



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ZEYTİN

Nazan Yiyen

Eğer Ege'ye sonbahar gelmişse; yazdan kalan yeşilin yerini alan renklerin, birbirleri ile yaptıkları son dansa tanıklık ederken; Ege'nin deniz, çam, ıtır ve kekik kokusuna bir koku daha katılır. O koku, zeytin kokusudur. Ve her Egeli binlerce yıldır bu kokuya meftundur. Amacımız bir zeytin yazısı yazmak değil. Bir ritüel gibi kutlanan Ege'nin adı resmi olarak konulmayan bayramını, yani zeytin hasadını anlatmak. Yolunuz ülkemizin batısına doğru düştü mü, göreceksiniz ki ne çok insan zeytin ağacı ile birlikte yaşıyor. Yetmişinde bile zeytin dikenlerin ülkesi olmuş Ege. Sabahın ilk ışıkları aydınlatmaya başladı mı zeytinlikleri, traktörler dolusu insan düşüyor yollara içlerinden bir şarkı söyleyerek zeytin ağaçlarına doğru. Masallara, efsanelere ve kutsal kitaplara konu olan "ölmez ağacının" yağını ve meyvesini toplayabilmek için, binlerce yıldır yapıldığı gibi bu yıl da zeytin hasadına doğru gidiliyor. Efsane bu ya; Ege'nin eski sakinlerinden İzmirli Homeros bir gün Ege kıyılarını gezerken yorulup bir zeytin ağacının gölgesine oturmuş. Zeytin ağacı hemen tanımış Homeros'u ve kulağına şöyle fısıldamış: "Herkesine aidim ve kimseye ait değilim. Sen gelmeden önce buradaydım ve sen gittikten sonra da burada olacağım". Kim ne derse desin, zeytin Anadoluludur. Çatalhöyük'te MÖ 4 bin yıl öncesinden kalma yerleşim merkezlerinde, zeytin çekirdeklerinin bulunması, Anadolu'da tarımın binlerce yıl öncesine dayandığını göstermektedir. Evet bilgiler karışık olabilir ama, Anadolu'da zeytinin işlenmiş en eski bitkilerden biri olduğu kesindir.

**Kraliçesidir Zeytin Ağacı Ağaçların**

Ağaçların kralı hangisidir bilinmez. Ama, kraliçesi zeytin ağacıdır. Güneşin, yağmurun, rüzgârın, suyun, gökyüzünün hatta denizin, hayat verdiği Anadolu topraklarının binlerce yıllık ölümsüz kutsal kraliçesidir o. Bu topraklar üzerinde binlerce yıldır doğan her güneş, akşamları göz kırpan her ay aşiktir bu kraliçeye. Güneş bol ışık saçar ki üstüne, meyvesi yeşile dönsün. Ay ise yapraklarını gümüşe boyar. Bu rekabet, kraliçe zeytin ağacını renklendirir, daha da güzel eştirir.

Kraliçe hep ayakta, hep topraktadır. Ağaçların kraliçesinin gerçek aşkı topraktır. Anadolu'nun toprağına kök salmıştır bin yıllardır. Çünkü doğum tarihi pek bilinmez ama bu topraklarda doğmuştur, bu topraklarda serpilmiştir. Kopmasın diye ilişkisi, çok derinlerine salar köklerini. Söküp almak mümkün değildir gerçek aşkıdan bu kraliçeyi. Ağaçların kraliçesi zeytin ağacı tufana bile direnen, neredeyse ölümsüz bir ağaçtır. 2000 yıl yaşayabilir. Gövdesindeki derin çizgilerde birçok kuşağa hizmet etmiş bilgelik gizlidir. Öldüğünü sandığınızda köklerinden yeni bir ağaç doğar. İşte kraliçeliğinin bir nedeni budur. Çünkü yeryüzünün en eski ağaçlarından biri olan zeytin ağacı, bugünlere doğarak, doğurarak, güneşe, toprağına uyum sağlayarak ulaşmıştır. Zeytin binlerce yıldır bu toprakların "özü" belirleyen ürünüdür. İşte bu nedendir ki, üreyen, dışı unsurları da üzerinde taşıyan bir kraliçedir. Zeytin ilk çağın, antik çağın, hatta günümüzün hem en iyi güzellik, hem en iyi gıda ürünüdür. Yüzyıllar önce, yeryüzünün bütün dişileri gibi kraliçe zeytin ağacı da güzellik aramaya başlar. Ve günün birinde kendi güzelliğine biraz daha güzellik katmak, insanlığın hizmetine sunmak için meyvelerinden bir sıvı güzellik iksiri üretir. Derler ki; güneş artık onsuz olamayacağını anladığında, ona daha yakın olmak için gönlünün ateşini, o siyah meyvelere yansıtır. İşte zeytinyağının yeşilimsi sarı rengi bundandır.

Bu dağların, bu bayırların, bu coğrafyanın ağacıdır zeytin. Kilis'in, Antep'in, Antakya'nın, Aydın'ın, Ege'nin, Akdeniz'in ağacıdır. Kısacası Anadolu'nun ağacıdır. Herkes bilir ki zeytinle ilgili efsanelerin, masalların kaynağı, içinde Anadolu'nun da yer aldığı Doğu Akdeniz'dir.

Hemen bütün dinler tarafından kutsal bir ağaç olarak çok eski çağlardan beri kabul görmüştür zeytin ağacı. Kuran'ı Kerim, İncil ve Tevrat'ta, zeytin ağacı ve zeytinyağı; kutsallığın; refahın, adaletin, sağlığın, gururun, zaferin, bilgeliğin, aklın, arınmanın, yeniden doğuşun simgesi olmuştur. Tek Tanrılı üç din Doğu Akdeniz'in topraklarında doğmuştur. Bu nedenle Doğu Akdeniz'in halkları; zeytin ağacının bu topraklarda doğmasını Allah'ın onlara bir armağanı olarak görürler.

Zeytin aynı zamanda Akdeniz'in evrensel ürünüdür. Kıyılarında zeytin kokusunun hüküm sürdüğü bir coğrafyada, rüzgârın adeta deniz renginde estiği; yeşille-mavinin, güneşle-gölgenin iç içe geçtiği o kıyılarda kraliçedir zeytin ağacı. Ege'nin ve Mezopotamya'nın ortak sesidir.

Zeytin yetiştiriciliği yaklaşık 6 bin yıl önce Anadolu'da başlamıştır. Anadolu, Lübnan, Filistin ve Suriye'den batıya doğru yayılmıştır. Zeytin; İslamiyet, Hıristiyanlık ve Musevilik için kutsal anlam taşır. Ramazan'da açılan oruçların ilk tercihi olan zeytin, bir anlamda kahvaltıda yenilemeyen zeytinin iftarda tamamlanmasıdır.

**Türkiye'nin Zeytin Varlığı**

Zeytin ağacı genellikle kıyı bölgelerinde yetişiyor. 2004 istatistiklerine göre, ülkedeki tarım arazilerinin %2,6'sına denk gelen 700.000 hektar alanda zeytin ağacı dikilmiş. 125 milyon ağacıyla, yani dünya zeytin varlığının %10'uyla Türkiye, dünya zeytinyağı üretiminin %4,2'sini karşılıyor. Bu yılın sonuna kadar ülkemizde zeytin ağaçlarıyla kaplı alanların 725.000 hektara ulaşması bekleniyor. Zeytin ağaçlarının %67,7'si ve zeytin üretiminin %75'i ile ülkenin batısında yer alan Ege Bölgesi'nde bulunuyor. Ülkemizde zeytin yetiştiriciliğinde temel alan Ege. Edremit, Kazdağları, Akçay, Havran ve Ayvalık'ın oluşturduğu "Körfez Bölgesi" diye bilinen kısımda tüm

dünyanın bildiği ünlü Ayvalık "altın yağı" ve bu çeşidin aynı adla anılan sofralık zeytini de üretiliyor. Ege'nin orta ve güney kısmında, yetiştirilen ana çeşit zeytin "Memecik"tir. Yeşil hâldeyken tatlandırılan "Domat" çeşidi zeytinler, ağırlıklı olarak Akhisar yöresinde üretiliyor. Ege Bölgesi'ni, Türkiye'deki toplam zeytin ağaçlarının %15,6'sına ve Türk zeytin üretiminin %11'ine sahip kuzeydeki Marmara Bölgesi yakından takip ediyor. Genel olarak bu bölgede meyveleri siyah toplanmaya çok uygun olan "Gemlik" çeşidi yetiştiriliyor. Ülkemiz genelinde zeytinin birçok çeşidi her iki amaçla da yetiştirilse de, yetiştiricilik yapılan alanların %70'i zeytinyağı üretimi, geri kalan %30'u sofralık zeytin hazırlanması için kullanılıyor.

Eğede Binlerce Yıllık Ritüel: Zeytin Hasadı

Olgunlaşmış zeytinlerin yer aldığı ve yüzlerce zeytin ağacının bulunduğu bir bahçede hasat, "Ya Allah, ya Bismillah" diye başlar. Allah katında kutsal bir meyve olan zeytin o yıl bol olsun, bereketli olsun diye dualarla indirmeye başlanır dallarından. Zeytin hasadı Eylül sonu başlayıp, Şubat'a kadar sürer. Önce sofralık yeşil zeytinler, sonra erken hasat yağlık zeytinler, en son olarak da siyah sofralık ve yağlık zeytinler toplanır. Zeytin hasadında toplanan zeytinlerin kalitesi ve toplama biçimi oldukça önemlidir. Toplanacak zeytinler sağlam, deliksiz, lekesizlerden seçilir. Yere düşüp toprağa değenlerden değil ağaçtan toplanmış olmalıdır. En iyi toplama zamanı, zeytinin renginin koyulaşmaya başladığı zamandır. Zeytin hasadı, sofralık veya yağlık olarak değerlendirme amacına göre uygun zamanda yapılmalıdır. Yeşil sofralık zeytin hasadı meyvelerin sarımsı-yeşil renge döndüğü dönemde (Eylül sonu-Kasım), siyah sofralık zeytin hasadı kararmanın kabuktan meyve etine geçtiği dönemde (Kasım ayı ve sonrası), yağlık zeytin hasadı ise yeşilden pembeye döndüğü dönemde (Ekim-Kasım) erken hasat olarak veya ağaçtaki zeytinlerin çoğunluğunun siyahlaşmasından itibaren (Kasım-Aralık) yapılabilir. "Çok iyi erken sızma zeytinyağı", zeytin biyolojik sürecini tamamlamadan toplandığında elde edilir. Oysa üreticilerimizin çoğu bir yanlışlık yapmaktadırlar. Ürünü ne kadar çok geç toplarlarsa o kadar çok randıman alacağını düşünen bazı üreticiler, ürünü geç toplamaktadırlar. Bu da zeytin kalitesinin düşmesine neden olmaktadır. İyi saklanmış, çok iyi işlenmiş sağlam zeytin, yüzde 0,5 asidin üzerinde yağ veriyorsa, o geç toplanmış zeytin sınıfına girer. Hasatta en zor ve pahalı olan yöntem, en kaliteli ürünü almayı da sağlayan tek tek toplama yöntemidir. Ama genellikle bunun yerine ağacı sallama, taraklama ya da sıriklama yöntemi kullanılmaktadır. Zeytin ağaçlarının o çok yüksek olmayan alt dallarındaki zeytinleri kadınlar taraklama yöntemiyle toplanmaktadır.

Günümüzde zeytin hasadı büyük çoğunlukla sıriklama yapılmaktadır. Ancak sırikların zeytin ağaçlarına zarar verdiği de bilinen bir gerçektir. Diğer yöntemler olan tarakla ve elle sıyırma ile çeşitli tiplerde elde ve omuzda taşınabilen hasat makineleriyle hasat yöntemleri ise daha sınırlı olarak uygulanmakla birlikte her yıl yaygınlaşmaktadır.

Sofralık olarak değerlendirilecek zeytinlerin hasadında özellikle tanelerin zedelenmemesi önemlidir. Bu durum dikkate alınarak sofralık zeytinler elle sıyırma ve dal sarsıcı hasat makineleri kullanılarak hasat edilmektedir. Yağlık zeytinlerin hasadında ise tüm hasat yöntemleri kullanılır. Ülkemizde yaygın olarak kullanılan sıriklama hasat yönteminde sürgün ve dallarda yara açılmakta ve bir sonraki sene ürün verecek sürgünlerin zarar görmesine ve kırılmasına neden olmaktadır.

Bu arada hatırlatmakta yarar var. Hemen her üreticinin bildiği bir kural vardır zeytincilikte: Kalite ile verim ters orantılıdır, Zeytincilikte en önemli bilgidir bu. Kalite arttıkça verim düşer. Ortalama 5 kilo zeytinden 1 kilo zeytinyağı çıkar. Zeytinyağının kalitesinin artması için verimin düşmesi gerekiyor. Yani 10 kilo zeytinden 1 kilo yağ çıkıyorsa zeytinyağının kalitesi artmış demektir. Zeytinyağını diğer yağlardan ayıran en önemli özelliği doğal olmasıdır. Diğer bitkisel yağlar rafineri yağlarıdır. Oysa zeytinyağı tıpkı meyve suyu gibi ürünün sıkılmasından sonra ortaya çıkan çıkan bir yağdır. Doğaldır. Tamamıyla fiziksel işlemler sonucu elde edilir ve rafineri ürünü değildir. Sizler bu yazıyı okurken, yeni mahsul zeytinyağları artık piyasada olacak. Unutmamanız dileğiyle son cümleyi yazmakta yarar var. O raflarda gördüğünüz siyah veya yeşil zeytinlerle, sarı-yeşil yağlar bu topraklar üzerinde binlerce yıldır var ve bizlere Allah'ın bir armağanı. Armağanlarımızı iyi korumak ve değerlendirmek gerek.