de benzer sıkıntılar olmuştur (Sepetcioğlu, 2007: 64). 1925-26 Türkiye Cumhuriyeti Devlet Salnamesi'nde, Aydın'da 4.300.000 kilo zeytinyağı üretildiği, Aydın'da dağ eteklerinde zeytinliklerin bulunduğu, bu zeytinliklerin bazı yerlerinin savaş döneminde kesilerek yada yakılarak yok edilmiş olduğu ziraat ihtisasçılarının inceleme yapmasının önemli olduğu, zeytinlerin toplanmasında halkın bilgisiz olduğu birçok zeytinin telef olduğu belirtmiştir. Bunun, 2.850.000 kilosu ihraç edilmiştir. 1926-27 Salnamesi'nde 5.650.000 kilo zeytinyağı üretildiği görülmüştür (Akbaş, 2016: 216). 1927 yılında Kuşadası'nda 38.000 kilo zeytinyağı üretilmiştir. 12.558 liralık zeytinyağı ihracatı yapılmıştır (1927-28 İzmir Vilayet Salnamesi: 190). Ödemiş'te 750.000 kilo zeytinyağı üretilmiştir. Ödemiş'te Belediyeye ait 1 buharlı 45 bargir gücünde zeytinyağı fabrikası, bir diğeri zeytinyağı yapan buharla işleyen 35 bargir kuvvetinde iki fabrika bulunduğu belirtilmiştir. Bunun dışında, zeytinlik köyünde gazla çalışan 35 bargir kuvvetinde zeytinyağı fabrikası toplam 3 zeytinyağı fabrikasının olduğu tespit edilmiştir. Ödemiş'te 413.778 liralık zeytinyağı satılmıştır (1927-28 İzmir Vilayet Salnamesi: 120).

1927 yılında çıkarılan “*Zeytincilik Kanunu*” ile zeytin dikimi teşvik edilmiştir. İtalya'dan fidan ve teknisyenler getirilerek, üreticiler eğitime tabi tutulmuşlardır. Buna rağmen Cumhuriyetin ilk yıllarında gerek üretim, gerekse pazarlama yönünden büyük sorunlar yaşayan Aydın zeytinciliği, 1930'lardan sonra büyük bir gelişme göstermiştir. 1930'lardan önce dağlardan, orman aralarında yetişen delicelere önem vermeyen köylüler bunları keserek bağcılara hevenk ağacı olarak satmışlardır. Vakıflar İdaresi, köylülere zeytin bakımı ve imarını öğretince, köylülerde deliceleri kesmekten vazgeçmiş ve bunları aşılıyarak kendi topraklarına dikmeye başlamışlardır. Fazlasını da ova, bahçe ve tarla sahiplerine satarak orada da zeytin yetiştirme ve üretilmesine hizmet etmişlerdir (Güneş, 2008: 13).

1927 yılından itibaren, Aydın merkezde Teşvik-i Sanayi Kanunu'ndan Fikret Müştak Bey'in sahibi olduğu Kemer Mahallesi'nde bulunan zeytinyağı fabrikası, Filibeli Hacı Süleyman'ın çocuklarına ait zeytinyağı ve pamuk fabrikası, Cumhuriyet Mahallesi 264 numarada Başlızade İsmail Hakkı ve kardeşlerinin zeytinyağı fabrikası, Mahkeme Mahallesi'nde Ali Fehmi ve Hacı Yusufoglu Molla Hüseyin ve ortağı Durali Efendi'nin zeytinyağı fabrikaları yararlanmıştır (Çetin, 2015: 37).

1930-38 yılları arasında Aydın'da ormalık ve dağlık bölgelerde bulunan, tahminen sayısı 12 milyon kadar olan zeytin delicelerinin aşılması için Balıkesir ve Mudanya'dan

Tirilye mıntukasından aşu kalemleri getirilmiş, bu aşlar köylülere dağıtılmış ve zeytin ağağları aşılanmıştır (Cumhuriyetin 15. Yılında Aydın, 1938: 83). 1930 yılına kadar, Aydın'da üretilen zeytinyağının büyük bir kısmu ihracaat için İzmir Limanı'na gönderilirken, giderek maliyetlerin artmasından sonra Kuşadasu Limanı'da yeni bir alternatif olarak belirtmiştir. Aydın-İzmir Demiryolu kumpanyasının taşıma bedellerini çok yüksek tutması Aydın'lı üreticiyi, yakınlığı ve daha az ulaşım masrafı taşıması nedeniyle ürünlerini Kuşadasu Limanı'na taşımaya yönlendirmiştir. Aydın'da 1932 yılında 30 milyon kilo zeytinyağı ihraç edilmiştir (etin, 2015: 36). 1932 yılının sonunda ve 1933 yılının başında iklimden dolayı kuraklık olması zeytinyağı retimni dşrmştir, 6.000.000 kilo yağın 4,500.000 kilosu Kuşadasu'ndan ihraç edilmiştir (Güneş, 2008: 14).

1932 yılında açılan Halkevi'nin gerek kurslar gerekse yayın yoluyla köylüyü bilinlendirmesiyle Aydın ve çevresinde zeyinciliğin gelişmesinde önemli rolü olmuştur. Vakıflar İdaresi'nin yanında Aydın Ticaret Odası'nın da cumhuriyetin ilk yıllarından itibaren Aydın zeytinciliğinin geliştirilmesi konusunda önemli girişimleri olmuştur. Nitekim Aydın'da kurtuluştan sonra mevcut zeytin ağağlarının Evkaf İdaresi'nin görevlendirdiği mtehasısın vereceği rapora göre imarı ve deliceklerin ihyası ve idrakında mümkün olabildiği kadar sıruk usulü devşirmenin kaldırılması ve Aydın'da bir numune zeytin bahçesi tesisi için epey gayret gösterilmiştir. Alınan pek çok kongre kararı içinde zeytinciliğe de yer ayrılmıştır. Nitekim 1932 Kongre kararları arasında Aydın'da başlıca tarımsal ürünlerin arasında, incir, pamuk ve zeytin özellikle belirtilmiştir (etin, 2015:36).

1932 yılında Aydın'da üretilen zeytin 30.720.000 kilo olmuştur. 1932 yılının başlarında zeytinciliğin kalkınabilmesi için oldukça fazla çaba gösteren Aydın Ticaret Odası bu alanda tespit ve tavsiyelerini de hem Aydın milletvekillerine hem de hkmete bir raporla resmi hale getirmiştir. Bu raporlardan birinde; *"Memleketimizin en mühim gelirlerinden birincisini zeytin teşkil eder. Bugün halihazırda mahsul alınabilenaltı, yedi milyon adet zeytin ağacı mevcuttur. Bundan başka mahsul vermiye kabiliyetli yalnız aşu yapılması icabeden milyonlarca adet delice mevcuttur. Zeytin tanesi üretimi senevisi 20.000.000 kiloyu bulur. Yanlız bu mahsulden tam manasıyla istifade edilememektedir. Zeytin ağağlarımız bir sene mahsul veririrken diğer sene çok az vermektedir. Bu suretlede serveti maliye bilgisizlik yüzünden hedef olup gidiyor. Bu muazzam serveti milliyenin ihyası için Aydın'da bir zeytincilik mektebi ve bir istasyon merkezi açılması lazımdır. Uzmanların halka vereceği bilgiler ve zeytincilik mektebinde zeytinci çocuklarına vereceği derslerle bu memleket az zamanda çok yükselebilir".* (Güneş, 2008: 14).

Aydın Vakıflar İdaresi kendi uhtesinde bulunan zeytinliklerin veriminin artması için çok önemli çalışmalar yapmıştır. Aydın ormanlarında saklı kalmış, yabancı zeytinlerin aşıl原因arak ıslah edilip üretime kazandırılmaya çalışılmıştır. Aydın Vakıflar İdaresi 1923-1933 yılları arasında yabancı zeytinleri ıslah etmiştir. Bakıldığında, 1923 yılında 10.000 yabancı zeytin imar edilmiş, 10.000 zeytin ağacı aşıl原因mıştır. 1925 yılında 15.000 yabancı zeytin imar edilmiş, 10.000 zeytin ağacı aşıl原因mıştır. 1926 yılında 10.000 zeytin ağacı aşıl原因mıştır. 1927 yılında 5.000 zeytin ağacı aşıl原因mıştır. 1928 yılında 55.000 zeytin ağacı imar edilmiş, 2.000 zeytin ağacı aşıl原因mıştır. 1929 yılında 60.000 yabancı zeytin ağacı imar edilmiş, 3.000 zeytin ağacı aşıl原因mıştır. 1930 yılında 5.000 zeytin ağacı aşıl原因mıştır. 1932 yılında 75.000 yabancı zeytin imar edilmiş, 5.000 zeytin ağacı aşıl原因mıştır. 1933 yılında 77.000 yabancı zeytin imar edilmiş, 4.000 zeytin ağacı aşıl原因mıştır (Cumhuriyetin 15. Yılında Aydın, 1938: 145).

1932 yılında Aydın Belediyesi, dağ yamaçlarında yağışlardan dolayı meydana gelebilecek toprak kaymalarına neden olmak için zeytin dikimine karar verilmiştir. Bu durumu, Aydın Vakıflar İdaresi'ne bildirilmiş, Aydın Ticaret Odası, Aydın Vakıflar İdaresi, Aydın Belediyesi 5 kişilik bir tetkik heyeti kurmuşlardır. Heyetin başkanı Dr. Ali Saim Bey ve heyet yanlarına muhtarları da alarak, Aydın ve çevresinde tetkiklerde bulunmuşlar, bu incelemelerden sonra Dr. Ali Saim Bey bir rapor sunmuştur. Bu raporda Söke, Koçarlı, Köşk, Sultanhisar, Çine ve bazı köylerin yamaçlarının boş olduğunu, aşırı yağışlardan dolayı toprak kaymasının çok yüksek olduğunu bu durumda telafi edilemeyecek zararlar oluşacağını belirtmiş ve önerilerde bulunmuştur. Yamaçlara 30 metre arayla ağaç dikilmesi gerektiğini, bunun için Aydın ormanlarında saklı kalan yabancı zeytin ağaçlarının köklerinden sökülerek yamaçlara dikilmesinin doğru olacağını, 30 metre arayla bir yeni zeytin bir de köküyle taşınan zeytin ağacı dikilmesi gerektiğini, heyet bu konuyla ilgili Ankara'dan bir mütehassısın davet edilmesinin doğru olacağını belirtmişlerdir (Ant Gazetesi, 24 Nisan 1933).

4 Nisan 1932 yılında Anadolu Gazetesi'nde Aydın'ın sapı başlığında çıkan bir yazıda, Aydın'da zeyticikle ilgili bilgiler verilmiştir: *"Aydın kutsal suyun suladığı muntıkada bulunduğundan incir ve zeytin çok kıymetlidir. Aydın, incir mahsulundan çok daha verimli ve muhitin daha çok benimsediği adedi milyonları aşan zeytin ağaçlarına da malikdir. Senevi istihsâl itibarile otuz kırk milyon kilo arasında olan zeytin danesi yerli fabrikalarda yağa kalbolunarak satılır ki 7 ilâh 10 milyon kilo zeytinyağı istihsal olunur. Zeytinyağının bol oluşudur ki memlekette sabun sanayiini ilerletmiş ve sabun ihraç edilen bir memleket*

olmuştur. Bu muhitte aşılanmamış ve Hükûmetin son yaptığı bir talimat ile imâr edeceklere parasız olarak verilecek milyarları geçen ve delice tabir olunan zeytinlikler vardır. Ormanlarda saklı kalmış vaziyetteki zeytinlerin ıslâh olunup iktisadiyatta kıymet bulması mühimdir” (Anadolu Gazetesi, 4 Nisan 1932).

Cumhuriyetin ilk yıllarında Aydın’da, tarımsal ürünleri içinde en fazla gelir getiren zeytin olmuştur. Normal yıllarda üretim zeytin tanesi olarak ortalama 20-25 milyon kilo olmuştur. Cumhuriyetin ilk yıllarında ortalama 5 kilo zeytinden 1 kilo zeytinyağı elde edilmiştir. Bu hesaba göre tahminen 1923-1938 yıllarında Aydın’da ortalama yıllık 5 milyon kilo zeytinyağı üretilmiştir. Aydın halkı zeytinin faydalı olduğunu 1930 yılının başında daha iyi anlamışlardır. Böylece Aydın halkı zeytin ağaçlarına daha iyi bakmaya, onlarla ilgilenmeye başlamışlardır. 1930’lu yıllarda tımar, budama, aşılama usullerini öğrenmek ve bu işleri köylüye öğretecek usta başılar yetiştirmek amacıyla bir uzman idaresinde Aydın merkez ve kazalarında çeşitli kurslar açılarak, bu kurslara devam eden 200 kişiden fazla kursiyere usta ve yamak belgeleri verilmiştir. 1930’lu yılların ortasından itibaren zeytin üretiminde ciddi artış olmuştur. Zeytin mahsulünün artmasında bir diğer önemli hususta Aydın Vakıflar İdaresi’nin ormanlarda bakımsız kalan zeytin ağaçlarının bakımını yaptırması, delicelerin açılması ve aşılmasıdır. Bu konuyla ilgili Ankara’dan ve İtalya’dan özel bir ekip getirtilmiştir. 1923-1933 yılları arasında Aydın’da Vakıflar İdaresi’nin çalışmalarıyla ormanlardan çıkarılıp bakımı yapılan ve aşılana zeytin ağacı 270.000 adet iken, aşılana delice sayısı ise 60.000 adet olmuştur.

1933 yılında Anadolu Gazetesi’nde çıkan bir haberde: *“Bu yıl vilayetimizin zeytinyağı rekoltesi 8.500.000 okka olarak tahmin ediliyordu, fakat havaların kurak gitmesinden dolayı yağ derecesi azaldığından 6.000.000 okka yağ elde edilebilmiştir. Bunun 4.500.000 okkası Kuşadası’ndan ihraç edilmiştir. İzmir’e yalnızca 500.000 okka zeytinyağı gönderilmiştir”* (Anadolu Gazetesi, 23 Temmuz 1933). 1934 Aydın Gazetesi 9 Aralık Çine’de 200 zeytin ağacı yanmıştır. Çine’nin Akçaova nahiyesinin Memişler yaylasında yangın çıkmış ve 200 zeytin ağacı ve fidanı tamamen yok olmuştur. Yangının nasıl çıktığı konusunda tahkikat yapılmıştır. Nalcı Ali adında bir çiftçinin neden olduğu görülmüştür. 1934 Aydın Gazetesi’nde 8 Kasım 1934, Aydın’a doğudan göçmenlerin geldiği, bunların zeytinlik ve bağlıkların olduğu bölgelere yerleştirildiği belirtilmiştir.

Cumhuriyetin ilk yıllarından II. Dünya Savaşı’na kadar hemen her evin önünde ve köy meydanlarında değirmen, zeytinyağ kazanı, tekne ve yağ sıkma keselerinden oluşan

geleneksel yağ üretme alet ve gereçleri kullanılmıştır. Cumhuriyetin 10. yılında Aydın'da 2.5 milyon kilo zeytinyağı üretilmiştir. İklim koşullarının iyi olduğu yıllarda zeytinyağı 3.5 milyon kiloya kadar ulaşmıştır. Bu yıllarda piyasaya sürülen zeytinyağı tane zeytinden üretilen fabrika üretimi yağlardandır. 1933 yılında Aydın'da üretilen yağın yarısı fabrikalardan, diğer yarısı da köylülerin kendi sığıtları yağlardan oluşmuştur. Ayak yağları olarak adlandırılan yağlar, çukurlara konulan zeytinlerden çıkarılmıştır. Bu yağların, asit miktarı yüksek olduğundan fiyatı da 1-2 kuruş düşmüştür. Çukurda %0.3 zeytinyağı heba olmuştur. 1930'lu yılların ortalarından itibaren köylü vakıflar idaresinin fen memurlarının gözetiminde zeytinyağının kalitesinin korunması ve üretimde kaybın önlenmesi için kurslara tabi tutulmaya başlanmıştır.1933 yılında çıkarılan yağlar Kuşadası Tasfiye Fabrikası'nın mübayaa memuruyla İtalya'da iki fabrika işleyen bir şirket tarafından alınmıştır.

Aydın'daki en kuvvetli zeytin müstahsili Cumhuriyetin ilk yıllarında Vakıflar İdaresi'dir. 1922 yılında 80 bin zeytin ağacı bulunan bu kurum 1933 yılında bu ağaç sayısını 200 bine çıkarmıştır. Kendi zeytiliklerinin bakımı ve imarı yanında, kurum köylüye de zeytincilik konusunda öncülük etmiştir. Aydın'da yapılan çalışmalardan sonra zeytin rekoltesi 1935 yılında 2000-2500 ton zeytinyağı çıkarılmasına katkı sağlamıştır. 1933 yılına gelindiğinde bu rakam 10.000 tona kadar çıkmıştır. Cumhuriyetin ilk yıllarında, zeytinyağı imalathanelerine bakıldığında Umurlu'da 1, Sultanhisar'da 3, Atça'da 2, Nazilli'de 3, Köşk'te 1, Çine'de 1, Dalama'da 1, Söke'de 1 toplam 14 pres yapılan imalathane ölçüğünde ise Umurlu'da 3, Sultanhisar'da 6, Atça'da 4, Nazilli'de 4, Dalama'da 1, Köşk'te 1 olmak üzere 18 pres yapan zeytinyağı imalathanesi bulunduğu görülmüştür (İzmir Ticaret ve Sanayi Odası Mecmuası, Sa. 4, 1939: 25-28).

1934 yılında Aydın'da, zeytincilikle ilgili önemli bir gelişmede, ağaçların gövdelerinin kireçlenmesidir. 1934 yılının başında Köşk ve Nazilli'de zeytinliklerde hastalıklar görülmeye başlamış, durum muhtarlar tarafından Aydın Ticaret Odası'na bildirilmiştir. Aydın Ticaret Odası'da belediyeyle irtibata geçmiş ve ne yapılabileceği konuşulmuştur, bunun üzerine Aydın Ticaret Odası başkanı, 3 ziraat mütehassısı, jandarma kumandanı ve ilgili mahallerin muhtarlarından oluşan 10 kişilik bir heyet zeytinlikleri incelemişler, ziraat mütehassısları ağaçların gövdelerinden numune almışlar ve bu numuneleri Ankara'ya göndermişlerdir, yaklaşık 1 ay sonra cevaben gelen yazıda ağaçların gövdelerinin beyaz kül ve kireç karışımıyla çok sulu olmayacak biçimde boyanmasını, bu işin 1 ay arayla 3 kez yapılmasını, sonuçlarının rapor edilmesini belirten bir yazı gelmiştir (Aydın Ticaret Odası,1935: 8).

Bu yazıdan sonra bu işlemler yapılmış, 7 ay sonra zeytiliklerdeki hastalığın geçtiğine dair bir yazı Ankara'ya gönderilmiştir (Aydın Ticaret Odası, 1935: 12).

Vakıf zeytinliklerinin çok büyük bölümü Aydın, Söke, Nazilli ve Çine'de bulunmaktaydı. 1935 yılında 35.000 zeytin ağacı, 1936 yılında 20.000 zeytin ağacı, 1937 yılında 14.000 zeytin ağacı aşılansmıştır (Çelik, 1992: 67). 1935 yılında 2.000-2.500 ton zeytinyağı üretilmiştir. Aydın Ticaret Odası'nın 1935 tarihli zeytincilik raporunda 1935 yılında Aydın'da zeytincilikle ilgili şunlar belirtilmiştir: *“Vilâyetimiz zeytin ağaçlarının kapladığı saha 27369 hektar ve bu geniş saha içersinde mahsul olarak 5 milyona yakın ağaç bulunmaktadır. Henüz tespit edilmemiş ve İstatistiklere geçmemiş milyonlarca delice bu yekûna dahil değildir. Vilayet hududları dahilinde zeytin kesafet itibarile şu şekilde sıralanmıştır. Aydın, Çine, Nazilli, Söke, Bozdoğan, Karacasu bakım itibarile birinciliği Söke ikinciliği Aydın alır. Aydın'da asırlık fakat bakımsız zeytin ağaçlarından 15-20 kilo mahsul alınmaktadır.”* (Aydın Gazetesi, 28 Kasım 1938).

CHP yönetimi, vilayetlerdeki durumu, CHP vilayet yönetimlerinin denetlenmesi amacıyla meclisteki vekilleri görevlendirmiş ve vilayet hakkında gözlemlerini rapor olarak sunmalarını istemiştir. Aydın Milletvekili ve Parti Müfettişi Nuri Göktepe'nin Aydın teftiş raporunda, 1935 yılının sonu ve 1936 yılının başında, Aydın'da dağlık alanlarda bulunan (delice) yabancı zeytin ağaçların çok olduğu, köylüler tarafından ıslah edilip, aşılması durumunda ıslah edenlere bu zeytinliklerin tapusunun verileceğinin bildirildiği ancak bu konuda herhangi bir gelişme olmadığı bildirilmiştir (Çetin, 2015: 63). Bir diğer Aydın vekili Tahsin Sam'ın 1936 yılı sonundaki raporunda, Söke ve Kuşadası sınırında bulunan orman ve arazilerdeki vakıflara ait olan zeytinliklerin bakımının yapılmasının gerektiği, bakımının yapılması, aşılması durumunda Aydın'ın ekonomisine büyük katkı sağlayacağı belirtilmiştir (Çetin, 2015: 65). 1936 yılında Koçarlı'da yıllık 1,5 milyon kilo zeytinyağı üretilmiştir. Koçarlı'nın coğrafi konumundan dolayı bu oran değişkenlik göstermiştir. 1934 yılında 3,2 milyon kilo zeytinyağı üretilmişken 1938 yılında 1,8 milyon kilo zeytinyağı üretilmiştir (Çelik, 1992: 55). 1936 yılında, Söke'de zeytin yetiştiriciliği önemlidir, Söke zeytinleri genellikle sulama ve gübreleme gibi bakımların yapılamadığı sarp yamaçlar ve kıraç arazilerdir. Zeytinlerin bakımı denildiğinde, 1936 yılında ağaçların tımar denilen budanma ve gençleştirme çalışmaları görülmektedir. Söke'de tespit edilen yabancı zeytin ağaçları aşılarak üretime kazandırılmaya çalışılmıştır. Kısmen başarılı olunmuştur (Çağbayır, 1989: 90).

1937 yılında Aydın'da, tapu siciline kayıtlı olmayan arsaların kaydedilmesi için yoğun çalışmalar yapılmıştır. Gazetelerde bu konuyla ilgili ilanlar verilmiş, Aydın Ticaret Odası tespit yaparak durumu belediyeye bildirmiştir. Gazetede çıkan bir ilanda; “*Çalık Mustafa'nın ceddinden kalmak suretiyle elinde iken 50 yıl evvel ölmesiyle oğulları Ahmed, Mehmed, Süleyman, Ali, kızları Ayşe ve Fatmayı bırakıp bunlarda 45 sene evvel taksimleri neticesinde veresiyeden Ahmet hissesine ayrıldığı bildirilen ve bu suretle tescili istenilen çakmar köyünün yayla mevkiinde doğusu B. Cemal vakıfları vecdere batısı hafız Mustafa kuzeyi vakıftan Hüseyine geçen yer güneyi B. Cemal vakıfları ve dere ile çevrili 60 ağaçlı zeytinlik ile yine aynı köyün kurşun dere mevkiinde doğusu dere batısı Emin onbaşı kuzeyi çakmarlı Nuri güneyi dere ile çevrili 25 ağaçlı zeytinliğin tapu sicilinde kayıtları olmadığından senetsiz tasarrufun tescili için gazete ile ilan tarihinin 11. günü berayı tahkik yerlerine memur gönderilecektir. Bu zeytinlikler üzerinde aynı bir hak iddiasında bulunanların ellerindeki muteber belgeleriyle birlikte yerinde bulunacak keşif memuruna yahutta bu müddet içinde tapu sicil muhafızlığına 470 fiş sayısıyle mücaat etmeleri gerekmektedir.*” (Aydın Gazetesi, 5 Nisan, 1937).

1937 yılında Nazilli'de İstasyon bölgesinde 120 zeytin ağacının bulunduğu, bir zeytinliğin Nazilli eşrafından Süleyman Gülcü'nün borcuna karşılık icra edildiği ve açık arttırmada Köşk'te yaşayan bir sabun tüccarına satıldığı görülmüştür (Aydın Gazetesi, 12 Mart 1937). 1937 yılında Nazilli, Söke, Çine'de üretilen yemeklik az asitli zeytinyağları 32-33 kuruşa satılmıştır (İzmir Ticaret ve Sanayi Odası Mecmuası, Sa. 6, 1937: 36).

Aydın Gazetesi'nde 23 Temmuz 1937 tarihinde Aydın'ın zeytinyağı üretimi hakkında çıkan bir haber vardır; “*Vilayetimiz zeytinyağı rekoltesi, Aydın vilayetinin zeytinyağı rekoltesi bu sene 6 milyon kilo tahmin edilmektedir. Bu hesap 6 kilo zeytinden 1 kilo yağ alınacağı tahmin olunarak yapılmıştır. Bu itibarla zeytin tanesi rekoltesi 36 milyon kilodur. Havaların kurak gitmesi zeytinlerimiz üzerinde az çok tesir etmiş ve rekolteyi düşürmüştür. İki gün evvel yağın yağmur hem zeytinlerimize fayda vermiş güzlüklerini ekmek ve nadasa başlamak için yağmuru gözleyen çiftçimizi çok sevindirmiştir. Bu günlerde beklenen yağmurlar zeytin rekoltesinin artacağı umuluyor. Bu 6 milyon kilo zeytinyağının yarım milyon kilosu muntikanın yemekliğine bir milyon kilosuda sabun için burada harcanır, 45 milyon kilosu dış pazarlara yollanır, geçen sene stokları hemen hemen kalmadığından piyasa son hafta 4 kuruş yükselmiş, birinci teşrin başında 23 kuruşa satılan zeytinyağları 27 kuruşa aranmağa başlamıştır. Bu işin içinde olanlar bu yükselmenin geçici olduğunu yeni mahsul sıkılmağa başlayınca piyasanın düşeceğini söylüyorlar. Yine bu işlerle uğraşanlar*”

henüz dış pazarlara satış yapılmadığını fakat bu sene zeytinyağı işinin hem yetiştirenler ve hemde tüccarlar için iyi verimleri olacağını anlatıyorlar. Böyle olmasını hep dileriz.” (Aydın Gazetesi, 23 Temmuz 1937).

1937 yılında Koçarlı’yla ilgili çıkan bir yazı dizisinde Koçarlı hakkında bilgiler verilmiş ve zeytincilikle ilgili değerli bilgiler verilmiştir: *“Koçarlı ve civarı çok verimli topraklara sahiptir. Aydın’dan Koçarlıya giden yol yabani zeytin ağaçlarıyla selamlıyor bizi, Koçarlı’nın büyük harbden önce zeytinleri ezme yapıp ihraç olunurdu verimi çok iyi. Yunan mezaliminde birçok zeytin ağacı yakılmıştır. Koçarlı’da zeytin sıkılan odalar ve kuyular zevk için yıkılmıştır. Aydın Ticaret Odamızın yoğun teşebbüsleriyle 1925 senesinden itibaren civardaki yabani zeytin ağaçlarının aşılması ve imar edilmesi gayreti başlamıştır. İzmir’den gelen mütehasıslar zeytin ağaçlarını incelemiş, Aydın Belediyesi, Halk Fırkasının desteğiyle zeytinciliğin belletilmesi için kurslar açılmış ve burda talim görenlere vesikalar verilmiştir. 1927 senesinde 1.2 milyon kilo zeytinyağı istihsal edilmiştir. 1935 senesinde 1.5 milyon kilo zeytinyağı istihsal edilmiştir. 1937 senesinde ise 1.5 milyon kilo zeytinyağı istihsal edilmiştir. Lakin sorun vardır, zeytinyağı ve pamuk umulan ve beklenen fiyatı tutmaması, iktisadi vaziyette bir sıkıntıya mucip oluyor. Burada tanınmış bir zeyticiden dinlediklerimizi bütün çiftçiler tekrarlıyor. İstihsal masrafı çok yüksek, zeytinin toplama ve fabrikaya nakli kiloda 60-70 para tutuyor. Bugünkü piyasa ise 100 paradır. İşte asıl dava Türk köylü ve çiftçisini kurtaracak en büyük sır, ucuz ve bol istihsaldir.”* (Aydın Gazetesi, 8 Eylül 1937).

CHP Parti Müfettişi Kastamonu Milletvekili A. Şükrü Şenozan 1938 yılı Aydın raporunda, Çine’de çok fazla iri ve lezzetli zeytin ağacı olduğunu, buranın yağının çok iyi olduğunu ancak kaliteli zeytinler olmasına rağmen bu ağaçların bilgisizlik nedeniyle büyük zarar gördüğü, Çine halkının zeytinleri topladıktan sonra çok fazla beklettiğini bunun kaliteyi düşürdüğünü, kuyuda bekletilen ve tuzlanan zeytinlerden sıkılan yağın çok asitli olduğunu ve kalitesinin düşmesi nedeniyle, fiyatının düştüğünü ve ihraç edilemediğini belirtmiştir. Bunun yanında, çok eski yöntemlerle zeytinyağının sıkıldığı için zeytinlerin telef olduğunu, zeytin posasını alıp pirana üreten tüccarların çok kar ettiği çiftçilerin zarar ettiğini bildirmiştir. Zeytinlerin bakımının yapılması ve zeytinyağı üretiminde yeni metodların kullanılmasının verimi ve değeri arttıracığını, Aydın’a merkezi bir yere büyük modern bir zeytin ve pamuk yağı fabrikası kurulursa üretimin %40 civarında artacağını İktisat ve Ticaret Vekaleti’nin muhakkak bu işe el atması gerektiğini belirtmiştir (Çetin, 2015: 73). 1938 yılında 4.5 milyon kilo zeytinyağı üretilmiştir. Bu oranın daha da yüksek

olabilecekken üretim metodu ve zeytinlerin kuyularda uzun zaman tuz içinde bekletilmesinden kaynaklanmıştır. 1938 yılında Bozdoğan'da yaklaşık 1 milyon kilo zeytinyağı üretilmiştir. Umurlu'da yaklaşık 1 milyon kilo zeytinyağı üretilmiştir aynı zamanda, Vakfa ait bir zeytin bir pamuk fabrikası kurulmuştur. Umurlu'nun köylerinin verimli zeytinliklere sahip olması bu fabrikaların açılma nedenidir. Özellikle toplanan zeytinlerin kalitesi düşmeden sıkılarak yağ çıkarılması için açılmıştır. Köşk'te 3 milyon kilo zeytinyağı üretilmiştir. Köşk'te, 3 tane yağhane bulunmakta olup zeytinyağı üretimi yapılmıştır (İzmir Ticaret ve Sanayi Odası Mecmuası, Sa. 10, 1938: 78-84).

6 Ocak 1938 yılında, Aydın piyasında zeytinyağı 26 kuruş, zeytin tanesi 3 ila 3,75 kuruş olmuştur. Borsada ise 119.550 kilo zeytinyağı asgari 26 kuruş, azami 28,5 kuruş olmuştur (İzmir Ticaret ve Sanayi Odası Mecmuası, Sa. 2, 1938: 84-87). 1938 yılında zeytincilikte bazı yerlerde az verim olmuştur. Çine'de 1.600.000 kilo zeytinyağı üretilmiştir. Zeytinyağı 28,5 kuruş olup, yemeklik 2 ila 33 kuruş, akala ise 37 kuruş olmuştur (İzmir Ticaret ve Sanayi Odası Mecmuası, Sa. 9, 1938: 88).

Mart 1938 yılında Aydın Gazetesi'nde tarımsal ürünlerin durumu hakkında çıkan yazı dizisinde Aydın zeytinciliği hakkında değerli bilgiler verilmiştir: *“Bu yıl 10 milyon kilo tahminolunan ilimizin zeytinyağı rekoltesi miktar itibarile geçen yıldan çok fazla ise de 33 kuruştan başlayan yeni mahsul yağ piyasasının 25 kuruşa kadar düşmesi, zeytinden bulduğumuzum umduğumuzum ancak yarıdan fazlasını temin edebileceğini gösteriyor. Geçen yılki incir ve yağ piyasaları iktisadi genişlik ve kalkınma bakımından müstahsile çok ümit vermişti. Bu bilgi fiat düşüklüğü karşısında nevmite olmağada lüzum yok. Geçen yıl rekolte düşük fiat düşük, mahsul bol, hükümetin bu işi düşündüğüne, çare ve tedbirler varadığına, kapanan mühim bir dış pazarı açmağa uğraştığına şüphe edemeyiz. Zeytin, limon ve incir gibi değildir. Müstahsil çırptığı zeytini hemen pazara dökmez. İhtiyacı nisbetinde bir miktar ayırarak satar. Kalanını çukurda saklar, yağ sıkar, piyasa beklenir. Limon fiyatlarında son hafta görülen yükselmenin zeytinyağında da başlayacağını ümit ederek, müstahsilin umduğunu bulamasa bile, bu günkünden daha iyi piyasalar göreceğine emin olmamız lâzım. Aydın zeytinciliği deyince akla gelen en kuvvetli müstahsil evkaftır. Cumhuriyet Vakıflar İdaresi, saltanatın evkafından 80 bin ağaç zeytin tevarüs etmişti. Bu 80 bin ağacın çoğunu bakımsız ve orman halinde, yarıdan fazlasını mütevellilerin elinde buldu. Cumhuriyetin Vakıflar İdaresi, 80 bini 200 bin ağaç yaparken yalnız kendi zeytinlerini imar etmedi, halka ve zeytincilere, zeytin bakımını zeytinlik imarını öğretti. Zeytinlere iyi bakmak, vaktinde tımar etmek, ayıklamak, diplerini temizlemek çapalamakla Aydın'da da Ayvalık*

yağı ayarında ve asidi düşük yağ alınabiliyormuş. Fiatların düşkünlüğü Vakıflar İdaresi'ni, zeytinlerini bir fabrika tutarak yağ sıktırmaya mecbur etmiş, İptidai ve basit bir fabrika da sıkılan evkafın mamur zeytinlerinden alınan zeytinlerden elde edilen yağın asid miktarı kimyager raporlarile 1-1 olduğu sabit oluyor. Vakıflar İdaresi hiç vakit kaybetmeden Aydın'da modern iki yağ fabrikası kurmalıdır, bu suretle hem kendi zeytinlerini daha çok kıymetlendirir, ve hem de zeytincilik bakımından Aydın'a yaptığı hizmeti tamamlamış olur.” (Aydın Gazetesi, 21 Mart 1938).

1938 yılında zeytincilikle ilgili alınacak önlemlerle, milli gelirin 30 milyon liraya çıkarılacağı, Aydın zeytinlerinin de veriminin arttırılacağına dair bir haber çıkmıştır. Zeytinciliğin genel durumunu göstermesi açısından çok önemli olan bu haberde: “Mahsuldar ve yabani zeytin ağaçlarının aşılandırılması ve zeytin mahsulünün iyileştirilmesi hakkındaki kanun lâhiyası evvelce Ziraat Encümeninden geçmişve lâhiyada bazı tadiller yapılmıştı. Adliye Encümenide kanun lâhiyası üzerindeki tetkiklerini bitirmiştir. Mühim bir milli servetimizi kısa zamanda iki, üç misline çıkaracakvolan bu lâhiyanın yakında mecliste kesbi kanuniyet edeceği anlaşılıyor. İstatistiklere göre, memleketimizde 26 milyon mahsul kadar zeytin ağacı ve 54 milyon kadar da yabani zeytin (delice) mevcuttur. Zeytinliklerden senevi 230 bin ton zeytin tanesi alınmakta ve bunun 210 bin tonundan tekriben 10-12 milyon liralık zeytinyağı çıkarılmaktadır. Mahsulün mütebakisi salamura yapılmaktadır. Mahsül alınan zeytinliklere lâyıki şekilde bakılmadığı, yağ fabrikalarında ekseriyetle iptidai bir halde bulunduğu tespit edilmiştir. 54 milyon yabani ağaçtan ise, mahsul bakımından, hiç istifadevedilmemektedir. Ancak yabani zeytin aşlandıktan dokuz on sene sonra mahsul vermekte ve normal mahsul 15-20 senenin geçmesi icab etmektedir. Bu sebeble aşılama ve bakma işlerinin gene devletin yardımile yapılması yolunda tedbirler alınması lüzumlu görülmüştür. Fakat bir taraftan mevcut zeytinliklerin verimini arttırmak, fabrikaları rasyonel şekilde çalıştırmak ve istihsal sanayiini tanzim etmek suretile bugün 10-12 milyon içindeki milli gelirin 30 milyon lirayı bulacağı anlaşılmaktadır.” (Aydın Gazetesi, 2 Haziran 1938).

Aydın'da zeytincilikle ilgili dikkat çeken bir durumda, Aydın Vakıflar İdaresi'nin kendi mahiyetindeki zeytinliklerin mahsulunu ilan yoluyla satışa çıkarıp, satmasıdır. Bu konuda, Aydın Gazetesi'nde çıkan bir ilanda; “Vakfa ait olup Ortaklarda Solaki Hasan fabrikasında depo edilmiş bulunan 9.279 kilo, Aydın'da Ekrem Çiftçi fabrikasında depo edilmiş olan 3.471 kilo küçük asitli zeytinyağları iki kâimedede ve bu yağların teslimden sonra dibinde kalacak posaları keza iki kâime ile açık arttırmaya konuldu. Satış mahallinde teslim

şartiledir. İhaleleri 23/06/938 Perşembe saat 10 da Aydın Vakıflar İdaresi 'nde yapılacaktır; arttırmaya iştirak edecek olanlar %7,5 muvakkat teminat vereceklerdir. İhale bedeli peşindir. Taliplerle fazla malumat almak isteyenlerin Aydın Vakıflar İdaresi'ne müracaatları zaruri olmaktadır.” (Aydın Gazetesi, 16 Haziran 1938).

Aydın'da zeytin hastalıklarında ciddi sorun oluşturmuştur. Özellikle, zeytin pamuklu biti üretimi mahv etmiştir. Birçok zeytin ağacı telef olmuştur. Bu konuda 27 Haziran 1938 tarihli Aydın Gazetesi'nde haberler çıkmıştır, zeytinciler için zeytin ağaçlarında pamuklu bitlere karşı alınacak tedbirler yazısı durumu yansıtmayı açısından önemlidir. Yazıda; *“Bu sene zeytin ağaçlarında pamuklu bit hastalığı gören vilayet ziraat müdürlüğü hastalığın ibtişar, sirayet ve tedavi usulleri hakkında gazetemizecaşağıdaki öğütleri göndermişlerdir. Bundan bir ila bir buçuk ay evvel zeytin ağaçlarında pamuklu bit hastalığı görülmüştür. O zamanlar çiçek zamanı olduğundan bu hastalıkla mücadele yapılmıştır. Hastalık iyi budama görmiyen hava ve rüzgar işlemeyen ağaçlarda görülür, fazla olduğu zaman mahsule zarar verir. Ve mahsulü azaltır. Bol hava ve budama ile kuvvetli yetiştirilen ağaçlarda bu hastalık görülmez. Pamuklu bitlerle şimdi mücadele yapılabilir. Bazı ağaçlarda çok fazla görülen bu hastalığın daha ziyade ilerlemesi için hastalığın en kesif bulunduğu haller hemen kesilip yakılmak suretile hem hastalığın kısmen önü alınmış olur, hemde ağaçlar havalandırılmış bulunur. 100 litre veya 5,5 gaz tenekesi suya bir veya bir buçuk kilo arap sabunu veyahud adi çamaşır sabunu katarak iyice aritmetik ve kuvvetli tulumlarla hastalığın görülen kısımlarına püskürtmekle ağaçlarınızı kurtarmış olursunuz.”* şeklinde önerilerde bulunulmuştur (Aydın Gazetesi, 27 Haziran 1938).

Kasım 1938 yılında İzmir piyasasında, Aydın'dan gönderilen 20.000 kilo zeytinyağı satılmıştır. Satış fiyatı asgari 27,50 kuruş, azami olarak 29,50 kuruş olmuştur. Aydın piyasasında ise, zeytinyağı 28 kuruş, zeytin tanesi 3,5 ila 4 kuruş olmuştur. Kasım 1938'de Kasım başında 25,50 ve 26 kuruş olan zeytinyağı Kasım sonunda 27,50 ve 29 kuruşa çıkmıştır (İzmir Ticaret ve Sanayi Odası Mecmuası, Sa. 12, 1938: 55).

Cumhuriyetin ilk yıllarında Aydın'da zeytin ve zeytinyağı ticareti yapan tüccarlara bakıldığında, İzmirli İbrahim Bey, Umurlu'da Umurlu Şirketi, Koçarlı'da Pazarçevirenzadeler Hafız Tevfik ve Mustafa Kardeşler, Koçarlı'dan Hacı Yunuszade Mehmet ve Ahmet Beyler, Koçarlı'dan Deveköylüzade Hafız Muharrem ve Şevki Kardeşler, Koçarlı'dan Abdullahzade Hafız Mustafa Efendi, Köşk'ten Ali Koç oğullarından Mustafa Ali Efendi, Aydın'dan Zeki Hayreddin Efendi, Tavaslıoğlu İbrahim Efendi,

Tavaslızade Hafız Ali Efendi, Abdullah Receb ve Mahdumu Said Bey, Fabrikatör Hüseyin Hüsnu Efendi, Fuat Şahin Efendi, Kadıköylüzade Tahir Efendi, Kâtibzade Ethem Bey, Mehmet Mevlüt Efendi, Vehbi Receb Efendi, Yavuzoğlu İbrahim Hakkı Efendi olduğu görülür (İzmir Ticaret ve Sanayi Odası Mecmuası, Sa. 1, 1940: 36).



3. TARTIŞMA VE SONUÇ

Aydın, verimli ovaları, ılıman iklimi ve ticaret güzergâhlarına olan yakınlığı tarihsel süreçte şehri ekonomik olarak cazibeli kılmıştır. Zeytin bitkisi, bol güneş alan güneye bakan, az eğimli ve rüzgarlı yerlerde ve özellikle kimyasal ürün kullanılmamış ya da az kullanılmış olan alanlarda verimlidir. Aydın'ın coğrafi özellikleri ile zeytin bitkisinin yetiştirme gereksinimleri birebir uyduğundan bu çalışmada Tarihsel Süreçte Aydın 'da Zeytin ve Zeytincilik anlatılmıştır. Şehrin, Hellen Medeniyetiyle başlayan, Roma, Bizans, Aydınoğulları, Osmanlı ve Türkiye Cumhuriyeti'nin ilk yıllarıyla biten tarihi serüveninde zeytinin önemi, kullanımı, ticareti gibi birçok konu referanslarla detaylandırılmıştır.

Zeytin, tarihsel süreçte birçok medeniyetin temel ihtiyaçları arasında yer almış ve günlük yaşamda, dini törenlerde, sportif faaliyetlerde, devletlerarası ilişkilerde, ticari ve kültürel alışverişlerde kullanılmıştır. Zeytin, tarihsel süreçte uygarlıkların mitolojilerinde, efsanelerinde, yazıtlarında, kutsal metinlerinde de yer almıştır. İnsanlar hayatlarında vazgeçilmezi olan zeytine kutsiyet atfetmişler ve çeşitli mitlerle süslemişlerdir. Bu mitler, medeniyetler arasında farklılık göstermekle beraber, her medeniyet kendini yüceltmeyi amaçlamıştır. Medeniyetler değişse de zeytine verilen değer aynı şekilde devam etmiştir.

Zeytin yaşadığı dönemin gereksinimlerine birebir uyum sağlayan kullanım özelliğinden dolayı her dönemde kendinden bahsettirmiştir. Bazı medeniyetler aydınlatmada, bazıları dezenfektan olarak yaraların iyileştirilmesinde, bazıları temizlik amacıyla sabun yapımında ve genel olarak da günlük tüketim amacıyla kullanıldığı tarih kaynaklarında derlenmiş, bu tezde detaylı olarak belirtilmiştir. Kullanım amacı ne olursa olsun hemen hemen her medeniyetin, zeytinden büyük bir ekonomik gelir sağladığı görülmüştür. Ekonomik olarak değerli bir tarım ürünü olan zeytin için tarihsel süreçte birçok teşvik edici faaliyetlerde bulunmuşlardır. Zeytinden büyük gelir sağlandığı için Yunanlılar, Romalılar, Bizanslılar, Aydınoğulları ve Osmanlılar zeytin üreticiliğini teşvik ederek, özellikle yabancı zeytinlerin ticarete kazandırılması için büyük çaba sarf etmiş, kanunname ve emirler yayınlanmıştır.

Makine ve sanayinin gelişimi ile birlikte, gelişme gösteren her faaliyet gibi ulusal ve uluslararası ticarete rekabet artmış ve bu rekabet bazı altyapıların temelini atmıştır. Tarihsel süreçte sanayinin gelişmesiyle en çok rağbet gören tarımsal ürünlerin başında zeytin gelmektedir. Özellikle Aydın-İzmir demiryolu hattının inşası zeytincilikte yeni bir evreyi

meydana getirmiştir. Bu dönemde yabancı tüccarların ticarete hâkimiyetlerinin artması bölgenin ileri gelenleri birleşerek zeytin ve diğer tarım ürünlerini satabilecekleri kooperatifleşme sürecini başlatmışlar. İttihat ve terakki yönetiminin “millileştirme politikası” ve desteğiyle 1914 yılında Milli Aydın Bankası kurulmuş ve destekleyici tedbirler alınmıştır.

Cumhuriyetin ilk yıllarında zeytinciliğin teşvik edilmesi konusunda çalışmalar yapılmıştır. Yabani zeytinliklerin ıslah edilerek üretimin arttırılmasına çaba gösterilmiştir. Aydın’da da bu konuda önemli çalışmalar Aydın Ticaret Odası ve Vakıf İdaresi’nin öncülüğünde yapılmıştır. 1927 yılında çıkarılan Zeytincilik Kanunu ve ardından Teşvik-i Sanayi Kanunu’yla zeytinciliğin daha da önem kazandığı görülmüştür.

Sonuç olarak, bu çalışmada Aydın’da yetiştirilen zeytin bitkisi, bu bitkiden elde edilen zeytinyağı, sabun vb. ürünlerin kullanımlarının tarihsel süreçte, bu coğrafyada yaşayan medeniyetlerdeki yansımaları anlatılmıştır. Son olarak Cumhuriyetin ilk yıllarında zeytin ile ilgili yapılan düzenlemelerle çalışma tamamlanmıştır.

Son yıllarda tarih araştırmalarında, tarımsal ürünlerle ilgili çalışmaların giderek artması ile farklı tarım ürünleri ve bitkiler konusunda çalışmalar, incelemeler yapılmış ve yapılmaktadır. Bu çalışma ile Aydın’ın kıymetli ürünü olan zeytinin Aydın için taşıdığı değer ve önem tarihsel süreçte ele alınmıştır. Geçmişten günümüze bakıldığında zeytinin vaz geçilmez olduğu, Aydın’ın verimli Menderes Ovası’nda verimli topraklarda olmasından ötürü bölgenin ekonomisinde çok önemli olduğu, özellikle yabani zeytinliklerin tarıma ve ticarete kazandırılması için çalışmaların asırlardır yapıldığı görülmüştür. Çalışma süresince Aydın’da vakıf zeytinliklerinin olduğu, bunlardan ciddi gelirler elde edildiği görülmüştür. Bu konuda çalışma yapılabileceği görülmektedir. Ayrıca zeytinin Aydın kültüründe yerine dair bazı çalışma ve araştırmalar yapıldığı görülmüş, bu çalışmaların genişletilebileceği farklı disiplinlerle kolektif çalışmalar yapılabileceği görülmektedir.

4. KAYNAKLAR

Arşiv Kaynakları

Başbakanlık Cumhuriyet Arşivi (BCA, 30-18-1/2, 13-52-12, 24.07.1930)

Başbakanlık Cumhuriyet Arşivi (BCA, 30-18-1-2, 23-69-15, 04.10.1931)

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BAO, İ.MVL. 21215/29 H. 29-6-1278/1862).

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA, A. AMD 22/73)

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA, A.DVNSMHHM. 57/690)

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA, A.MKT.UM 55/51)

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA, DH.İ.UM.EK. 105/10).

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA, DH.KMS. 25/28)

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA, DH.KMS. 25/28)

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA, İ..MMS.178/14)

Resmi Yayınlar

Devlet İstatistik Genel Müdürlüğü, (1932). *İstatistik Yıllığı*. Ankara: DİGM Yayınları.

Devlet İstatistik Genel Müdürlüğü, (1940). *İstatistik Yıllığı*. Ankara: DİGM Yayınları.

Heyet. (1929). *1927-1928 İzmir Vilayeti Salnamesi*. İzmir: Bilgi Matbaası.

Heyet. (2010). *Başbakanlık Osmanlı Arşivi Rehberi*. İstanbul: TC. Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü Osmanlı Arşivi Daire Başkanlığı Yayınları No:18.

Heyet. (H. 1289). *Düstur* (1. Tertip, Cilt 1). Dersaadet (İstanbul): Matbaa-i Amire.

Heyet. (H. 1300). *Aydın Vilayet Salnamesi (M. 1885-86)*. İzmir: Vilayet Matbaası.

Heyet. (H. 1303). *Aydın Vilayet Salnamesi (M. 1886-87)*. İzmir: Vilayet Matbaası.

Heyet. (H. 1308). *Aydın Vilayet Salnamesi (M. 1891-92)*. İzmir: Vilayet Matbaası.

Heyet. (H. 1312). *Aydın Vilayet Salnamesi (M. 1894-95)*. İzmir: Vilayet Matbaası.

Heyet. (H. 1313). *Aydın Vilayet Salnamesi (M. 1895-96)*. İzmir: Vilayet Matbaası.

Heyet. (H. 1314). *Aydın Vilayet Salnamesi (M. 1896-97)*. İzmir: Vilayet Matbaası.

Heyet. (H. 1316). *Aydın Vilayet Salnamesi (M. 1898-99)*. İzmir: Vilayet Matbaası.

Heyet. (H. 1317). *Aydın Vilayet Salnamesi (M. 1899-1900)*. İzmir: Vilayet Matbaası.

Heyet. (H. 1323). *Aydın Vilayet Salnamesi (M. 1905-1906)*. İzmir: Vilayet Matbaası.

Heyet. (H. 1326). *Aydın Vilayet Salnamesi (M. 1908-1909)*. İzmir: Vilayet Matbaası.

İzmir Ticaret Odası. *İzmir Ticaret ve Sanayi Odası Mecmuası*.

Gazeteler

Ahenk Gazetesi

Anadolu Gazetesi

Ant Gazetesi

Aydın Gazetesi

Hizmet Gazetesi

Kitaplar ve Kitap Bölümleri

Akbaş, Y. (2017). *Salnamelerde Nazilli Kazası*. Ankara: Berikan Yayınevi.

Akdağ, M. (1999). *Türk Halkının Dirlik ve Düzenlik Kavgası: Celali İsyanları*. Ankara: Barış Kitabevi.

Akyıldız, A. (2005). *Anka'nın Sonbaharı*. İstanbul: İletişim Yayınları.

Alpözen, T. O. (1995). *Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları, Eski Çağ'da Akdeniz Deniz Ticareti, Bodrum*. Bodrum: Sualtı Arkeoloji Müzesi Yayınlar.

Alsan, Z. M. (2006). *Mustafa'nın Romanı Memleket Çocuğu, Aydın ve İzmir Hatıraları*. (A. Birinci, Haz.). Ankara: Vadi Yayınları.

Arı, K. (2000). *Büyük Mücadele*. İstanbul: TVY Yayınları.

Arıkan, Z., Yetkin, S. (1993). Milli Aydın Bankası'nın Kuruluşu ve İlk Faaliyetleri. (Z. Arıkan, Dü.). içinde *Tariş Tarihi*. İzmir: TVY Yayınları.

Aslan, E., Yıldırım, Ö. (1993). Tariş Zeytin-Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği. (Z. Arıkan, Dü.). içinde *Tariş Tarihi*. İzmir: TVY Yayınlar

Atilla, A. N. (2014). *İzmir Demir Yolları*. İzmir: İzmir Büyükşehir Belediyesi Yayınları.

Atilla, A. N. (2014). *İzmir Mutfağı*. İzmir.

- Aydın Ticaret Odası. (1935). *Zeytine Dair*. Aydın: Aydın Ticaret Odası.
- Barkan, Ö. (1943). *XV ve XVI inci Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Zirai Ekonominin Hukuki ve Mali Esasları*. İstanbul.
- Başaran, M., Haykıran, A. (2015). *19. Yüzyıl Osmanlı Belgelerinde Yenipazar*. Aydın: Yenipazar Belediyesi.
- Baskıcı, M. (2005). *1800-1914 yıllarında Anadolu'da İktisadi Değişim*. Phoenix Yayınları.
- Baskıcı, M. (2009). *Bizans Döneminde Anadolu*. İstanbul: Phoenix Yayınları.
- Bean, G. E. (2000). *Eskiçağ'da Menderes'in Ötesi*. (P. Kurtoğlu, Çev.) İstanbul: Arion Yayınları.
- Belge, M. (2016). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü* (14 b.). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Benlioğlu, N. (1948). *Zeytin*. İzmir: Doğanlar Basımevi.
- Bilgin, N. (2005). *Felsefeden Ekonomiye Antik Yunan Dünyası*. (N. Başgelen, Çev.) İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Bissa, E. M. (2009). *Governmental Interventian in Foreign Trade in Archaic and Classical Greece*. Boston: Brill-Leiden.
- Blanck, H. (1999). *Eski Yunan ve Roma'da Yaşam*. (İ. Tanrıkt, Çev.) İstanbul.
- Boynudelik, M. B. (2007). *Zeytin Kitabı, Zeytinden Zeytinyağına*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Brownig, R. (1992). *The Byzantine Empire*. Washington DC: The Catholic University of American Press.
- Çağbayır, Y. (1989). *Söke*. İzmir.
- Carol, F. (2007). *Zeytinyağı Tutkusu* (1 b.). (R. Kaya, Çev.) İstanbul: Ledo Yayınları.
- Casson, L. (2002). *Antikçağ'da Denizcilik ve Gemiler*. (G. Ergin, Çev.) İstanbul: Homer Kitabevi.
- Çavdar, T. (2004). *Mütareke ve Milli Mücadele Döneminde Osmanlı Ekonomisi ve İzmir*. İzmir.
- Çelik, B., Demir, T. (2009). *Osmanlı Devleti'nde Bir İdari, Mali Yeniden Yapılanma Uygulaması Örneği Aydın Muhassıllığı (XVII.ve XVIII. Yüzyıllar)*. Aydın: ADÜ Yayınları.

- Çelik, B., Demir, T. (2012). *Aydınöğulları ve Osmanlı Klasik Döneminde Aydın*. (G. Güneş, Dü.). içinde, *Tarihsel Süreçte Aydın*. Aydın: TC. Aydın Belediyesi.
- Çokay, S. (2000). *Antikçağda Aydınlatma Araçlar* (2 b.). İstanbul: Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları.
- Cömert, B. (1999). *Mitoloji ve İkonografi*. Ankara: Ayraç Yayınları.
- Daniels, M. (2014). *Bir Nefeste Dünya Mitolojisi*. (P. Üstel, Çev.) İstanbul: Maya Kitabevi.
- Deighton, H. J. (2005). *Eski Atina Yaşantısında Birgün* (2 b.). (H. K. Ersoy, Çev.) İstanbul: Homer Kitabevi.
- Deighton, J. H. (1999). *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün*. İstanbul: Homer Kitabevi.
- Delemen, İ. (2003). *Antik Dönemde Beslenme* (2 b.). İstanbul: Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları.
- Diamond, J. (2013). *Tüfek, Mikrop Ve Çelik*. (Ü. İnce, Çev.) Ankara: TÜBİTAK Popüler Bilim Kitapları.
- Dinç, R. (2003). *Tralleis Rehberi-Guide*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Dowden, K. L. (Ed.). (2011). *A Companion to Greek Mythology*. London: Blackwell Publishing.
- Efe, R. S. (2011). *Dünya 'da Türkiye 'de Edremit Körfezinde Zeytin ve Zeytinyağı*. Balıkesir: Edremit Belediyesi Yayınları.
- Erdoğan, M. (2016). *Kanuni Sultan Süleyman Devri Aydın İli Evkaf Defteri (Metin ve İnceleme)*. İzmir: Ege Üniversitesi.
- Erhat, A. (1958). *Aristophanes*. İstanbul: Varlık Yayınları.
- Erhat, A. (1996). *Mitoloji Sözlüğü* (6 b.). İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Finley, M. I. (2007). *Antikçağ Ekonomisi*. (H. P. Erdemir, Çev.) İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Firenze, C. (2007). *Zeytinyağı Tutkusu* (1 b.). (R. Kaya, Çev.) İstanbul: Ledo Yayınları.
- Fowler, W. W. (2012). *Social Life at Rome in the Age of Cicero*. Luton: Andrews Publishing.
- Foxhall, L. (2007). *Olive Cultivation in Ancient Greece Seeking the Ancient Economy*. New York: Oxford University Press.

- Frankel, R. (1998). *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*. Sheffield: Sheffield University Press.
- Freeman, C. (2003). *Mısır, Yunan ve Roma: Antik Akdeniz Uygarlıkları*. (S. K. Angı, Çev.) Ankara: Dost Kitabevi.
- Friedel, E. (1999). *Antik Yunanın Kültür Tarihi, Hristiyanlık Öncesi Yaşam ve Efsane*. (N. Aça, Çev.) Ankara: Dost Kitabevi.
- Galland, A. (2003). *İzmir Gezisi - Antoine Galland'ın Bir Elyazması 1678*. (E. Üyepazarcı, Çev.) İzmir: İzmir Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Göğüş, F., Özkaya, M. T., & Ötleş, S. (2008). *Zeytinyağı Ve Sağlık*. Y. Laleli, E. Akçiçek, & S. Ötleş içinde, *Zeytinyağı*. Ankara: Eflatun Yayınları.
- Göktaş, M. A. (1966). *Zeytin ve Zeytinyağı'nın Türkiye Ekonomisi'ndeki Rolü*. İzmir: Ege Üniversitesi Matbaası.
- Güran, T. (2012). *İktisat Tarihi*. İstanbul: Der Yayınları.
- Guthrie, D. (1945). *A History of Medicine*. New York: Thomas Nelson & Sons Publisher.
- Guyot, L. (1949.). *Origine des Plantes Cultivées*. Paris: Presses Universitaires France.
- Heaton, H. (1985). *Avrupa İktisat Tarihi*. (O. A. Mehmet Ali Kılıçbay, Çev.) Ankara: Teori Yayınları.
- Hehn, V. (1998). *Zeytin, Üzüm ve İncir-Kültür Tarihi Eskizleri*. (N. Aça, Çev.) Ankara: Dost Kitabevi.
- Herodotos. (1974). *Tarih*. (M. Ökmen, Çev.) İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Homeros. (2017). *İlyada* (6 b.). (A. E.-A. Kadir, Çev.) İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Homeros. (2017). *Odysseia* (5 b.). (A. E.-A. Kadir, Çev.) İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Hürmüzlü, B. (2008). *Eski Yunan'da Ölü Gömme Gelenekleri*. İstanbul: Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları.
- İnalcık, H. (1987). *Osmanlı İmparatorluğunda Köylüler*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- İzmir Ticaret Odası, (1998). *İngiliz Konsolosluk Raporlarına Göre İzmir Ticareti (1864-1914)*. İzmir: İzmir Ticaret Odası Yayınları, Yayın No. 55.
- Jackson, R. (1999). *Roma İmparatorluğunda Doktorlar ve Hastalıklar*. (Ş. Mumcu, Çev.) İstanbul: Homer Kitabevi.

- Janet Lloyd, L. M. (2009). *Economy of the Greek Cities from the Archaic Period to the Early Roman Empire*. California: University of California Press.
- Janet, H. (2000). *Experiencing Rome: Culture, Identity and Power in the Roman Empire*. London: Routledge Publishing.
- Jorga, N. (2009). *Osmanlı İmparatorluğu Tarihi* (Cilt 2). (N. Epçeli & K. Beydilli Çev.) İstanbul: Yeditepe Kitabevi.
- Karagöz, Ş. (1984). *Anadolu'dan Mezar Stelleri, Arkaik, Grekopers, Helenistik, Roma ve Bizans Çağları*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Kasaba, R. (2013). Batı Anadolu'da Göçmen Emeği (1750-1850). Ç. Keyder & F. Tabak içinde, *Osmanlı'da Toprak Mülkiyeti ve Ticari Tarım*. İstanbul: Tarih Vakfı YurtYayınları.
- Komasyon. (1966). *Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı*. İstanbul: Yapı ve Kredi Bankası AŞ. Piyasa Etüdüleri.
- Komasyon.(1938). *Cumhuriyetin 15. Yılında Aydın*. Aydın: CHP Basımevi.
- Küçük, A. T. (2011). *Dinler Tarihi*. Ankara: Berikan Yayınları.
- Kurmuş, O. (2007). *Emperyalizmin Türkiye'ye Girişi*. İstanbul: Yordam Kitap.
- Lemerle, P. (1957). *L'Emirat D'Aydin Byzance et L'Occident Recherches Sur "La Geste D'Umur Pacha"*. Paris.
- Linforth, İ. M. (1919). *Solon the Athenian*. California: University of California Berkeley Press.
- Mackay, C. (2004). *Ancient Rome: A Military and Political History*. California: University of California Press.
- Magie, D. (2004). *Anadolu'da Romalılar I, Attalos'un Vasiyeti*. (N. Başgelen, Çev.) İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Mansel, A. M. (1999). *Ege ve Yunan Tarihi* (7 b.). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Martal, A. (1999). *Değişim Sürecinde İzmir'de Sanayileşme. 19. yüzyıl*. İzmir: Dokuz Eylül Yayınları.
- Martal, A., Gökdemir, O. (1993). XIX. Yüzyıl Osmanlı Ekonomisi ve Batı Anadolu'da Kooperatifçiliğe Yolaçan Ekonomik Gelişmeler. (Z. Arıkan, Dü.) içinde *Tariş Tarihi*. İzmir: TVY Yayınları.
- Matthews, J. (2016). *The Journey of Theophanes: Travel, Business, and Daily Life in the Roman East*. New Haven: Yale University Press.

- Mendilcioğlu, K. (1994). *Süptropik İklim Meyvesi Zeytin*. Bornova-İzmir: Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ofset Basımevi Teksir No: 12-3.
- Michell, H. M. (1957). *The Economics of Ancient Greece*. Cambridge: Cambridge Press.
- Mitchell, S. (2014). *A History of the Later Roman Empire, AD. 284-641* (2 b.). New Jersey: Wiley Blackwell Publishing.
- Montignac, M. (2002). *Kalbin Hazinesi Zeytinyağı*. (A. Küçük, Çev.) İstanbul: Alfa Yayınları.
- Morisson, D. (1890). *The Jews Under Roman Rule*. London: T. Fisher Unwin Publisher.
- Moscati, S. (2004). *Fenikeliler*. Ankara: Dost Kitabevi.
- Müller, J. (1945). *Smyrna*. New York.
- O. Rayet, A. T. (1997). *Bir Karya Kenti Tralleis*. (O. Saçıkara, Çev.) Aydın: Özden Ofset.
- Ökçün, G. (1981). *Türkiye İktisat Kongresi 1923*, İzmir. Ankara.
- Osborne, R. (2009). *Greece in the Making 1200-479 BC*. New York: Routledge Publish.
- Ostrogorsky, G. (2001). *Bizans Devleti Tarihi*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Özdizbay, A. (2002). *Eski Yunan'da Tarım*. İstanbul: Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları.
- Özkaya, F. D. (2008). Türk Mutfağında Zeytinyağı. F. Göğüş, M. T. Özkaya, & S. Ötleş içinde, *Zeytinyağı*. Ankara: Eflatun Yayınları.
- Özkaya, M. T. (Dü.). (2009). *Zeytinyağı*. Ankara: Eflatun Yayınları.
- Özkaya, M., Ulaş, M., & Çakır, E. (2008). Zeytin Ağacının Anavatanı ve Tarihçesi. M. T. Özkaya, F. Göğüş, & S. Ötleş içinde, *Zeytinyağı*. Ankara: Eflatun Yayınları.
- Özyiğit, Ö. (2007). Antikçağda İzmir ve Çevresinde Ekonomi ve Ticaret, içinde, *İzmir Ticaret Tarihi Müzesi ve Antik Ege'de Ticaret*. İzmir: İzmir Ticaret Odası Yayınları.
- Pamuk, Ş. (1999). *100 Soruda Osmanlı-Türkiye İktisadi Tarihi*. İstanbul: K Kitaplığı.
- Platon. (2013). *Devlet* (24 b.). (A. Erhat, Dü., & M. A. Sabahattin Eyüboğlu, Çev.) İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Ritter, K. (1962). *Dünya Ziraat Tarihi*. (K. Köylü, Çev.) Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.

- Rosenberg, D. (2003). *Dünya Mitolojisi Büyük Destan ve Söylenceler Antolojisi* (3 b.). (Ş. Ç. Turan, Dü.) Ankara: İmge Kitabevi.
- Sayar, I. M. (1954). *Le Destan d'Umur Pacha*. Presses Universitaires de France.
- Scarborough, J. (1969). *Roman Medicine*. London: Thames & Hudson Publisher.
- Scherzer, K. V. (2001). *İzmir 1873*. (İ. Pınar, Çev.) İzmir: İzmir Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Sedillot, R. (2005). *Değiş Tokuştan Süpermarkete, Tarih Boyunca Ticaretin Öyküsü* (1 b.). (E. M. Erendor, Çev.) Ankara: Dost Kitabevi.
- Şefik, C. (1994). *Klasik Yunan Mitolojisi*. İstanbul: İnkılâp Kitabevi.
- Şenocak, B. (2003). *Levant'ın Yıldızı İzmir*. İzmir: Şenocak Yayın.
- Serdaroğlu, M. S. (2002). *Olimpiyat Tarihi ve Türkiye'nin Olimpiyatlardaki Durumu*. Niğde: Niğde Üniversitesi Yayınları.
- Tancoigne, J. (2003). *İzmir'e Ege Adalarına ve Girit'e Seyahat*. (E. Eyüboğlu, Çev.) İstanbul: Büke Yayınları.
- Tatlock, J. M. (1917). *Greek and Roman Mythology*. New York.
- Tekin, O. (1998). *Eski Yunan Tarihi* (2 b.). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Texier, C. (2002). *Küçük Asya Coğrafyası, Tarih ve Arkeolojisi*. (M. Y. K. Kopraman, Dü., & A. Suat, Çev.) Ankara: Enformasyon Dökümantasyon Hizmetleri Vakfı Yayınları.
- Thanos, C. A. (2007). *The Geography of Theophrastus Life And of His Botanical Writings*. Athens.
- Toprak, Z. (1995). *Türkiye'de Milli İktisat*. İstanbul: Yurt Yayınları.
- TRT. (2010). *Anadolu Mucizesi Zeytin*, Belgesel Kitapçığı. Ankara: TRT Yayınları.
- Tül, Ş. (2013). *Bitek Topraklar Üstünde Aydın*. İstanbul: Ege Yayınları.
- Uğur, A. (2018). *Aydın Şehir Coğrafyası*. Aydın: T.C. Aydın Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Uluçay, M. Ç. (1944). *Saruhan'da Eşkıyalık ve Halk Hareketleri XVII. Asırda*. İstanbul: Manisa Halkevi.
- Ünsal, A. (2003). *Ölmez Ağacın Peşinde, Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı* (3 b.). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

- Uzunçarşılı, İ. H. (2011). *Anadolu Beylikleri ve Akkoyunlu, Karakoyunlu Devletleri*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- V. Harris, W. (2011). *Rome's Imperial Economy, Twelve Essays*. Oxford: Oxford University Press.
- Varlık, B. (1976). *19. Yüzyılda Emperyalizmin Batı Anadolu'da Yayılması*. Ankara: TİB Yayınları.
- Williams, F. (1993). *Ege Medeniyetleri Tarihi*. İstanbul: Düşünen Adam Yayınları.
- Yavi, E., & Yavi, N. (1998). *Türkiye Cumhuriyetinin 75. Yılında Aydın*. Aydın: Aydın Valiliği.
- Yegül, F. (2006). *Antik Çağ'da Hamamlar ve Yıkanma*. İstanbul: Koç Üniversitesi Yayınları.
- Yinanç, M. H. (2013). *Türkiye Tarihi, Selçuklular Devri (Cilt 1)*. (R. Yinanç, Dü.) Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Yücel, T. (1980). *Meyvecilik Bilgisi*. İstanbul: İnkılap ve Aka Yayınları.
- Yücel, Y. (1988). *Anadolu Beylikleri Hakkında Araştırmalar, XIII-XV. Yüzyıllarda Kuzey Batı Anadolu Tarihi*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Zachariadou, E. A. (1983). *Trade and Crusade Venetian Crete and The Emirates of Mentehe and Aydın (1300-1415)*. Venice.

Tezler

- Çelik, B. (1992). *Cumhuriyet Döneminde Aydın'ın Sosyo-Ekonomik, Kültürel Yapısı (1923-1950)*. İzmir: TC. Dokuz Eylül Üniversitesi Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Çetin, H. (2015). *CHP Parti Müfettişlik Raporlarına Göre Tek Parti Döneminde Aydın*. Aydın: TC. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Doğan, F. (2007). *Osmanlı Devleti'nde Zeytinyağı (1800-1920)*. İstanbul: TC. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Tarihi, Yayınlanmamış Doktora Tezi.
- Durukan, F. (1996). *Küçük Asya'da Beylikler Döneminde İktisadi ve İçtimâi Hayat*. Kayseri: TC. Erciyes Üniversitesi, Ortaçağ Tarihi, Yayınlanmamış Mezuniyet Tezi.
- Özgün, C. (2006). *Tanzimat'tan Cumhuriyet'e (1923) Aydın İlinde İktisadi Değişim*. İzmir: TC. Dokuz Eylül Üniversitesi Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

- Özgün, C. (2011). *İzmir ve Artalanında Tarımsal Üretim ve Üretimi (1844-1914)*. İzmir: TC. Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih, Doktora Tezi.
- Pullukçuoğlu Yapucu, O. (2006). *Aydın Sancağı 1845-1914 (Sosyal, Ekonomik, İdari, Kültürel Durum)*. İzmir: TC. Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih, Yüksek Lisans Tezi.
- Sarıbey Haykıran, A. (2013). *Aydın Vilayeti'nde Çiftlikler (1839-1918)*. İzmir: TC. Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yakınçağ Tarihi, Doktora Tezi.
- Sepetcioğlu, T. E. (2007). *Cumhuriyetin İlk Yıllarında Girit'ten Söke'ye Mübadele Öyküleri*. TC. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Tozduman, A. (1992). *Aydın Güzelhisarı'nın Sosyal ve İktisadi Durumu (1844)*. İstanbul: TC. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Osmanlı Müesseseleri ve Medeniyeti Tarihi, Yüksek Lisans Tezi.

Makaleler, Ansiklopedi Maddeleri ve Bildiriler

- Aka, T. (1941). Milli Aydın Bankası'nın Aydın'ın İktisadi Bünyesindeki Rolü. *Akış Mecmuası*, (15-16).
- Arık, R. (2017). Roma'da Giysi Temizliği. *Archivum Anatolicum*, (Ar-An)(11/2), 1-22.
- Arıkan, Z. (1991). Osmanlı İmparatorluğunda İhracı Yassak Mallar (Memnu Meta). *Prof. Dr. Bekir Kütükoğlu'na Armağan*, 280-306.
- Başaran, M. Haykıran Sarıbey, A. (2017). 19. Yüzyılda Temettuat Defterlerinde Kuyucak Ve Sultanhisar'ın Sosyo-Ekonomik Yapısı. *İzmir Araştırmaları Dergisi*, Prof. Dr. Serap Yılmaz Özel Sayısı, (3/7), 169-186.
- Bilgin, A. (2005). Osmanlı Avusturya Savaşları 1693-1697 Sırasında İstanbul Piyasası. *Türklük Araştırmaları Dergisi*,(17), 97-125.
- Bilgin, A. (2016). Osmanlı Klasik Döneminde İstanbul'un İktisadi Yönetimi. *Antikçağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi Ansiklopedisi* (Cilt III). içinde İstanbul: İBB Kültür AŞ.
- Bonnefoy, Y. (2000). Antik Dünya Geleneksel Toplumlarında Dinler ve Mitolojiler Sözlüğü (Cilt 1). (D. Kitabevi, Dü., & L. Yılmaz, Çev.) Ankara.
- Broughton, T. (1935). Some Non Colonial Coloni of Augustus. *Transactions And Proceedings Of The American Philological Association*, 66, 18-24.
- Cahen, C. (2001). XIII. Yüzyılın Başında Anadolu'da Ticaret. *Cogito Selçuklular Özel*(29), 132-143.

- Can, A. (2008). Zeytinin Kısa Tarihi ve Aydın Vilayet Meclisinin Zeytin Ağaçlarının Aşılınması ile Zeytinyağı Kalitesinin Korunması Konusundaki Önerileri. *Ege Yakası*, (2). 18-19.
- Çelik, M. (2000). Kuşadası'nda İtalyanlar. Kuşadası: *KUYETA* (15).
- Darkot, B. (1979). Aydın. *Milli Eğitim Bakanlığı İslam Ansiklopedisi* (Cilt 2, s. 40-43). içinde İstanbul.
- Demirkent, I. (1992). Bizans. *Diyanet İslam Ansiklopedisi* (Cilt 6, s. 230-244). içinde İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı.
- Emecen, F. (1989). XVI. Asrın İkinci Yarısında İstanbul ve Sarayın İaşesi İçin Batı Anadolu'dan Yapılan Sevkiyat. *Tarih Boyunca İstanbul Semineri Bildiriler* (s. 197-230). içinde İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Basımevi.
- Emecen, F. M. (1991). Aydın. *Diyanet İslam Ansiklopedisi* (Cilt 4, s. 235-237). içinde Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Ercilasun, A. (1992). *Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Eskiyörük, D. (2016). Antikçağ'da Zeytin ve Zeytinyağı Kilikya Bölgesi Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4.
- Günel, Z. (2002). Aydınoğulları Beyliği. H. C. Güzel (Dü.) içinde, *Türkler* (Cilt 6, s. 793-795). İstanbul: Yeni Türkiye Yayınları.
- Güneş, G. (2008). Dağlarından Yağ Akan Şehir Aydın, XIX. yüzyıldan XX. yüzyıla Aydın'da Zeytin ve Zeytinyağı Tarımı ve Ticareti. *Ege Yakası*, (2). 12-15.
- Heyet. (1965). Aydın. *Hayat Ansiklopedisi* (Cilt 1, s. 403-408). içinde İstanbul: Hayat Yayınları.
- Heyet. (1965). Zeytin. *Hayat Ansiklopedisi* (Cilt 6, s. 3336-3338). içinde İstanbul: Hayat Yayınlar.
- Heyet. (1982). Aydın. *Yurt Ansiklopedisi* (Cilt 2, s. 967-1101). içinde Anadolu Yayıncılık.
- Heyet. (1985). Aydın. *Yeni Türk Ansiklopedisi* (Cilt 1, s. 270-282). içinde İstanbul: Ötüken Yayınları.
- Heyet. (1985). Zeytin. *Yeni Türk Ansiklopedisi* (Cilt 12, s. 4881-4882). içinde İstanbul: Ötüken Yayınları.
- Heyet. (1992). Zeytin. *Anabritannica Ansiklopedisi* (Cilt 22, s. 569-572). içinde İstanbul: İlke Yayıncılık.

- Heyet. (1994). Zeytin. *Meydan Larousse Büyük Lügat ve Ansiklopedi* (Cilt 20, s. 481-482). içinde İstanbul: Meydan Yayıncılık.
- İnalcık, H. (2013, Ocak). İzmir’i Fetheden Bizans’ı Titreten Türk Çaka Bey. *NTV Tarih*(48), 51-54.
- Köckerling, F. L. (2013). Cornelius Celsus-Ancient Encyclopedist, Surgeon-Scientist, or Master of Surgery. *Langenbecks Arch Surg*, 398, 609-616.
- Kurt, M. (2010). Roma Cumhuriyeti’nin Anadolu Politikası ve Pergamon (Bergama) Krallığı’nın Rolü. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*(23), 97-111.
- Kütükoğlu, M. S. (1978). 1009 (1600) Tarihli Narh Defterlerine Göre İstanbul’da Çeşitli Eşya ve Hizmet Fiyatları. *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Enstitüsü Dergisi*, (9), 1-85.
- Laios, K. K. (2014). Soranus of Ephesus (98-138) on Postpartum Depression. *Acta med-hist Adriat*, 12/1, 153-156.
- Laiou, A. (1970). Marino Sanudo Torsello, Byzantium and the Turks, The Background to the Anti-Türkish League of 1332-1334. *Speculum*, 45, 374-392.
- Levi, P. (1987). Eski Yunan. M. T. Murat Belge (Dü.) içinde, *İletişim Atlaslı Büyük Uygarlıklar Ansiklopedisi* (N. Erdilek, Çev., Cilt 3). İstanbul: İletişim Yayınları.
- López, S. P. (2004). Olive Oil and Cancer. *Grasas y Aceites International Journal of Fats and Oils*, 55(1).
- Mahley, R. W. (1995). Turkish Heart Study Lipids, Lipoproteins and Apolipoprotein. 36, *Journal of Lipid Research*.
- Merçil, E. (1991). Aydınoğulları. *Diyanet İslam Ansiklopedisi*, (s. 240-243). içinde İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Mutçalı, S. (1995). *Arapça-Türkçe Sözlük*. İstanbul: Dağarcık Yayınları.
- O’Dea, W. T. (1951, July). Artificial Lighting Prior to 1800 and Its Social Effects. *Folklore*, 62(2), 312-324.
- Onurlubaş, E. (2007, Haziran). Zeytinyağı. *Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, T.E.A.E- Bakış*, 9(9).
- Özata, E. C. (2016). Zeytinyağı ve Sağlıklı Yaşam. *Zeytin Bilimi Dergisi*(6/2).
- Palaz Erdemir, H. (2002). Anadolu’da Kuralları Tespit Edilen İlk Gümrük Yasası. Ö. Adil Adnan (Dü.) içinde, *I. Uluslararası Aşağı Büyük Menderes Havzası Tarih, Arkeoloji*

ve Sanat Tarihi Sempozyumu 15-16 Kasım 2001 Söke Tebliğler. İzmir: Şanal Matbaacılık.

Rodriguez, J. R. (1997). Zeytinyağı Ekonomisi Eskiçağı. *Dünya Zeytin Ansiklopedisi*. içinde İspanya-Barselona: Uluslararası Zeytinyağı Konseyi Yayınları.

Ruge, W. (n.d.). Tralleis (Vol.6). *Realencyclopädie der Classischen Altertumswissenschaft*.

Scarborough, J. (1997). The Life and Times of Alexandros of Tralles. *Expedition*, 39(2), 51-60.

Schuchardt, H. S. (1997). Kültürel ve Sanatsal Yayılma. *Dünya Zeytin Ansiklopedisi* (s. 21-25). içinde İspanya-Barselona: Uluslararası Zeytinyağı Konseyi Yayınları.

Tanyu, H. (1998). Ağaç. *Diyanet İslam Ansiklopedisi* (Cilt 1, s. 457-463). içinde Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.

Tevhid, A. (1326). Rum Selçuki Devleti'nin İnkırâziyle Teşekkül Eden Tavaif-i Mülûk. *Tarihi Osman-i Encümeni Mecmuası*.

Tunalıoğlu, R. (2004 , Nisan). Pirina Yağı. *TEAE-Bakış*, 12(5).

UZK. (1997). *Dünya Zeytin Ansiklopedisi*. İspanya-Barselona: Uluslararası Zeytinyağı Konseyi Yayınlar.

Üreten, H. (2000). Roma Dönemi'ne Kadar Tralleis Tarihi ve Attaloslar İle İlişkileri. *Ankara Üniversitesi Dil Tarih Coğrafya Fakültesi Tarih Araştırmaları Dergisi*, 24(38), 195-212.

Yalçın, M. (2017). Anadolu Tıp Tarihi I. Türk Aile Hekimliği Dergisi,(20/1), 33-44.

Yegül, F. (2009). Anadolu Su Kültürü: Türk Hamamları ve Yıkanma Geleneğinin Kökleri Ve Geleceği. *Anadolu-Anatolia*(35), 99-118.

İnternet Kaynakları

http://www.yaklasansaat.com/dunyamiz/canlilar/zeytin_saglik.asp Erişim Tarihi (12.12.2017)

https://halkdilinde.com/pdf/02_Markos.pdf Erişim Tarihi: (5.7.2018)

https://halkdilinde.com/pdf/06_Romal%C4%B1lar.pdf Erişim Tarihi: (5.7.2018);

https://halkdilinde.com/pdf/19_%C4%B0braniler.pdf Erişim Tarihi: (5.7.2018)

https://halkdilinde.com/pdf/20_%C4%Yakubun_mektubu.pdf Erişim Tarihi: (5.7.2018)

<https://www.kutsalkitap.org/online-tevrat-oku/> Erişim Tarihi: (9.7.2018)

5. EKLER

Ek 1. Belgeler

﴿ ٤٤٠ ﴾

(بکیدن یشدیریلان زیتونلقلر حفته معافیت نظامنامه سیدر)
برنجی ماده بکیدن یشدیریلان زیتونلقلر ابتدائی محصول سنه سندن اعتبارا اوج سنه مدته عشردن معاف اوله جقدر
ایکینجی ماده ذکر اولنان اوج سنه معافیت زیتون اغاچلرینک تام محصول ووردیکی سنه زدن اعتبار اولتیق لازمکلوب بودخی فدانلرک انواعنه کوره متفاوت اولسبله هر نوعنک غرس اولندیغی یا خود آشیلانیدیغی سنه دن اعتبارا قاج سنه به قدر عشر آلمیه جتی بروجه آتی تعیین اولنور
اوجنجی ماده بیانی فدان یا خود کوك و یا جلیک یعنی دال اوله رقی غرس اولنانلر غرس اولندقلری تاریخدن اعتبارا اون اوج سنه مدته عشردن معاف اوله جقدر
دردنجی ماده ایکی سنه لکدن بیش سنه لکه قدر آشیلی اولدیغی حالده غرس اولنانلر غرس اولندقلری تاریخدن اعتبارا اون سنه مدته عشردن معاف اوله جقدر
بشنجی ماده بیش سنه دن زیاده آشیلی اوله رقی غرس اولنانلر غرس اولندقلری تاریخدن اعتبارا یدی سنه مدته عشردن معاف اوله جقدر
النجی ماده بیانی زیتون اورمانی اولوبده آشیلامش اولنلر آشیلانیدقلری تاریخدن اعتبارا اون سنه مدته عشردن معاف اوله جقدر
یدنجی ماده برمنوال مشروح معافیته نائل اولق استیابنلر دیکدکلری یا خود آشیلا دقلری اغاچلرک نوع و عددینی و محلنک حدود و شهرت و مقدارینی منضم برقطعه عرضحال تنظیم و حکومت محلده به تقدیم ایله انک موجبجه برقطعه علم و خبر آلوب محصول سنه سی ابراز ایلك لازمدر
سکزنجی ماده برمنوال سابق معافیت حفته ویریلان علم و خبرلر ملکک مجلسی جریده سنه قید اولنه جقدر
طقوزنجی ماده برکیسه بکیدن یشدیریلان زیتونلقلر نائل معافیت اولدیغی زیتونلقلی آخره صانا جتی اولدیغی حالده اول معافیتی دخی برابر صانا جقدر
اوننجی ماده لاجل التعمیر اسکی زیتونلقلر ایچنده زیتون فدانلری دیکنلر یا خود دالدرمه و یا جلیک ایدنلر بونظام موجبجه معافیت اداسنه کسب صلاحیت ایده مرزل

فی ٢٩ ذی الحجه سنه ١٢٧٨

﴿ صورت ﴾

Belge 1: 1861-62 Tarihli Zeytin Öşürü İle İlgili Nizamname

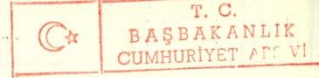
(Düstur, 1. Tertip, Cilt. 1, s. 445)

T. C.
BAŞVEKÂLET

Muamelât Müdürlüğü

Şube: 73/53
Sayı:

KARARNAME



Edremit , İzmir ve Aydın civarındaki eşhas malı zeytin bahçeleri içinde vakfa ait yat ağaç veya perakende tabir olunan ve birer ,üçer ağaçtan ibaret zeytünlerin imar ve hüsnü muhafazası kabil olmadığı ve bihakkın istifade edilemediği anlaşıldığı ve müzayede x suretile satılmasına^{da} imkân görülmediğinden Müzayede, Münakasa ve ihâlât Kanununun 18 inci maddesinin 2 fıkrasına tevfikân pazarlıkla satılmasına müsaade itası Evkaf Umum Müdürlüğünün 19/7/932 tarih ve x 88 numaralı tezkeresile yapılan teklifi üzerine İcra Vekilleri Heyetinin 19/7/932 tarihli içimanda tasvip ve kabul olunmuştur.

19/7/932

REİSİCÜMHUR

Gazi M. Kemaf

Bş.V.

Jancy

Ad.V.

afunup Kemal

M.M.V.

Zeynep

Da.V.

Hş.V.

S. İ. B. B.

Ma.V.

M. İ. B. B.

Mf.V.

Enat

Na.V.

L. İ. B. B.

İK.V.

İ. B. B.

S.İ.M.V.

S. İ. B. B.

G.İ.V.

Ali Rana K.

Zr.V.

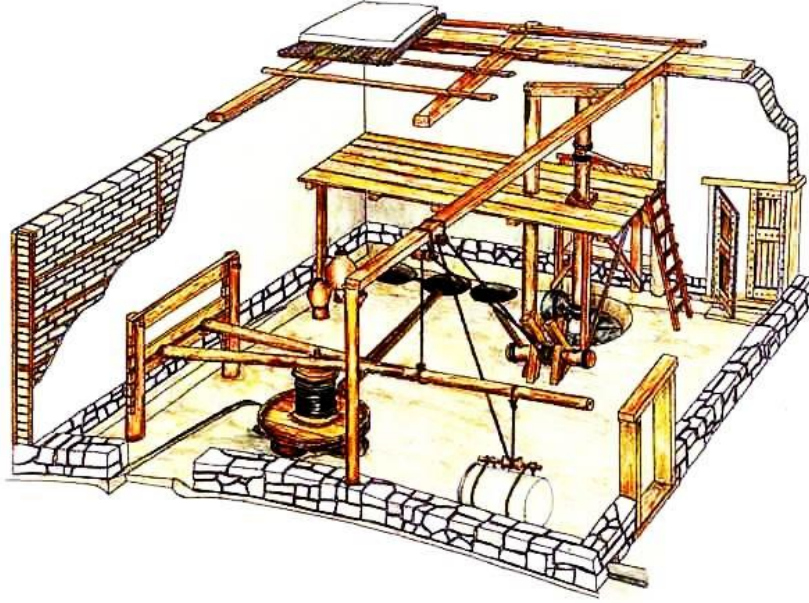
M. İ. B. B.

13 01 02 30 54 10

Belge 2: İzmir ve Aydın'da Vakıflara Ait Zeytin Ağaçların Satılması Kararı

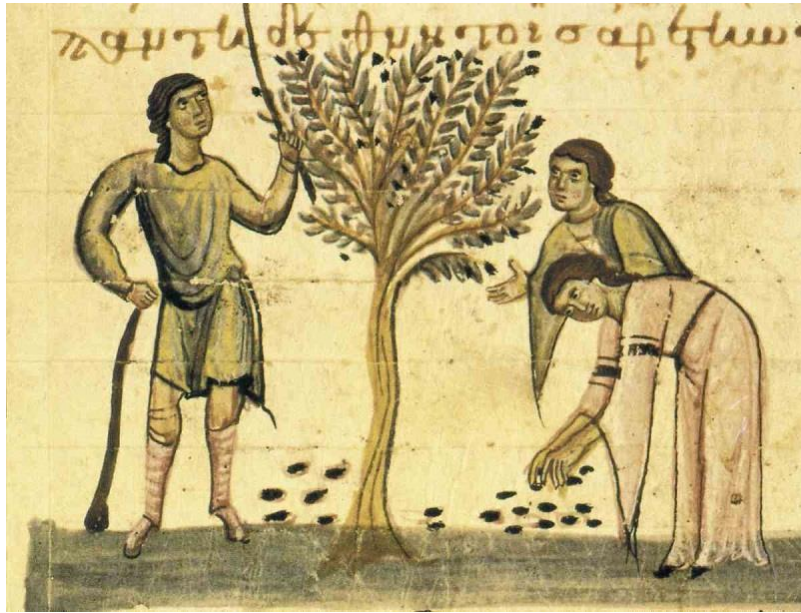
(BCA, Yer Bilgisi: 30 - 54 - 10/ 19.07.1932)

Ek 2. Görseller



Görsel 1: Klazomenai Zeytin İşliği (Urla)

(<http://apelasyon.com>)



Görsel 2: Antik Yunan'da Zeytincilik

(<http://www.burclar.net>)



Görsel 3: Antik Yunan Olimpiyatlarında Zeytin Figürü

(<https://www.spoura.com>)



Görsel 4: Geleneksel Zeytinyağı Üretimi

(<http://www.altindal.com>)



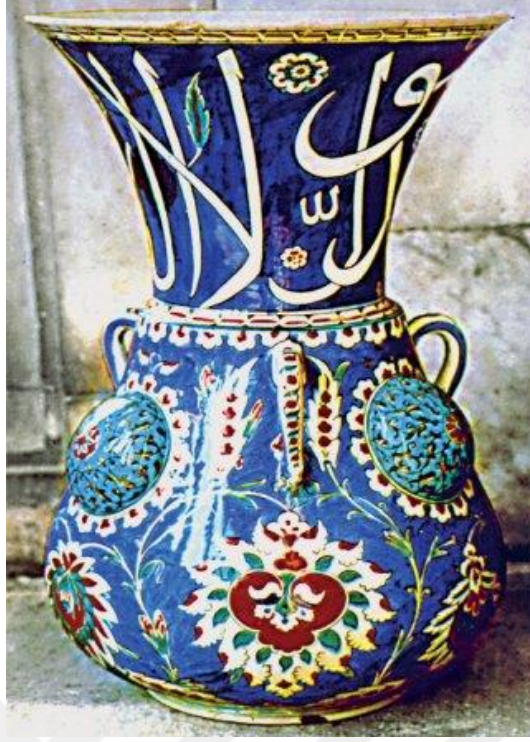
Görsel 5: Antik Zeytin İşliği

(<http://www.burclar.net>)



Görsel 6: Roma Döneminde Zeytinyağı Üretimi Sonsuz Vida Tekniği

(<http://www.oleatrium.com>)



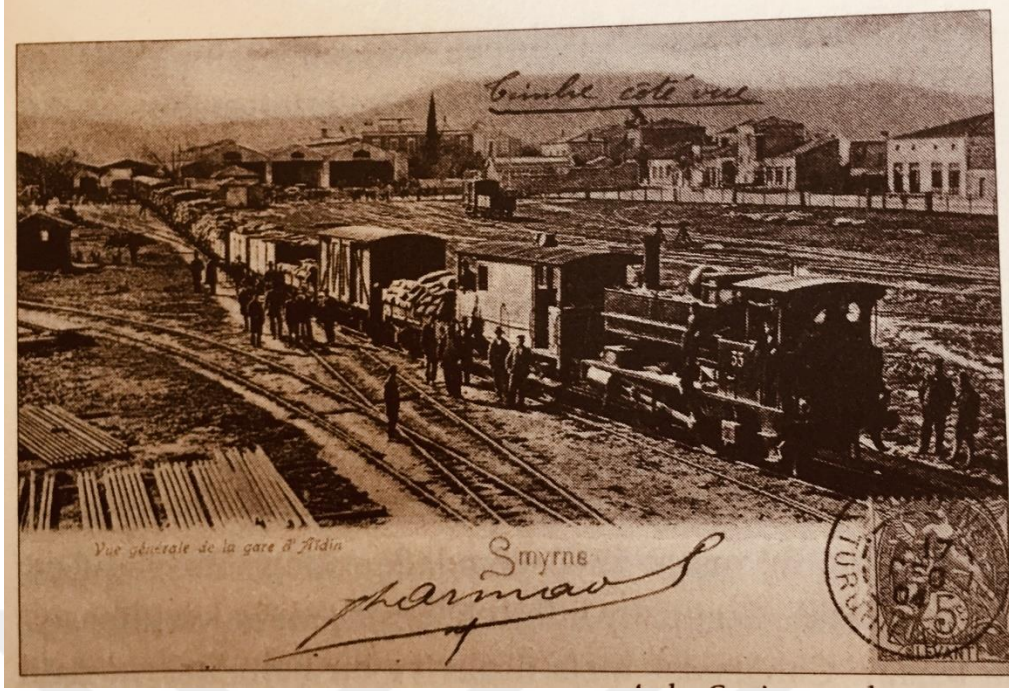
Görsel 7: XVI-XVIII. Yüzyıllara Ait Asma Kandil

(<https://islamansiklopedisi.org.tr>)



Görsel 8: İzmir Limanı 1860'lı Yıllar

(Marie Carmen Smyrnelis, İzmir 1830-1930, s. 151)



Görsel 9: Aydın Garı Yük Trenleri 1880

(Marie Carmen Smyrnelis, İzmir 1830-1930, s. 147)



Görsel 10: İzmir'e Zeytinyağı, İncir vb. Ürünler Taşıyan Bir Kervan 1880'li Yıllar

(<https://tarihkurdu.net>)



Görsel 11: 1900 Yılında Tralleis ve Zeytin Ağaçları

(Şükrü Tül, Bitek Topraklar Üstünde Aydın, s. 224)

» » iskarta	70		
» » ikinci	90		
Zeytin yağı			
Huiles d'olive			
Zeytin yağı lapant			
yemeklik okka	68		
Zeytin yağı sıra			
Sabunluk	62-66		
Posa	34 52		
Palamut			
Vallotees			
Tırnak kantarı	270 375		
» engin	250 300		
Tırnaklı	265		
» ruftuz	160		
» kaba	185		
» « engin	175 200		
Sade yağlar			
Benres			
Halep urfa	185-230		
» ikinci	170-180		
Yerli koyun tereyağı	170-180		
» taze inek	» 170-180		
		Olives	
		Yerli terbiye edilmiş zeytin	{ 35 50
		Yerli terbiye edilmiş adi zeytin	{ 25 35
		» tirilye	45
		» en iyi mal	60
		Sabunlar	
		Savones	
		zeytin yağından	{ 50 52
		mumul sabunlar	{ 38 40
		pirina yağından	38 40
		koko	» 30
		Bağırsaklar	
		Boyaux	
		Kayon ve keçi tuzlu ve salamura işlenmiş iyi mallar	55 60
		» » etraf	40 45
		Salamura oğlak izmir havalisi	20 25
		ramka	» kilo 10 15
		Kuru sığır bağırsakı metro	2,20
		» kör bağırsak adet	10
		salamura sığır salam metro	4

Görsel 12: 1929 yılı İzmir Piyasasında Zeytin

(1929 İzmir Ticaret ve Sanayi Odası Mecmuası, Sa: 6)

Aydın piyasası		6/1/1938	
Zeytinyağı	26		
Zeytin tanesi fa. tea.	3	3,75	
Pamuk yeşil	30	31	
Pamuk akala	35	36	
Pamuk çekirdekli yerli	7,50	8	
Pamuk " akala	10	11	
Kozak	4,50	5	

İzmirde:
Zeytin yağı 28
Yerli mahsulü 32
Akala 37

Görsel 13: 1938 Yılında Aydın Piyasasında Zeytin Fiyatı

(Aydın Gazetesi, 6/1/ 1938)

Zeytin Mahsulü
Hakkında Vilâyetin Bir Tebliği

Hükümet tarafından bu mübâdilere verilen zeytinlerin meyvelerini toplamağa başladıkları balatalık köyü ihtiyar heyetinden bildirilmiştir.

Bu mevzide zeytin mahsulünün toplanması mahallî kemur gelmediği cihette yağ cihetinden zararlı olacağı gibi hele ağaçların gelecek senelerde mahsul verecek tazı dalcıklarının kurumasına ve bînetice ağaçların verim kabiliyetinin azalmasına sebep olacağı tabiidir.

Zeytinlerin mahsulünün birinci kânumdan evvel toplanmaması hakkında evvelce de müteaddit defalar tamim edilmiş olduğu cihette bu tarihten evvel zeytin ağaçlarına hiç bir zarar vurulmayacaktır.

El ile sıyrılmak suretile salatalık dane zeytin toplanabileceği gibi ağaçların ruzgârlardan diblerine düşecek olan danelerin de telef olmasına meydan verilmesiyip toplanması muvafıktır.

Bu emir hilâfında hareket edenler hakkında kanunî takibat yapılacağıın bütün âkâbî kadılarca bilinmesini dilerim.

Görsel 14: Zeytin Mahsulü İle İlgili Karar

(Aydın Gazetesi, 4/9/ 1937)

ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı : Rıza PEKER

Doğum Yeri ve Tarihi : Aydın / 05.07.1994

EĞİTİM DURUMU

Lisans Öğrenimi : Adnan Menderes Üniversitesi / Fen Edebiyat Fakültesi /
Tarih

Lisans Öğrenimi : Anadolu Üniversitesi / Açık Öğretim Fakültesi /Kamu
Yönetimi

Lisansüstü Öğrenimi : Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü /
Tarih ABD / Yüksek Lisans

Bildiği Yabancı Diller : İngilizce (YDS, 53,25) İngilizce (C1) Fransızca (A1)

İŞ DENEYİMİ

Atatürk Anadolu Lisesi / Stajyer Tarih Öğretmenliği (Aydın-2016)

İLETİŞİM

e-posta adresi : pekeriza@gmail.com

Tarih :04.10.2019