



**Türü** : Araştırma Makalesi  
**Konusu** : Sosyal Bilimler  
**Gönderilme Tarihi** : 8 Mart 2022  
**Kabul Tarihi** : 6 Mayıs 2022

**OSMANLI DÖNEMİNDE ANTAKYA VE YAKIN ÇEVRESİNDE  
ZEYTİNCİLİK FAALİYETLERİ**

**Olive Culture Activities In Antakya And Its Close Environment In The Ottoman Period**

\*

**Hasan ATEŞ**

**(ORCID: 0000-0002-1818-1108)**

**Atıf Bilgisi/Reference Information**

**Chicago:** Ateş, Hasan, “Osmanlı Döneminde Antakya Ve Yakın Çevresinde Zeytincilik Faaliyetleri”, *BENĞİ: Dünya Yörük-Türkmen Araştırmaları Dergisi*, Yıl: 5 (2022), Sayı: 2, ss. 43-76.

**Apa:** Ateş, H. (2022). “Osmanlı Döneminde Antakya Ve Yakın Çevresinde Zeytincilik Faaliyetleri”, *BENĞİ: Dünya Yörük-Türkmen Araştırmaları Dergisi*, Yıl: 5, Sayı: 2, ss. 43-76.

**Özet**

Ülkemizin önemli bir kenti olan Antakya, 1939 tarihinde Hatay adını alarak dünya tarihinde yeni bir kimlik kazanmıştır. Tarihin her devrinde ürettiği katma değer ile insanlığın gündeminde yer alan Hatay, zeytin ve zeytin ürünlerinin üretimi konusunda da ilkçağlardan beri adından söz ettirmiştir. Bölgede üretilen zeytin ve zeytin ürünlerinin kalitesi dünya çapında ün salmıştır. Hatay'ın ekonomisinde önemli bir değere sahip olan zeytin, zeytinyağı ve zeytin mamulleri eski çağlardan itibaren bölgeden gemilerle taşınarak ticari bir ürün olarak dünya pazarlarında yer almıştır. Tarihin ilk dönemlerinden itibaren devam eden bu gelenek kentin 1516'da Osmanlı Devleti'nin eline geçmesi ile de sürmüş ve zeytinyağı ve ürünleri Baharat Yolu'nun son noktası olan Doğu Akdeniz'den Avrupa'ya ihraç edilmeye devam etmiştir.

1918-1938 yılları arasında Türklerin elinden çıkan ve Fransızların sömürgesi haline gelmesiyle zeytincilik konusunda sekteye uğrayan kent, 1939 yılında tekrar anavatana dâhil olmasıyla zeytinyağı ticareti normal dağıtım seyrine kavuşmuş ve günümüze kadar artarak devam etmiştir.

\* Bu makale, yazarın Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde hazırladığı yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

**BENĞİ**  
**DÜNYA YÖRÜK-TÜRKMEN ARAŞTIRMALARI DERĞİSİ**

Bengi World Journal Of Yoruk-Turkmen Studies

Yıl: 5, Sayı: 2  
(Eylül 2022)



Çalışmamızda Türkiye Cumhuriyeti'nin bir vilayeti olarak Hatay'ın Osmanlı Devleti'nden cumhuriyet dönemine kadar zeytin ve zeytin ürünlerinin üretim ve satış serüveni incelenmiştir.

Çalışmamızda Osmanlı döneminde Antakya merkezli zeytin ziraatı, zeytinin kullanımı, zeytin ve zeytin ürünlerinin ekonomik, sosyal, kültürel ve dinî kullanım alanlarına dair geniş bilgiler verilerek ülkemizin zeytincilik sektörü için bir gelecek perspektifi çıkarılmaya çalışılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Osmanlı, Hatay, Antakya, Zeytin, Zeytinyağı.

**Abstract**

An important city of our country, Antakya took the name of Hatay in 1939 and gained a new identity in the world history. Being on the agenda of humanity with the added value it has produced in every period of history, Hatay has made a name for itself in the production of olive and olive products since ancient times. The quality of olives and olive products produced in the region has gained worldwide fame. Olives, olive oil, and olive products, which have an important value in the economy of Hatay, have been transported by ships from the region since ancient times and have taken place in world markets as a commercial product. This tradition, which has been continuing since the first periods of history, continued with the conquest of the Antakya by the Ottoman Empire in 1516, and olive oil and its products continued to be exported to Europe from the Eastern Mediterranean, the last point of the Spice Road.

The region came out of the hands of the Turks and became a colony of the French between 1918 and 1938. When it rejoined Turkey in 1939, olive oil trade returned to normal distribution, and has continued to present increasingly. In our study, the adventure of the production and sale of olive and olive products of Hatay as a province of the Republic of Turkey from the Ottoman Empire to the present day was investigated. However, the survey in the last section of our study was limited to the district of Altınözü due to some problems in the field. General results were tried to be reached by making use of researches made by different institutions in order to reach general evaluations about Hatay in general.

In our study, it has been tried to draw a future perspective for the olive sector of our country, in the example of Altınözü, by giving extensive information about olive agriculture, usage of olives, and economic, social, cultural and religious areas of usage of olive and olive products from the Ottoman Empire to the present day.

**Keywords:** Ottoman, Hatay, Antakya, Olive, Olive Oil.



## Giriş

Akdeniz Bölgesi'nin doğusunda yer alan Antakya, 35° 52" ve 37° 04" kuzey enlemleri, 35° 40" ve 36° 35"doğu boylamlarında bulunan bir sınır şehridir. Şehir, batıda Akdeniz ve Adana, kuzeyden Osmaniye, kuzeydoğudan Gaziantep, doğudan ise Suriye ile çevrilidir. Nur (Amanos) Dağları ile ikiye bölünmüş olan Hatay'ın yönetim merkezini oluşturan Antakya Asi Nehri kıyısında kurulmuştur. Kuzeyde Nur, Güneyde Kel Dağı (Cebel-i Akra), Kel Dağı'nın kuzeydoğusunda yer alan 440 m. yüksekliğindeki Habib-i Neccar (Silpius) Dağı'nın eteklerinde kurulan Antakya, ilkçağlarda ve özellikle Roma-Bizans imparatorlukları döneminde Akdeniz havzasının en büyük şehirlerinden biri olma vasfına sahiptir. Olimpiyat oyunlarının düzenlendiği, 12 km. uzunluğunda muazzam surları bulunan önemli bir ticaret ve sanayi merkezi olarak dikkati çeken şehir kalabalık bir nüfusa sahiptir. İslam öncesi dönemde Antiochia olarak geçen şehrin ismi İslami dönemde Antakiye şekline dönüşerek bugüne ulaşmıştır (Sahillioğlu, 1991: 228).

Antakya'da ilk yerleşim, Orta Paleolitik döneme kadar uzanır. Yörede MÖ III. binde Akadlar, II. binde Hurriler yaşamış ve bölge MÖ 1800'lü yıllarda Hititlerin eline geçmiştir. Daha sonraları Asurlar ve Persler bu bölgede egemenlik kurmuşlardır. MÖ 333'te Makedonya Kralı İskender, Pers İmparatorluğu'nu yıkmış, Antakya'yı ele geçirmiştir. MÖ 323 yılında Makedonya Kralı İskender'in ölümünden sonra imparatorluk toprakları, komutanlarından Antigonos ve Seleukos arasında paylaşılmıştır. Seleukos, Antigonos'u MÖ 301 yılında İpsos Savaşı'nda yenerek Seleukos Krallığı'nı kurdu (Gündüz, 2009: 5). Antakya'nın kuruluşu MÖ 300 yılına kadar götürülmekte ve I. Seleukos tarafından kurulduğu tahmin edilmektedir(Kara,2005: 17). I. Seleukos Nikator, oğlu I. Antiochus Soter adına kurdurmuştur. Antiocheia da kısa sürede gelişip Seleukos Devleti'nin başkenti olmuştur. Dört büyük mahalleden oluştuğu için kente "Tetra Polis" de denilmiştir (Yurt Ansiklopedisi, 1982: 3411). Seleukos tarafından aynı adla kurulan 16 şehirden biri olan "Antiocheia", diğerlerinden "Asi kenarındaki Antakya" veya "Defne yakınındaki Antakya" adlarıyla ayrılmaktadır(Tekin, 1993: 21). Seleukoslar döneminde Antiocheia, Asi Nehri'nin sol yakasında dağ ile ırmak arasında uzun dikdörtgen şeklinde bir şehirdir. Şehir, Epiphanes lakabıyla şöhret kazanan IV. Antiochos (MÖ 175-164) döneminde büyük gelişme kat etmiştir. Bu dönemde Asi'ye boşalan bir kanalizasyon şebekesi tamamlanmış ve Defne'den şehre kemerlerle su getirilmiştir (Sahillioğlu, 1991: 229).

Antakya, MÖ 148 yılındaki depremde büyük yıkıma uğramışsa da büyük oranda yeniden imar edilmiştir. Şehir, Roma hâkimiyetine girmeden önce, (MÖ 83-69) Suriye'de hâkimiyet kuran



Ermeni Kralı I. Tigranes tarafından Antakya da ele geçirilmiş ve 14 yıl boyunca işgal altında tutulmuştur(Demir, 1996: 31-32).

Hititler döneminden bu yana önemli ticaret yolları üzerinde yer alan Antakya, sahip olduğu stratejik konumundan dolayı Antik dönemin güçlü devletleri olan İran, Mısır ve Roma'nın sürekli saldırılarına maruz kalmıştır. Roma İmparatoru Pompei, MÖ 64'te Seleukos Devleti'ne son vererek Antakya'yı ele geçirmiş ve şehirde Roma hâkimiyeti tesis etmiştir. Pompei, halkın gönlünü almak için şehir halkına bazı imtiyazlar tanımış ve MÖ 69'da depremde ağır hasar alan şehri yeniden imar ettirmiştir. Böylece Roma'nın Suriye eyaletinin merkezi olan Antakya(Sahillioğlu, 1991: 229) Roma ve İskenderiye'den sonra, imparatorluğun en önemli ve en kalabalık şehri olmuştur. Bütün Asya eyaletlerinin merkezi haline gelen şehir büyük itibar görmüş ve "Doğu'nun Kraliçesi" olarak tanımlanmıştı (Streck,1965:456).

MÖ 40-39 yıllarında Antakya kısa bir müddet Partların hâkimiyetine girmiş ve Roma'daki ilk imparatorlar devrinde şehirdeki imar faaliyetleri devam etmiştir. Eyalet merkezi olduğu için yeni hükümet binaları inşa edilmiş, tiyatrolar yapılmış, sirk ve hipodrom onarılmıştır. MS 35'te depremle sarsılan şehir, Cladius (MS 41- 54) zamanında onarılrken MS 115'te şiddetli depremle tekrar tahrip olması üzerine şehir yeniden imar edilmiştir(Demir, 2002: 205). MS 256-260 yılları arasında hüküm süren Sasani Kralı I. Şapur zamanında Antiocheia, Sasaniler tarafından zapt edilmiş ve halkı İran'a sürülmüştü(Sahillioğlu, 1991: 229).

Antakya, Hristiyanlık tarihinde de önemli bir yere sahip olmuştur. Kudüs'e yakın büyük ve zengin bir yerleşim merkezi olan Antakya, Anadolu ve Yunanistan'a uzanan yolların kavşağında bulunmaktaydı. Bu sebeple Kudüs'ten gönderilen havariler Antakya'da toplanmakta ve Hristiyanlığı yaymak üzere Anadolu'ya ve Yunanistan'a gitmekteydi ve dönüşlerde de aynı yolu izlemekteydiler. Kudüs'ten sonra Hristiyanlığın ikinci merkezi haline gelen Antakya'da çeşitli ayrılıkçı mezhepler de doğmuştur. Hatta kendilerini "gentile" dedikleri halktan ayırmak için "Hristiyan" adını vermeleri ilk defa burada gerçekleşmişti. Yahudi cemaatinden olmayanlar arasında Hristiyanlığın yayılması da yine bu şehirde başlamıştı. IV. yüzyılda metropolitlik, V. yüzyılda ise patriklik merkezi durumunda olan Antakya, İstanbul ve İskenderiye patrikleri seviyesindeydi(Sahillioğlu, 1991: 229). 395'te Roma İmparatorluğu bölününce Doğu Roma sınırları içinde kalan (Yurt Ansiklopedisi, 1982: 3411) Antakya, İran seferleri için Bizans tarafından bir üs olarak kullanılmıştır. 525'te yanan, 526'da da depremle sarsılan şehir, 528'de büyük bir depreme daha maruz kalmıştır. Depremde şehir tamamen harap olurken halkın çoğu

**BENĞİ**  
**DÜNYA YÖRÜK-TÜRKMEN ARAŞTIRMALARI DERĞİSİ**

Bengi World Journal Of Yoruk-Turkmen Studies

Yıl: 5, Sayı: 2  
(Eylül 2022)



hayatını kaybetmiştir. Ardından 540'ta Enüşirvan şehri yağmalamış her tarafı ateşe vererek Antakya halkını ikinci defa İran'a göç ettirmiştir. 542'de veba salgını, 551, 557 ve 577'de yeni depremlerle sarsılan şehir, 611-628 yıllarında tekrar Sasanilerin işgaline uğramıştır. Suriye'yi kurtarmak üzere harekete geçen İmparator Herakleios 622'de şehir surları önünde mağlup olmuştur. 628'de İran kuvvetlerince boşaltılan şehir, antik kimliğini yitirmeye başlamış ve şehirde yeni bir dönem başlamıştır(Sahillioğlu, 1991: 229).

Müslüman Arapların Kuzey Suriye'ye doğru başlattıkları fetih hareketleri esnasında, Hz. Ömer devrinde, 636 yılında Antakya, Ebu Ubeyde bin Cerrah kumandasındaki İslam orduları tarafından kuşatılmıştır. Kuşatma uzun sürünce Hz.Ömer'in tavsiyesi ile şehre zarar verilmemek amacıyla çatışmaya girilmemiştir. Nihayet İslam orduları, Antakya'yı 638 yılında, sulh ile teslim almıştır.(Efe,2008: 8-9). Antakya'nın Bizans elinden alınmasıyla X. yüzyıla kadar sürecek olan Bizans- İslam mücadelesi başlamış oldu. Antakya, İslam hâkimiyetinde bir Serhat şehri (sagr) özelliğini kazanmış ve meydana gelebilecek saldırıları karşılayabilecek bir askerî üs haline getirilmiştir(Sahillioğlu, 1991: 230).

Abbasiler döneminde Kilikya'nın merkezi olmuş, Me'mun ve Mu'tasım zamanlarında da bölgeye Türk idareciler gönderilmişti(Sahillioğlu,1991: 230). Abbasilerin IX. yüzyılda zayıflaması üzerine Antakya, 877'de Tolunoğlu Ahmed'in, daha sonra İhşidler'in, ardından da 944 yılında Hamdanoğulları'nın idaresine girmiştir. Bu hâkimiyet 969'a kadar sürdü ve bu tarihte şehir, Bizans'ın eline geçmiştir. Antakya'da Bizans hâkimiyeti 1084 yılına kadar devam etmiştir(Gül,2008: 10).

Antakya, 969 yılında Bizans İmparatoru II. Nikephoras Phokas şehri almayı başarınca, tekrar Bizans İmparatorluğu'nun eline geçmişti. Antakya, bundan sonra bir asırdan fazla, Bizans'ın Müslümanlara karşı başlıca kalesi olmuştu(Streck,1965:456). Ayrıca şehrin ticari önemi sürmüş, Bizans'ın ham ipeği, ipekli kumaşları, diba, keten bezleri, ehil hayvanları Halep'e gönderiliyor, Uzakdoğu malları da Basra ve Fırat üzerinden şehre geliyordu. Bizanslılar tarafından ticari imtiyaz tanınan Venedikli tüccarlar Antakya'da ticaret yapıyorlardı. Antakya daha sonra bölgede faaliyet gösteren Selçukluların akınlarına hedef olmuştu. (Sahillioğlu, 1991: 230). Anadolu Selçuklu Devleti'nin kurucusu Süleyman Şah, 1085 yılında şehri alarak burada ilk Türk egemenliğini sağlamıştır. Süleyman Şah'ın vefatı üzerine, Selçuklu sultanı Melikşah 1086'da şehre Yağbasan'ı vali tayin etmiş ve şehirdeki Türk hâkimiyeti 1098'e kadar sürmüştür. 1098'den sonra Haçlı egemenliğine giren Antakya, 1268'e kadar Hristiyan egemenliğinde kalmış ve bu süre

**BENĞİ**  
**DÜNYA YÖRÜK-TÜRKMEN ARAŞTIRMALARI DERĞİSİ**

Bengi World Journal Of Yoruk-Turkmen Studies

Yıl: 5, Sayı: 2  
(Eylül 2022)



zarfında dükalık merkezi olmuştur(Streck,1965: 457).

170 yıl Haçlı egemenliğinde kalan Antakya, 1268 yılında Memlük sultanı Baybars, Haçlıları mağlup ederek şehri fethetmiştir(Gökhan,2010:7-8). Şehir mücadele ile alındığı için yağmaya izin verilmiştir. Ayrıca vaktiyle Haçlıların yaptığı gibi halkın çoğu kılıçtan geçirilmiş, bir kısmı da esir alınmıştır. Şehir ateşe verilmiş ve tahrip edilmişti. Bundan sonra Antakya bir daha eski ihtişamına ulaşamamıştır. Bu büyük tahribat muhtemelen, şehrin Batı dünyasının doğudaki önemli bir siyasi ve iktisadi merkezi, Hristiyanlığın yayıldığı yer olması özelliklerinden dolayıdır. Baybars büyük bir ihtimalle şehrin Hristiyan dünyasındaki bu imajını yıkmak istemiştir. Baybars yıktığı şehri sonradan kısmi de olsa imar etmişti. Zira bunu gösteren ve Baybars'ın bir vakfiye düzenlediği Cümdi Hamamı bugün de mevcuttur. Yine ilk Osmanlı tarihinde yer alan camilerin Memlükler zamanına ait olması mümkündür. Eski Antakya'dan ise sur kalıntıları, St. Pierre Mağara Kilisesi ve bunun solunda bulunan Charnion kabartma heykelinden başka bir şey kalmamıştır(Sahillioğlu,1991: 230).

Antakya, Osmanlı Devleti tarafından fethedilene kadar Memlük idarî taksimatında Suriye niyabetini oluşturan vilayetlerden Halep Naipliğine bağlıydı(Sahillioğlu,1991: 230). 1516 yılına kadar Memlük hâkimiyetinde kalan şehir, Mercidabık Savaşı (1516) ile Osmanlı Devleti'nin hâkimiyetine girmiştir. Osmanlı döneminde de Antakya, Memlük idarî sistemine yakın bir şekilde yine Halep Eyaleti'ne bağlı bir sancak konumundaydı. Bugün Antakya şehrini de içinde alan bölge merkezi Antakya olmak üzere Süveydiye, Altınözü, Şugur, Cebel-i Akra ve Kuseyr nahiyelerinden oluşan bir sancak biçiminde teşkilatlandırıldı(Gül,2008: 24).Kısa süre sonra Antakya'nın sancak statüsüne son verilerek Halep sancağına bağlı bir kaza statüsüne kavuşturulmuşsa da 1581'de yeniden kısa bir süre için sancak yapılmış ve son olarak 1523 sonrası olduğu gibi bir kaza statüsünde varlığını sürdürmüştür. Bu idarî statü XVIII. yüzyıla kadar devam etmiştir (Gül,2008: 24). XVIII. yüzyılın başlarından Tanzimat'a kadar olan dönemde "sancak" (veya kaza) "Halep Beylerbeyi" tarafından tayin edilen "voyvoda" veya "mütesellim"ler ile yönetilen bir kaza merkezi durumundaydı. Antakya'nın "Halep Eyaleti'ne bağlı bir idarî ünite olarak yönetilmesi Tanzimat'tan sonrada devam etmiştir. 1867, 1904, 1906 tarihli "Halep Vilayet Salnâmeleri" de Halep vilayetine bağlı olduğunu göstermektedir(Özdemir,1994:123).

Antakya, Osmanlılar döneminde de sık sık depremlerle sarsılmıştır. 1615, 1822, 1872'de şiddetli depremler yaşanmış, şehir surları kısmen yıkılmış, köprüler çatlamış ve birçok insan hayatını kaybetmiştir. Özellikle 3 Nisan 1872'de yaşanan deprem halkın üzerinde derin izler





bırakmıştır(Sahillioğlu,1991: 231).

Antakya, I. Dünya Savaşı'nın sonunda imzalanan Mondros Mütarekesi sonrasında ilk olarak İngilizler ve daha sonra ise Fransızlar tarafından işgal edilmiştir. Fransa ile imzalanan Ankara Antlaşması (21 Ekim 1921) ile Fransızlar, savaştan sonra oluşturulan İskenderun Sancağına idarî muhtariyet vermeyi kabul etmiştir(Ürkmez,2015: 36).

Ocak 1937'de Paris ve Ankara'da yapılan görüşmelerle Türkiye Cumhuriyeti ve Fransa'nın garantörlüğünde Hatay adıyla bir devlet teşkili kararlaştırılmıştır (27 Ocak 1937). Devletin Anayasası, Milletler Cemiyetinde hazırlanmış ve 29 Mayıs 1937'de onaylanmıştır. Türkiye garantör sıfatıyla 5 Temmuz 1938'de Hatay'a askerî birliklerini sokmuştur. 2 Eylül 1938'de de Hatay Cumhuriyeti Millet Meclisi açılmış ve Tayfur Sökmen devlet başkanlığına seçilmiştir.

23 Haziran 1939'da imzalanan antlaşma ile Hatay'ın Türkiye'ye katılması kesinleşmiş ve aynı gün Hatay Millet Meclisi bu doğrultuda karar almıştır. Bakanlar Kurulu da yetkilerini Hatay olağanüstü Temsilcisi Cevat Açıkalin'a devrederek varlığını sona erdirmiştir. Böylece Hatay vilayeti ve onun merkezi Antakya, Türkiye Cumhuriyeti sınırlarına dâhil olmuştur (Sahillioğlu,1991: 231).

### **1. Zeytin ve Zeytinciliğın Tarihi Gelişimi**

Zeytin ağacı, kış mevsiminin ılık olduğu iklim koşulları ile aşırı sıcak olmayan ve yaz mevsiminin normal nem şartlarının hâkim olduğu iklim özelliklerini aramaktadır. Doğal bitki örtüsü, kışların ılık-yağışlı, yazların sıcak ve kurak geçen Akdeniz ikliminin egemen olduğu alanlarda su ihtiyacı az, sıcaklık isteğı yüksek, sert yapraklı ağaç ve çalı makiliklerdir. Makilikler içinde yer alan hâkim türlerden biri de yabancı zeytindir (*Olea oleaster*). Bundan dolayıdır ki, bazı bitki sosyologları ve bitki coğrafyacıları, kışın yaprağını dökmeyen ve genellikle Akdeniz ikliminde sıcak kuşağın ağaç katını oluşturan zeytini Akdeniz ikliminin tanımlanmasında ölçüt olarak kullanmışlardır(Temuçin,1993:118). Doğu Akdeniz'de Bronz Çağı'ndan itibaren üzüm ve hurma gibi bir kültür bitkisi olarak yetiştirilen zeytin (*Olea europaea* L.), günümüzde kuzey ve güney yarımkürede 30-45° enlemler arasında yetişmektedir. Nitekim normal bir gelişim için ortalama hava sıcaklığı, ilk sürgünlerin görülmesinden çiçeklenmeye kadar olan dönemde 5-10°C, çiçeklenme döneminde 15-20 °C, meyve oluşumu ve büyüme devresinde ise 20-25°C arasında olmalıdır. Zeytin ağacının sıcaklık isteğı, meyvelerin olgunlaştığı dönemde 15°C'dir. Tam olgunluktan hasat sonuna kadar olan dönemde ise sıcaklık isteğı 5°C civarına düşmektedir (Temuçin,1993:119). Zeytin, killi, kumlu ve su geçiren toprakları sever. Mahsul vermeye ise



dikildikten 4-8 sene sonra başlar. Zeytin genel olarak bir sene bol, ertesine sene ise bir önceki seneye oranla daha az ürün vermektedir.

Zeytin ağacı Akdeniz'in dar kıta şeritlerinde, denize bitişik topraklarında yetişir. Bu mekân, Akdeniz'in ve iklim örtüsünün uyumlu olmasından ötürü seçilmiştir. Bu örtü o kadar kendine özgüdür ki, sadece o "Akdenizli" nitelemesini tek başına karşılamaktadır (Braudel,1989: 147).

Zeytinin atası olan yabancı zeytin ağacının kaç bin yaşında ve anayurdunun tam olarak neresi olduğu hususunda arkeo-botanikçiler, arkeologlar ve tarihçiler arasında bir fikir birliği yoktur(Ünsal,2008: 13).Zeytinin, ilk hasadının ne zaman ve hangi medeniyet döneminde yapıldığı bilinmemektedir. Bununla birlikte yabancı zeytinin aşıyla ehlileştirilmesinin ilk kez MÖ 4000'lerde Anadolu, Doğu Akdeniz ve Güney Ön Asya'da; kabaca Adana, Gaziantep'ten başlayıp Suriye, Lübnan, İsrail'e inen kıyı şeridi ve hinterlandında gerçekleştirildiği bilinmektedir.(Ünsal,2008: 13). Ayrıca bu mucizenin büyük ihtimalle Samiler tarafından ıslah edildiği ve verimli bir kültür bitkisi haline dönüştürüldüğü düşünülmektedir (Hehn,2003:73). İlk olarak Doğu Akdeniz'de evcilleştirilmiş görünen zeytin(Diamond,2002:174) meyvesinin sıkılıp yağının çıkarılması, zeytinyağının yaygınlaştırılması yaklaşık MÖ 1500-2000'li yıllarda gerçekleşmiş olmalıdır. Tunç Çağ'ında Akdeniz'de zeytinciliğin yaygınlaştığı sadece zeytin çekirdeklerinden değil, bulunan yağ presleri, saklanan kaplar, vazo ve fresklere yansıyan artistik çalışmalardan anlaşılmaktadır. "Bereketli hilal" olarak isimlendirilen bölgede, özellikle Fırat ve Asi ırmakları arasındaki ticaret merkezi olan Palmira'nın zeytinyağı çok ünlüydü. Suriye ve Lübnan kıyılarında yaşayan Fenikeliler vasıtasıyla önceleri zeytinyağı ticareti, ardından fidelerle taşınan zeytin kültürü MÖ 2600-1600 arasında önce güneyde Mısır'a batıda Kıbrıs, Girit ve MÖ 1400-1200'lerde Anadolu aracılığıyla Yunanistan'a, MÖ 700'lerde ise Kuzey Afrika'da Libya ve Tunus'a yayılmıştır(Ünsal,2008:15-16).Böylece bir kültür bitkisi halini alan zeytin, tüm Akdeniz coğrafyasına yayılmıştır. Yunanistan'da zeytin tarımı MÖ 4. yüzyıldan itibaren büyük önem kazanmış ve Solon, zeytin yetiştiriciliği ile ilgili kanunlar çıkarmıştır(Blazoquez,1997: 20).

MÖ 2. yüzyılın ortalarından itibaren Roma'ya zeytinyağı sağlayan ilk eyaletin Baetica yani bugünkü bilinen adıyla Endülüs'tür. Roma İmparatorluğu döneminde Endülüs'teki yağ üretimi ve ticareti konusunda çok sayıda veri mevcuttur. Bu veriler eski çağlara ait zeytinyağı ile ilgili çalışmalara ışık tutabilecek niteliktedir(Rodriquez,1997: 49).

Romalılar, zeytin yetiştiriciliğini barışçıl amaçlarla yaygınlaştırmışlardır. Hatta bu amaçlarını Akdeniz kıyısındaki ülkelerde o kadar yaygınlaştırmışlardır ki, Kuzey Afrika'ya



# BENĞİ DÜNYA YÖRÜK-TÜRKMEN ARAŞTIRMALARI DERĞİSİ

Bengi World Journal Of Yoruk-Turkmen Studies

Yıl: 5, Sayı: 2  
(Eylül 2022)



ulaşıldığında bölgenin yerli halkı olan Berberiler de yabancı zeytini aşlamayı öğrenmişlerdir(Blazoquez,1997: 20). Zeytin yetiştiriciliği, Kuzey Afrika bozkırlarında yaşayan insanları toprağa bağlamış ve çöllere kadar olan yerlerde göçebeliği ortadan kaldırarak(Fabrer,1997: 31)yerleşik hayata geçişi hızlandırmıştır. Zeytinin İspanya'ya gelişi MÖ 1050 yıllarına denk gelirken zeytin yetiştiriciliğinin yaygınlaşması ancak Skipyo (MÖ 212) tarafından ve Romalılar zamanında gerçekleşmiştir (Blazoquez,1997: 20).

Araplar, Roma İmparatorluğu'nun zayıflamasıyla MS 638'de Kudüs'ü ele geçirince her zeytin ağacı için bir altın vergi koymuşlardır(Ünsal,2008: 29-30).MS VII. yüzyıldan itibaren zeytin ve zeytinyağı kültürü daha çok Müslümanlar tarafından sürdürülmüştür. Tarık Bin Ziyad komutasında Cebelitarık'ı geçen Emeviler, 711 yılında Avrupa'ya adım atmış ve Endülüs'te geniş zeytinlikler oluşturmuşlardır. Yaklaşık 8 asır (711-1492) kadar İspanya'da kalan Araplar, zeytin kültürünün burada gelişmesine ve yerleşmesine katkı sunmuşlardır (Sönmez,2013: 17). XI. yüzyılda zeytin, İslam dünyasının bir parçası haline gelmiş ve Endülüs ve özellikle Sevilla civarında çok büyük zeytinyağı üreticileri ve ihracatçıları ortaya çıkmıştır. XII. yüzyılda Endülüs yağı İskenderiye'ye ihraç edilmekteydi(Comet,1997: 50).

1492'de Endülüs Emevi Devleti'ne son veren Katolik İspanya Krallığı döneminde zeytin fidanları ve zeytin kültürü bu kez misyonerler aracılığıyla Akdeniz havzasının dışına çıkarılarak önce Güney ve daha sonra Kuzey Amerika'ya götürülmüştür(Ünsal,2008: 30). Yine XIV. yüzyılda Sevilla'dan alınan zeytin fidanları İspanyollar tarafından Batı Hint Adaları'na götürülürken 1560'larda Meksika ve hemen sonrasında ise Peru'ya götürülmüştür. Daha sonra XIX. yüzyılın ikinci yarısında ise İtalyan göçmenler, getirdikleri zeytin fidanlarını Kaliforniya, Şili ve Arjantin'de değişik yerlere taşımışlardır. Zeytin, Arjantin'in kuzeyindeki La Rioja, Catamarca ve Olivo de Arauco bölgelerinde yaygın hale gelmiştir. Daha sonra ise Avustralya ve Güney Afrika'da da zeytinlikler kurulmuştur(Efe, Soykan, Cürebal ve Sönmez, 2013: 17).

Bugün dünyada 34'ü kuzey yarım kürede, 6'sı ise güney yarım kürede olmak üzere toplamda 40 kadar ülkede zeytin üretimi yapılmaktadır. Her ne kadar dünyanın değişik yerlerinde sonradan yetiştirilmeye başlansa da zeytinin anavatanı binlerce yıl önce olduğu gibi bugün de yine Akdeniz havzasıdır.

Dünyanın en eski meyvelerinden biri olarak bilinen zeytin, insanlara Tanrının bir hediyesi olarak kabul edilmektedir. Yaradılış ve kuruluş efsanelerinde, kutsal kitaplarda önemle bahsedilmektedir. Zeytin servet, şöhret ve barışın sembolü olarak kabul edilmiştir. Gerek dostane



yarışmaların, gerekse kanlı savaşların galiplerine zeytin çelenkleri verilir. Ünlü kişilerin başları zeytinyağı ile ovulurdu. Ayrıca insanlar servet ve refahın zeytinden geldiğine inanırlardı(Shuchardt,1997: 21).

Yapılan arkeolojik kazılar neticesinde elde edilen bulgularda zeytinin hangi alanlarda kullanıldığına dair önemli bilgiler elde edilmiştir. Meyvesi vazgeçilmez bir besin öğesi olan zeytin, aydınlatmanın da ana maddesidir. Vücutun yağlanması ve parfüm yapımında kullanılan zeytinyağı, cilt bakımının en önemli ve çok değer verilen bir maddesiydi. Ölü gömme törenlerinin ve dini törenlerin başta gelen bir unsuru olan zeytinin, çekirdeklerinden tespih, kolye gibi süs eşyaları da yapılmıştır. Zeytinden yapılan sabun, temizlik malzemesi olarak kullanılırken tat olarak lezzetli ve kolayca saklanabilen bir kahvaltı ürünü olmasından dolayı yeşil ve siyah türleriyle kahvaltı sofralarının vazgeçilmezi olmuştur. Yemek kültürünün gelişimine zeytinyağı ciddi katkılarda sunarken aynı zamanda sofraya yemeklerinin baş tacı da zeytinyağlı olanlar olmuştur(Allan, 2000: 23) .

Gündelik yaşamımızda zeytinin farklı alanlarda kullanımı görölmektedir. Geçmişte olduğu gibi bugünde pek çok alet zeytinyağıyla yağlanarak daha uzun ömürlü olması sağlanmaktadır. Yakın zamanda yelkenli teknelerin birçok parçası yağlanarak hem su geçirmezlik hedeflenmiş hem de makaraların, halatların vinçlerin sürtünmesi azaltılarak aşınması engellenmiştir. Zeytinyağı, tekstilde de keten gibi sert dokulu kumaşları yumuşatmak ve eğirme sırasında yünü yağlamak için kullanılmıştır(Boynudelik,2007: 128).

Eski Çağ'dan bu yana Akdeniz havzasında yaşayan halklar, zeytin meyvesi ve yağına ek olarak, zeytin ağacından da faydalanmışlardır. Zeytin ağacının dalları ve yaprakları sığır yemi olarak kullanılmış ve zeytin ağacının dallarından sepet yapımında da faydalanılmıştır. Ayrıca pirina, yakıt olarak veya bitkisel yağ ile karıştırılarak gübre olarak yararlanılmıştır. MÖ II. bin yılının ortalarında Alalah, Ugarit ve Mari arşiv kaynaklarında zeytinden bir şifa kaynağı olarak bahsedilmiştir.(Rodriquez,1997: 48)

Mısırlılar tarihlerinde zeytin ve zeytinyağına büyük önem vermişlerdi. Zeytin ağacı birçok kültürde olduğu gibi Eski Mısır'da da mukaddes kabul edilmekteydi. Daha 19 yaşında hayata veda eden firavun Tutankamon'un (MÖ 1354-1346) zeytin dallarından örölmüş "adalet tacı" giydiği duvar resimlerinde görölmektedir. MÖ 1200-1090 arasında yaşamış Mısır firavunlarının mumyalarında da zeytin dallarından kolyelerle ebediyete ulaşmış bilgilere rastlanmıştır. Zeytinyağının Mısır kültüründe dini açıdan anlamı büyüktü (Ünsal, 2008: 20).



Romalılarda ise ülkelerinin kurucusu Romüs ve Romülüs'ün bir zeytin ağacının altında doğduğuna inanılırdı. Romalılarda zeytinyağı ölüm ve dini törenlerde kullanılır, ölen kişinin yüzüne zeytinyağı serpilerek kutsanır ve bu şekilde günahlarından temizleneceği inancı yaygındı. Romalılar, bu kadar kutsal kabul ettikleri ve yaşamın pek çok alanında kullandıkları zeytin ağacının dikimini halkı teşvik etmiş ve halka zeytinden yağ çıkarmasını, zeytini işlemesini öğretmişlerdir.

Zeytinyağı, Slav toplumların da dini törenlerinde kullanıldıkları bir üründü. Her hanede bulundurulmuş zeytinyağı, kilise törenlerinde, yeni yılda ve kutlamalarda mutluluk ve sıhhatin simgesi olarak kullanılmıştır. Lübnan dağlarında halk, yeni doğan bebeklerin vücutlarını tuz ve zeytinyağı ile ovarak bu şekilde onların kutsandıklarına, kem gözlerden temizlendiklerine, nazardan korunduklarına ve onların daha sağlıklı olacaklarına inanırlardı. Makedonya'da evlilik merasimlerinde yeni evlilerin oturacakları hane zeytinyağı ile kutsanır, zeytinyağının onları nazara karşı koruduğu ve onlara saadet getirdiği düşünülürdü(Küçükkömürler, Ekmen, 2008: 812-813).

Eski Yunan'da, uzun yola çıkanlar ayaklarının altına zeytinyağı sürerek yara olmasını engellerdi. Zeytinyağının tıbbi açıdan kullanıldığı bir diğer konu ise masajdı. Antik dönemde masaj, sağlık için gerekli görülen tavsiye edilen yöntemdi. Güreşçiler, koşucular yarışma öncesi kaslarını zeytinyağıyla ovarak yumuşatıp ısıtırlardı. (Ünsal,2008: 24-25).Mezopotamya ve Hitit kaynaklarında ise zeytinyağının kozmetik kullanımına dair belgeler bulunmaktadır (Arihan, 2012: 4).

Elimizdeki bilgilere göre zeytinyağının üretim ve pazarlaması ilk olarak Suriye ve Filistin bölgesinde başlamıştır. Diğer ülkelerle yapılan ticarete ise kendisinde bulunmayan bir malın temin edilmesinde zeytin ürünlerinin her zaman kabul gören bir takas maddesi olduğu bilgisine ulaşılmaktadır(Bakır, 2016: 13).Ugarit şehir arşivlerinde bulunan MÖ XIII. yüzyıl tarihli belgelerde saraya ödenen vergilerde zeytinyağının kullanıldığı görülürken saray da belirli hizmetlerin karşılığını zeytinyağı olarak verdiğine dair belgeler mevcuttur(Rodriquez, 1997: 48).

Klasik Yunan Solon yasalarına göre Atina'dan ithal edilebilecek tek gıda ürünü zeytinyağıydı. Bu da Atina'da zeytin ağaçlarının, ticari değer açısından da ne kadar önemli olduğunu göstermektedir. Atina, zeytinyağını dışa satarken karşılığında gereksinim duyduğu tahıl temin ediyordu(Rodriquez,1997: 48-49).Babil kralı, Nabukodonosor dönemine ait çivi yazılı tabletler de zeytinyağı ticaretinin önemini ortaya koymaktadır.(Ünsal,2008: 21)

Zeytin ve zeytinyağı, Akdeniz Havzası'ndaki ülkelerin kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle Anadolu ile Akdeniz'in doğusunda Suriye, Lübnan, Ürdün, Filistin ve İsrail'in



bulunduğu topraklarda binlerce yıldır zeytin ve zeytinyağı üretimi yapıldığı için bunun sosyal, ekonomik, sanatsal ve kültürel etkileri çok belirgindir. Türk kültür ve edebiyatında zeytinle ilgili izlere de rastlanmaktadır.

“Bağ babadan, zeytin dededen kalır” gibi atasözlerine ve “zeytinyağı gibi suyun yüzüne çıkmak”, “zeytin gözlüm” gibi benzetmelerle deyimlere konu olarak kültür dünyamızı zenginleştirmiştir. Ayrıca zeytin yeşili, zeytuni, zeytin karası olarak renkleri tanımlamada kullanılmıştır. Bu yönleriyle halk kültürünün önemli bir parçasını oluşturan zeytin, Türk edebiyatındaki birçok şair ve yazara da ilham kaynağı olmuştur (Dervişoğlu, 2017: 182). Müslüman kültüründe Ramazan ayında orucun zeytin ve hurma ile açılmasının sevabına inanılmıştır. Zeytin, Türkiye’de birçok yerleşim birimine de isim olmuştur. Çatalzeytin, Zeytinli, Zeytindere, Zeytineli, Zeytinler, Zeytinbağ, Zeytincik, Zeytinburnu, ZeytinlioVA, Zeytinlibahçe, Zeytindağ, Zeytinoba bunlardan bazılarıdır (Efe, Soykan, Cürebal ve Sönmez, 2013: 30).

Zeytin, Batılı birçok şair, yazar ve ressamda ilham kaynağı olmuştur. MÖ 8’inci yüzyılda yaşadığı sanılan İzmir doğumlu Homeros’un yazdığı İliada, Odysseus adlı eser, zeytin ağacı ve zeytinyağına ilişkin zengin tasvirler ve benzetmelerle süslüdür. Homeros ayrıca zeytinyağını “sıvı altın” olarak vasıflandırmıştır. Solon (MÖ 630-559), zeytin ağacının korunması için ilk kanunları yapmıştır. Hipokrat (Hippocrates) (MÖ 460-37), zeytinyağını şifa verici olarak tavsiye eder. Eflatun (Platon) (MÖ 427-347) eserlerinde üzüm ile birlikte zeytin ve zeytinyağının çok faydalı bir besin olduğunu belirtmiştir. Aristoteles (MÖ 384-322) de benzer şekilde zeytine değeri vermiş ve yetiştirilmesini bir bilim olarak kabul etmiştir. Romalı tarihçi Plinius (MÖ 23 -MS 79) da “Naturalis Historia” adlı eserinde zeytin ağacına geniş yer ayırarak hiçbir meyvenin zeytinle karşılaştırılmayacağını belirtmiştir (Efe, Soykan, Cürebal ve Sönmez, 2013: 34).

## **2. Antik Çağ’da Antakya ve Yakın Çevresinde Zeytin ve Zeytincilik Faaliyetleri**

Antiokheia (Antakya) ya da Asi kıyısındaki Antiokheia Hellenistik Dönemde kurulmuş (MÖ 300) ve Roma dönemi boyunca İskenderiye (Alexandria) ile birlikte Doğu Akdeniz’in en önemli kenti olmuştur. Roma İmparatorluğu’nun doğudaki yönetim merkezi olan kent, özellikle MS II. yüzyıldan itibaren gelişmeye ve büyümeye başlamıştır. Bu büyüme, doğal felaketler, savaşlar ve istilalar sonucunda VII. yüzyılın ortalarında sona ermiştir. Antiokheia, Doğu Akdeniz’in kuzeydoğu köşesinde, Levant’ın başlangıcında, bugünkü Hatay ilinde yer almaktadır. Arkeolojik veriler zeytinin en erken kültüre alındığı ve yetiştirildiği bölgenin Akdeniz’in doğu kıyıları olan Levant olduğunu göstermektedir.



Zeytin ilk kez Doğu Akdeniz’de Kalkolitik Çağlarda yetiştirilmiş, Orta ve Geç Tunç çağlarda ise tüm Levant’da, zeytin yetiştiriciliği ve zeytinyağı üretimi yaygınlaşmıştır. Antiokheia’da zeytinyağı üretimi ve zeytinliklerin varlığı ile ilgili bilgilere, Roma Dönemi ile birlikte yoğun bir şekilde karşılaşılmaktadır. IV. Yüzyıl yazarı Libanius, Antiokheia’nın zeytinyağı ihraç ettiğini, kendine yeter ve zengin köylerin varlığından bahsetmektedir.

Tchalenko, Kuzey Suriye Kalker Masif Plato’da kırsal yerleşimler üzerine yaptığı araştırmasında, IV. yüzyıl ile VI. yüzyılın erken dönemleri arasında küçük ölçekli köylerin artışında, zeytin plantasyonlarının artmasının etkisini vurgulamaktadır. Yapılan yüzey araştırmasında belgelenmiş zeytinyağı işlikleri, Asi Deltası’nda, Asi Nehri vadisinin iki yamacında, Antakya antik kent yayılım alanında, Antakya’ya bağlı şenköy Beldesi Hanyolu Köyü ile Altınözü’ne bağlı Yunushanı Köyü’nü kapsayan Kuseyr Yaylası’nda yer almaktadır. Günümüzde Hatay’da, zeytin yetiştiriciliği ve zeytinyağı üretimi Kuseyr Yaylası, kıyı ovalarını çevreleyen tepelik alanlarda, Asi Vadisi ile Asi Deltası’nı da içeren kıyı ovalarını çevreleyen tepelik ve yamaçlarda yoğunluk göstermektedir(Pamir,2010:77). Antiokheia ve çevresinde zeytinyağı üretimine ait toplam 43 adet işlik kalıntısı ortaya çıkarılmıştır. Bu bölgeler arasında, 21 işlik kalıntısı ile Kuseyr Yaylası en fazla işlik kalıntısı barındıran alandır. Burası günümüzde Hatay’ın zeytin üretimi bakımından en zengin bölgesidir(Pamir,2010: 88).

### **3.Osmanlı Döneminde Zeytin ve Zeytincilik**

Beylikler Dönemi ve Osmanlıların ilk zamanlarında zeytin ziraatı ile ilgili detaylı bilgiler bulunmamaktadır. Erken Osmanlı döneminde zeytinin çok az göze çarptığđ görülüyor; sebepleri tartışılmış olmakla birlikte, kesin bulgulardan bahsetmek mümkün görünmemektedir. Erken Osmanlı döneminde, belki daha öncesinden başlayarak sadeyağ, yenilebilir yağların tercih edilen türü olmuştu. Erken modern Osmanlı sultanlarına gelince, onların saray mutfaklarında tereyağına nazaran çok az oranlarda da olsa zeytin ve zeytinyağı yiyecek olarak tüketilirdi( Faroğı, 2016: 129).

Osmanlı Devleti, geniş bir alana yayıldığı için zeytinlikler de bu geniş topraklarda yer alıyordu. Zeytincilik faaliyetlerini tarihin derinliklerine uzanan bir miras olarak devralan Osmanlı Devleti, aynı şekilde bu geleneği devam ettirmiştir. Bilindiği üzere Akdeniz’in, Filistin ve Lübnan kıyıları ve burada uzanan dağlar ve İskenderun hatta Ayntab’a kadar uzanan bölge ilkçağlardan beri zeytin ve zeytinyağı üretiminin bilinen merkezleridir(Yılmaz,2010: 39). Bu topraklar Osmanlı hâkimiyetine girdikten sonra da zeytincilik geleneği devam etmiştir. Osmanlı Devleti’nde, zeytin



ve zeytinyağı üretimi, vergilendirilmesi, pazarlanması belirli kurallara bağlanmış ve bu kurallar kanunnamelerde izah edilmiştir. Adalarda ve Ege Bölgesi'nde üretilen zeytinyağının ve sabunun İstanbul'a tahsis edilmesi, başkentin talebini karşılamaya yöneliktir. Adalar içinde Midilli, Anadolu'da ise Ayvalık en önemli merkezlerdi(Arıkan,2016: 53).

Erken tarihli belgeler, Edremit bölgesinde zeytin üretiminin XVI. yüzyıl başlarında da varlığını gösterirken Osmanlı arşiv belgelerinden 3 Kasım 1515 tarihli bir ferman sureti, Edremit ve Midilli'den sarayın ihtiyaçları için "iyilerinden ve nefislerinden" sekiz varil zeytin istendiğini göstermektedir. Osmanlı sarayında zeytinin tüketildiği gösteren bu fermanda talep edilen 8 varil zeytin yaklaşık bir buçuk ay sonra 21 Aralık 1515 tarihinde Edremit'ten İstanbul'a gönderilmiştir(Yılmaz,2010: 26).

Osmanlı Devleti'nde zeytin üretiminde XVI. yüzyılın ikinci yarısında dikkat çekici bir büyüme olduğu sonucunu çıkarmamızı mümkün kılan en önemli bulgular Edremit mahkemesinin kayıtları arasındaki miras defterleridir (Yılmaz,2010: 27).1560'lı yıllardan itibaren zeytin ziraatındaki artışın, yabancı zeytin ağaçlarının delicelerinin ıslahıyla izah edilmektedir. Anlaşılacağı üzere, doğal bitki örtüsü içinde yer alan yabancı zeytinlerin aşılması, bölgede yaşayanlar açısından maliyeti son derece düşük, ama getirisi çok büyük bir yatırıma dönüşmüş olmalıdır. Çünkü Osmanlı toprak rejimi gereği meyve ağaçlarının miri sistem içinde yer almaması ve özel mülk olabilmesi sebebiyle, yabancı zeytinlerin aşılması ve etraflarının çevrilmesi köylülerin mülkiyetine geçmesine olanak veriyordu. Bunun yanı sıra nüfusun artışı sabun ve aydınlatmaya olan ihtiyacı artırmış ve zeytin ziraatının genişlemesini sağlamıştır. XVI. yüzyılın ikinci yarısından sonra başlayan büyümeyle zeytincilik giderek önemli bir tarımsal faaliyet haline gelmiştir. (Yılmaz,2010: 30).

Evliya Çelebi, XVII. yüzyılda Osmanlı anakara toprakları haricinde, Gazze, Şam, Trablusşam ve Kudüs'te de zeytin faaliyetinin varlığından söz etmektedir. Arşiv belgelerinden çıkan sonuçlarda, XVI. yüzyıl Osmanlı kâtipleri, Kudüs ve Halep vilayetlerinde İslamiyet öncesi zamanlardan kalan zeytine "*zeytun-ı rumanî*", İslam fethinden sonra dikilen zeytinlere "*zeytun-ı islami*"(Faroqhi,2016:135) olarak isimlendirmişlerdi. Söz konusu bu topraklarda Osmanlıların bölgeye gelişinden asırlar önce zeytincilik faaliyetinin yapıldığını ve Osmanlı Devleti'nde zeytincilik faaliyetlerinin devam ettiği bilgisine ulaşmaktayız.

Osmanlı Devleti'nde zeytin ziraatının yaygınlaştırılmasının ve üretimin arttırılmasının en bilindik yöntemi yabancı zeytin fidanlarının aşılattırılmasıydı. XIX. yüzyılda yabancı ormanlık alan





haline gelen geniş zeytinlikler Aydın, Menteşe ve Antakya çevresinde yaygın olarak bulunuyordu(Doğan,2007: 45). XIX. yüzyılın ortalarından itibaren devlet gelirlerini artırmak hem de başkentin iâşesini temin edebilmek için zeytin ve zeytinyağın üretimini arttırmaya yönelik bilinçli bir çaba içerisine girmiştir. Bu dönemde zeytin ziraatını özendirmek için tarımsal teşvik uygulaması başlatılmıştır. 1850 yılında yeni zeytinlik yetiştirenlere 25 yıl, yabani zeytin ağaçlarını aşılayanlara 20 yıl vergi dışı bırakılma imtiyazı sağlanmıştır.(Güran,2006: 518)H.1278/M.1861-62 yılında Osmanlı Devleti yeniden yetiştirilen zeytinlikler hakkında muafiyet nizamnamesi yayınladı. Buna göre: (Düster,1289: 440)

1. *“Yeniden yetiştirilen zeytinlikler mahsul verdiği senesinden itibaren üç sene müddetle öşürden muaf olacaktır.*
2. *Zikredilen üç sene muafiyet zeytin ağaçlarının tam mahsul verdiği senelerden başlayacak ve fidanlıkların çeşitlerine göre dikildiği yabut aşılandığı seneden itibaren kaç seneye kadar öşür alınmayacağı ona göre tayin olunur.*
3. *Yabani fidan yabut kök veya çalık yani dal olarak dikilenler dikildikleri tarihten itibaren on üç sene müddetle öşürden muaf olacaktır.*
4. *4-İki senelikten beş seneliğe kadar aşılı olduğu halde dikilenler, dikildikleri tarihten itibaren on sene müddetle öşürden muaf olacaktır.*
5. *Beş seneden ziyade aşılı olarak dikili olunanlar dikildikleri tarihten itibaren yedi sene müddetle öşürden muaf olacaktır.*
6. *Yabani zeytin ormanı olup da aşılanmış olanlar aşılandıkları tarihten itibaren on sene müddetle öşürden muaf olacaktır.*
7. *Muafiyete nail olmak isteyenler diktikleri yabut aşıladıkları ağaçların çeşidini, adedini ve mahallinin bududu, ismini ve miktarını havi bir arzıhal ile mahalli hükümete başvuracak. Alınan ilmühaber ile mahsul senesi ibraz eylemek lazımdır.*
8. *Muafiyet hakkında verilen ilmühaber memleket meclisi ceridesinde kayıt olunacaktır.*
9. *Bir kimse yeniden yetiştirip de nail-i muafiyet olduğu zeytinliği başkasına sattığında evvel muafiyetti dahi beraber satacaktır.*
10. *Eski zeytinlikler içinde zeytin fidanı dikenler yabut daldırma veya çelik edenler muafiyetten yararlanamayacaktır.”*

Bu uygulamalardan yeterli sonuçlar alınamayınca 1882-83’te yeni bir kanun daha çıkartılmış ve yabani zeytinleri aşılamanlar 5 sene öşürden muaf tutulmuşlardı(Doğan,2007: 48).



Osmanlı Devleti'nin XIX. yüzyılın sonlarında sahip olduğu zeytin ağacı miktarını ve kapladıkları alanın yüzölçümünü belirlemek epey zordur. Zira zeytin ağaçlarının yetişebildiği mntikalarda yabancı zeytinliklerin oluşturduğu ormanların varlığı kesin sayıya ulaşmaya olanak tanımamaktadır. Dolayısıyla bu döneme ait herhangi bir istatistik bulunmamaktadır(Doğan,2007: 73).

1909 yılı tarım verilerine göre Osmanlı Devleti'nin Anadolu topraklarında toplam 98.893 ton zeytin üretimi yapılmaktaydı. 1913 yılı tarım verilerine göre ise 166.452 ton zeytin üretimi yapılmışken 1914 senesinde ise toplam üretim de 89.702 tona düşmüştü(Güran,1997: 20).Bu düşüşün en önemli nedeni 1912-1913 Balkan Savaşları ve 1914'te I. Cihan Harbi sebebiyle zeytin ziraatı ile uğraşan nüfusun büyük kısmının askere gitmesiyle zeytin alanlarının bakımsız kalmış olmasıdır.

### 3.1 Zeytinyağı Ticareti

Tarımsal ürünler içerisinde önemli bir yer tutan zeytin ve zeytinyağı, tüketim maddesi olmasının yanı sıra aynı zamanda önemli bir ticari üründü. Erken Osmanlı döneminde zeytinyağı ticaretinden nadir söz edilmektedir. Osmanlı Devleti'nin zeytin ticaretindeki önceliği İstanbul ve diğer vilayetlerin ihtiyacını karşılamaktı(Yılmaz,2010: 38).İç talep karşılandıktan sonra ancak diğer ülkelere zeytinyağı ihraç edilebiliyordu.

XVI. yüzyıldan itibaren zeytincilik, devlet ekonomisi içerisinde ilgi çeken bir ticari ürün ve tarımsal alan olmuştur(Yılmaz,2010: 36).Osmanlı Devleti'nde, XVI. yüzyılda Akdeniz ve Karadeniz'de zeytinyağı ticareti epeyce hareketli idi. Bu yüzyılda Kırım'a düzenli olarak Ege Bölgesi'nden zeytin ve zeytinyağı giderdi (Faroqhi,2014: 114).

XVI. yüzyılda zeytin ve zeytinyağı ihracatının yasak maddeler kapsamında olmadığı anlaşılmalı birlikte zaman zaman "memnu meta" kapsamına alındığı da bilinmektedir. Çünkü Osmanlı için öncelik iç pazarın doyurulmasıydı. Bu nedenle halkı sıkıntıya sokabilecek ihtiyaç maddelerinin ihracatı sınırlandırılması çözülmesi gereken problemlerin başında gelmektedir. Bu tür uygulamalarda doğal afet, kıtlık ve üretim düşüklüğü de belirleyici olabilmekteydi(Arıkan,2006: 14).

Marsilyalı sabun üreticilerinin kullandığı zeytinyağının önemli bölümü Girit'te üretiliyordu. Girit'in fethinden sonra(1645-1669),Marsilyalı sabun üreticileri zeytinyağını Osmanlı Devleti'nden ithal etmeye başlamıştır(Faroqhi,2011:453).XVII. yüzyılda Fransa, Osmanlı İmparatorluğu'ndan Marsilya'ya zeytinyağı ihraç edip buradan sabun ithal etmiştir(Yerasimos,1974: 524).Girit ve Tunus bölgelerinin ekonomisi Fransızlardan gelecek zeytinyağı talebine bağlı olmasından dolayı



Girit ve Tunus'taki zeytin yetiştiricileri XVII. Ve XVIII. yüzyıllarda Avrupalı tüccarlarla ilişkilerini sıcak tutmaya çalışmışlardı(Faroqhi,2011: 19).

XVIII. yüzyılın ikinci yarısında sıklıkla ihracat yasakları arasında başta hububat olmak üzere pek çok zirai mahsul vardır. İhraç yasakları 1800 yıllarına doğru hububat, deri, yün, ipek gibi hammaddelerin yanı sıra zeytinyağı, sabun, işlenmiş deri gibi mamuller için de uygulanmaya başlanmıştı(Geç,2003: 213).Osmanlı iktisadi sistemi, XVIII. yüzyılda ihracat üzerindeki dış talebi artmakta olan mallar üzerinde kontrol ve kısıtlamalarını, devam ettirmiştir. Buda zeytinyağı ve mamulü olan sabun ticaretinin azalmasına sebep olmuştur. Zeytinyağı XIX. yüzyıla gelinceye kadar Osmanlı Devleti'nin öngördüğü politika gereğince çok değer arz etmeyen bir dışsatım ürünü olarak kaldı(Doğan,2007: 147).

Osmanlı zeytinyağı ihracatı ve genişleme dönemi demiryollarının daha iç bölgelere yayılması ile dünya ekonomisinin, büyük buhranı takip eden 1896-1913 dönemidir. Tarımın ticarileşmesi ve ihracata yönelmesi ile birlikte kuru üzüm, tütün ve zeytinyağı en önemli tarımsal ihracat ürünleri oldular. Bu dönemde dünya zeytinyağı piyasasının değışmesindeki ana unsur uluslararası talep değışikliğıydi.

### **3.2 Zeytinyağı Üzerinden Yed-i Vahid Sisteminin Kaldırılması**

Osmanlı Devleti, artan devlet harcamaları için yeni gelir kaynaklarına duyduğu ihtiyaç ve hammadde kaçakçılığı ile ortaya çıkan vergi kaybının önlenmesi maksadıyla zamanla bazı maddelerin alım ve satımını doğrudan kendi eliyle yapmaya başlamıştır. Böylece devlet tekeli demek olan yed-i vahid sistemi doğdu(Doğan,2007: 90).Tanzimat öncesinde yed-i vahid usulü, önce afyona daha sonra ipek, tahıl, zeytinyağı, pamuk, tiftik, yapağı gibi mallara da uygulandı(Toprak,1985: 668).

Yeniçeri teşkilatının kaldırılmasıyla (1826) kurulan “Asakir-i Mansure-i Muhammediyye” teşkilatının ihtiyaçlarını karşılamak için 1828'den itibaren, başta afyon olmak üzere palamut, ipek, zeytinyağı, pamuk, tiftik, yapağı ve zahire alım satımlarına devlet tekeli konmuştur. Yed-i vahid uygulamasında hedeflenen amaçlardan biri de İstanbul'un zeytinyağı ihtiyacını karşılamaktı. Ayrıca zeytin mevsiminden önce tüccar tayfası ile muhtekir ve madrabaz takımından selem yolu ile alınan borca karşılık çiftçinin ürününün önemli bir bölümünü borcuna karşılık rayiçten düşük bir fiyatla alacaklılara vermek zorunda kalan üreticiyi korumayı hedeflemektedir(Armağan,2006:968).

Yed-i vahid, gittikçe genişleyen Avrupa ticareti açısından bir ayak bağı olarak görülüyordu. Mısır Valisi Mehmet Ali Paşa'nın sistemi bütün Mısır'ı kapsayacak biçimde genişletmesi



İngilizlerin yakınmalarına neden olmuştur. İngilizler, kimi stratejik ürünlere uygulan yed-i vahidin kaldırılmasını amaçlamışlardır. Bunun için İngiliz diplomatlar, tekelin kötü bir uygulama olduğunu, kaldırılmasının halkın yararına olacağı tezini işlemeye ve Osmanlı devlet adamlarını bu konuda ikna etmeye çalışmışlardır. Ancak Osmanlı, sistemin kaldırılması durumunda yabancıların iç işlerine karışabileceğinden kaygı duyuyordu. Yed-i vahidin kaldırılmasıyla ilgili görüşmeler, 1838 yılına kadar devam etmiş ve sonunda, Balta Limanı Antlaşması'nın dördüncü maddesi uyarınca kaldırılmıştır(Kütükoğlu,2018: 362).

Yed-i vahidin kaldırılması İngiliz hükümetinin zorlamaları sonucunda oldu. Osmanlı Devleti'nin gümrük gelirlerine olan şiddetli ihtiyacı, bir manada kaçakçılığı da legalleştirmiştir. Fakat imzalanan Balta Limanı Antlaşması ile aynı zamanda ruhsat tezkiresi usulüne son veriliyordu. Bu, yabancı devletlerin bu maddeye dayanarak Osmanlı sanayi ve ticaretine karışmasına bir dayanak olmuş ve Tanzimat dönemindeki iktisadi bozulmanın ana unsurlarından birini oluşturmuştur.

Yed-i vahidin kaldırılmasından sonra İstanbul'un yağ ihtiyacının karşılanması için yeni bir düzenlemeye gidilmiştir. Yeni düzenlemeye göre İstanbul için çeşitli kazalara tertip edilen yağlar her senenin Mart ayından itibaren taksitler şeklinde gönderilecekti. Devlet, fiyat ve mal akışını kontrol altında tutmak için İstanbul'daki simsarların ve vurguncuların yağ ticareti yapmasını yasaklamıştır. Zeytinyağının bakkallara ve Yahudi esnafına aylık dağıtımı yağhane tarafından yapılacak ve halktan isteyenlere bu kurum tarafından istedikleri miktarda yağ satılacaktı(Doğan,2007: 93).Osmanlı Devleti'nin Yed-i vahidin kaldırılmasından sonra zeytinyağı ticaretinin yabancıların eline geçmemesi için bilinçli bir çaba harcandığı görülmektedir.

### **3.3.İstanbul Revgan-ı Zeyt Müdürlüğü Kurulması**

Yed-i vahidin kaldırılmasından sonra İstanbul'un yağ gereksiniminin düzenli olarak karşılanabilmesi için yeni bir yapılanmaya gidilmiştir. II. Mahmud'un emri ile zeytinyağı ve sabun işlerini düzenlemek ve kontrol etmek için bir müdürlük kurulmuş ve Ahmet Hamdi Efendi ilk zeytinyağı müdürü olarak atanmıştır. Müdürlüğün başlıca görevi; zeytinyağı elde edilen yerlerin mahsullerini nizama göre toplanmasını sağlamak ve müşterilere satışını yapmaktır. Zeytinyağı müdürlüğünde istihdam olunacak memurların maaşları, zeytinyağı ve sabundan alınan vergilerden Dersaadet Zeytinyağı Müdürünün isteği doğrultusunda verilecekti.(Doğan,2007: 99)

### **4. Zeytinyağı Sanayii**

XVIII. yüzyılın başlarına kadar Osmanlı sanayi, genelde sarayın ve ordunun



ihtiyaçlarına karşın, küçük tezgâhlara ve el emeğine dayanmaktaydı. Ege bölgesinde zeytinyağı presleri, Halep ve Şam vilayetlerinde pamuklu ve ipekli üreten dokumahaneler de bu bütün içinde düşünülmesi gereken yapılardı. Bu gibi imalathaneler ilk etapta yabancı sermayedarlar tarafından kurulmuşsa da daha sonra yerli sermaye de buna katılmıştır(Doğan,2007: 158)

#### **4.1 Zeytinyağı Değirmeninin Ortaya Çıkışı**

Anadolu'daki en büyük zeytinyağı üretim tesisleri erken Roma ve Bizans dönemlerinde kurulmuştur. MÖ IX. yüzyılda İonlar tarafından kurulan Klazomenai antik kentindeki zeytinyağı üretim tesisi Urla'da MÖ 6. yüzyılın ilk yarısında kurulmuştur(<http://www.klazomeniaka.com>, Erişim Tarihi: 20.10.2018).Burada işlenen zeytinyağının o dönemde hiçbir tesiste görülmeyen çok ileri bir teknikle üretildiği saptanmıştır. Klazomenai zeytinyağı üretim tesisi, bu tarihe kadar Anadolu'da üretimi yapan, fabrika niteliğine ulaşmış tesislerin en eski örneğidir. Klazomenai tesislerinde görülen icatlar, Osmanlı Devleti'nde kullanılan zeytinyağı değirmenlerinin de teknolojik alt yapısını oluşturmuştur. Osmanlı Devleti'nde zeytinyağı üretim tesisleri XX. yüzyılın başlarına kadar İyonlar ve Romalılar döneminde kullanılan basit nitelikli mengene ve değirmenler aracılığı ile üretim yapmayı devam ettirmiş ve bu tesisler yüzyıllar boyu çok az değişiklik göstermiştir.

#### **4.2 Osmanlı Devleti'nde Zeytinyağı Değirmenleri**

Zeytinin yetiştiği, tüketildiği bölgelerde genellikle zeytinyağı değirmeni vardır. Değirmenleri genel olarak iki kısma ayırabiliriz. Birinci kısımdaki değirmenler su ile çalışan ve tahıl öğütmek için kullanılanlardır. Bu tür değirmenlere su değirmeni denir. Diğer değirmenler ise “ding” denilen, su veya hayvan gücü ile çalışan değirmenlerdir. Genellikle çeltiğin kabuğundan ayrılması, susam veya zeytinyağının çıkarılması gibi işlerde kullanılır. Zeytinyağı elde etmek için kullanılan değirmenlere özel olarak “zeytinyağı değirmeni” adı verilirdi. Yavuz Sultan Selim Kanunnamesi'ndeki bir kayda göre zeytinyağı değirmenlerinden yıllık 10 akçe vergi alınırdı. Mora Kanunnamesi'ne göre ise zeytinyağı değirmeninden yılda 20 akçe ve bir bardak zeytinyağı vergi alınırdı. Zeytinyağı tesisleri zeytin üretiminin yoğun olarak yapıldığı Güney Marmara kıyıları, Ege ve Akdeniz kıyıları ile Güneydoğu'da oldukça fazla idi. Bu tesisler Güney Marmara, Ege kıyıları ve(Doğan,2007: 164) Adalarda “mengene” veya “değirmen” olarak adlandırırken, Güneydoğu Anadolu, Suriye ve Filistin'de “masara” diye isimlendirilirdi(Doğan,2007: 166).

#### **4.3 Osmanlı Devleti'nde İlk Buhar Motorlu Zeytinyağı Fabrikaları**

Avrupalı girişimciler buharlı motor teknolojisini kullanmak için Osmanlı Devleti'nde yeni



yatırımlara giriştiler. Ancak Osmanlı Devleti bu yatırımların yerli sermaye ile yapılmasının ülke çıkarları açısından daha faydalı olacağı düşüncesindeydi. Modern yağ fabrikalarının ilk örneği olarak 1851 yılında İzmir’de bir fabrika kuruldu (Doğan,2007: 186).Zeytinyağı fabrikalarının kurulma koşullarının oluşturulmasında en iyi örnek Kulaksızzâde Halil Razi Bey’in girişimidir. Halil Razi Bey Midilli, Ayvacık, Edremit, Kemer, Ayvalık ve Armudabad kazalarında zeytinyağı çıkartmak amacıyla 12 adet fabrika ve bunlar için gerekli olan makinelerin tesisi için 15 yıl süre ile imtiyaz talebinde bulunmuş ve bu isteği kabul edilmişti. (Doğan,2007: 187).

1853’te Osmanlı uyruklu Lazarkis’e de zeytinyağı fabrikası kurulması imtiyazı verilmişti. Bundan yirmi yıl sonra bu konuda yeni girişimler de oldu. 1875 yılında, İngiliz tüccarlarından Hadkinson, İzmir’de zeytinyağı üretimine başladı. Yurtdışından getirilen araç ve gereçlere gümrük muafiyeti tanınması, kendisine büyük kolaylık sağladı. Hadkinson, kısa sürede zeytinyağı üretiminde tam bir tekel kurmuş, yüzyılın sonuna doğru Ege bölgesinin en büyük yağ üreticisi konumuna gelmişti(Arıkan,2016: 44).

#### **4.4 Zeytinyağı Sanayisine Yönelik Teşvikler**

Zeytinyağı sanayinin geliştirilmesine yönelik teşviklerin en önemlisi 25 yıla varan süreler ile imtiyaz hakkının verilmesidir(Doğan,2007:191).Zeytinyağı fabrikaları için yurt dışından getirtilecek alet ve makineler, fabrikaların ilk tesisi için olmak kaydıyla gümrük muaf tutulmuştur.

Osmanlı Devleti, zeytin ziraatı ve zeytinyağı üretimi için teşvikler vermesine rağmen tesislerde ve ticarete kayda değer bir artış olmamıştır. I. Dünya Savaşı’na kadar zeytinyağı sanayi oldukça basit ve ilkel bir yapıda kalmıştır(Doğan,2007: 168).Osmanlı Devleti’nde zeytin tarımının ilkel ve geleneksel yöntemlerle yapılması, zeytinin kazanç getiren bir tarım ürünü olarak kabul görülmemesinin etkisi vardır. Ayrıca Osmanlı Devleti’nin yaşadığı siyasi buhranlar da zeytinciliği etkilemiştir. Yunan isyanı, Osmanlı-Rus ve Balkan Savaşları’nın neticesinde meydana gelen iç göçler iş gücü kaybına yol açmış ve bu da zeytinciliğin gelişmesini sekteye uğratmıştır.

#### **5. Osmanlı Döneminde Zeytinyağının Kullanım Alanları**

Zeytinyağı, yukarıda da kısmen değinildiği gibi başta mutfakta yemeklik olarak kullanılmasının yanı sıra sabun, aydınlatma, kozmetik, ilaç ve takı yapımında, hasa ahırlarında at ve deve gibi hayvanların yağlanması da kullanılmıştır. Osmanlı’da da zeytinyağı, sabun üretiminde, mutfakta yemeklik yağ ve aydınlatma kaynağı olarak kullanılmıştır.(Yılmaz,2010: 40). XV-XVI. yüzyıllar arasında Osmanlı yemek tariflerinde zeytinyağının yok denecek kadar azdır. Bu yüzyıllarda zeytinyağı mutfaktan ziyade aydınlatmada kullanılmıştır(Yerasimos,2000: 13).





### 5.1 Aydınlatma

Osmanlı Devleti'nde zeytinyağı, XX. yüzyılın başlarına kadar aydınlatma kaynakları içerisinde önemli bir yer tutmuştur. Özellikle liman fenerlerinin, camilerin ve devlet dairelerinin aydınlatılmasında zeytinyağı kullanılırdı(Doğan,2007:127).Bundan dolayı Osmanlı Devleti, aydınlatmada kullanacağı yağ ihtiyacının karşılanması için bazı vergi muafiyetleri getirerek karşılığında zeytinyağını taahhüt altına almıştır(Doğan,2007: 131).

Anadolu'nun üç tarafının denizlerle çevrili olması ve ticaretin büyük bölümünün deniz yoluyla yapılması deniz ulaşımının güvenliğinin önemini artırmaktaydı. Bu çerçevede denizyolu ticaret güvenliğinin sağlanması Osmanlı Devleti'nin önem atfettiği bir husus olmuştur. Osmanlı Devleti, ticari güvenliği sağlamak için deniz fenerlerinin aydınlatılmasını garanti altına almak amacıyla fenerlerin aydınlatılmasında kullanılan zeytinyağının temini meselesine büyük önem vermiştir(Doğan,2007: 132).

### 5.2 Ordu ve Tersane-i Amire

Zeytinyağı, gemi yapımında, kızakların yağlanması ve askerin günlük tüketiminde kullanılan önemli bir ihtiyaç maddesiydi. Tersane-i Amire zeytinyağı ihtiyacını öncelikle bazı mukataalara bağlı "ocaklık" tahsisatından temin ediyordu(Doğan,2007: 133).

### 5.3 Sabun Sanayisi

Zeytinyağı, sabun sanayisinde kullanılan hammaddelerin en önemlisiydi. Sabun üreticileri bu sebeple önemli miktarda zeytinyağı talep etmekteydiler. Osmanlı Devleti'nde sabun genel olarak zeytinyağı ve Pirina yağından (zeytin küspesi) elde edilirdi. Girit, Ayvalık, Edremit, Midilli, İzmir, Cunda ve Urla Osmanlı İmparatorluğu'nun geleneksel sabun üretim merkezleriydi (Küçükömürler, Ekmen,2008:817). XVIII. yüzyılda ise sabun imalatı Kudüs ve Nablus bölgesinde ve Halep hinterlandındaki şehirlerde olmak üzere bugünkü Suriye'de önemli bir yer tutmaktaydı. Daha 1500'lü yılların ortasında, Kudüs bölgesinde üretilen sabunlar Mısır'da ve hatta İstanbul'da satılıyordu. Ayrıca, bugünkü Lübnan'da bulunan Trablus ve Sayda sabun imalathaneleriyle de meşhurdu(Faroqhi,2016: 139).

### 5.4 Osmanlı Mutfağı ve Saray

Zeytin ve zeytinyağı Osmanlı mutfağının doğu sınırları ötesinde bilinmiyordu (Fragner,2000: 55).Zeytinyağının Doğu Roma mutfağında oldukça yaygın olarak kullanıldığı tarihsel bir miras olarak bu kullanımın bazı yansımalarını Anadolu ve Osmanlı saray mutfağında



da görmek mümkündür. Muhtelif veriler zeytinyağının ağırlıklı olarak Müslüman olmayanlar tarafından özellikle Batı Anadolu ve Marmara bölgelerinde kullanıldığını, ayrıca Güney Anadolu civarındaki Müslümanlar tarafından da tüketildiğini göstermektedir. Zeytinyağı Erken Osmanlı mutfağında, sadece balık çorbası ve balık için kullanıldığı kaydedilmiştir(Kiel,2006: 72).Konya imaret hesaplarının ortaya çıkardığı beslenme rejimi standart Akdeniz beslenmesi diye görmeye alıştığımız türden oldukça farklıdır. XVI. yüzyılda zeytinyağı bulunduğu halde sadeyağın tercih edilmesi, hayvancılığın yoğun olduğunu göstermektedir(Faroqhi,2014: 264). Anadolu’da zeytinyağı yemeklerde pek tüketilmiyordu. Bu, hayvancılığa bağlı olarak hayvansal yağların öncelikli olarak kullanılmasından ve bunun ötesinde tarihsel ve toplumsal koşullardan kaynaklanmaktadır. Bununla birlikte, XVII. yüzyıla ait narh defterleri, çarşı ve pazarlarda zeytinin, zeytinyağının satıldığını açıkça ortaya koymaktadır(Arıkan,2016: 42).

Osmanlı mutfak kültürü, çok seçiciydi. Mutfağında zeytinyağı, badem yağı, susam yağı, haşhaş yağı, keten tohumu yağı gibi türlü nebati yağlar kullanılmaktaydı. Ayrıca hayvanların iç yağı, kuyruk yağı ve nihayet tereyağından da yararlanılmaktaydı. Mutfak kültüründe en fazla talep edilen tereyağıydı, onu sırayla zeytinyağı, iç yağı ve kuyruk yağı takip etmekteydi. Bu sıralama, sarayda eskiden beri var olan beslenme alışkanlığının şekline dair bir fikir vermektedir(Emecen,2006: 117). Zeytinyağı varken bile, zeytinyağı yerine tereyağının tercih edilmesi kırsal yaşam etkinliklerinin ağırlıkta olduğunu göstermektedir (Zubaida,2000: 42).

Prof. Dr. A. Süheyl Ünver, Fatih Sultan Mehmed dönemi (1451-1481) saray mutfakları defterleri üzerine yapmış olduğu çalışmada yemek hazırlamak için kullanılan malzemeler içinde yağlardan “zeytinyağının” da olduğunu ifade eder(Sakaoğlu,2006: 37-38).Yine benzer şekilde Evliya Çelebi de Seyahatname’sinde zeytin ve zeytinyağından sıkça söz etmektedir. Osmanlılarda Ramazan ayında zeytin daha fazla ön plana çıkar, iftar çoğu zaman zeytin ve hurmayla açılırdı. Edremit Osmanlı arşivlerinde, 1515 yılında Yavuz Sultan Selim’in isteği üzerine Ramazan dolayısıyla Edirne’deki saraya 7 varil zeytin gönderildiği yazılıdır. Mahmud Nedim’in 1898’de çıkan “Aşçıbaşı”sında çeşitli zeytinyağlı yemeklerden ve yeşil zeytin salamuralarından bahsedilmektedir(Küçükkömürler, Ekmen, 2008: 814).Osmanlı mutfağında zeytinyağlı yemeklerin türleri hususunda XVIII. yüzyılda el yazması olarak yazıldığı bilinen “Ağdiye Risalesi”de büyük ölçüde esinlenen yemek risalesinde zeytinyağı ile yapılan, marul salatası ve patlıcanlı pilav gibi tarifler bulunmaktadır(Küçükkömürler,Ekmen, 2008: 815).



## 6. Osmanlı Döneminde Antakya'da Zeytincilik

Tarihi çok eskilere dayanan Antakya, (Streck,1965:456)Yavuz Sultan Selim'in Mısır seferi (1516) sırasında Osmanlı egemenliğine girmiş ve Halep Eyaleti'nin sancaklarından biri olarak bu sancağın merkezi olmuştur.(Sahillioğlu,1991:231) Antakya Kazası, Süveydiye Nahiyesi, Cebel-i Akra, Kuseyr Nahiyesi, Altınöz Nahiyesi, Ordu Nahiyesi ve bunlara bağlı köy ve mezralardan oluşan bir sancak durumuna getirilip Halep Eyaleti'ne bağlanmıştı. Fakat Antakya zaman zaman kaza merkezi şeklinde de idare edilmişti. Bu idarî yapının gelirleri *mukâtaa* haline getirilerek XVIII. yüzyılın başlarından Tanzimat'a kadarki dönemde sancak veya kaza şeklinde Halep Beylerbeyi tarafından atanan voyvoda veya mütesellimler tarafından yönetilmiştir.

I. Dünya Harbi'nde önce İngiliz sonra Fransız kuvvetleri tarafından işgal edilen şehir, 1921'de Ankara Antlaşması ile muhtar bir idare haline getirilerek İskenderun Sancağı'na dönüştürüldü. 1937'de Türkiye Cumhuriyeti'nin isteği üzerine "Müstakil Hatay Devleti" adını almış, 1939'da ise Türkiye'ye ilhak olunmuştur.

Osmanlı döneminde Antakya şehri, tarihi Hicaz Yolu'nun güzergâhında bulunmasından dolayı sahip olduğu tarımsal zenginlikler ve uzak bölgelerden gelen ticari mal ve hizmetler Suriye'nin iç bölgelerine, Yukarı Mezopotamya'ya, İran ve daha doğuya ulaştırılmasında aracı olmuştur.

### 6.1 Zeytin Tarımı

Osmanlı idaresindeki Antakya'nın iktisadi yönden gelişimi özellikle XVI. yüzyılın ikinci yarısından itibaren başlamıştır. Antakya ve çevresi, bugün olduğu gibi, Osmanlılar döneminde de önemli ziraat alanlarındandı. Antakya, Osmanlı İmparatorluğu döneminde Halep Vilayeti'ne bağlı ve ekonomisi tarıma dayanan bir kaza idi. Antakya Kazası'nın Kuseyr, Altınözü ve Şuğur nahiyelerinde, Antakya, Süveyde ve Cebel-i Akra nahiyelerine oranla ziraata elverişli arazilerin çoğunlukta olduğu görülmekle beraber bütün nahiyelerde ziraat ve hayvancılık yaygın olarak yapılmaktaydı. Tahıl üretimi, yerel ihtiyacı gideremeyecek kadar düşük düzeydeyken dut, zeytin, pamuk gibi sanayi bitkileri Antakya ekonomisinde önemli bir yer tutuyordu("Hatay", *Yurt Ansiklopedisi*,1982: 3433).

Antakya sicil defterleri, satış hüccetleri, tereke defterleri, devlet adamlarına verilen sâlyâne tevzî defterleri, narh kayıtları ve seyyahların eserlerinden bölgenin tarım potansiyelini çıkarabilmek mümkündür. İncelenen belgelerin büyük bir kısmında bölgede "*escâr-ı dut*" (dut ağacı) ve "*escâr-ı zeytin*" (zeytin ağacı) yaygın olduğu bilgisi geçmektedir(Gül,2008: 82).



XVI. yüzyılda Antakya ve çevresinde zeytin bahçelerinin dolu olduğunu ve toplanan üründen zeytinyağı çıkarıldığı nahiyelerdeki ma'saradan çıkarabilmekteyiz. Ma'sara, zeytin, üzüm, susam vb. mahsullerin sıklığı atölyelerdir. Altınözü Nahiyesi'nde 7 ayrı merkezde, Kuseyr Nahiyesi'nde 34 ayrı merkezde, Şuğur Nahiyesi'nde 8 ayrı merkezde, Cebel-i Akra Nahiyesi'nde ise 14 ayrı merkezde zeytin ağacı ve zeytine dayalı ürünlerin imal edildiği anlaşılmaktadır(Gündüz,2009: 66-136). Antakya kazasında 1550'de 492, 1570'de 495 ve 1584'te 511 ma'sara bulunmaktaydı. Bunların büyük bir kısmı zeytin sıkılan ma'saralar olup, 40'ar akça resim alınmaktadır. Çok az kısmı ise başka amaçlar için kullanılmaktaydı ve bunlardan da 12'şer akça resim alınmaktaydı. (Gündüz,2009: 159).

Vakıf defterleri, Osmanlı şehir çalışmaları açısından oldukça önemli kaynaklardır. Mufassal tahrir defterlerinde vakıflara ait bilgiler yer almakla birlikte, buradaki kayıtlar genellikle tarıma ayrılan topraklardan vakıflara ayrılan gelir kalemlerini göstermektedir. Antakya vakıf kayıtlarında özellikle iki tür ağacı içeren bahçelerin olduğu görülür. Bunlar dut ve zeytin bahçeleridir. Zeytin, bölgede ekonomik getirisi yüksek olan bir çeşit olup pek çok bahçede zeytincilik yapılmaktaydı. Antakya ve nahiyelerinde 1550 yılında sadece vakıflara ait veya vakıf arazilerde dikili olan 3.949 zeytin ağacının varlığını çıkarabilmekteyiz. Zeytinle beraber zeytinyağı üretimi ve sabun sanayisi de gelişme göstermiştir. Mesela 1550 yılında vakıf değirmenlerinden birinin adı "Sâbûniye" idi. Muhtemelen sabuncuların olduğu semtte kurulmuştu(Çakar,2015: 13).

Zeytin yetiştirilen vakıf arazilere ise "ğirâs" (Çakar,2015: 15) denmekteydi ve Antakya'da vakıf gayrimenkulleri arasında 18 tane ğirâs mevcuttu. Bu arazilerde daha ziyade zeytin fidancılığı yapılıyor ve her zeytin ağacı için vakfa muayyen bir ücret ödeniyordu.

Tarım işletmeleri, XVIII. asır vakıflarının gelir kaynakları arasında oldukça önemli bir yer tutmuştur. Bunların vakıf haline gelmesini sağlayanlar, genellikle Osmanlı Devleti'nin askerî sınıfına mensup kişilerdir. Yine bu yüzyılda Antakya'da vakıf kuran kişilerin önemli bir kısmı askerî sınıftandır. Bunların kurduğu vakıfların gelir kaynaklarına baktığımızda; Antakya'nın muhtelif yerlerinde bulunan dut ve zeytin bahçelerinden bu vakıflara önemli bir gelir sağlanmıştır(Gün,2012: 134).

Vakıf kayıtlarına göre Antakya ve Antakya'ya bağlı nahiyelerdeki vakıfların en büyük gelir kaynağı bağ ve bahçe gelirleridir. Üzüm, incir ve özellikle de zeytinlik başta gelmektedir.

XIX. yüzyılla birlikte zeytinyağının önemli bir ticarî ürün olması hasebiyle zeytin dikimi ile ilgili yeni nizamnameler çıkarıldı. Zeytin ziraatı teşvik edildi. XIX. yüzyılda Antakya'da da,



zeytinciliğı özendirme çalışmalarına başlandı. Bu nizamnamelerde tekrar yetiştirilen zeytinliklere vergi affı tanınıyordu. Haziran 1863'te çıkarılan “Muafiyet Nizamnamesi”ne göre, yeniden yetiştirilen zeytinlikler ilk mahsul senelerinden itibaren üç sene müddetle öşürden muaf kılınacaktı. Bazen de teşvik yerine ‘ıcbar’ yoluna gidilebiliyordu.1865 yılında Fırka-ı Islahiye Komutanı Müşir Derviş Paşa'nın karargâhını kurduğı ve kısa sürede huzur ve asayiş sağladığı yöreye (bugünkü ismiyle Hassa ilçesi) yerleştirilen göçebe aşiretlere mensup aileler kendilerine verilen verimli arazide zeytin fidanı dikmekle de görevlendirilmişlerdir (Ünsal,2008:59). Günümüzde bu yörede yaşayan ahalinin en önemli gelir kaynağı zeytinciliktir.

1868 ve 1901 tarihli Halep Vilayeti salnâmelerinde, Antakya'da iklim koşullarının elverişli olmasından dolayı zeytinciliğın yaygın ve önemli bir geçim kaynağı olduğu belirtilmektedir. Zeytinden elde edilen yağın bir kısmı Halep ve Lazkiye'ye ihraç edilirken, bir kısmı da sabunhanelerde sabun imalatında kullanılmaktadır (Erdoğan,2014:70). Antakya çevresinde 1870'lerde 28.730 dönüm ekili arazi, 220 dönüm bostan ve bahçe, 1.300 dönüm bağ, 5.717 dönüm zeytinlik, 21.545 dönüm tarla, 13.770 dönüm dutluk arazi, 7.950 dönüm orman arazisi ile 1.100 dönüm boş arazi vardı. 1906'da ise 3.110 bağ, 2.525 bahçe, 255 bostan ve 49.521 tarla bulunmaktaydı( Erdoğan,2014: 71).

Zeytin, Antakya halkı için önemli bir geçim kaynağıydı. Terekelerde zeytin ağaçlarının mülkiyeti üzerindeki anlaşmazlıklarla ilgili belgeler zeytin ağaçlarının iktisadi açıdan önemini gözler önüne sermektedir(Yıldırım,2011: 312). 33 Numaralı Şer'iyeye Sicili'nde (1865-1866) zeytinin farklı üç türünden bahsedilmiştir. Söz konusu şer'iyeye sicilinde bu zeytin türleri “*Fâkı zeytunu*”, “*taklâcı zeytunu*”, “*etmekci zeytünü*” şeklinde isimlendirilmişlerdir(Ayçiçek,2017:518).

XVII.-XIX. yüzyıllar arasında Antakya'yı görmüş olan seyyahlar kenti tasvir ederken muazzam zeytin bahçeleriyle dolu olduğunu aktarmışlardır. Meşhur Fransız Seyyah Jean Baptiste Tavernier'nin (1638) Antakya'ya ait izlenimlerinde Antakya ovasının, zeytin ağaçları ile dolu olduğundan bahsetmektedir(Konukçu,2002: 278). XIX. Yüzyılın başında Antakya'yı görmüş bir diğer seyyah Griffiths(Demir,1996: 140-141) ve yine bu yüzyılın başında Antakya'ya gelen bir başka seyyah John Macdonald Kinner, Antakya hakkında bilgi verirken; “*Antakya, dağlara uzanan verimli topraklar üzerindeki, zeytin ağaçlarının kapladığı kent*” olarak tanımlanmıştır(Demir,1996: 142).

1816'da Antakya'yı gören Buckingham(Hilooğlu,2010: 31) ve 1836 tarihli W.H. Barlett seyahatnamelerinde kent ve çevresi hakkında yapılan tasvirlerde Asi Nehri'nin kuzeyinde surlarla çevrili arazide içinde zeytinlikler, dutluklar ve incir ağaçları bulunan geniş bahçelerin yer aldığını



belirtmişlerdir(Demir,1996: 169).

1889 Halep Vilayet Salnâmesi'ne göre, Antakya'da uzun süreden beri ekim yapılan 31.545 dönüm ekili alan bulunmaktaydı. Bu alan toplam toprakların 1/3'ünü oluşturmaktaydı. Daha çok ağaç kesimiyle tarıma açılan ve başlangıçta yüksek düzeyde ürün vermeyen ekim alanları (arazi-i mezru) ise, 38.730 dönümdü. İşlenen tarlalar, bostan (2,230 dönüm), bağ (1.300 dönüm), dutluk (13.770 dönüm) ve zeytinliklerle (5.717 dönüm) birlikte, genel yüzölçümünün 9/10'unu kapsamaktaydı("Hatay", *Yurt Ansiklopedisi*,1982:3397). 1890'da Antakya Kazası'nın tahıl dışındaki en önemli ürünü,1.560.500 okka ile zeytin olmuştur("Hatay", *Yurt Ansiklopedisi*,1982:3398).

## 6.2 Zeytin Ticareti

Antakya bulunduğu coğrafi konum itibariyle Çin, Hindistan, Orta Asya ve İran üzerinden Anadolu'ya giden İpek Yolu'nun Doğu Akdeniz sahillerine ulaştığı son noktada olması, doğu-batı ticaretinde önemli bir yer tutmuştur. Süveyş Kanalı'nın açılışına kadar, Mezopotamya'dan Akdeniz'e gelen yollar ile Mısır ve Hicaz'a giden yolların kesişme noktasındaki bir ticari merkez olma özelliğini asırlar boyu korumuştur. İstanbul'dan başlayıp doğuya giden ticaret ve askerî ikmal yolu Akdeniz kıyısındaki Payas'a, oradan da İran'a doğru uzanmaktaydı. İskenderun ve Süveyde limanları bu noktada önemli işlevler görmekte idi(Kara,2005: 172).

Bu ticaretin bir uzantısı olarak İran üzerinden Anadolu'ya gelen Hind tüccarları Antakya'da acenteler kurmuş, Hind mallarını getirip yüksek fiyatla satmakta, karşılığında ise zeytinyağı ve ham ipek satın almaktaydılar(Kara,2005: 177). 1822 tarihli Lügat-ı Tarihhiye ve Coğrafiyye'de Antakya'da, çok miktarda ipek, zeytinyağı ve sabun ticaretinin yapıldığından bahsedilir(Demir,1996: 92).

1833-1835 tarihlerinde Antakya'dan, Ankara, Kayseri, Sivas ve Harput'a zeytinyağı gönderilmekteydi(Öztürk,1989: 257). Bu ticarete bağlı olarak Antakya Kazası'na ait bilgi veren Cevdet Paşa'nın Tezahir'inde 1867 yılında Antakya'daki ticaretin zeytinyağı, sabun ve bir miktar ipekten ibaret olduğu,(Demir,1996: 91).1889 tarihli Kamus-ul A'lam'da Antakya Kazası'nda sabun üretimi ve ihracı yapıldığı verilen bilgiler arasındadır,(Demir,1996: 94).

## 6.3 Zeytin ve Zeytinyağı Sanayisi

Osmanlı döneminde Antakya'da sanayi deyince sabunhaneler ilk akla gelir. Sabunun hammaddesi olan zeytin üretimi Antakya ve çevresinde yaygın olması sabunhanelerin kurulmasını sağlamıştır. Sabunhanelerde üretilen sabunlar yerel tüketim dışında kalan miktarı Anadolu'nun





diğer vilayetlerine gönderiliyordu(“Hatay”, *Yurt Ansiklopedisi*,1982: 3399). Fransız yazar ve araştırmacı Vital Cuinet’nin,1891 tarihindeki tespitlerine göre Antakya çarşısında; 9 sabunhane bulunmakta idi(Demir,2002: 206). Antakya şehrinin başlıca sanayi ürünleri sabun, ipek ipliği, ipekli, yünlü, pamuklu ve deve kılından dokunmuş kumaşlar, “aba”, “maşlah”, “kefiye”, “melhafe” ile çeşitli takılardır(Demir,1996: 180).

II. Meşrutiyet döneminde Antakya ve İskenderun çevresinde zeytincilik faaliyetleri daha da gelişmiştir. Bölgede yapılan zeytincilik tarıma dayalı sanayi kollarının gelişmesine katkı sunmuştur. Zeytinciliğe paralel olarak Antakya’da 15 tane sabunhane 50 tane zeytinyağı mengenesi tespit edilmiştir(Eğilmez,1993: 9-10).II. Meşrutiyet döneminde bölgede zeytinciliğin ne kadar gelişmiş olduğu görölmektedir.

#### **6.4 Zeytin Yağının Kullanım Alanları**

##### **6.4.1 Sabun Sanayisi**

Antakya, tarihinde sabun üretimi ve sabunhaneleri ile ayrı bir yere sahiptir. Tarih boyunca kentte üretim, çoğunlukla tarım ürünlerine dayalı olmuştur. Kentin çevresinde üretime yönelik en önemli tarım ürünü zeytindir. Zeytin işleyen tesisler kent içinde yer almıştır. Özellikle çok sayıda sabun imalathanesi vardır. Birçok tarihi kaynak ve belgede bu konuda bilgiye rastlamak mümkündür.

Antakya, ticaret yolları üstünde olduğu için şehirde değişik dönemlerde çok sayıda han yapılmıştır. Bunların bir kısmı sabunhane olarak işlev görmüştür. Osmanlı döneminde yapılan sabunhanelerin çoğu han şeklindedir. Ticaretin, bereketin, konaklamanın, merkezi olan hanlar, geniş avlulara açılan, yeraltında birçok mahzeni olan, tavanı yüksek yapılarıdır. Sabunların kurutulması için özellikle geniş avluları vardır(Duman,2017: 285).

Antakya şehrinin aşığısındaki ovanın, zeytin ağaçları ile dolu olması Halep’te büyük bir sabun ticaretinin doğmasına neden olmuştur(Tekin,2000: 39).Antakya’da zeytinden elde edilen zeytinyağı ve sabun üretimi önemli bir boyuttaydı. Sokullu Mehmet Paşa’nın 1573 yılında kurduğu vakfın hanı 1846 yılında Halep eski valisi Vecihi Paşa tarafından satın alınıp restore edilerek sabunhane olarak kullanılmıştır(Kara,2005: 176). Antakya’da bilinen en eski sabunhane Sokullu Mehmet Paşa Sabunhanesidir. 1822 tarihli Lugat-ı Tarihiyye ve Coğrafiyye’de Antakya’da çok miktarda ipek, zeytinyağı ve sabun ticaretinin yapıldığı yazılıdır(Temiz,2008: 14). 1891 yılında Antakya’yı ziyaret etmiş olan Fransız Seyyahı Cuinet’e göre 9 sabunhane, bulunmakta idi.(Demir,1996: 95). Ali Cevad’ın 1895 tarihli Memalik-i Osmaniyye’nin Tarih ve Coğrafya



Lugati'nda verdiği bilgilere göre, Antakya'da zeytin, zeytinyağı ve sabun üretimi çoktur. XIX. yüzyılın sonlarına doğru Antakya'daki 10 kadar sabun işçiliği her yıl ortalama 1.300.000 okka sabun üretmektedir. Üretilen sabunun yerel tüketim dışında kalan miktarı Anadolu'nun diğer vilayetlerine gönderilmektedir. 1901 tarihli Halep Vilayeti Salnâmesinde verilen bilgilerde; "Antakya kazasında külliyatlı zeytin eşcarı (ağaçları) ve derun-ı (iç) beldede müteaddit sabunhaneleri mevcut olup ahali zeytinyağıyla sabun (tabh) pişirme ve imal ederek Kayseri'ye Adana, Sivas cihetlerine ve lüzumu halinde başka cihetlere de gönderilir" denmektedir. Aynı salnâmede Antakya'da, 11 sabunhane, M.1906/1907 salnâmesinde ise 15 sabunhane olduğu belirtilmektedir(Temiz,2008: 14).Karl Baedeker'in 1906 tarihli Seyahat Rehberi ile Meyers'in 1913 tarihli Seyahat Rehberi'nde verilen bilgilere göre Antakya'da birçok sabunhane bulunmaktadır(Demir,1996: 95).Kentte 1935 yılında bir inceleme yapan J. Weulersse'e göre, Antakya'nın çevresinde çok sayıda zeytinlik bulunmaktadır. Zeytinden elde edilen yağın bir bölümü Halep ve Lazkiye'ye ihraç edilirken, bir kısmı da sabunhanelerde sabun üretiminde kullanılmaktaydı(Camuz,İpekoğlu ve Böke 2015:13-14) 1914'te Bağdat demiryolundan İskenderun'a bir hat çekilmesi, yetiştirilen ürünlerin pazarlanmasını kolaylaştırmıştır. Sabun, 1918 öncesinde ihracatta önemli bir yer tutmakta iken 1930'larda ikincil duruma düşmüştür.1935 yılında kentte bir inceleme yapan J. Weulersse'e göre Antakya'nın çevresinde çok sayıda zeytinlikler bulunmaktadır. Bundan dolayı sabun endüstrisi gelişmiş ve ticaretin büyük bölümünü oluşturmuştur. Bu tarihte, Antakya'da 16 sabunhane vardır ve bu imalathanelerden çıkan ürünler Ankara, Amasya, Diyarbakır, Mardin, Musul ve Van'a sevk edilmektedir. Sabun ticareti, az da olsa ipek alışverişi ve Batıyla olan bütün ticaretin gayrimüslimlerin elinde olduğunu belirten Weulersse, kentteki sabunhanelerden sadece 10 tanesinin çalışır durumda olduğunu yazmıştır(Temiz,2008: 14).

#### **6.4.2 Aydınlatma**

Antakya şehrinde Antik Çağ'dan beri zeytinyağı aydınlatma kaynağı olarak kullanılmıştı. Zeytinyağı, Antik Çağ'da aydınlatma aracı olarak başka bölgelere ihraç edilmişti. Osmanlı döneminde, Antakya ve çevresinde zeytinyağının aydınlatma aracı olarak kullanıldığı vakıf defterlerinde kayıtlıdır.

#### **6.4.3 Mutfak**

Tarihsel dönemi nedeniyle mutfak kültürü ile bölgenin ekonomik özellikleri arasındaki ilişki birbirleriyle oldukça alakalıdır. Yani bu dönemde şehrin mutfak kültürü ekonomik



uğraşlardan ayrılamaz. Bölgede tarımı yapılan ürünler, yetiştirilen hayvan türleri, bölgenin iklimi, farklı kültürlerle yakınlığı veya uzaklığı mutfak kültürünün şekillenmesinde etkin rol oynamıştır. Antakya yemek kültürünün ana malzemeleri de bu bağlamda düşünülmelidir. Antakya ve çevresinde zeytin ürününün bol olması mutfak kültüründe zeytin ve yemeklerde zeytinyağı kullanımının yaygın olduğu bilgilerine ulaşabilmekteyiz.

33 Numaralı Antakya Şer'iyye Sicilleri'nde bir evin en önemli gıda maddeleri arasında bulunan bulgur, zeyt ve yağ kayıtlarına çok sık rastlanmaktadır. Bulgur ve zeyt direk tarımsal ürün olmayıp, tarımsal ürünlerin işlenmesi ile elde edilmişlerdir. Bunlar Antakya mutfağının ana malzemelerini teşkil etmektedir. Antakya'nın yemeklerinde zeytin hem sofralık hem yağlık olarak kullanılmıştır.

### **Sonuç**

Antakya, Anadolu'nun en eski yerleşim merkezlerinden biri olmakla beraber, zeytinin anavatanı olarak da bilinmektedir. Bu çalışmada Osmanlı Döneminde Antakya ve çevresinde zeytin ve zeytinyağın kullanımına yer verilmiştir. Zeytin, Antakya ve çevresinde Osmanlı Devleti döneminde farklı şekilde kullanım alanları ile gündelik yaşamda yerini almıştır. Anadolu'daki pek çok uygarlıklar zeytin ve zeytinyağını dini kutsamalarda, birçok hastalığın tedavisinde, aydınlatma gibi birçok alanda kullanmışlardır. Tüm inanışlarda zeytin, uzun yaşam, sulh gibi sembolik anlamlar ile yaşamda yer almıştır. Zeytin ve zeytinyağı Türk halk kültüründe de türkülerde, manilerde ve şiirlerde yer almıştır. Zeytinyağı, geleneksel Osmanlı mutfağında az kullanılmış olmakla birlikte genellikle yirminci yüzyılın başlarına kadar aydınlatmada temel madde olarak kullanılmıştır. Bilhassa devlet daireleri ile ibadethanelerin aydınlatılmalarında zeytinyağı kullanımı büyük önem arz etmiştir. Bundan dolayı da devlet buraların ihtiyaçlarının giderilmesinde zeytinyağı üretimine maksimum seviyede özeni göstermeye çalışmıştır. Zeytinyağı bunun yanı sıra donanmada kızakların yağlanmasında, saraydaki ahırlarda hayvanların koşumlarının yağlanmasında ve sabun sanayi sektöründe de önemli bir kullanım alanı bulmuştur.

Tarihsel süreci boyunca "HERŞEYİNDEN FAYDANILABİLİR" söylemiyle birlikte zeytinin, zeytinin ağacından yakacak odun, yapraklarından doğadaki hayvanların beslenmesi, meyvesinden sofralarımızda zeytini, yağından yemek ve hastalıklar için ilaç, kadınlar için güzellik kaynağı, çekirdeklerinden tespah, zeytin sıkıldıktan sonra geride kalan prinasından zeytinyağlı sabun, prinadan arta kalan küspesinden yakacak olarak kullanılan zeytin, hayatın tüm kademelerinde bulunmuş olmakla, korunması gereken kültür mirasımızdır. Antakya'nın yanı sıra



zeytinin yetiştiğı diğer bölgelerde zeytincilik faaliyetlerinin araştırılması ve farklı coğrafyalarda zeytinin kullanım alanlarını tanımlayan çalışmaların yapılması zeytinin öneminin anlaşılabilirliğini artıracaktır.

## KAYNAKÇA

- Allan, Tony(2000).“Ortadoğu’da Yiyecek Üretimi”. (Ed. Sami Zubaide, Richard Tapper). *Ortadoğu Mutfağı Kültürleri*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. ss. 19-31.
- Arıkan, Zeki(2006). “Midilli - İstanbul Arasında Zeytinyağı Ticareti”, *Ankara Üniversitesi Tarih Araştırmaları Dergisi*, C. 25, S. 40, ss. 1-28.
- Arıkan, Zeki(2016).“Aydın Vilayetinde Zeytin ve Zeytincilik”, *Yemek ve Kültür Dergisi*, S. 45, ss. 40-45.
- Arıkan, Zeki(2016). “İstanbul’a Zeytinyağı Gönderilmesi”, *Zeytinin Akdeniz Yolculuğu Konferans Bildirileri*. İzmir:İzmir Akdeniz Akademisi Tarih Kitaplığı. ss. 47-56.
- Armağan, A. Latif(2006), “XIX. Yüzyılın İlk Yarısında Batı Anadolu’da Zeytincilik ve Bu Faaliyetin İstanbul’un İaşesindeki Yeri”, *14. Türk Tarih Kongresi, 2.Cilt 2. Kısım Kongreye Sunulan Bildiriler*(Ankara: 09-13 Eylül 2002).Ankara: TTKY. ss. 959-982.
- Ayçiçek, Mehmet(2017). *33 Numaralı Antakya Şer’iyye Sicili’nin Transkripsiyonu ve Değerlendirilmesi*(H. 1281-1283 / M. 1865-1866). Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mustafa Kemal Üniversitesi, Hatay.
- Blazoquez, Jose M.(1997). “Zeytin Yetiştiriciliğinin Doğuşu ve Yayılışı”, *Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi*, Barselona 1997, ss. 19-20.
- Boynudelik, Mahmut(2007).*Zeytin Kitabı-Zeytinden Zeytinyağına*.İstanbul:Oğlak Yayıncılık.
- Braudel, Fernand (1989). *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, C. 1, İstanbul: Eren Yayıncılık.
- Camuz, D., İpekoğlu, B., Böke, H.(2015).“Tarihi Osmanlı Sabunhaneleri: Antakya Kuseyri Sabunhanesi’nin Koruma Sorunları”, *Kârgir Yapılarda Koruma ve Onarım Semineri, 2015 İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür Varlıkları Daire Başkanlığı Koruma Uygulama ve Denetim Müdürlüğü 01-02 Aralık Bildiri Kitabı*, İstanbul:, ss. 10-26.
- Comet,Georges(1997). “Zeytinyağı Ekonomisi: Orta Çağ”, *Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi*, Barselona 1997, s. 50-52.
- Çakar, Enver(2015). “16.Yüzyılda Antakya Vakıfları (1550 Tarihli Evkaf Defterine Göre)”, *Vakıflar Dergisi*, S. 43, ss. 9-39.

**BENĞİ**  
**DÜNYA YÖRÜK-TÜRKMEN ARAŞTIRMALARI DERĞİSİ**

Bengi World Journal Of Yoruk-Turkmen Studies

Yıl: 5, Sayı: 2  
(Eylül 2022)



- Demir, Ataman(2002). “Antakya Eski Konut Yerleşmesi”, *Ortadoğru'da Osmanlı Dönemi Kültür İzleri Uluslararası Bilgi Şöleni Bildirileri*, C. 1, Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları. ss. 205-207.
- Demir, Ataman(1996). *Çağlar İçinde Antakya*. İstanbul: Akbank Kültür ve Sanat Kitapları.
- Dervişoğlu, Efnan(2017), “Zeytinin İzinde, Cumhuriyetten Günümüze Türk Edebiyatına Bir Bakış”, *Zeytin Kitabı*, Kitabevi, İstanbul 2017, ss. 181-219.
- Diamond, Jared(2002).*Tüfekte, Mikrop ve Çelik*, (Çev. Ülker İnce), Ankara:Tübitak Popüler Bilim Kitapları.
- Doğan, Faruk(2007). *Osmanlı'da Zeytinyağı(1800-1920)*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi,İstanbul .
- Duman, Çiğdem(2017). “Sokakların Gizinde Antakya Sabunhaneleri”, *Asi Gülüşlüm Ab Güzel Antakya*, (Der.: Hakan Mertcan), İletişim Yayınları, İstanbul 2017, ss. 281-288, *Düştur*. I. Tertip, C. II, Dersaadet 1289, s. 440.
- Efe, Aydın(2008). *Antakya ve Çevresi Türkmenleri: Küçük Alioğulları Ve Reyhanlı Aşireti (XIX. Yüzyıl)*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi, Erzurum.
- Efe, Recep, Soykan, Abdullah, Cürebal, İsa, ve Sönmez, Süleyman(2013). *Dünyada, Türkiye’de, Edremit Körfezi Çevresinde Zeytin ve Zeytinyağı*.Balıkesir: Edremit Belediyesi Kültür Yayınları.
- Eğilmez, Mustafa(1993). *II. Meşrutiyetten Sonra Hatay Tarihi (1908-1921)*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Emecen, Feridun M.(2006). “Şehzadenin Mutfağı”. (Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, Çev.: Zeynep Yelçe). *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barnak*. İstanbul: Kitap Yayınevi. ss. 111-147.
- Erdoğan, Berlin(2014). *Salnâmelere Göre (1866-1908) Antakya*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Erciyes Üniversitesi, Kayseri.
- Fabrer, Henriette Camps (1997). “Kuzey Afrika’da Yağlık Zeytin Yetiştiriciliği”, *Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi*, Barselona 1997, ss. 30-33.
- Faroqhi, Suraiya (2011). “Muazzam Bir İmparatorluk ve Merkezi Denetim”. (Ed. Suraiya Faroqhi, Çev.: Fethi Aytuna).*Türkiye Tarihi 1603-1839*, C, 3. İstanbul:Kitap Yayınevi,. ss. 17-31.
- Faroqhi, Suraiya (2016). “Erken Modern Osmanlı İmparatorluğu’nda Zeytin ve Zeytinyağı Tüketimi”, *Zeytinin Akdeniz Yolculuğu Konferans Bildirileri*. İzmir:İzmir Akdeniz Akademisi Tarih Kitaplığı. ss. 129-146.



- Faroqhi, Suraiya (2014). *Osmanlıda Kentler ve Kentliler*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2014.
- Faroqhi, Suraiya (2011). “Kırsal Yaşam”. (Ed. Suraiya Faroqhi, Çev.: Fethi Aytuna). *Türkiye Tarihi 1603-1839*, C. 3, İstanbul: Kitap Yayınevi. ss. 439-453.
- Fragner, Bert(2000). “Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir Mutfak Serüveni”. ( Ed. Sami Zubaide, Richard Tapper). *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. İstanbul:Tarih Vakfı Yurt Yayınları. ss. 49-62.
- Genç, Mehmet(2003). *Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi*. İstanbul: Ötüken Yayınları.
- Gökhan, İlyas(2010). “Memluklar Zamanında Antakya”. (Ed. Ahmet Gündüz, Selim Kaya). *Hatay Araştırmaları I*. Ankara:Antakya Belediyesi Kültür Yayınları. ss. 1-26.
- Gül, Abdülkadir(2008). *Antakya Kazası'nın Sosyal ve Ekonomik Yapısı (1709 – 1806)*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi, Erzurum.
- Gün, Doğan(2012). *XVIII. Yüzyılda Antakya'nın Sosyal ve Ekonomik Yapısı (1708-1777)*. Elazığ:Fırat Üniversitesi Orta Doğu Araştırmaları Merkezi Yayınları.
- Gündüz, Ahmet, Hilooğlu, Cennet(2010). “Bazı Seyyahların Gözüyle Antakya”. (Ed. Ahmet Gündüz, Selim Kaya). *Hatay Araştırmalar -1*. Ankara: Antakya Belediyesi Kültür Yayınları. ss. 27-38.
- Gündüz, Ahmet(2009). *XVI. yüzyılda Antakya Kazası (1550-1584)*.Antakya: Mustafa Kemal Üniversitesi Yayınları.
- Güran, Tefvik(2006). “Tanzimat Döneminde Tarım Politikası”. (Ed. Halil İnalçık, Mehmet Seyitdanlıoğlu). *Tanzimat Değişim Sürecinde Osmanlı İmparatorluğu*. Ankara: Phoenix Yayınevi. ss. 513-521.
- Güran, Tefvik(1997). *Osmanlı Dönemi Tarım İstatistikleri 1909, 1913 ve 1914*, C. 3, Ankara: T.C. Devlet İstatistik Enstitüsü Yayınları.
- “Hatay”, *Yurt Ansiklopedisi*, Anadolu Yayıncılık, İstanbul 1982.
- Hehn, Victor(2003). *Zeytin, Üzüm ve İncir*.Ankara: Dost Kitabevi. <http://www.klazomeniaka.com>, Erişim Tarihi: 20.10.2018.
- İplikçi, A. Ertan, Bakır, Güven(2016). “Klazomenai Zeytinyağı İşliğı”, *Zeytinin Akdeniz'deki Yolculuğı Konferans Bildirileri*. İzmir:İzmir Akdeniz Akademisi Tarih Kitaplığı. ss. 13-40.
- Kaplan, Melike, Karagöz Arıhan, Seda(2012). “Antik Çağ'dan Günümüze Bir Şifa Kaynağı: Zeytin ve Zeytinyağının Halk Tıbbında Kullanımı”, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi*, C. 52, S. 2, ss. 41-56.



**BENĞİ**  
**DÜNYA YÖRÜK-TÜRKMEN ARAŞTIRMALARI DERĞİSİ**

Bengi World Journal Of Yoruk-Turkmen Studies

Yıl: 5, Sayı: 2  
(Eylül 2022)



- Kara, Adem(2005). *19. yüzyılda Bir Osmanlı Şebri Antakya*. İstanbul:IQ Kültür Sanat Yayıncılık.
- Kiel, Hedda Reindl(2006). “Cennet Taamları 17. yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmi Ziyafetler”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* (Ed: Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, Çev.: Zeynep Yelçe), İstanbul 2006, ss. 55-109.
- Konukçu, Enver(2002). “Bazı Gezi Notlarına göre Osmanlı Dönemi’nde Antakya”. *Ortadoğu’da Osmanlı Dönemi Kültür İzleri Uluslararası Bilgi Şöleni Bildirileri*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, C. 1, ss. 275-285.
- Küçükkömürler, Saime, Ekmen, Zeynep(2008). “Barışın Simgesi Zeytin ve Anadolu Kültürü”, *ICANAS-38 10-15 Eylül Bildiri Kitabı*, Ankara: ss.809-820. (www.ayk.gov.tr).
- Kütükoğlu, Mübahat S.(2018). *Osmanlı’nın Sosyo-Kültürel ve İktisadi Yapısı*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Özdemir, Rifat(1994). “Osmanlı Döneminde Antakya’nın Fizikî ve Demografik Yapısı 1709-1860”, *Belleten*, C. LVIII, Nisan 1994, S. 221’den ayrı basım, TTK, Ankara 1994.
- Öztürk, Mustafa(1989). “XIX. Yüzyılın İlk Yarısında Antakya’da Fiyatlar”, *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, C. 3, S. 2, ss. 249-265.
- Pamir, Hatice(2010). “Antiokheia ve Yakın Çevresinde Zeytinyağı Üretimi ve Zeytinyağı İşlikleri”, *Antik Çağ’da Anadolu’da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi Sempozyum Bildirileri*, 06-08 Kasım 2008 Mersin, (Ed. Umut Aydınoglu, A. Kaan Şenol), İstanbul: Kilikia Arkeolojisini Araştırma Merkezi.ss.75-96.
- Rodriguez, J. R.(1997). “Zeytinyağı Ekonomisi: Eski Çağ”, *Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi*, Barselona 1997, ss. 48-49.
- Sahillioğlu, Halil(1991). “Antakya”. *TDVİA*, C. 3, İstanbul: TDV Yay. ss.228-232.
- Sakaoğlu, Necdet(2006). “Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları”. (Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, Çev.: Zeynep Yelçe). *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*. İstanbul: Kitap Yayınevi. ss. 33-45.
- Schuchardt, H. Schafer (1997).“Kültürel ve Sanatsal Yayılma”, *Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi*, Barselona 1997, ss. 21-26.
- Streck.(1965). “Antakya”, *İslam Ansiklopedisi*, C.1, İstanbul: MEB.ss.:456-459.
- Tekin, Mehmet (2000).*Hatay Tarihi- Osmanlı Dönemi*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Temiz, F. Mine(2008). “Antakya’da Sabun Üretimi ve Sabunhaneler”, *Hatay Kültür ve Keşif Dergisi*,

**BENĞİ**  
**DÜNYA YÖRÜK-TÜRKMEN ARAŞTIRMALARI DERĞİSİ**

Bengi World Journal Of Yoruk-Turkmen Studies

Yıl: 5, Sayı: 2  
(Eylül 2022)



S. 14, ss. 14-16.

- Temuçin, Ecmel(1993). “Türkiye’de Zeytin YetiŖen Alanların Sıcaklık DeęiŖkenine Göre İncelenmesi”, *Ege Coğrafya Dergisi*, C. 7, S. 1, ss. 117-131.
- Toprak, Z.(1985). “Tanzimat'tan Sonra İktisadi Politika”, *Tanzimat'tan Cumhuriyet'e Türkiye Ansiklopedisi 3*, İletişim Yayınları, İstanbul 1985, ss. 668-671.
- Ünsal, A.(2008). *Ölmez Ağacın Peşinde*, YKY, İstanbul 2008.
- Yerasimos, S.(1974). *Az gelişmişlik Sürecinde Türkiye I-Bizans'tan Tanzimat'a*, Gözlem Yayınları, İstanbul 1974.
- Yerasimos, S.(2000). *Sultan Sofraları, 15. ve 16. Yüzyıllarda Osmanlı Saray Mutfağı*, YKY, İstanbul 2000.
- Yıldırım, F.(2011). *31 No'lu Antakya Şer'iyye Sicili (H.1278-1279 / M. 1861- 1863 )*.  
Yayımlanmamış Yüksek lisans Tezi, Mustafa Kemal Üniversitesi, Hatay.
- Yılmaz, F.(2010). “16. yüzyılda Tarımsal Yapılarda Değişim, Akdeniz Mutfağı ve Yağ Kullanımı”, *Tarih ve Toplum Yeni Yaklaşımlar*, S. 10, ss. 23-42.
- Zubaida, S.(2000). “Ortadoğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Küresel Boyutları”. (Ed.Sami Zubaide, Richard Tapper), *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, ss. 32-45.