

TEKNİK NOT:

DERİK ZEYTİNİ VE ZEYTİNLİKLERİ

Prof.Dr. Hasan ÖZÇELİK
(SDÜ. Fen Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümü, Isparta)

2016 yılı Ekim ayında Mardin ili, Derik ilçesine bir teknik gezi yapıldı. Bu gezideki gözlemlerimden en önemlisi Derik Zeytini üzerine oldu. Bu yazıda tarihi bir miras, çok önemli bir biyolojik çeşitlilik olan Derik Zeytinleri hakkında bazı teknik bilgiler verilmektedir.

Coğrafya ve ekoloji: Derik ilçesi Mardin iline bağlı, 62200 nüfuslu, hızla büyüyen şirin bir şehirdir. Coğrafi konumu: 37 S 0612244, 4135419, 764 m.dir. Bu alan Karacadağ'ın devamı olup Nusaybin'e kadar uzanır. Yörenin jeolojik yapısı: Pomza, bazalt ve az da olsa kireçtaşıdır. Toprakları verimli, Terra Rosa karakterlidir. Bu toprak yapısı bilindiği üzere açık kahverengidir. Akdeniz bölgesinde kireçtaşı alanlarda görülür. Zeytin bahçelerinin de ana kaya ve toprakları bu şekildedir. İlçe civarında çok büyük ovalar vardır ve bu ovalarda kuru ve sulu tarım yapılmaktadır.. Yapılmakta olan sulama barajının hizmete girmesini halk sabırsızlıkla beklemektedir.

Mevcut Durum ve Tarihçe: Mezopotamya uygarlığı içerisinde mütalaa edilen ilçenin tarihi oldukça eskidir. Yörenin tarihi, kültürü, iklimi ve jeolojik yapısının bileşiminden mucizevi bir biyolojik zenginlik ortaya çıkmıştır. Bunun adı: **Derik Zeytinidir**. Derikte 60 civarında tarihi zeytin bahçesi bulunuyor. Bu yerel çeşit, tarihi zeytinler toplam 300 da civarında bir alanda üretilmektedir. Ağaçlarının ortalama ömrü 900 yıl olarak belirtilmektedir. İlçede yoğun olarak üretim yapılan alanlar; **Zeytinpınar, Cevizpınar, Bahçelievler** ve **Tepebağ** (Koordinat: 37S 0612417, UTM: 4134135, 715 m) mahalleleri ve **Gap**tır (Gap: sulak yer anlamındadır). Ancak Derik ilçe merkezinin büyümesiyle bu tarihi zeytinlikler ve potansiyel alanlar arsaya çevrilmeye başlamıştır. Bu tehlide karşı zeytin bahçeleri koruma altına alınmıştır. Yapılaşmaya izin alabilmek için bazı aileler kendi zeytinliklerini tahrip etme gayretine girmişlerdir. İlçe Belediyesi zeytin bahçelerine yapılan inşaatlara izin vermemektedir. Bu uygulamanın ciddiyetle sürdürülmesi ilçenin, yörenin, bölgenin ve dolayısıyla ülkenin menfaatinde.

Derik ilçesinin Cevizpınar mahallesindeki zeytinlik alanlarda detaylı bir gözlem yapma fırsatı buldum. Mahalle; şehrin girişinde, sağ tarafta yer alıyor. Sakinleri yerli halktır. Bahçelerini korumaktalar. Bu sakinlerden birisi de **Hacı Şehmuz İşi'** dir. 80 yaşından fazla olan Hacı Şehmuz; Zeytin bahçesinin yaklaşık 1000 yıllık olduğunu söylemektedir. Bu tarih Selçukluların Anadolu'yu fethettiği tarihtir. Kendisinden hatıra olarak çoğaltmak için bir zeytin dalı istedim. "Sana en iyisinden vereyim" dedi. Çeşidini sordum. "En çok rağbet gören zeytin; **halhali**" çeşididir. Sana bundan verdim" dedi. Zeytinliklerde 500-600 yaşında olduğunu tahmin ettiğim ağaçlardan bolca vardır. Ancak zeytinliklerde ağaçların ortalama yaşı 250-300 civarındadır. Derikte 9 çeşit zeytin varlığı tespit edilmiştir. Bunların yerel adları: **Belloti/Beloti, Zoncık** (mavi renkte, halhali zeytininden biraz daha büyük), **Mavi, Melkabazi, Kejik**(eti az), **Horseki**(iri daneli, pek tercih edilmez, içine biber konur), **Tesbihlik, Halhali**(daneleri orta büyüklükte). **Halhali** ve **Zorahin**. Gemlik, Memecik, Tavşanyüreği gibi modern zeytinler piyasada çok az görülmektedir.

Ekonomik önemi: Elde edilen bilgilere göre; ilçede tüm zeytinlerin salamurası yapılıyor. Eskiden yağından çok miktarda sabun yapılıyordu. Birkaç yerli aile sabun imalatı ile geçiniyordu. Şimdi sabun yapan bir aile işletmesi kalmış. Zekeriya Sabuncu isimli kişi ve ailesi bu geleneği halen sürdürmektedir. Kendisini ziyaretim sırasında sabun satın almak istedim. Hiç kalmadığını ve sabunu 40 TL/Kg dan; zeytin yağını da 25 TL.den sattığını; satış/pazarlama sorunu olmadığını, üretiminin talebi karşılayamadığını, piyasada özellikle yörede aranan ürünler olduğunu belirtti. 20-35 TL./lt den satış yapanlar da var. Zeytin yağı ise halen evlerde geleneksel yöntemlerle çıkarılıyor. 4 kg halhali zeytinden 1 kg yağ üretiliyor. Halhali zeytini piyasada Derik zeytini olarak tanınıyor.

Piyasada Derik zeytinlerinden salamura yapılmış yemeklik zeytin 12-13 TL.den satılmaktadır. İşlem görmemiş ham zeytin: 1,5-2 TL.den satılırken çeşide göre 9 TL/kg 'a kadar çıkabilmektedir. **Hursiki** çeşidi iri

H. Özçelik

danelidir, ancak müşteri tercihi azdır. **Halhali** çeşidinin yağı çok, daneleri daha küçük ve pahalıdır. **Zoncık, Beloti, Kıjak** çeşitlerinin meyvesi daha küçük ve yağı azdır. Genel durum olarak yerel ölçü birimi 1 ölçek (23 kg) işlem görmemiş halhali zeytini 250 TL'den satılıyor. **Halhali**(yağı çok ve yemeklik yağı pahalıdır, daneleri orta büyüklükte). **Halhali** ve **Zorahin** çeşitlerinin yağında asitlik azdır. 4-5 kg meyveden 1 kg yağ çıkar. 35 TL/lt. değerindedir. 7-8 TL/lt. de sabunluk yağdır.



Öneriler: Bu tarihi değere ve biyolojik çeşitliliğe gereken önem verilmeli, yetiştirme alanları ve ekosistemi korunmalı, genetik rezerv amaçlı olarak tohum bankalarımızda korunma altına alınmalı ve biyokaçakçılıkla yurtdışına yasal olmayan yollardan çıkarılmasına izin verilmemelidir.

Zeytin üzerine yerel üretimin ve endüstrileşmenin teşvik edilmesi gerekir. Yörede asayiş problemleri ortadan kalktığımda ilçeye bu bahçeleri ve zeytin ürünlerini görmek isteyen çok sayıda yerli ve yabancı turist geleceği tahmin edilmektedir.

İlçenin zeytin bahçelerinin ve zeytin ürünlerinin tanıtılması için Türk Patent Enstitüsü'ne coğrafi tescil işlemi yaptırılması; yerel zeytin çeşitlerinin Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na tescil ettirilmesi önemiyet arz etmektedir.

Yerel girişimci ve işadamlarımızın da kendi markalarını oluşturup standartlara uygun ürün üretmeleri, geliştirmeleri teşvik edilip gerçekleştirilebilirse dünya pazarlarına hem ülkeyi hem de yöreyi tanıtmaya bir vesile olacağı ve firmalarına ekonomik kazanç getireceği aşikardır.

Zeytin, Akdeniz bölgesinin iklim indikatörü olan bir türdür. Derik ilçesi de Akdeniz ikliminin bir uzantısı olarak görülmektedir. Potansiyel zeytinlik alanlar ve mevcut zeytinlikler koruma altına alınmalı, şehrin büyümesi başka alanlara kaydırılmalıdır.

Dini söylemlerde Hz. Âdem'in cennetten 4 bitki getirdiği ifade edilir: **Zeytin, Hurma, Buğday** ve **İncir**. Hurma dışındaki bitkiler günümüzde halen ülkemizin bir kısmını oluşturan eski adı ile Kuzey Mezopotamya'da yetişmektedir. Hurma da yöreye yakını bir coğrafyada yetişmektedir. Güneydoğu Anadolu'da görülen incirler daha kısa boylu, çalı şeklinde ve bütün yapraklıdır. Kuranı Kerimde zeytin ve incir üzerine yemin edilmektedir. Bu yeminlerden incir ve zeytinin mucizevi bitkiler olduğu, diğer bitkilerden üstünlüğü anlaşılabilir. Öte yandan yöre buğdayın dünyadaki 2 gen merkezinden biridir. Bilim dünyasından bu merkezin Karacadağ olduğu kanaati hakimdir. Derik ilçesi de bu dağın uzantısıdır. Acaba zeytin ve incirin ataları Mezopotamya'da ortaya çıkmış olabilir mi? Derikteki zeytinler türünün ataları olan çeşitler midir? Bu ağaçlar ataları olan zeytinlerin ölümüyle meydana gelen genç sürgünlerden mi oluşmuşlardır? Bu zeytin çeşitlerinin Derikte toplanması bir tesadüf olamayacağına göre zeytinin gen merkezi acaba Derik veya Mezopotamya mıdır? Sorular çoğaltılabilir. Bu zeytinlerin orjini hakkında araştırmalar yapılmalıdır. Zira buradaki zeytinler diğer çeşitlere benzemez. İslah edilen zeytinlerin ataları olabilirler. Zeytinin gen merkezi Mezopotamya ve ataları ilk kez bu coğrafyada görülmüş olabilir. Araştırmaları bekleyelim, sonuçlarını görelim.